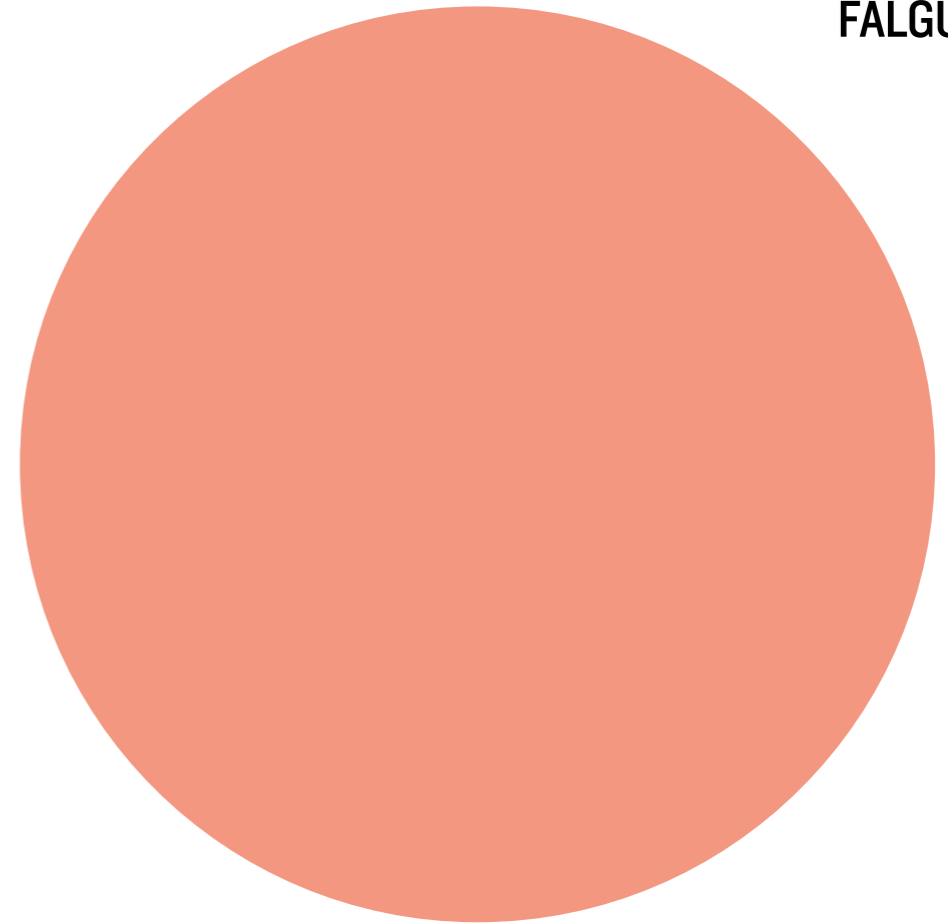


#DIVINAMENT

MERITXELL
FALGUERAS



LAROUSSE

© **Text original** MERITXELL FALGUERAS

© **Pròleg** JOSÉ R. ANDRÉS

© **Infografies** JORDI CATALÀ (pàgines 19, 25, 64, 66, 67, 74, 94, 96, 105, 109, 110, 112, 113, 128, 130, 131, 144-145, 159, 171, 174, 176, 179, 180, 183, 184)

© **Fotografies**

• NONNA ARRUGA (coberta i contracoberta, pàgines 15, 16, 23, 24, 27, 28 a baix, 31 a baix, 35, 37, 43, 47, 48, 49, 53, 54, 55, 57, 58, 63 esquerra, 71, 73, 77, 80, 81, 86, 92, 95, 98, 101, 103, 104, 106, 107, 111, 115 a dalt, 118, 120, 123, 126, 127, 149, 152, 154, 157, 158, 160, 169 esquerra, 187, 201)
• OUR LOCAL COMMONS (pàgina 7)
• 2019 ISTOCKPHOTO LP/GETTY IMAGES (pàgines 17, 26, 28 a dalt, 29, 31 a dalt, 32, 34, 36, 38, 39, 41, 45, 50, 52, 56, 59, 62, 63 dreta, 65, 75, 79, 82, 84, 85, 88, 91, 93, 97, 99, 114, 115 a baix, 117, 119, 124, 125, 133, 135, 136, 138, 139, 150, 151, 155, 161, 163, 166, 167, 168, 169 dreta, 170, 172, 173, 178, 181, 182, 186)

Direcció editorial

JORDI INDURÁIN PONS, en col·laboració amb Víctor Manuel Ruiz Calderón

Edició

CARLOS DOTRES PELAZ

Realització de vídeos

MARC ESCARMÍS ARASA

Disseny d'interiors i de coberta, maqueta i preimpresió

ISAAC GIMENO

Traducció

IMMA ESTANY MORROS

Correcció

ÀLEX AUBET FINESTRES

#DivInament © LAROUSSE EDITORIAL, S. L.

Rosa Sensat, 9-11, 3a planta / 08005 Barcelona

telèfon: 93 241 35 05 / larousse@larousse.es

www.larousse.es / facebook.com/larousse.es / [@Larousse_ESP](https://twitter.com/Larousse_ESP)

