

Ramon Roset: "Si et gastes dos-cents euros en un vi, segur que el trobaràs bo"

L'expert en el món del vi i director dels premis Vinari publica 'Tastar sense complexos', el volum número 30 de la col·lecció Envinats de Vibop Edicions



Joan Safont Plumed

537 Articles



Ramon Roset (Gironella, Berguedà, 1965) és llicenciat en ciències físiques, màster en administració i direcció d'empreses, sommelier i gastrònom. Després d'una llarga trajectòria com a

alt executiu al món empresarial, va decidir de canviar de vida i orientar-se cap a la seva passió: el vi i la gastronomia. Dirigeix els premis Vinari i és redactor de Vadevi.cat i Vadegust.cat. Col·laborador de publicacions i guies especialitzades en vins, jurat en concursos i professor de sommelieria, acaba de publicar Tastar sense complexos. Guia per gaudir del vi (Vibop Edicions), un petit manual en català pensat per a tot aquell qui vulgui endinsar-se en el tast de vins. Ens el trobem assegut a la terrassa de la Vinya del Senyor, just davant de Santa Maria del Mar, on fem l'entrevista.

—**És igual tastar un vi que beure-se'l?**

—Són dues coses diferents. Beure un vi és agafar, prendre-te'l i, directament, decidir si t'agrada o no t'agrada, sense preguntar-te res més. Però, si tu tens interès a conèixer el vi, ja estàs tastant.

—**Tot sovint, el tast espanta la gent poc avesada al món del vi.**

—Aquest és un problema del llenguatge del tast. El tast és una tècnica, i per parlar de les coses del vi ens hem d'entendre. He de fer servir paraules que tu també entenguis. De la mateixa manera que, si et vull descriure un quadre, necessitaré un mínim de llenguatge tècnic, d'argot professional, però de manera entenedora. Passa que tradicionalment s'ha fet servir aquest llenguatge amb una suficiència que espanta. El llenguatge ha de ser tècnic però entenedor.



—**El tast s'ha volgut mantenir en el clos tancat dels entesos?**

—Aquesta és la sensació que s'ha transmès, però no ha de ser així. Tastar vins és una activitat que pot fer tothom. Només has de tenir voluntat de fer-la i endinsar-te una mica en la tècnica del tast de vins.

—**A tastar se n'aprèn tastant, no en una tarda sinó al llarg d'una vida?**

—Tastar és una tasca infinita. Hi ha una tècnica bàsica que es mostra al llibre, però cada dia descobreixes coses noves, cada dia et vas enriquint. A mesura que vas vivint, vas coneixent nous gustos, nous aromes.

—**El tast comença molt abans que el vi sigui a la copa?**

—Tastar és passar el vi a través dels sentits: vista, olfacte, gust, tacte... Però la comprensió del vi va més enllà. Hi ha coses prèvies que cal saber. D'on ve el vi, de quina varietat està fet, de quina anyada, qui l'ha fet... Tot això configura la personalitat del vi. No és el mateix un vi català d'Alella que un vi català de l'Empordà, no és el mateix un vi espanyol fet a la Ribera del Duero que un vi francès fet a Bordeu. Les característiques geogràfiques, les característiques climàtiques, condicionen completament, i també les varietats de raïm.

—**I, a Alella o a Bordeu, un elaborador no és igual que un altre?**

—Cada vi expressa la filosofia i el tarannà del seu elaborador, i també com l'ha fet.

És a dir, en primer lloc, quina manera ha fet la viticultura, després, com l'ha collit, com l'ha vinificat al celler, com l'ha madurat a l'ampolla... Tot aquest conjunt de coses.

—**Què és el terror?**

—El terror és l'espai on ha nascut la vinya, que marca les característiques vitícoles del vi. És a dir, que és el conjunt dels materials de què està fet el terra de la finca on ha crescut el cep, si és calcari, si és argilós, si és pissarra... La latitud, quina ubicació en el planeta té. La climatologia, si fa fred, si fa calor, si plou, si neva, si gela. Si hi ha vent o si hi ha aigua a prop, perquè hi passa un riu o plou poc o massa, si fa calor, etc. Tot això defineix el terror.



