

A TAULA! VINS CATALANS

Manual per a la restauració



A TAULA! VINS CATALANS

Manual per a la restauració

ÍNDEX

10 raons per beure i comprar vins catalans	4-5
DO catalanes	6-7
Classificar els vins	8-9
Com crear una carta de vins	10-11
Com recomanar un vi	12-13
Com servir el vi	14-17
Com conservar el vi	18-21
Guia pràctica del tast	22-25
El maridatge	26-27
És cert?	28-29
Informació pràctica	30-31
Crèdits	32



GAUDEIX DEL QUE ÉS BO #VICATALÀ

TRIA VINS DE LES DO CATALANES,
GARANTIA DE QUALITAT I D'IDENTITAT

vicatala.org

 Generalitat
de Catalunya

7,5 Milions
de futurs



10 RAONS per beure i comprar vins catalans

1



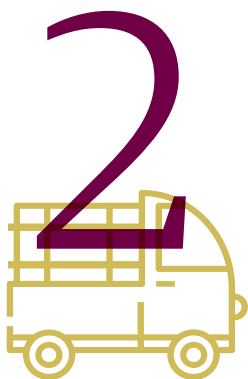
DESCOBRIREU VARIETATS DE RAÏM (I AROMES) QUE NI SABÍEU QUE EXISTIEN

A Catalunya hi ha 55 varietats de raïm, entre les quals en trobareu de conegudes i d'altres per descobrir, com la trepat, que aconsegueix rosats i negres espectaculars a la Conca de Barberà, o la morenillo, recuperada a la Terra Alta.

Però també som fans del clàssic cabernet sauvignon perquè no hi ha varietats *démodées* i hem de trencar tòpics vinícoles, com ara que les varietats blanques donen només vins afruitats i lleugers.

ARA MÉS QUE MAI, PRODUCTES DE PROXIMITAT

Carxofes del Prat, llagostins de Sant Carles, arròs del Delta i vi de les DO catalanes. Cal apostar pel vi català en un moment en què és necessari fer un canvi en la manera de consumir per reduir les emissions de CO2 i frenar el canvi climàtic. Així que si mengueu de proximitat, heu de beure també de km 0, o no?



3



SEMPRE EN TROBAREU UN QUE US AGRADI

Tant si sou de blancs com de negres o escumosos, si voleu un vi per a una ocasió especial... De vins catalans, n'hi ha per a tots els gustos fruit d'una gran diversitat de paisatges i de condicions climàtiques. Ah! I encara que us agradin els vins d'una DO no deixeu de tastar-ne d'altres. Sobretot si viatgeu per terres catalanes, aprofiteu per beure vins de la zona.

4



NO US ELS ACABAREU

Trobareu milers de vins a les 12 DO catalanes, on podreu visitar centenars de cellers i comprar directament als productors o a les botigues de vins, passejar entre vinyes, maridar vi i gastronomia, etc., per viure una experiència única que va molt més enllà de beure un vi determinat. Les varietats pròpies de cada DO ens expliquen el paisatge d'on venen i ens traslladen al lloc on s'ha elaborat aquell vi.

5 PERQUÈ UNA LLARGA TRADICIÓ AVALA EL VI CATALÀ

A Catalunya es fa vi des de fa més de 2.700 anys. La tradició, la cultura del vi i el conreu de la vinya han estat presents al nostre territori des de fa segles. De fet, l'agrupació per denominacions d'origen no és un invent recent, ja que en l'època grega i romana ja existia una classificació molt similar: quan un vi assolia un cert reconeixement, se l'anomenava fent referència al lloc d'origen (vins de Tàrraco).

.....



6 SOM EL PAÍS DEL CAVA

El consum mundial d'escumosos creix any rere any. Una de les raons és la seva versatilitat, ja

que combinen amb tota mena d'aliments. I, a més de la DO Cava, també podeu tastar els escumosos de la DO Penedès (Clàssic Penedès), DO Tarragona, DO Terra Alta, DO Conca de Barberà, DO Costers del Segre i DO Empordà, entre d'altres.