Aquesta obra ha estat editada en paral·lel amb l'edició en castellà, titulada *#ConVinoConTodo* i publicada per Oberon.

~~~~~  
Reservats tots els drets. El contingut d'aquesta obra està protegit per la Llei, que estableix penes de presó i/o multes, a més de les indemnitzacions corresponents per danys i perjudicis, per a aquells que plaguessin, reproduïssin, distribuïssin o comunicuessin públicament, en tot o en part i en qualsevol tipus de suport o a través de qualsevol mitjà, una obra literària, artística o científica sense l'autorització preceptiva.

Primera edició: 2020

ISBN: 978-84-18100-09-3

Dipòsit legal: B-2125-2020

1E11

● A Vita i Leonardo, perquè gràcies a ells he après que la dona i l'home de la meua vida eren dins meu.

# PRÒLEG



El vi és compartir. Obrir una ampolla en un moment de felicitat màxima, prendre't l'última copa amb la teva parella abans d'anar-te al llit. El vi és *hard work*, passió, resiliència, somnis, sinceritat, naturalesa, tenacitat, cultura...

La imatge dels vins espanyols als Estats Units i arreu del món ha evolucionat molt, i tot es deu al cupatge de tradició i modernitat, a la recuperació de terrers i de varietats mítiques, així com als esforços individuals i col·lectius de formació i originalitat. Com a cuiner, sempre m'ha interessat moltíssim el món del vi. M'agrada entendre'l a fons, saber qui el fa, per què i com. Amb el meu

equip fins i tot hem creat una aplicació que és un joc online a cegues en tots els nostres restaurants pensat per ajustar les ofertes de vins, i així reforçar el concepte de cuina, cultural i individual. La carta de vins dels meus restaurants és la suma de més de vint-i-cinc cartes i vins diferents. És a dir, els diferents conceptes/restaurants són una oportunitat de promocionar vins de tot arreu i de totes les denominacions. Vins adients per anar de tapes, vins per a la cuina molecular, per als guisats de l'àvia i, fins i tot, per a la favada asturiana! Els vins espanyols són tan excepcionals com la seva gastronomia. De fet, som una potència en matèria de vins. L'event-tast «Great Match», que se celebra als Estats Units des de fa més de vint-i-cinc anys, supera qualsevol altra activitat entorn del vi gràcies al perfecte binomi entre Espanya i els productes més selectes. Al 2019 es va celebrar a la «Little Spain», a Nova York, i va ser un èxit! Perquè l'èxit s'aconsegueix quan el menjar i el vi van de bracet, com en una bella simfonia. No hi ha res millor que gaudir d'un bon àpat acompanyat d'una copa de vi, i que el comensal pugui decidir no sols què vol prendre, sinó també en quina quantitat. Per això, al Minibar vaig començar a servir el vi al mil·lilitre.

El vi, juntament amb la gastronomia, és un component fonamental de la cultura mediterrània. Des de petit vaig aprendre que combinant-los bé es pot aconseguir uns àpats fabulosos. Als clients que arriben als meus restaurants m'agrada explicar-los històries i portar-los de viatge a indrets on no han estat abans. Vull que tastin coses noves, també vins espanyols, i que els acompanyin d'una manera diferent de com ho solen fer, per exemple, compartint-los amb porró. Brindo perquè entre tots ens esforcem al màxim per fer un món millor i perquè mai no oblidem el regust social que poden tenir les nostres accions.

**José R. Andrés**

# SUMARI

## 4 ~ EL VI AMB SENTIT

- ~ #M'aVincambtot
- ~ Amb els vins, és important saber distingir-ne dos tipus: els que t'agraden i els que no
- ~ No tornis a dir: «Em sap greu, no hi entenc gens, de vins»
- 16 ~ Per què aprendre de vins?  
(i no solament perquè queda bé!)  
~ **TU SERÀS EL MEU VI...**
- 17 ~ **ELS DETALLS ET DELATARAN**  
~ La copa s'agafa pel coll o pel peu?  
~ «Blanc amb peix i negre amb carn»  
~ Parla sobre el vi  
~ Una guia no és la solució, només és la «xuleta».  
~ El gir copernicà amb el maridatge  
~ Comença a olorar-ho tot una altra vegada  
~ *Be zen*
- 18 ~ **AIXÍ QUE PREN NOTA D'AQUESTS CONSELLS VINÍCOLES PER TRIOMFAR**  
~ **PASSANT DE MALS TRAGOS: EL QUE S'HA D'EVITAR**  
~ Pràctica: Evocar el teu vi preferit
- 19 ~ Gràfic: Què és el vi
- 20 ~ **EL PERQUÈ D'AQUEST LLIBRE**  
~ #EIQuENOSabies  
~ **SENSACIÓ VERSUS PERCEPCIÓ**
- 21 ~ **DESPERTA ELS SENTITS!**  
~ **I ARA UN CONTE PER A COMENÇAR A DEGUSTAR EL VI AMB TOTS ELS SENTITS**

## 22 ~ L'OÏDA. ESCOLTA EL VI, PERQUÈ T'ESTÀ PARLANT

- #xinxin
- ~ **ARA SÍ, COMENCEM PEL QUE MÉS SE SENT**  
~ Sé el que ara mateix t'està passant pel cap. Què contestar a la pregunta del milió?  
~ «És igual, serveixi'!, que ningú hi entén»  
~ Segur que no és la primera vegada que ho sents a dir, però ho tornaré a posar sobre la taula: la gastronomia és cultura
- 24 ~ Escolta el dependent i exposa-li els teus gustos  
~ **COMPRAR D'OÏDA (CLAUS DEL SHOPPING DE VINS)**  
~ **MISSATGE EN UNA AMPOLLA**
- 25 ~ Gràfic: Tipus d'ampolles  
~ **EN EL NOM DEL VI**
