

Vins per a la iniciació al tast.

Part I: Vins blancs i rosats

La idea del present article és proveir a l'afecionat d'una llista de vins que es puguin prendre com exercici pràctic a un curs d'iniciació al tast . D'aquesta manera s'aniran introduint els conceptes i mètodes per a poder fer-lo.

El llistat de vins presentat en aquest article és el mateix que s'ha seguit durant els cursos d'”Iniciació al Tast de Vins” impartits al “Celler del Cava” de Terrassa. També es suggereixen altres vins alternatius de similars característiques .

Aquest vins foren triats al seu moment per ser representatius d'un mètode d'elaboració, varietat, cria i/o zona específics

Per tal de conèixer i apreciar els vins és important saber destriar els seus aromes i gustos. En aquesta línia el curs d'”Iniciació al Tast de Vins” està organitzat en tres sessions:

- La primera fa referència als vins blancs i rosats.
- La segona als vins escumosos
- I la tercera als vins negres.

En el curs impartit s'entrava en detalls de la història i elaboració del vi que no formen part de l'objectiu del present article i per tant, s'ometran.

Aquest article només fa referència al tast en sí, i com els vins tastats mostren una sèrie d'aromes i sensacions que és el que es tracta d'aprendre.

A l'hora de tastar els vins llistats s'ha de respectar l'ordre suggerit.

Començarem doncs pels vins blancs i rosats.

Sessió I: Vins blancs i rosats.

En els cas dels vins blancs i rosats, el tast es divideix en tres sèries.

Sèrie 1: Vins blancs joves.

El propòsit d'aquesta sèrie és poder identificar i apreciar correctament aquest tipus de vins.

1- Casa de la Ermita Viognier 2007 (Jumilla)

2- Albet i Noya Xarel.lo 2007 (Penedès)

3- Vega de Castilla 2007 (Rueda).

En el primer, tenim un vi jove interessant, amb aromes de fruits tropicals i pas lleuger amb un final un xic amargant que li atorga cert atractiu.

El segon, és un vi jove amb aromes de fruita blanca, poma, pera... Pas lleuger i equilibrat i molt agradable en general.

I el tercer té uns aromes marcats de fruits amb pinyol, sobretot de préssec. El pas en boca és ampli i té volum.

Sèrie 2: Vins blancs 'no' joves.

- 4- Lusco 2004 (Rías Baixas)
- 5- Château Leroy 1999 (Borgonya)
- 6- Moscato (Piemont)

Els vins d'aquesta sèrie són vins d'un altre tipus: o bé tenen criança en barrica, o bé han passat un cert temps en ampolla.

El primer és una Rías Baixas amb una mica de criança en ampolla. El seu color or vell, els aromes de reducció un punt desagradables (tot i que van desapareixent quan s'aireja) i el fet que el vi presenta pocs aromes fruitals fa pensar que està vell. Aquest fet es confirma en boca on el pas es nota ja passadet i suau. Sense ser desagradable, no presenta gaire interès.

El segon vi, un Chardonnay de la Borgonya mostra inicialment característiques similars, però en aquest cas el color és groc daurat intens, però encara no trencat. Està ajudat a més per una bona llàgrima, atorgat per la criança en barrica. Els aromes recorden a les espècies blanques (pebre blanc, comí...) i als torrats i fumats.... Li cal molt de temps per obrir-se, però finalment ho aconsegueix mostrant el seu cantó fruital.

El tercer vi és força diferent. Es tracta d'un vi espurnejant o d'agulla amb un punt dolç fet de Moscatell del Piemont. Aquest varietal, molt característic, perquè el seu aroma de moscatell és claríssim –el raïm de Cap d'Any per a entendre'ns-, el permet identificar fàcilment i ofereix un contrapunt interessant als vins de criança presentats just abans.

Sèrie 3: Vins rosats

- 7- Enate Rosado 2007 (Somontano)
- 8- Viña Sardasol 2007 (Navarra)
- 9- Portell Barrica (Conca de Barberà)

La tercera i última sèrie ens introdueix als vins rosats. Els vins rosats entren pels ulls i és potser el millor indicador del seu estat, ja que un color viu i agradable és de normal sinònim de vi fresc i jove, i un color apagat i teulat ens indica la possibilitat d'un vi en fase de decadència.

El primer, seria un rosat "de llibre": color roig robí, brillant, atractiu. Aromes de fruits vermells, un punt de confiteria. Pas en boca amb certa amplitud i final lleugerament dolç. Aquest vi, fet amb la varietat Cabernet-Sauvignon és un exemple excel·lent de rosat d'estil modern, amb certa potència a tots els nivells.

El segon vi, és un "clàssic" dels rosats, fet de Garnatxa de Navarra. El color potser no tan viu com l'anterior, però no per això menys atractiu. Trobem aromes de fruits del bosc,

plàtan i iogurt. Pas en boca molt agradable malgrat un xic lleuger. És un altre rosat de 'llibre' molt bo i ben fet.

L'últim vi és, per dir-ho d'alguna manera, l'ocell de bardissa... un rosat especial, diferent. Elaborat amb tendència pell de ceba té un color no tan viu, però amb profunditat. Els seus aromes de torrats, pell de taronja i finalment fruitals revelen un altre tipus d'elaboració. Es tracta d'un rosat amb criança en barrica. Te un pas en boca més complex que els rosats sense criança i acostuma a ser del gust dels qui els agraden els vins negres. La seva amplitud i lleugera fruitalitat, així com una certa acidesa, el fan un vi força versàtil.

En aquesta primera sessió també poden considerar els següents vins de similars característiques:

Per a la primera sèrie: l'Enate Chardonnay 2-3-4, el Viñas del Vero Blanco (Chardonnay i Macabeu), Palacio de Bornos.

Per a la segona sèrie un Jean Leon Petit Chardonnay (Penedès), Gran Veigadares (Rías Baixas), i el Reymos com a vi d'agulla.

I per a l'última sèrie, de rosats, podem considerar el Muga Rosat per a la part en barrica; els altres dos són tan famosos i representatius que no han de presentar dificultats per adquirir-los.