—**És igual enfrontar-se a un vi sense conèixer-ne el celler?**

—Quan ens enfrontem a un vi de manera despullada i no en sabem res, fem una aproximació d'acord amb les seves característiques organolèptiques, però segurament ens perdrem una part del tast o ens costarà interpretar una part de les característiques d'aquest vi, que si les saps se't poden il·luminar. Puc descriure un vi, però si sé qui l'ha fet, tot plegat m'ajudarà a entendre més el perfil del vi. Cada element que coneixes del vi, t'obre, t'ajuda i t'enfoca perquè en puguis conèixer més coses.

—**I com hi influeix el pas del temps?**

—Al vi li passa com a les persones, amb el temps evolucionen i guanyen en maduresa. Aquesta maduresa en canvia el color, les aromes i els gustos. Es va fent més complex. Un vi acabat de fer pot presentar un perfil molt simple. Bo, però simple. Un vi amb dos o tres anys pot agafar una complexitat per l'evolució que ha tingut, pel contacte amb la llum, amb l'oxigen, amb materials com la fusta, el formigó o el fang... Tot això fa que el vi vagi guanyant aromes.

—**Això em fa pensar que no hi deu haver un tast igual que un altre...**

—No tastaràs mai un vi dues vegades de la mateixa manera. Un vi el pots tastar ara o d'aquí a dues hores i el trobaràs diferent. El vi no canvia, però nosaltres sí. I d'aquí a un any, haurà canviat el vi i haurem canviat nosaltres.

—**I on és millor tastar un vi? En un celler, a casa, al restaurant, al bar de vins?**

—L'entorn et suggereix molt. Dependrà molt de què vingui de gust en cada moment. En un celler estàs més concentrat, més atent. En un restaurant, potser tindrem gana. I no és el mateix una cita romàntica que un enterrament. L'entorn influeix decididament.

—**Dieu al llibre que la intuïció és fonamental...**

—Pot haver-hi coneixements, treball previ, experiència, però al final la intuïció és la que t'obre el camí cap als teus sentits. És a dir, la intuïció et predisposa i ajuda molt a trencar aquella barrera que dèiem amb el tast, d'endinsar-nos dins el vi.



—**Tenim l'ampolla davant, però abans de beure hi ha tot de coses que hem de tenir en compte.**

—La copa és molt important. Una bona copa ajuda a fer millor un mal vi. Una mala copa empitjora un bon vi. La temperatura també és molt important. Hi ha gent que vol els vins molt freds, perquè entenen el vi com una beguda per a saciar la set. I el vi no és mai per a saciar la set, és una beguda per a gaudir-ne. Si volem saciar la set amb vi, ens emborratxarem i en farem un mal ús. Dit això, el vi

s'expressa de manera diferent a diferents temperatures i cadascun té una temperatura de tast que caldria respectar: un vi blanc massa fred ens impedirà de percebre les aromes, per exemple. A banda d'això, hauríem de ser en un entorn ben il·luminat, on puguem veure bé el vi, perquè la vista també ens diu coses importants. Entorn, temperatura i copa són tres elements clau per a començar a tastar de manera correcta un vi.

—**Hem d'oxigenar-lo, per exemple, amb un decantador?**

—Quan obrim una ampolla hem de veure com està aquell vi. Si és jove, hem de veure quina joventut destil·la, però si és molt vell, hem de pensar que, quan el destapem, potser després de deu anys dins d'una ampolla, li ve un cop d'oxigen tan fort que el pot matar. La decantació és una eina més que tenim per a condicionar el vi al moment en què som. No és obligatori, no s'ha de fer sempre, i depèn de la perícia de qui tasta.