- 26 ~ **Repte:** El vi amb el nom més surrealista  
~ **ATENCIÓ, CUINA! EL QUE ES COU AL RESTAURANT**
- 27 ~ Menjar + vi: sabor multiplicat!  
~ El maridatge, un matrimoni de conveniència...
- 28 ~ **Pràctica:** Formatge blau, amb un negre o amb un dolç?  
~ Relacions tempestuoses
- 29 ~ **Tasta:** Carxofes amb vi  
~ Amors d'estiu  
~ Les parelles més felices  
~ El vi dels carnívors
- 30 ~ Segur que has sentit dir que el peix només va amb vi blanc... Però el vi blanc només va amb peix?
- 32 ~ Sí, també amb vi
- 33 ~ Algú ha dit *light*?
- 34 ~ Sobre les calories...  
~ *Chocolate's calories don't count*  
~ L'extra negra, amb més d'un 70 % de cacau  
~ La mitjana, amb un 60 % de cacau  
~ La xocolata amb llet, amb un 46 % de cacau
- 36 ~ Sí, vull; em vull casar amb un bon vi

- 38 ~ Donant la nota  
~ Podem parlar de maridatge sonor?  
~ **TIPS PER FER MÉS GUAI LA MANERA DE PARLAR SOBRE I DEL VI**
- 39 ~ Primer, una mica de *coaching*  
~ El so de les copes en brindar: xin, xin!
- 40 ~ Som-hi, al rotllo dur: tot el que volies saber del tast i mai et vas atrevir a preguntar
- 41 ~ 9 adjectius que ara són *trending topic* a les xerrades sobre el vi...
- 42 ~ **Pràctica:** Tastar els vins millor puntuats per les guies  
~ Us sona allò d'un vi de 100 punts?  
~ Els concursos dels quals segur que has sentit parlar
- 44 ~ En què es basen les puntuacions?  
~ Coses que sense dir-les... es noten!
- 45 ~ Com clissar el setciències que parla de vins  
~ Regala vi

## 46 ~ LA VISTA. MIRANT EL VI ALS ULLS

- ~ **DONANT UN COP D'ULL**  
~ #EIQuENOSabies  
~ Siguem clars: de què depenen els diferents colors del vi?
- 48 ~ Aprendre a mirar
- 50 ~ **Pràctica:** Quin perlatge!  
~ I si ens tapem els ulls?
- 51 ~ **Pràctica:** Descobrir el vi embolicat  
~ **POSTUREIG VINÍCOLA**  
~ Tipus de tast  
~ Com no fer el ridícul quan et conviden a un tast?  
~ Límits de la degustació  
~ **Pràctica:** Beure un vi de muscat tapant-se el nas
- 52 ~ Escriu un *wine diary*  
~ **Pràctica:** El millor record  
~ Sense por de les aparences

- 53 ~ **Pràctica:** Exercitar el nas  
~ **VA DE BLANC**  
~ **Pràctica:** Tast comparatiu de quatre tipus de vi blanc
- 54 ~ Tots blancs i aromàtics?  
~ **Pràctica:** Posar títol a les degustacions de blancs  
~ Els vins blancs estan en alça  
~ *Orange Wines*
- 55 ~ El que es porta en blanc és...  
~ Consells per al casat amb el negre que vol un amant blanc
- 56 ~ **ROSSO VALENTINO**
- 57 ~ **LA VIE EN ROSÉ**
- 59 ~ **REIVINDICACIÓ DEL ROSAT COM A VI DE QUALITAT**  
~ El color dels *millennials*
- 60 ~ Digue'm quina varietat ets i et diré quin és el teu rosat  
~ El vi gris  
~ Qui ha dit que el rosa és de noies? Estàs a la lluna!
- 61 ~ **TUNEGEM EL VI?**
- 62 ~ Vermutegem?  
~ **LA CERVESA, L'ETERNA ENEMIGA O UNA FRIENDENEMY?**  
~ **NO TOTS ELS ESCUMOSOS ES DIUEN CHAMPAGNE**
- 64 ~ Gràfic: Elaboració dels escumosos de fermentació carbònica
- 65 ~ 7 claus (i alguns secrets) per a assaborir el *champagne*
- 66 ~ Gràfic: Tipus de cava segons el contingut de sucre
- 67 ~ Gràfic: El cava segons el temps de cria  
~ **I QUÈ PASSA AMB ELS FRIZZANTES**
- 68 ~ Què entenem per vi *frizzante*?  
~ Què NO té un vi *frizzante*?  
~ Varietats amb les quals té una història d'amor especial  
~ Zones que acullen «especialment» aquesta nova generació de *frizzantes*
- 69 ~ **VESTINT EL VI**  
~ Etiquetant el vi
- 70 ~ **Pràctica:** Fer un àlbum d'etiquetes  
~ Amb molt d'art  
~ **Pràctica:** Reciclatge artístic de les ampolles

72 ~ **EL VI, COM LA SOCIETAT, CANVIA**

~ *Wine in moderation*

73 ~ **EL VI EMBELLEIX**

~ **LA MIDA SÍ QUE ÉS IMPORTANT**

74 ~ **Gràfic:** Ampolles d'escumós

~ **Pràctica:** Tastar en tres formats diferents

75 ~ **NOUS CONSUMS,**

**NOUS FORMATS**

~ **Pràctica:** Tastar amb recipients diferents

~ **DRESS CODE**

76 ~ **L'OLFACTE**

#perfumdiví

~ **EL SENTIT DE L'OLFACTE  
I LES EMOCIONS**

~ #EIQuENOSabies

78 ~ El nas del vi

~ #EIQuENOSabies

~ **AROMATERÀPIA AL PODER!**

~ **AROMES**

79 ~ Primàries o varietals

80 ~ Aromes secundàries o de fermentació

~ Aromes terciàries o de criaça

81 ~ **Pràctica:** Moure la copa en cercles

~ **QUAN ESTÀS MITJA FIGA MIG RAÏM...**

82 ~ **VARIETATS BLANQUES**

~ Blancs internacionals

~ Blancs espanyols

84 ~ **Pràctica:** Tastar i endevinar

varietats blanques

~ Blancs que cal tastar abans de morir

~ **RED OBSESSION**

~ Negres internacionals

88 ~ **Pràctica:** Tastar raïm internacional

de diferents zones

~ Negres autòctons

92 ~ **Pràctica:** Esmentar cinc varietats negres

~ Negres que s'han de tastar abans de morir

~ **AROMES DE CRIANÇA**

~ Un vi aromàtic i un vi amb bouquet

93 ~ La vida d'una bota

94 ~ **Gràfic:** La criaça dels vins

~ Aromes de criaça

~ Aportacions de la bota al vi

~ Qualificació del vi segons la criaça

~ La maduració del vi

~ Les claus de l'envelliment en bota

