

Saber-ne més | | Actualitzat el 04/10/2018 a les 08:09

Què són les llàgrimes del vi? I la intensitat de color? Alguns aclariments sobre el que hem de mirar en un vi

El color, la intensitat, les llàgrimes, els rivets... Són característiques que hem d'observar en un vi per saber si és bó?



El primer que fem quan tastem un vi és mirar-lo. Tot i que la fase visual és, sense cap mena de dubte, menys important que l'olfactiva i la gustativa, no és arbitrari que mirem qualsevol aliment abans d'ingerir-lo; es tracta d'un ritual imposat pel nostre organisme com a autodefensa davant qualsevol cos estrany.

Què hem de mirar en un vi?

Quan mirem un vi, bàsicament observem els següents aspectes:

- 1 - **Brillantor**; Limpidesa i brillantor, si voleu quedar bé.
- 2 - **Color**; Matisos, intensitat i rivets, per ser més curiosos.
- 3 - **Les llàgrimes**; Per ser exactes, la densitat i la viscositat.
- 4 - **Les bombolles**; La presència de gas carbònic i les característiques del seu despreniment.

1 - Brillantor

Limpidesa i brillantor depenen dels tractaments de filtrat i estabilització, en canvi la brillantor està associada a l'acidesa i al PH del vi. Els processos de clarificació són els que controlen aquesta característica. Compte però, a vegades l'aspecte tèrbol no indica deteriorament del vi (Vins vells de Rioja, vins de Porto...). Hi ha vins que expressament no es clarifiquen, de manera que presenten molta matèria colorant en suspensió i/o sediments.

El color i la seva intensitat neixen del tipus de raïm utilitzat i de la vinificació, sobretot dels temps i de les temperatures de maceració amb les pells, ja que són aquestes últimes les que donen el color al vi. En cap moment la intensitat del color ens dona informacions reals sobre l'edat o la qualitat del vi.

Els colors lleugers generalment denoten falta d'extracció de color -absència de maceració o maceracions molt curtes-, però cal vigilar: hi ha varietats de raïm, com la Pinot Noir, o la Trepát, que són molt poc colorants i produeixen vins excepcionals.

2 - El color i els rivets

Els rivets indiquen l'estat d'evolució del vi, encara que no sempre ens proporcionen dades certes sobre la seva edat: hi ha vins que evolucionen molt lentament i altres que s'oxiden ràpidament, segons la varietat de raïm utilitzat, l'elaboració, la cria, les condicions de conservació...

En general, podem trobar:

- En vins blancs: rivets grisencs, perla, verdosos, or, daurats, ataronjats, ambarí, ocre...
- En rosats: rivets grisencs, blaus, violeta, salmó, pell de ceba?
- En negres: rivets morats, púrpura, granatosos, teula, ataronjats, marró, maó?

3 - Les llàgrimes

La densitat i la viscositat ens poden indicar "a grosso modo" el grau alcohòlic d'un vi i la presència de glicerol i sucre. Però generalment són d'escàs valor. La presència de llàgrimes -aquestes gotes que cauen lentament per la copa, després d'agitar el vi- no són indicadors de la qualitat encara que formin part de la cultura popular i que ens agradi comentar-les.

4 - Les bombolles

La presència de gas carbònic (CO₂) pot ser un defecte o no: en certs vins joves acabats d'embotellar o naturals (tant blancs com negres) i en vins d'agulla o escumosos són característiques del producte, mentre en uns altres es considera un defecte lligat a l'elaboració - sucre residual que ha refermentat a l'ampolla, per exemple-.

Conclusió

La fase visual d'un vi ens dona un valor sempre molt relatiu. Moltes vegades, el fet de jutjar només amb la vista pot portar-nos cap a camins equivocats? exactament com passa en la vida.