

SOCIETAT 30 novembre 2025 2.00 h

LA CRÒNICA LLIBRERIA LA IMPOSSIBLE

Instruccions per poder tastar vins

- El director dels premis Vinari, Ramon Roset, ha presentat un llibre divulgatiu però rigorós per guiar a qui es vulgui iniciar en l'experiència dels tastos



Ramon Roset amb el seu llibre a les mans ■ M. ROURERA.



MIREIA ROURERA

‘Tastar sense complexos. Guia per gaudir del vi’ és un llibre escrit per Ramon Roset, director dels premis Vinari, redactor de les revistes digitals *Vadevi.cat* i *Vadegust.cat* i professor del grau de sommelier de la Universitat Rovira i Virgili (URV) i de l’Institut Culinari de Barcelona (CIB, per les sigles en anglès). “En Ramon ha trobat el to divulgatiu que no perd rigor però que és amable i entenedor per a tothom qui vulguin entrar en el món del vi”, va explicar l’editora del llibre, Montserrat Serra, en la presentació del volum, que es va fer a la llibreria barcelonina La Impossible (mentre es feia un tast d’un vi, Cau d’en Genís d’Art Laietà d’Alta Alella). Es tracta del trentè volum (petit volum) de la col·lecció Envinats de l’editorial ViBop, llibres de petit format que vinculen el vi amb les arts i la creació. Com que tastar un vi és una tècnica i al darrere hi ha tota una metodologia, aquesta guia és ideal per aprendre’n.

ADVERTISING



AXA - Sponsored

Hasta 20% de dto. en tu Seguro de Salud

Porque cuidarte a ti y a quienes amas es la mejor inversión. Contrata ahora y aprovecha hasta un 20% de descuento en tu Seguro de Salud.

[Contrata ya](#)



“Amb el títol de *Tastar sense complexos* volia transmetre la idea de trencar rigideses i animar la gent a acostar-se amb ganes al vi. En cap cas intento adoctrinar sobre cap vi, sinó que explico què s’ha de tenir en compte en tastar-los i saber que un vi és tot un món i explica el territori, qui l’ha fet i el moment històric”, va dir Roset.

Ja en la introducció diu que la guia “és per a qui vulgui començar el viatge de tastar vins amb il·lusió, sense por de no saber-ne prou, amb ganes de gaudir del vi d’una manera natural i propera”. “Una de les coses boniques del vi és que

ens fa moure els sentits, és una manera de relacionar-te amb la realitat i amb la cultura. Crec que el llibre t'ensenya un coneixement clàssic però adaptat al 2025", va dir Serra.

ADVERTISING



Haz tu Máster en la UOC, 100 % online.

UOC Universitat Oberta de Catalunya

Másteres online UOC

UOC UOC - Sponsored [¡Saber más!](#)

Roset no ha escrit el llibre de zero; ha dinamitzat un llibre fet per l'Incavi als anys vuitanta i l'ha actualitzat "sense tanta ciència" però amb moltes indicacions perquè la gent que vol tastar entengui els termes més importants. Sovint, el món del vi es veu impenetrable pel llenguatge, però aquest llibre "és perquè tothom ho entengui, per trencar barreres, aquests murs clàssics". "Intenta ser un manual de consulta", va dir Roset.

De primer, al capítol "Abans de tastar" explica factors que influeixen en el tast: el raïm i la varietat (n'hi ha centenars), si són vins blancs o negres i les aromes pròpies de cada varietat. Explica la importància del sòl i el clima on creix la vinya, què són l'elaboració i la criança (les decisions que es prenen dins el celler, del propietari i l'enòleg, tenen una influència directa i profunda en el resultat final) i què significa l'evolució en ampolla. En tot cas, Roset recomana, primer de tot i abans de tastar un vi, llegir l'etiqueta.

En capítols següents, es parla de la temperatura a què s'ha de servir el vi en un tast, com s'ha d'obrir, si cal decantar-lo o no i, molt important, en quina copa s'ha de beure. Quan comença el tast, la guia aconsella com observar el vi, el color, la brillantor, la viscositat, l'efervescència en el cas dels escumosos... Després, ja ve olorar, i aquí Roset explica tot un seguit d'aromes que es poden identificar: les principals, les secundàries... Una llista molt ben explicada que precedeix la fase gustativa: quan te'l poses a la boca. També aquest pas té els seus secrets: les sensacions d'un vi a la boca i com s'ha

more per poder notar si és lleuger o pesant, si la textura és suau i vellutada o cremosa, astringent o secant... Moltes coses a tenir en compte però totes fàcils d'identificar amb una mica d'entrenament.

Respecte de les crítiques a l'alcohol, Roset va defensar el vi com a "bon beure" i va dir que amb aquest llibre "qui el segueixi pot arribar fins on vulgui en expertesa".



**MIREIA
ROURERA
MASCORDA**

ALTRES ARTICLES
DE L'AUTOR

**Els
carrers
ja fan
olor de
Nadal**

**Ja han
arribat
els olis
primerencs**

MÉS ARTICLES