

Qualitat i identitat des de la vinya

Lluís Ruiz Soler, periodista i gastrònom

Les innovacions dels últims lustres han portat vins sanitàriament asèptics i tecnològicament correctes. Cultius acurats, barriques noves o dipòsits d'acer inoxidable permeten fer productes sense defectes. Però la idea de qualitat al segle XXI exigeix, a més, que hi haja virtuts. Cada volta més, es valora que el vi siga reflex de la terra on ha nascut, dels homes que l'han fet, de la fruita que prové... És el moment, per exemple, dels vins mediterranis, amb una sòlida estructura que no és incompatible amb la finor i l'elegància.

Fins fa poc, un vi de 14 graus estava predestinat a ser tingut per rude. Ara, els vins més cotitzats del Priorat, per posar un exemple irrefutable, hi arriben o se'n passen sense manies. Abans, la intensitat del color era una virtut dubtosa i molts vins catalans o valencians eren buscats per la seua capacitat de reviscolar la pigmentació esvaïda dels vinets de l'Europa freda o per afegir-ne una miqueta a un blanc manxec i transformar-lo prodigiosament en negre. Avui, un color intens amb tonalitats blavoses i juvenils fa goig de veure per ell mateix. La carnositat depèn de les substàncies vegetals conegudes com a "tanins", que procedeixen tant del raïm com, si és el cas, dels tonells de fusta on s'envelleix el vi. Els tanins i l'alcohol formen, amb l'acidesa, l'estructura. Un vi amb molt grau no resulta ardent si l'alcohol està integrat en la seua estructura: si també hi ha bon taní i bona acidesa. En canvi, si l'estructura és feble l'alcohol pot parèixer excessiu amb només 12 graus. Per això, la graduació alcohòlica no és un factor decisiu. Importa que el raïm s'haja collit en el punt òptim de maduresa: és igual si de sucre -d'alcohol potencial- n'hi ha molt o poc. Els polifenols són els que determinen aromes i sabors, i el seu desenvolupament l'afavoreix l'oscil·lació tèrmica: calor de dia i fred a la nit. Per això, és difícil fer bons vins a la vora de la mar, sobretot negres. Així doncs, si la maduració és l'adequada -l'excés tampoc és bo-, el vi serà harmònic i equilibrat.

La qualitat naix a la vinya. Els canvis conceptuals i tècnics que hi ha hagut a finals del segle XX en el món de la viticultura i l'oenologia han portat a la convicció que la qualitat del vi naix a la vinya més que al celler. Els enòlegs a l'antiga xafen poc o gens el bancal i pensen que la seua faena consisteix a fer el vi a partir d'un raïm que els arriba sense que ells hi hagen de fer res fins aquell moment. Al contrari, els enòlegs que estan transformant el món del vi viuen, com aquell que diu, a la vinya. Abans hi havia l'enginyer agrònom i l'enòleg, que sovint ni es parlaven. Avui, o són la mateixa persona o treballen colze amb colze. L'enòleg d'ara busca allò que vol en les tècniques de cultiu més que en el laboratori. Per posar un exemple, la manera preferible d'obtenir més acidesa és limitar la insolació del raïm mitjançant la poda o l'emparrament, no afegint àcid tartàric al vi. L'enòleg ha de fer un producte que siga expressió fidel del seu *terroir*, terme francès que fa referència a la composició