96 ~ **Pràctica:** Identificar un criaça, un reserva

i un gran reserva de la mateixa marca

~ **Gràfic:** Què aporta la bota

~ Altres materials que també estan

de moda

97 ~ **CLARIFICACIÓ I FILTRACIÓ**

98 ~ **ESTABILITZACIÓ**

~ **TAPA'LI!**

~ **COM DEGUSTAR UNA «COBRA»?**

99 ~ **ELS DEFECTES MÉS COMUNS**

**EN ELS VINS**

100 ~ #EIQuENOSabies

102 ~ **EL TACTE**

#tocatpelvi

~ **AMB UN BON PARELL DE TANINS!**

~ **TEMPERATURA DE SERVEI**

104 ~ **Pràctica:** Efectes del vi tastat

a una temperatura diferent de la recomanada

~ Amb una mica de tacte

105 ~ **Gràfic:** Temperatura de servei

~ **Pràctica:** La temperatura del vi

Sí que és important

106 ~ Pessigolles a la llengua

~ **VITICULTURA**

~ Hi havia una vegada, en una vinya...

107 ~ **Pràctica:** Participar en una verema

~ Perquè la vinya creixi bé

~ La viticultura en 9 tips

108 ~ La mare... del raïm

~ Digue'm quin vi ets i et diré

quan cal veremar

109 ~ **Gràfic:** El raïm i els seus constituents

110 ~ **Gràfic:** El cicle del raïm

~ **Gràfic:** Cicle vegetatiu del raïm

segons els hemisferis

111 ~ Acaricia el calendari de la vinya

~ Els secrets dels ceps

~ Coses que has de saber sobre la poda

112 ~ **Gràfic:** El cep

113 ~ **Pràctica:** Visitar la vinya acompanyat

d'un expert

~ La mà esquerra de la viticultura

~ **Gràfic:** La poda

114 ~ **Pràctica:** Llegir *El celler*, de Noah Gordon

~ #EIQuENOSabies

115 ~ **CLIMA I TEMPS**

~ Segons la temperatura

116 ~ Grau de continentalitat

~ **EL QUE TOCA CADA ANY: L'ANYADA**

117 ~ És tan important seguir

les qualificacions?

118 ~ La cosa s'escalfa...

~ **EL TERRER**

119 ~ **VI ORGÀNIC, ECOLÒGIC,**

**BIODINÀMIC I NATURAL**

~ Vins biodinàmics

120 ~ Vins ecològics/orgànics

~ Vi natural

~ **Pràctica:** Tastar un vi biodinàmic,

un d'ecològic i un altre natural

~ Vins vegans

122 ~ **EL GUST. EL PETÓ DEL VI**

~ #EIQuENOSabies

~ Una part del gust està en l'olfacte...

~ **ELS QUATRE GUSTOS ESSENCIALS**

**I ALGUNA COSA MÉS...**

124 ~ Sobre el gust

~ **APROFITAREM EL BON GUST**

**DELS ENÒLEGS PER A EXPLICAR**

**L'ENOLOGIA**

~ Abans de la vinificació: la verema

~ La química del vi

125 ~ El sucre del raïm es converteix en alcohol

~ La fermentació alcohòlica

~ **Pràctica:** El premsatge a la manera

antiga comporta riscos?

~ La fermentació malolàctica

~ **Pràctica:** Comparació entre un vi

amb criaça i un altre sense criaça

126 ~ **I A MI QUÈ M'IMPORTA...**

~ Que es controli la fermentació

~ Que es fermenti en tines d'acer inoxidable

o en botes de fusta

127 ~ Que s'utilitzin botes noves

~ Que s'utilitzi un bon tap

~ Que no es passin amb el sulfat

~ #EIQuENOSabies

~ Que tinguin una bona distribució

128 ~ **Gràfic:** Com s'elabora el vi blanc

129 ~ **TIPUS DE VI**

~ Vins de maceració carbònica:

la primavera feta vi

130 ~ **Gràfic:** Com s'elabora el vi rosat

131 ~ **Gràfic:** Com s'elabora el vi negre

133 ~ **AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN**

~ Vins de Qualitat Produïts

en Regions Determinades (VQPRD)

134 ~ **Pràctica:** Tastar vins amb diverses

qualificacions (vi de la terra, DO,

DO Qualificada)

~ **LES NOSTRES DO EN UN PARELL**

**DE GLOPS**

~ Galícia, la dama blanca amb negres originals

~ Castella i Lleó, negres amb cos

135 ~ País Basc

~ Navarra

~ La DO Rioja, la nineta dels ulls del vi espanyol

~ Aragó, vins amb fruita madura

~ Catalunya

137 ~ Balears

~ Comunitat Valenciana

~ Múrcia

~ Andalusia

140 ~ **Pràctica:** Entendre el xerès

~ Extremadura

~ Castella-la Manxa

~ Madrid

141 ~ Canàries

~ **VINS DE LA TERRA**

~ Què són?

~ Així doncs, és com un vi de taula?

~ Aleshores és gairebé com

una denominació d'origen?

~ Ah, ja ho entenc! És un Vi de Qualitat

Produït en una Regió Determinada!

~ **ELS NOSTRES VINS DE LA TERRA**

- 142 ~ VT 3 RIBERAS  
 ~ VT ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA  
 ~ VT BAILÉN  
 ~ VT BAJO ARAGÓN  
 ~ VT BARBANZA E IRIA  
 ~ VT BETANZOS  
 ~ VT CÁDIZ  
 ~ Hi ha negres, a Cadis?  
 ~ La tintilla de Rota, la graciano andalusa
- 143 ~ VT CAMPO DE CARTAGENA  
 ~ VT CASTELLÓ  
 ~ VT CASTILLA  
 ~ VT CASTILLA Y LEÓN  
 ~ VT CÓRDOBA  
 ~ VT COSTA DE CANTABRIA  
 ~ VT CUMBRES DE GUADALFEO  
 ~ VT DESIERTO DE ALMERÍA  
 ~ VT EIVISSA  
 ~ VT EXTREMADURA  
 ~ VT FORMENTERA  
 ~ VT ILLA DE MENORCA  
 ~ VT ILLES BALEARS  
 ~ VT LADERAS DEL GENIL
- 144 ~ **Gràfic:** El vi a Espanya: Denominacions d'Origen
- 146 ~ VT LAUJAR-ALPUJARRA  
 ~ VT LIÉBANA  
 ~ VT LOS PALACIOS  
 ~ VT MALLORCA  
 ~ VT MURCIA  
 ~ VT NORTE DE ALMERÍA  
 ~ VT RIBEIRAS DO MORRAZO  
 ~ VT RIBERA DEL ANDARAX  
 ~ VT RIBERA GÁLLEGO-CINCO VILLAS  
 ~ VT RIBERA DEL JILOCA  
 ~ VT RIBERA DEL QUEILES  
 ~ VT SERRA DE TRAMUNTANA-COSTA NORD  
 ~ VT SIERRA NORTE DE SEVILLA
- 147 ~ Vins de l'Aljarafe  
 ~ VT SIERRA SUR DE JAÉN  
