

Actualitat | Actualitzat el 21/04/2022 a les 12:14

4 suggeriments per no fer «el cunyat» en matèria de vins

Blanc pel peix, negre per la carn i rosat per la pizza?



Per celebrar que ja no és obligatòria la mascareta i ara que ja teniu vocabulari per a fer el mec quan aneu pels *puestos*, cal que tingueu present algunes frases que no són veritat, o com a mínim, molt matisables.

El vi blanc és pel peix

Fals.

Tots heu sentit aquesta frase alguna vegada. Sovint és dita per gent amb una cultura gastronòmica molt, humil, per dir-ho respectuosament. Sense voler aprofundir massa en el tema ni buscar maridatges per afinitat, per contrast, regionals, tradicionals, costumistes, acadèmics o moleculars, la manera més planera d'entendre el binomi menjar-vi seria aplicar la regla de la potència:

Plat contundent necessita un vi contundent.

Plat delicat necessita un vi delicat.

D'aquesta manera un element no es menja l'altre, es busca un equilibri. Per exemple: una sardina a la brasa amb all i julivert, és un plat potent tant de gust com d'aroma, i un vi blanc s'hi quedaria curt; en aquest cas un vi negre jove a temperatura fresca (10-12°C) seria una bona opció. Un marmitako pot acompanyar bé a un vi negre criat. I així trobaríem uns quants exemples.



El vi negre es per la carn

Fals.

A vegades podem llegir en alguna contraetiqueta d'una ampolla de vi "ideal per a pastes i carns blanques". Imagineu una carn (blanca) de pollastre; la mateixa carn la podem fer a la planxa amb raïet d'oli, a l'ast, a la brasa, amb all i julivert, al forn amb patates, a la cassola amb bolets, a la taronja, al curri...

Per tant, tenim la mateixa carn que en funció de la seva preparació/salsa requerirà cada una d'elles d'un vi diferent, tant blancs aromàtics i blancs amb fusta, com negres joves i negres potents, i com escumosos joves o llargues reserves.

El vi rosat és per les pizzes i amanides.

Fals.

Sovint el vi rosat ha estat percebut com a un vi menor, un vi per a gastronomia senzilla. Al nostre país tenim vins rosats magnífics, rosats contundents i rosats delicats; rosats joves i rosats amb envelliment. De la mateixa manera tenim multitud de pizzes diferents, des de lleugeres per a gent vegana desganada fins a pizzes contundents per a gent normal amb gana, i les podem acompanyar de blancs, rosats, negres i escumosos.

I pels tatuats, barbuts o que viuen al barri de Gràcia, amb cervesa.

Pel que fa a les amanides, en una entrevista a instagram live, el sumiller Xavier Ayala parlava del seu llibre *Cuaderno practico de maridaje* (RBA Editores), i comentava que les amanides es podien maridar amb vins naturals, ja que les puntes de volàtil d'aquests vins hi podien quedar bé. L'Ayala és un catxondo.



El vi blanc fred i el vi negre a temperatura ambient "del tiempo"

Moltes vegades hem sentit això. En el cas del vi blanc podria ser correcte però sense passar-se (entre 8-12°), i en el cas del vi negre, actualment és una afirmació sense sentit.

La frase ens ve per la influència francesa de prendre el vi *chambré*, és a dir a temperatura de l'habitació. Però és clar, aquest costum era al segle XVII, quan vivien als Châteaux, amb terres de marbre, sostres a cinc metres d'alçada i sense calefacció; és a dir, eren cases molt fredes durant tot l'any, i especialment a l'hivern. I sí que el vi se servia a temperatura de l'habitació, 14-15°C.

En l'actualitat, amb les calefaccions de què disposem, un vi a temperatura de l'habitació, estaria a 22°C i això, més que *Chambré*, seria *caldé*, doncs s'assemblaria a un brou.

La temperatura ideal de consum d'un vi negre, la situem al voltant dels 15°C, on podrem apreciar-ne tota la frescor i l'expressió aromàtica.

Després hi ha qui diu allò de què **el vi blanc és pel peix i el vi negre per les persones**. És la clàssica frase que diu el cunyat que es pensa, a més a més, que fa gràcia, i com tots sabem, el cunyat no fa MAI gràcia. Per tant, en la mesura del possible, allunya't sempre d'aquesta mena de persones.

Finalment, el vi es per a gaudir-lo (sobretot en companyia!) i si vosaltres gaudiu d'uns calamars maridats d'un vi negre del Priorat, doncs endavant.

Au, a obrir ampolles. Els nostres vinyaters us ho agrairan.