

Set coses que has de saber per gaudir més tastant un vi

Quanta més informació tinguem sobre el tast, més plaents seran els vins.



Tastar un vi molt sovint ens pot evocar sensacions contradictòries. Ho fan els professionals... nosaltres no en sabem... tastar és només per experts... Però, podem **prendre'ns un vi sense saber-ne un borrall**? La resposta és sí, **SI en majúscules**. I tot i que no necessitem saber tastar per beure, és sorprenent el que gaudirem si entenem alguna cosa més sobre el tast. Guanyar coneixement sobre el tast en general és guanyar plaer quan prenem un vi.

Set coses que has de saber per gaudir més prenent vins

- 1. La vista, l'olfacte i el gust** són els sentits més importants en el tast d'un vi. La vista però, pot portar a confusions ja que sovint pot donar-nos informacions tendencioses i poc fiables. En definitiva, olfacte i gust són els protagonistes del tast de vins, juntament amb el tacte de la llengua i de la mucosa bucal.
- 2. L'oïda** assumeix més rellevància en el tast d'altres productes com, per exemple, la xocolata - proveu de trencar una peça de xocolata a la vostra orella i poseu atenció en el soroll-. **No intervé en el tast de vins.**
- 3.** El vi presenta una **gamma molt extensa d'aromes** i de sabors, és un producte polifacètic i mai és exactament el mateix perquè canvia en qüestió de moments, segons l'oxigenació, la temperatura, l'envàs, etc.
- 4.** Per ser un tastador professional, òbviament, es necessita una dedicació molt gran, anys d'estudi i experiència, però si el nostre desig és acostar-nos amb humilitat i curiositat al vi no tenim per què espantar-nos: les tècniques de tast es poden aprendre, **l'olfacte i el gust**, amb paciència i

constància, es poden entrenar.



Fer enoturisme és una bona manera d'apropar-nos al tast de vins coneixent projectes i territori. Foto: Família Torres

5. És igualment important aprendre a maridar el vi amb el **plat adequat**. Entrem, per descomptat, en un terreny més relliscós, on els gustos, les tradicions i la cultura impedeixen (fins i tot als millors professionals!), donar sempre indicacions objectives.

És important mantenir la ment oberta i els sentits desperts, i tenir sempre present que l'experiència continua sent, de fet, l'únic mitjà del qual disposem per jutjar si un maridatge és equilibrat o no.

6. El tast és una pràctica i no una ciència; al principi pot resultar difícil i una mica frustrant percebre aromes i sensacions. Tastar és també l'art d'exercitar la nostra memòria i de jugar amb els records, perquè l'experiència gustativa es basa en el testimoniatge de centenars de confrontacions sensorials.

7. El millor tastador serà aquell que tingui **major memòria sensorial**. L'entrenament constant fa que aquests records siguin recents i, d'aquesta manera, els errors menors.