 ~ VT SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES  
 ~ VT TORREPEROGIL  
 ~ VT VALLE DEL CINCA  
 ~ VT VALLE DEL JALÓN  
 ~ VT VALLE DEL MIÑO-ORENSE

- ~ VT VALLES DE SADACIA  
 ~ VT VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA

## 148 ~ EL SISÈ SENTIT. EL DE LA INTUÏCIÓ

- ~ **EL VI NO TÉ SEXE (ENCARA QUE ALGUN DISSABTE NIT AJUDA A TENIR-NE)**
- 150 ~ **Pràctica:** Per què ens agrada més un blanc, un negre, un rosat o un escumós?  
 ~ Per això demanem que...  
 ~ Les mares del vi
- 151 ~ Una mica d'història de la dona i el vi
- 152 ~ **EL VI, EL MEDICAMENT MÉS ANTIC**  
 ~ Per al cor... Dues copetes de vi negre
- 153 ~ **Pràctica:** Quin vi pots prendre quan et fa mal el cor?  
 ~ El vi i l'amor  
 ~ **Pràctica:** Quin vi ens posa més romàntics?
- 154 ~ El vi és l'únic art que et pots beure!  
 ~ **EL VI COM A PROTAGONISTA I NO COM A GUEST STAR**  
 ~ El vi i la religió
- 155 ~ Lletres del vi per als amants de les humanitats
- 156 ~ El vi supera les crisis  
 ~ **QUI ÉS QUI EN EL MÓN DEL VI**
- 157 ~ **LA MISE EN PLACE**
- 158 ~ **Pràctica:** L'ordre dels vins, per intensitat en boca  
 ~ **AS DE COPES**  
 ~ **Pràctica:** Tastar un vi en diferents copes
- 159 ~ **Gràfic:** Tipus de copes  
 ~ **DONA-LI UN RESPIR**
- 160 ~ **Pràctica:** Decantar el vi  
 ~ Decantar o no, aquesta és la qüestió
- 161 ~ **Pràctica:** Tastar un mateix vi, decantat i sense decantar  
 ~ **PER UNA BONA CONSERVACIÓ DEL VI...**

- 162 ~ **Pràctica:** Revisar el celler per no tenir sorpreses  
 ~ **LES CANES SEXIS: LES REGLES DE L'AFINAMENT DEL VI**
- 164 ~ **EL TEMPS NO RESPECTA EL QUE ES FA SENSE COMPTAR AMB ELL**
- 165 ~ **VINS COMPARTITS**  
 ~ **Pràctica:** Explicar per què has escollit una ampolla i no una altra  
 ~ **NO ÉS OR TOT EL QUE BRILLA**
- 166 ~ **Pràctica:** Destapar aquell vi que tenies reservat... encara que sigui dilluns  
 ~ **VINS BONS, BONICS, BARATS I D'AQUÍ!**
- 167 ~ **QUÈ HI HA DE NOU A ESPANYA? DEL CALIMOTXO AL CUBATA**
- 168 ~ **VIATJANT AMB UNA COPA DE VI**
- 169 ~ **PASSAPORT AL MÓN DEL VI**  
 ~ Els estereotips francesos
- 171 ~ **Gràfic:** França
- 172 ~ Vins que parlen alemany
- 173 ~ T'interessa tenir molt present Portugal
- 174 ~ **Gràfic:** Portugal
- 175 ~ *Parla italiano?*
- 176 ~ **Gràfic:** Itàlia
- 177 ~ Sota el sol de la Toscana  
 ~ Suïssa  
 ~ Romania  
 ~ Bulgària  
 ~ Hongria
- 178 ~ Àustria  
 ~ Grècia
- 179 ~ **Gràfic:** Resta d'Europa
- 180 ~ **Gràfic:** Les Amèriques
- 181 ~ Anglaterra i el sud de Gal·les  
 ~ *Wines of America*  
 ~ Canadà  
 ~ *Made in USA*  
 ~ *México lindo*
- 182 ~ Uruguai: no tan sols vi de tannat!  
 ~ Brasil i les dues veremes anuals  
 ~ Xile i el carmenere  
 ~ Argentina: demana't un malbec!  
 ~ *And this is Africa*  
 ~ Sud-àfrica

- 183 ~ **Gràfic:** Àfrica i Orient Mitjà
- 184 ~ **Gràfic:** Extrem Orient i Oceania
- 185 ~ Algèria  
 ~ Marroc  
 ~ Tunísia  
 ~ A l'Àsia no tan sols es compra vi, sinó que també se'n fa!  
 ~ Xina  
 ~ Turquia  
 ~ Líban  
 ~ Israel  
 ~ Japó  
 ~ Oceania  
 ~ Austràlia
- 186 ~ Tasmània  
 ~ Nova Zelanda

## 188 ~ VICCIONARI

## 202 ~ EXAMINA'T

## 206 ~ AGRAÏMENTS

# VINS AMB SENTIT

Els joves es demanen una cervesa sense por. No s'han de preocupar de si hi entenen de cerveses o no. Simplement senten i viuen l'experiència. Però amb el vi, per alguna raó sembla que fer això mateix és més complicat. És com si per degustar-lo calgués entendre-hi, explicar-lo o conèixer els vins. Tanmateix, al cap i a la fi, l'únic que compta és si el vi t'agrada o no. (És com si fos un vestit. Et queda bé? T'hi trobes còmoda? Doncs és igual de quin dissenyador sigui o quant valgui. O aquells texans que no pares de posar-te i no saps ben bé per què, potser perquè et fan sentir guap@, perquè són molt còmodes o els pots combinar amb tot.) Els vins bons són els que t'han fet passar una estona genial.

El món del vi habitualment s'ha comunicat mitjançant uns tecnicismes necessaris que podem complementar amb el canvi de visió des de la nostra era. Una era en què les dones podem mostrar els sentiments sense deixar de ser professionals i en què els joves ens preocupem per la sostenibilitat; una era, la d'Instagram, en què ens agraden les experiències visuals i de tota classe. Fa ja deu

anys que vaig publicar el meu primer llibre, en el qual volia explicar el món del vi amb sentit de l'humor i amb un enfocament didàctic i informatiu. Ara, amb l'experiència que he adquirit als mitjans i a les xarxes socials, amb la infografia d'en Jordi Català, les fotos de la Nonna Arruga i amb l'Editorial Anaya, que m'ha donat carta lliure, he afinat el contingut perquè en pugueu gaudir encara més. I viure el vi amb tots els sentits. Gràcies per continuar brindant amb mi!

## #M'aVincambTot

Si avui tens poc temps per llegir (no trigaràs més de 5 minuts) i vols fardar de ser entès en vins, pren nota, fil per randa!