—**Copes, obridors, decantadors... què necessitem per a gaudir d'un tast?**

—Si no t'agrada la música, qualsevol reproductor musical et va bé. Si t'agrada, comences a interessar-te pels altaveus, els aparells, etc. De la mateixa manera, si ets una persona que té voluntat d'aprofundir en el vi, necessites una sèrie d'eines. Per mi, el més important són unes bones copes. Abans de gastar diners amb vi, cal gastar diners amb copes. Després, un bon obridor, que acaroni el tap, que no el destrossi.



—**Anem al tast. Per on comencem?**

—Hem de mirar-nos el vi. Sembla que no, però un vi visualment ens diu moltes coses. En primer lloc, el color, que més enllà del seu atractiu ens dóna una idea de la seva edat. El color del centre de la copa ens n'indica la varietat, i el rivet, la part que toca el vidre, la joventut. La segona part seria la llàgrima que deixa al vidre. Com més gruixuda i d'evolució més lenta, més alcohol té el vi. Així doncs, començarem per la vista amb una anàlisi visual que és senzilla, però no és ràpida.

—**Visualment, brillantor i netedat eren categories per a distingir un bon vi d'un mal vi. Tot**

això ha canviat, amb els vins naturals?

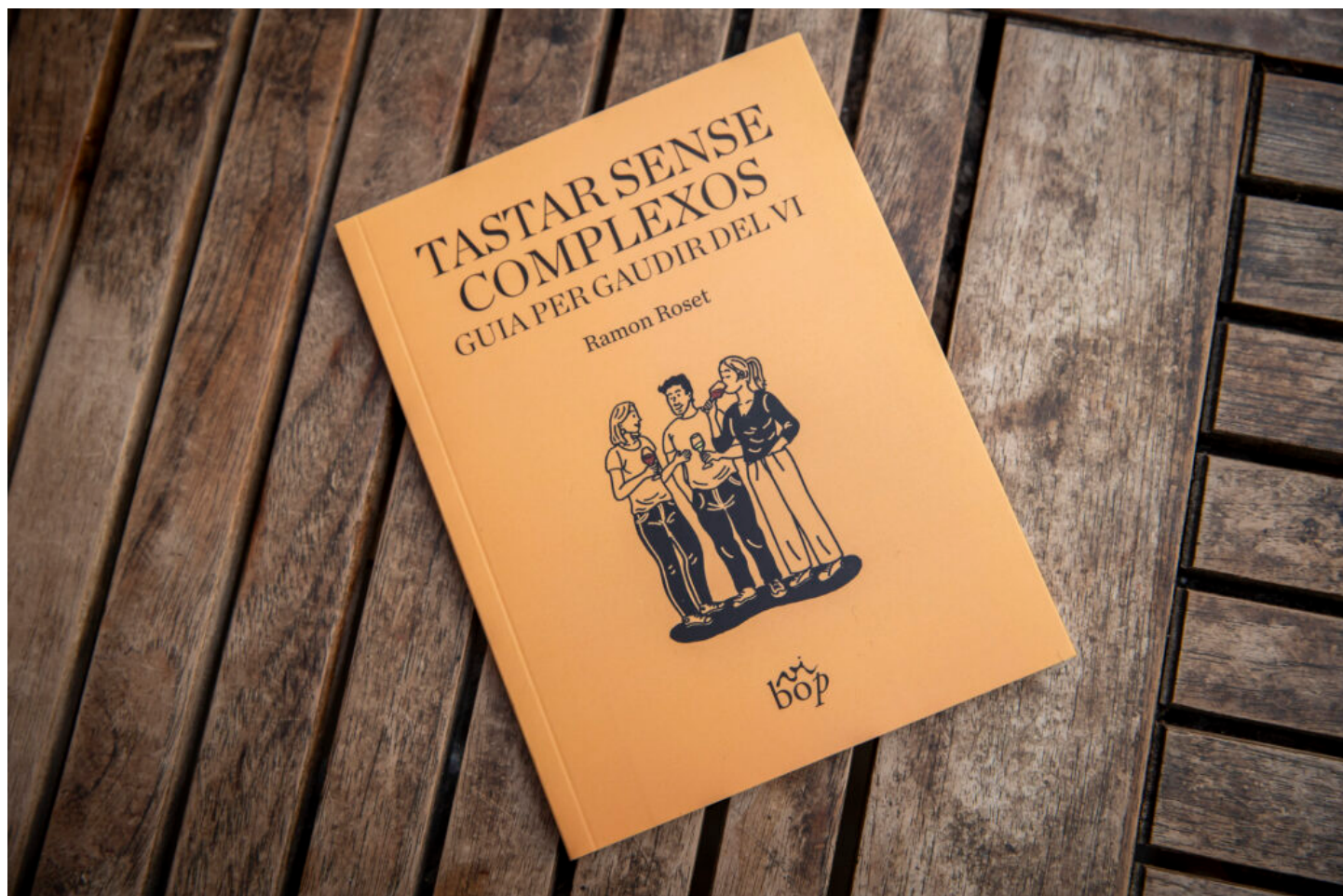
—Amb la modernitat han aparegut nous estils d'elaborar que en la teoria clàssica eren inacceptables, però que han arrelat i tenen seguidors. En conseqüència, això ha relativitzat alguns conceptes de la valoració dels paràmetres de qualitat d'un vi. Ara un vi pot ser net o pot ser tèrbol. Que sigui tèrbol abans era un sinònim de poca qualitat, avui dia és un sinònim d'elaboració, perquè pot ser un vi natural o de mínima intervenció.