8

CONTRIBUIREU A LA CONTINUÏTAT DEL CAMP CATALÀ

Darrere de cada producte i cada vi hi ha la feina dels pagesos, que tenen cura de la vinya i que fan la verema quan arriba el moment. El camp català representa el 70% del territori, per això és tan important saber d'on ve el que arriba a la taula per donar-li més valor.



9 ÈS PATRIMONI CULTURAL

El vi representa un patrimoni natural i cultural de gran valor a Catalunya. Repartits arreu del territori trobareu cellers modernistes, edificis singulars, exemples d'arquitectura industrial, etc.

.....

10

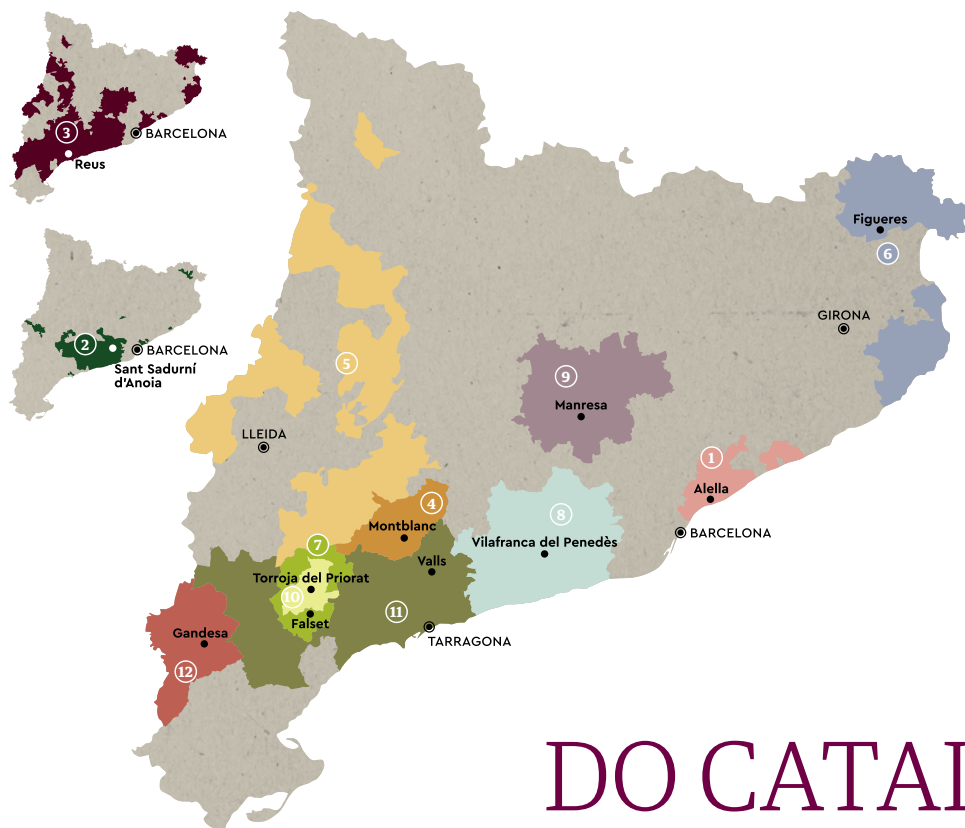
ÈS PART DE LA DIETA MEDITERRÀNIA I PATRIMONI DE LA HUMANITAT

Juntament amb el blat i l'oli, el vi forma part de la dieta mediterrània, declarada per la Unesco (Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura) Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat el 2010. Consumir-lo de manera moderada té nombrosos beneficis en la prevenció de malalties.

7 ELS ROSATS CATALANS TAMBÉ EXISTEIXEN (I SÓN BONÍSSIMS)

Durant molt de temps, alguns van pensar que els rosats eren una barreja de vi blanc i negre. Per sort, això ha canviat i fa anys que, a Catalunya, aquest tipus de vi és moda i cada vegada més productors n'elaboren. Atraviu-vos a tastar i reivindicar els bons rosats dels cellers catalans!