~~~~~  
Amb els vins, és important saber distingir-ne dos tipus: els que t'agraden i els que no. Un bon vi és el que et dona plaer. Un vi dolent és el que té aromes estranyes que no et resulten atractives a la pituitària. Vaja, quan la intel·ligència animal et diu «val més que no el tastis», quan el tens sota el nas.

~~~~~  
**No tornis a dir: «Em sap greu, no hi entenc gens, de vins».** Molta gent es disculpa per no ser entès en vins. I no hi ha motiu. Quants no sabem canviar una roda (entre altres mil coses més) i no ens disculpem? I això és més greu! És veritat, però, que qualsevol persona que es consideri curiosa i culta hauria de tenir uns coneixements mínims, almenys, dels vins que prefereix, sobretot per poder gaudir més dels sopars de festa. Entendre en vins no és complicat: només cal tenir-ne ganes i posar-hi il·lusió, intuïció, pràctica i una base per poder



● Are you ready?

apreciar-los millor. Després de llegir aquest llibre, veuràs que moltes persones que et pensaves que dominaven el tema (com el teu estimat cunyat) no són tan experts com sembla...

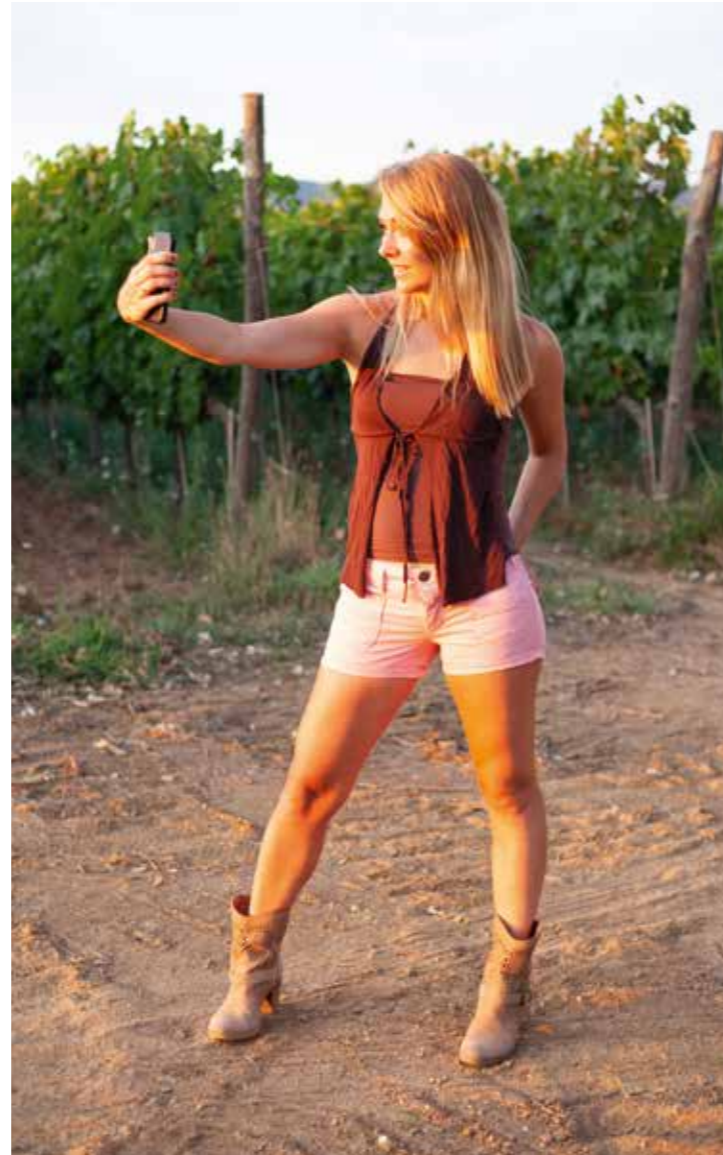
**Per què aprendre de vins? (i no solament perquè queda bé!).** Això és el més important: saber el que vols a la vida i el que no t'agrada en el vi. El problema és trobar les paraules per explicar les teves preferències a un sommelier o per poder recomanar la teva última adquisició a un amic sense caure en el típic «És bo». Què és un vi bo, per tu? És fonamental que et contestis aquesta pregunta, a fi que puguis començar a buscar els vins que més t'interessen...

## TU SERÀS EL MEU VI...

L'imprescindible a l'hora de comprar és que et piqui la curiositat pel tipus de vi, el raïm, la zona i qui l'elabora, i que després el producte estigui a l'altura de les teves expectatives. Potser vols un vi per sorprendre, un vi per seduir, un vi per un plat de sushi, etc. Els escumosos normalment se seleccionen per la quantitat de sucre residual — brut nature, brut, semi o dolç. Amb aquests vins, i també amb el vi tranquil, cal tenir en compte si són de criança, reserva o gran reserva. L'imprescindible és distingir entre els colors: els vins blancs, els vins negres i els deliciosos rosats (genials per l'aperitiu, també, si són joves!).

Igualment, és decisiva la relació qualitat-plaer-preu del vi. Un vi de cent euros és millor que un de deu, però no és deu vegades millor. A partir d'un cert preu (posem 25 euros), el que es paga, com passa

amb altres productes, és l'exclusivitat. Hi ha vins de menys de sis euros que són una delícia! Així que deixa't aconsellar pels especialistes i dictamina amb el teu paladar si un vi val més del que costa, i descobreix els vins bons, bonics i barats de les nostres terres!



## ELS DETALLS ET DELATARAN

**La copa s'agafa pel coll o pel peu?** S'agafa sempre per la base, sense tocar el calze, ja que si no, l'escalfarem i l'embrutarem.

**«Blanc amb peix i negre amb carn».** No sempre mola tant ni és una norma tan eficaç que no la puguem trencar amb determinades excepcions exquisides. Hi ha vins blancs fermentats en bota, criats amb pòsits, estructurats i amb un gran potencial d'envelliment i alcohol que van de perles amb carns blanques, igual que hi ha negres de cos lleuger que poden acompanyar perfectament els guisats de peix.

**Parla sobre el vi:** A la barra d'un bar o en un restaurant, de vegades se senten aquestes expressions: «que no piqui», «que no sigui dolç». En el llenguatge vinícola, «que no piqui» es pot traduir com que no tingui gust d'àcid acètic (és a dir, que el vi s'ha tornat agre o s'ha picat). Però potser amb aquesta expressió el que volem és evitar els vins molt tànnics i astringents. «Que no sigui dolç», especifiquen alguns consumidors quan demanen un vi blanc. En la majoria dels vins blancs, el sucre del most s'ha convertit en alcohol. Per això, més que en el gust, la dolçor es nota amb el nas (i en les notes retronasals de la boca, que veurem més endavant). Un vi floral o amb notes d'almívar es pot interpretar com un vi dolç per alguns, malgrat que no tingui sucre residual. Saber expressar amb precisió el que volem és el primer pas per poder posar nom a les sensacions que ens agrada trobar en un vi.

**Una guia no és la solució, només és la «xuleta».** De vegades, a les etiquetes dels vins llegim llargues notes de tast que no trobem a la copa. Però amb freqüència aquestes etiquetes són dissenyades per experts en màrqueting. I el teu gust no sempre ha de coincidir amb l'opinió dels crítics especialitzats. Ningú et pot dir el que has de sentir. Per això, totes les teves opinions són lícites. Una altra cosa és saber expressar-les amb paraules de manera que ens entengui (gairebé) tothom...

**El gir copernicà amb el maridatge.** Normalment, primer escollim el menjar i després el vi. Per què no fer-ho a l'inrevés? Quin vi et ve de gust? Segur que després li trobaràs un gran acompanyament!

**Comença a olorar-ho tot una altra vegada.** Només tornant a olorar el cafè, la pell, els fruits vermells, i parant molta atenció al teu sentit més prehistòric, seràs capaç de reconèixer aquestes notes en els vins. Ves a un mercat 📷 i enriqueix el teu diccionari olfactivu!



**Be zen.** Segons el *feng shui*, perquè entrin coses noves, abans hem de llençar les velles. No deixis que els teus vins envelleixin massa esperant una ocasió especial... Pren-los i convertiran aquell moment en el més fabulós. De manera que ja pots



aplicar el mètode de l'ordre de la Marie Kondo: així podràs comprar les noves anyades, sempre millorades, fresques i amb més aromes primàries.