—Com continuem?

—Després de la part visual, que té una part de gaudi estètic, arriba la part més important del tast de vins, que és olorar. El 90% o més de les característiques d'un vi són aromes, perquè de gustos en tenim pocs. Per olorar un vi cal tenir una base de dades àmplia d'aromes, perquè quan poso el nas a la copa, m'arriben uns estímuls que he de poder interpretar. Si m'arriba el gessamí i no he olorat mai gessamí, no podré dir que és gessamí, però potser puc dir que em recorda a una flor. Començaré del més general al més concret. Com més entrenat estàs, més precisió.

—Aquí és on molta gent es pot posar nerviosa, si no nota la fusta vella, el tabac de pipa, el sotabosc humit...

—Tothom s'ha de relaxar més i no voler trobar el que troba el del davant. Hi ha molta frustració quan algú va un tast i el *sommelier*, amb la seva autoritat i convenciment, comença a dir tot el que hi troba. Tu no ho trobes i et frustres.



—Com més entrenats, serem més capaços de passar d'identificar les olors primàries, les secundàries i les terciàries?

—De primàries, n'hi ha a tots els vins, perquè van lligades a la varietat del raïm, a la fruita. Les secundàries vénen de la fermentació, però les terciàries només són presents en els vins que tenen criança. Per això ens va molt bé saber, prèviament, quina criança i quin tipus de criança ha tingut aquell vi. Si ha estat en roure francès, hi haurà unes aromes a espècies que no tindrà si ha estat en roure americà, que recordarà cafè, xocolata, etc.

—**El tast és subjectiu?**

—Totalment. El tast té una base objectiva per acabar essent una descripció totalment subjectiva. Perquè les aromes que jo percebo no són les que tu perceps. I les sensacions que et provoquen a tu no són les mateixes que em provoquen a mi.

—**Tast compartit o individual?**

—Primer, individual, i després, posat en comú. Però sempre partim d'una base individual, perquè tots tenim sentits diferents. El meu nas no és el teu, la meva boca no és la teva, les meves percepcions no són les teves i les vivències tampoc. A partir que cadascú hagi fet el seu relat, posem-lo en comú i vejam què trobem. Quines parts ens ajunten i quines parts ens separen. Perquè ningú té la raó absoluta.