A Catalunya hi ha 12 denominacions d'origen. Una d'elles, la DOQ Priorat, té el màxim segell, el de Qualificada. Aquesta classificació, però, no és un «invent» d'ara, ja que en època grega i romana n'hi havia una de molt similar per als vins que assolien un cert renom i que portaven el nom del lloc d'origen.

DO CATALANES

1 DO ALELLA



És la DO més petita de Catalunya i una de les més antigues. Es va crear el 1953 amb gairebé 1.500 hectàrees de vinya, quasi cinc vegades més de les que té actualment. És coneguda pels vins blancs, elaborats principalment amb pansa blanca. Darrerament, es van recuperant també les negres mataró (monastrell) i garnatxa, així com les blanques picapoll i garnatxa blanca.

2 DO CAVA

D.O. CAVA

El cava és un vi escumós de qualitat que s'elabora sobretot amb la «trilogia» de varietats blanques macabeu, xarel·lo i parellada seguint el mètode *champenoise*, que consisteix en una doble fermentació. El reglament exigeix un mínim de criança de nou mesos. S'elaboren caves al Penedès, la Terra Alta, l'Anoia, el Baix Llobregat, el Camp de Tarragona, la Conca de Barberà, Costers del Segre i l'Empordà.

3 DO CATALUNYA



Creada l'any 1999, s'estén per més de 41.000 hectàrees arreu de Catalunya, territoris on històricament s'ha conreat la vinya i s'han elaborat vins de gran qualitat. La DO Catalunya representa més del 50% del vi català embotellat amb DO i és també la que més ampolles comercialitza anualment.

4 DO CONCA DE BARBERÀ



L'elaboració de vi comença al segle XII, amb els monjos cistercencs de l'abadia de Poblet i els templers de Barberà de la Conca. Destaquen els vins negres elaborats amb la varietat autòctona trepat, que tradicionalment era per a vins i caves rosats. La cooperativa vinícola de Barberà de la Conca va ser la primera de tot l'Estat espanyol.

5 DO COSTERS DEL SEGRE



Aquesta DO és un mosaic format per set territoris repartits al llarg de tota la conca del riu Segre i del Pirineu lleidatà: Pallars, Segrià, Urgell, Artesa de Segre, Raimat, Garrigues i valls del riu Corb. Paisatges diferents amb un origen comú: sòls pobres i clima continental amb influència mediterrània. Trobareu les vinyes de més altitud de Catalunya, a 1.100 metres, a la subzona del Pallars.

.....

7 DO MONTSANT



La DO més jove de Catalunya engloba 16 pobles amb llarg recorregut vitivinícola, que ofereixen vins amb una gran varietat de matisos gràcies a l'orografia accidentada de la regió, els diferents tipus de sòls (calcaris, granítics, llicorelles, argiles o llims) i la mà de l'home. Les varietats autòctones, garnatxa i carinyena, la defineixen com a DO i configuren la seva identitat i singularitat.

.....

9 DO PLA DE BAGES



Situada als peus de Montserrat, és una de les DO més petites. Inclou 15 cellers, hereus d'una llarga tradició vitivinícola des de l'època romana. De fet, es diu que el nom de la comarca ve de Bacus, el déu pagà del vi. Les barraques de pedra seca i les tines a peu de vinya són testimonis del que va ser la zona amb més vinya de Catalunya. Les varietats autòctones, com la picapoll, donen identitat al territori.

.....

11 DO TARRAGONA



Aquesta zona ja produïa vi en època romana pel clima suau i la proximitat al mar. De fet, s'han trobat escrits en què es lloaven els vins de la Tarraconense. La DO Tarragona és de les més antigues de Catalunya, fundada l'any 1945. És una gran zona de dolços i generosos. El moviment cooperatiu va ser, i és, molt important.