## AIXÍ QUE PREN NOTA D'AQUESTS CONSELLS VINÍCOLES PER TRIOMFAR



- ~ Dues ampolles mai són iguals, encara que siguin del mateix any i del mateix tipus de vi o, fins i tot, de la mateixa marca.
- ~ Cal ser humil, perquè els sentits et poden jugar males passades. En el tast val més la intuïció que no la saviesa.
- ~ Cada vi té el seu moment.
- ~ Els blancs de criança i els caves són els millors aliats per un menú degustació, perquè són un as a la màniga.
- ~ Els que ens agrada el vi, quan anem a una festa no ens fem els setciències amb el vi, simplement en gaudim.
- ~ El tast descriptiu a vegades és difícil d'entendre, per això ara el que es porta és el tast numèric o per icones.

## PASSANT DE MALS TRAGOS: EL QUE S'HA D'EVITAR

- ~ Demanar el vi per l'anyada, sense mirar la marca.
- ~ Demanar les varietats internacionals (chardonnay, cabernet sauvignon, merlot...) i passar de les autòctones.

- ~ Pensar que el vi com més vell, més bo.
- ~ Pensar que el rosat no és un vi de qualitat.
- ~ El negre, a temperatura ambient de terrassa, a l'estiu.
- ~ Fer soroll en obrir l'ampolla.
- ~ Els llevataps grans i aparatosos.
- ~ Les copes de colors o amb floretes.
- ~ Pensar que el vi és més bo al cap de dos dies d'obrir-lo.
- ~ Creure que el vi no és bo si no porta tap de suro.

## PRÀCTICA

**#M'aVIncambTu. Una mica de deures abans de començar el llibre de debò. Com si fossis un sommelier, explica per què un determinat vi és el teu preferit. Has pogut descriure al teu interlocutor totes les seves aromes i el pas per boca? I una cosa encara més important: has sabut dir-li què t'evoca aquest vi, per què t'emociona? És el meu *captatio benevolentia* per demostrar que ser sommelier no és tan fàcil: precisar de què fan olor les coses i explicar-les és complex, però amb una mica de pràctica resulta molt més fàcil.**

**Et prometo que quan acabis aquest llibre seràs capaç de contestar aquestes preguntes:**

- ~ Què li passarà al vi que tinc al garatge?
- ~ Quina varietat he de demanar, si vull quedar com un expert?
- ~ L'aspecte del vi també compta?
- ~ Què he de preparar per fer un tast gairebé professional a casa?

## QUÈ ÉS EL VI

El vi (*del llatí vinum*) és la beguda obtinguda del raïm (*Vitis Vinifera*). El vi s'obté de la fermentació alcohòlica total o parcial del suc del raïm madur. Una vegada recollit el raïm en la verema, es premsa per obtenir el most que més tard serà fermentat.

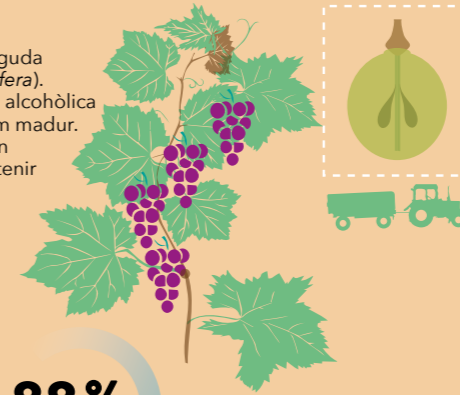
### COMPOSICIÓ



**80-88%**  
AIGUA

**7-17%**  
ALCOHOL  
Aromes, cos

**RESTA:**  
SUCRE  
Aromes, cos  
TANINS  
Color, textura  
ÀCIDS  
Sabor  
SUBSTÀNCIES VOLÀTILS  
Aromes

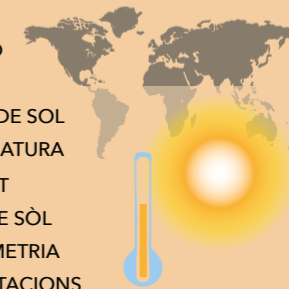


La fermentació es produeix per l'acció metabòlica d'uns llevats que transformen els sucres de la fruita en etanol i el gas en diòxid de carboni.

### FACTORS AMBIENTALS QUE INTERVENEN EN LA QUALITAT DEL VI

El sucre i els àcids que posseeix la fruita, *Vitis Vinifera*, són suficients perquè es produeixi la fermentació. No obstant això, el vi és una suma de factors ambientals.

- CLIMA
- LATITUD
- ALTURA
- HORES DE SOL
- TEMPERATURA
- HUMITAT
- TIPUS DE SÒL
- HIGROMETRIA
- PRECIPITACIONS
- VENTILACIÓ
- CANVI CLIMÀTIC



### DADES IMPORTANTS

**66%**

Un 66% del raïm mundial es destina al vi, la resta és pel consum com a fruita.

**0,5%**

El conreu de la vinya cobreix tan sols una mínima part, el 0,5%, del sòl cultivable del planeta.

**49%**

Gairebé la meitat de la producció mundial de vi es concentra a Itàlia, França i Espanya.

### LA CAPACITAT CALÒRICA DELS VINS

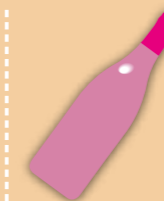
Calories per copa estàndard



**ESCUMOSOS**  
120-160



**BLANCS**  
110-170



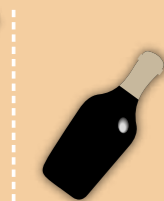
**ROSATS**  
110-170



**NEGRES JOVES**  
120-180



**NEGRES**  
150-200



**DE POSTRES**  
190-290

## EL PERQUÈ D'AQUEST LLIBRE

Potser et sembla superficial, perquè el món del vi és molt extens, però no ho és el mecanisme per apropar-s'hi. El meu propòsit és portar-te de la mà cap al món del vi d'una manera senzilla i atractiva, encara que si vols, em poso del pal repel·lent i t'explico l'ADN dels sentits en el món del vi.

Gràcies a l'olfacte, es poden percebre les aromes que desprenen els vins, i interpretar les sensacions que provoquen les diferents molècules. L'olfacte és un sentit químic, igual que el gust, ja que basa la seva informació en les molècules volàtils que arriben al nas. En canvi, la vista i l'oïda són sentits físics que reaccionen davant de vibracions.

La degustació consisteix bàsicament a expressar impressions sensorials, explicant-ne l'origen, els principis i les característiques. La degustació és l'únic sistema per valorar la qualitat d'un vi. Les anàlisis de laboratori encara no poden mesurar la qualitat d'un vi, ni tampoc permeten distingir un gran vi d'un de corrent!

