

Què cal saber per tastar un vi sense ser un expert?

Aprèn a tastar un vi sense sortir de casa amb la guia de tast feta per Vinissimus



Saber tastar un vi implica coneixement i ordre, fonamentats en hores de tast i estudi. Taní, brillantor o llàgrimes, són alguns dels conceptes bàsics per aprendre a tastar un vi i han estat paraules molt habituals en els tastos virtuals que s'han dut a terme durant el confinament.

Durant aquests mesos, des de casa hem pogut recórrer cellers de manera virtual, posar-nos en forma a través dels canals fitness de les xarxes socials o seguir les receptes dels nostres cuiners favorits i el món del vi també ha estat una d'aquestes activitats que ha entrat per la finestra del nostre ordinador. En aquest sentit, hem escoltat als professionals parlant i descrivint el vi de formes molt detallades i sorprenents. Ho feien amb una riquesa de vocabulari que és fruit del coneixement, l'ordre i moltes hores de tast i estudi.

Vinissimus, l'ecommerce líder en venda de vins i que a més ha estat atent al que passava al sector vinícola durant el confinament, ha creat una **taula amb els principals atributs d'un vi** (més enllà de les aromes concretes i els colors) perquè, si durant aquest temps ens hem introduït en aquest món, puguem comprendre millor quin és el vi que tenim al davant. Una proposta que ens ha semblat interessant recollir a Gastrotalkers perquè tots aquells que s'hagueu tingut un amora a primera vista amb els tastos de vins en pugueu seguir gaudint pel vostre compte.

vinissimus

Sentido	Atributo	BAJO	MEDIO	ALTO
Vista	Brillo	Tenue	Luminoso	Brillante
	Capa	Baja	Media	Alta
	Lágrima	Ágil	Lenta	Muy lenta
Olfato	Fruta	Fresca	Madura	Sobremadurada
	Intensidad aroma	Discreto	Sutilmente afrutado	Aromático
	Crianza	Afrutado	Equilibrio Fruta/madera	Amaderado
Tacto	Tanino	Sedoso	Granulado	Rugoso
	Peso y densidad	Fluido	Estructurado	Robusto
	Dirección	Vertical	Complejo	Horizontal
	Burbuja	Tranquilo	Frizzante	Espumoso
Gusto	Dulzor	Seco	Dulzón	Dulce
	Acidez	Amable	Refrescante	Punzante
Global	Evolución	Joven	Maduro	Evolucionado
	Complejidad	Sencillo	Destacable	Complejo
	Persistencia	Breve	Notable	Largo

Taula de tast de Vinissimus. Foto: Vinissimus

Com fer servir la taula de tast?

Per fer-ho només cal seguir els sentits en ordre vertical, fixar-se en els atributs i donar una puntuació senzilla entre les tres possibles: baix, mitjà o alt.

VISTA

Comencem per la vista i, més concretament per la **brillantor**. Reflecteix la llum el nostre vi? Si és així, ho podem anomenar brillant i pensar probablement que es tracta d'un vi de poca edat i / o bona acidesa; tènue se situaria en l'altre extrem.

Fixem-nos després en la **capa**; La llum és capaç de travessar el vi? Sent així direm que és de capa baixa, mentre que si resulta gairebé opac parlarem d'un vi de capa alta.

Fem girar la copa i fixem-nos en com el vi descendeix pels laterals del vidre, anticipant la seva densitat; si ho fa ràpidament, direm que és de **llàgrima** àgil. D'aquesta manera, podem dir d'un vi, amb tot just mirar-lo, que és, per exemple, lluminós, de capa mitjana i llàgrima molt lenta.

OLFACTE

Passem a l'olfacte. Com percebem la **fruita**? I, no ens referim a si fa olor de poma o cireres, sinó a la sensació que transmet pel que fa a maduresa. Ens diu el nostre nas que l'aroma és de fruita fresca o madura?

Avaluem la **intensitat d'aroma**. Estem davant d'un vi aromàtic, com un riesling per exemple, o

davant un nas més discret, una pinot blanc, potser.

Finalment, abans de saltar al següent sentit, intentem deduir si el vi va tenir criança. Percebem aromes especiats i torrefactes o s'imposen els més primaris derivats del mateix raïm?

Sumant els tres atributs olfactivs podrem afirmar, sense haver degustat encara el vi, que es tracta d'un vi amb aromes de fruita madura, subtilment perfumat i afusat.

TACTE

Arriba l'anhelat moment d'endur-nos el vi a la boca, però no per assaborir-lo, sinó per fixar-nos en el seu **tacte**. Com se sent damunt la llengua? És sedós o rugós? Sucós o secant? Aquestes sensacions es deuen al taní (substància astringent) i són de summa importància en la descripció d'un vi.

El següent atribut hauria de ser la **densitat**. Hem de prestar atenció a com sentim el vi damunt la llengua, a quina és la seva textura. Estem davant d'un vi robust o més aviat fluid i lleuger? La **direcció**, la nostra següent característica, és una de les més complexes d'interpretar. Alguns vins passen directes pel paladar, però no per això són simples, pot ser que una acidesa viva els condueixi amb agilitat, mentre que altres, s'eixamplen durant el seu pas i mostren diversos atributs, potser de menor intensitat. Els vins que sumen les dues característiques són els anomenats complexos, vins amb nervi i amplitud a l'una.

Molt més senzill resulta jutjar el carbònic, la **bombolla**. Estem davant d'un vi tranquil (sense bombolles) o davant d'un escumós?

GUST

Jutjar el gust hauria de ser una tasca senzilla. Parem atenció al grau de dolçor i d'acidesa, els dos gustos fonamentals que defineixen l'equilibri de qualsevol vi. Estem tastant un vi sec i refrescant o pot ser que un més aviat dolç i d'acidesa amable?

SENSACIÓ GLOBAL

Acabarem amb la sensació global, la que ens formem gràcies a la interacció de diversos sentits. En quin moment de consum es troba el vi? Sembla encara jove? Pot ser que ja hagi tocat sostre i estigui iniciant el seu declivi? Amb totes aquestes preguntes ens referim a l'**evolució**.

Quanta complexitat ens ha transmès? Molts aromes i sensacions diferents o una única línia d'expressió? ¿Senzill o complex?

I, finalment, jutgem la seva **persistència**. Intentem recordar l'últim glop, sentim encara el tacte del vi al paladar, el seu perfum, la seva dolçor?

Probablement és una guia massa senzilla per als experts, però pot servir d'ajuda a tots aquells que us heu animat a descobrir aquest món que tant ens agrada i que de ben segur necessita seguir acollint adeptes.