—**Hem mirat el vi, l'hem ensumat. Ara ens queda portar-lo a la boca.**

—De nou, si el teu interès és només beure'l, el més important és que et sigui agradable. Ara, si vols aprofundir-hi, hem de veure com entra el vi a la boca. I la copa amb la qual bevem ens canviarà molt la percepció de com entra el vi, si va a la punta de la llengua, com passa amb la copa flauta, o va a la gola, en una copa més oberta. Aquí hem de veure el volum de com entra, l'acidesa, si és assecant pels tanins... A la boca el que fem és tenir una sèrie d'elements físics de tacte i de gust.

—**El tacte es percep amb la boca, és clar.**

—El tacte és la textura. Tenim quatre gustos, però tenim sensacions tàctils, sensacions de percepció de textura. L'escalfor d'un conyac a la boca és un tacte, no un gust. Com la frescor de la menta o el picant del bitxo. O l'astringència, que ens asseca la saliva, és molt diferent de la frescor.

—**Tastar per aprendre, tastar per gust, tastar per plaer?**

—Dependrà del moment. Si et serveixes una copa després d'un dia molt llarg, en què arribes cansat de tot i de tothom, l'última cosa que voldràs és tastar per aprendre o caracteritzar un vi. Voldràs relaxar-te i gaudir. Si, en canvi, t'has comprat un vi que et fa molta il·lusió, tindràs molta curiositat per saber com és, i si l'obrim tu i jo, tindrem moltes ganes de comentar-lo.

—**Podem tastar vins que, després d'analitzar-los de dalt a baix, no ens agradin?**

—Forma part de l'experiència de la vida. Quan compres un vi, només en saps el preu, d'on és, qui l'ha fet... És una informació important, però no et diu res de la seva qualitat. És quan l'obres, que pots veure si t'agrada o no t'agrada, si és plaent o t'ofèn. I si és així, és perquè té un defecte o hi ha algun estímul sensorial que no t'agrada? Pot ser que estigui fet malbé, que tingui tap, o bé és que has descobert una varietat, una zona o una tipologia de vins que no t'agrada? A més, el vi és un element viu, que pot patir accidents i pot tenir defectes, al qual l'afecta la conservació i l'evolució. I, alhora, nosaltres anem perfeccionant el nostre gust. Et puc donar el vi més car, el més puntuat pels experts de tot el món, i que no t'agradi, però, en canvi, te'n puc donar un de quatre euros i que et faci feliç.



—Hi ha tot d'elements que condicionen. El prestigi, el nom, la marca, l'etiqueta, les guies, els punts, les notes de tast, les cròniques, les crítiques...

—Et diré una cosa que pot semblar banal, però és certa. Si et gastes dos-cents euros en un vi, el trobaràs bo segur. Perquè et resistiràs a creure que t'has gastat aquests diners per un vi que no t'agrada. El preu condiona, per això el tast a cegues, que és una varietat del tast, és molt honest. Perquè et confrontes amb el vi despullat. El vi és molt democràtic, passa que ens condiona molt tot l'entorn del sector i d'aquest món del tast, de les guies, dels punts.

—En fem un gra massa?

—Tastar vins és avui un fenomen social, fins i tot de posicionament. Aviat a les escoles de negocis ensenyaran a tastar vins, perquè no s'entén un executiu que vagi a un gran restaurant gastronòmic i no entengui mínimament de vins. Però això va més enllà de la pretensió del llibre.

—Què heu volgut amb aquest llibre?

—Vull que sigui una eina d'acompanyament per a descobrir vins. No és un manual de tast acadèmic, però, tot seguint un mètode rigorós, mira d'acompanyar i ajudar a descobrir el vi a qui vulgui anar més enllà de beure-se'l. Crec que és un llibre que ajudarà a créixer, a fer créixer, aquest petit *sommelier* que molta gent porta dins.