En l'anàlisi visual es té en compte la limpidesa i la lluentor, el color i la intensitat.

L'anàlisi olfactiva observa la qualitat, la complexitat i la intensitat de les aromes.

L'anàlisi en boca valora l'estructura, l'equilibri i l'harmonia, la persistència, etc. Una vegada acabada la degustació, el tastador està en situació de jutjar el vi, analitzar-lo i, fins i tot, atorgar-li una nota. Ara bé, ni tan sols els tastadors més entesos han aconseguit posar-se d'acord per idear un model únic de tast!

## #EIQuENOSabies

Sobre la història de la percepció, tenim grans aportacions, però poques teories. Linneo classificava les sensacions gustatives en: humit, sec, àcid, amarg, gras, astringent, dolç, agre, viscos i salat. Barrejava els gustos amb les impressions mecàniques. El químic Michel-Eugène Chevreul, al 1824, va establir la distinció entre les sensacions olfactivas, gustatives i tàctils. I l'any 1916, el també químic Hans Hennig va formular la teoria de la localització dels receptors.

## SENSACIÓ VERSUS PERCEPCIÓ

La sensació és inconscient (estímul), mentre que la percepció és conscient i està plena de continguts. La percepció és el procés cognitiu global mitjançant el qual aïllem qualitats concretes de les sensacions. Primer percebem un tot, i després n'analitzem les parts per poder descriure la percepció. Per això insisteixo que a més de saber si un vi ens agrada o no, hem de poder explicar-lo.

La sensació té dos aspectes, el fisiològic (modificació d'un òrgan per una excitació física) i el psicològic (un coneixement de qualitat sensible). Els llindars de percepció són individuals, varien segons l'experiència, l'edat i l'estat fisiològic, entre d'altres, i estan condicionats per factors històrics i culturals. Veure un anunci a la televisió, saber que un vi és d'un famós o conèixer-ne el preu condiciona el llindar perceptiu d'una manera increïble. Així que prepareu-vos per poder beure vi, però amb tots els sentits!

## DESPERTA ELS SENTITS!

Els nervis recullen la informació que ve de l'exterior i la transporten al centre d'informació, al magatzem de la memòria, perquè el cervell treballa per analogia. Si no has menjat mai un litxi, no podràs identificar aquesta aroma en un vi blanc jove. Les sensacions ens arriben de manera inconscient. Per fer-les conscients el millor és analitzar-les; així podràs anar memoritzant els vins que tastis. Si no fas l'esforç de pensar quin gust té un vi, i de què fa olor, al cap d'un parell de dies ja no podràs explicar per què et va agradar tant aquella ampolla. Seria com dir que una peli està bé, però sense donar arguments ni saber dir de quin gènere és o de què va... Així et serà molt difícil convèncer el teu col·lega perquè la vagi a veure! Cal fer passar la sensació per la consciència a fi que es converteixi en una percepció i la puguis memoritzar. Posa per escrit les notes de tast personals (sense parafernàlia acadèmica tipus «color or palla, llàgrima lenta, aromes de praliné...») que et facin recordar la sensació que has notat, ja que t'ajudaran a entrenar el cervell. Pots comprar una miniagenda telefònica (o utilitzar una aplicació de les mil que existeixen avui dia) per anotar el nom del vi, el menjar amb què l'acompanyes (que també influeix molt en la percepció) i quines fruites et recorda, entre altres detalls que poden ajudar-te a formar el teu diari d'experiències. Has d'emprar un vocabulari que plasmi el que sents quan tastes el vi, encara que sigui amb expressions que només entenguis tu (com «vi canyó» o «potent»). Així podràs començar a reconèixer les diferents anyades, els tipus de vins, les varietats dels cupatges (combinació de diferents vins), etc. Les claus de la degustació estan en la memòria i en l'educació dels sentits. T'ho asseguro: la resta, tot és pràctica!

## I ARA UN CONTE PER COMENÇAR A DEGUSTAR EL VI AMB TOTS ELS SENTITS

Una vegada, tots els sentits estaven units a tau-la amb Dionís, el déu grec del vi, i celebraven que formaven part de l'èxit del vi. La vista podia analitzar el color, veure la llàgrima baixar lentament en la copa i admirar els matisos. L'olfacte podia enumerar el vi i imaginar-ne el bouquet. El gust podia assaborir-ne els matisos. El tacte en percebia la temperatura. I tots eren allà junts, molt contents. Excepte l'oïda, que la tenien arraconada i només feia que beure i beure de la copa. El déu grec se'n va adonar i la va voler integrar al món de l'enologia. La va intentar convèncer que estava present en el delicat so que fa el vi quan cau a la copa, o en obrir l'ampolla, però no se'n va sortir. A l'oïda, aquests sons li van semblar insignificants. Així que Dionís va decidir posar música al vi. Amb el brindis, quan es fan xocar les copes entre elles i es pensen bons desitjos, la gent riu, s'alça el vi dins la copa i es comparteix. Amb això l'oïda va quedar més que satisfeta, i aquesta pràctica de l'Olimp s'ha mantingut fins als nostres dies.

Així que començaré pel final, analitzant el vi amb l'oïda. T'aniré despullant el vi per mitjà dels cinc sentits principals més el sisè, el de la intuïció (com diu Shakira), que és la història que hi ha darrere de cada vi, perquè cada vegada té més importància la història personal que hi ha darrere de cada ampolla. *Are you ready?*