6 DO EMPORDÀ



És una històrica denominació vinícola que elabora vins tocats per la tramuntana, que els aporta personalitat en concentrar els sucres i les aromes dels raïms. La garnatxa i la carinyena són les joies de la DO, amb una gran riquesa varietal, ja que produeix totes les varietats de garnatxes i de carinyenes –negra, blanca i roja–. La gamma de vins inclou negres, blancs, rosats, dolços i escumosos.

.....

8 DO PENEDEÈS



És la zona amb més història i tradició vinícola de Catalunya. Els seus terrers conformen paisatges privilegiats per conrear la vinya per les diferències climàtiques, paisatgístiques i de sòls, des del mar fins a més de 800 metres d'alçada. És coneguda per l'alta qualitat dels seus vins, tant en blancs, amb la varietat xarel·lo al capdavant, com en negres.

.....

10 DOQ PRIORAT



La llicorella, una pissarra característica del Priorat històric, i l'orografia fan que el conreu de la vinya sigui complicat i que la producció de raïm sigui baixa. Tot i això, la qualitat dels vins és excepcional. La prova és que és l'única DO Qualificada catalana, la màxima menció de qualitat. Els vins negres, blancs i rosats tenen prestigi arreu. Les varietats garnatxa i carinyena són les majoritàries.

.....

12 DO TERRA ALTA



Té una tradició vinícola mil·lenària. Produeix el 90% de la garnatxa blanca de tot Catalunya, emblema de la DO. Recentment s'ha autoritzat la varietat morenillo, per als negres, de la qual es poden trobar ceps gairebé centenaris a la zona. Compta amb alguns dels cellers modernistes més famosos, com el de Pinell del Brai i el de Gandesa.

CLASSIFICAR ELS VINS

Hi ha moltes maneres de fer-ho

PER COLORES I FAMÍLIES

Així, resumint-ho molt, podem dir que les varietats negres donen vins negres i les blanques, blancs. Però, i els rosats? Es fan amb raïm negre. La maceració durant poques hores –tot just el contacte del most amb la pell– fa que el most es teneixi i agafi el color rosat característic.

Cal diferenciar també entre vins dolços, generosos o escumosos. I dins de cada grup dels anteriors hi ha diferents famílies:

Blancs: jove afruitat i refrescant / amb bota

Rosats

Negres: afruitat / de mig cos / estructurat i potent

Escumosos: jove / envellit / vi d'agulla

Vins generosos

Dolços: blanc / negre

PEL CONTINGUT EN SUCRES

A les anteriors, s'hi afegeix aquesta altra classificació:

SECS: de 0 a 0,5 g/l

ABOCATS: de 0,5 a 15 g/l

SEMISECS: de 15 a 30 g/l

SEMIDOLÇOS: de 30 a 50 g/l

DOLÇOS: a partir de 50 g/l

PER LA QUALITAT I LA PROCEDÈNCIA

La DO és la classificació geogràfica més coneguda, però és només un esglaó, en funció de la qualitat:

1. VI SENSE INDICACIÓ GEOGRÀFICA:

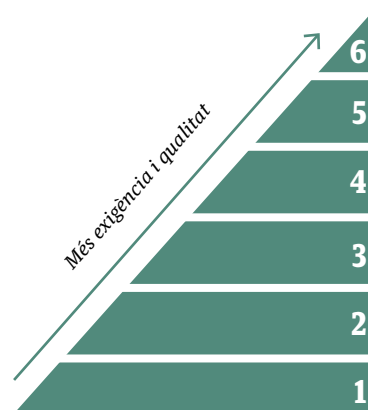
No estan obligats a especificar ni l'anyada, ni el raïm, ni la procedència, però això no vol dir que siguin vins de baixa qualitat.

2. VI AMB INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP):

Són vins elaborats en un lloc determinat i amb raïm procedent d'aquesta regió. Normalment aquestes zones aspiren a convertir-se en DO.

3. DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA (DOP):

Certifica que el raïm procedeix d'una àrea en concret i l'elaboració del vi s'adapta a una reglamentació marcada pel Consell Regulador de la DO.

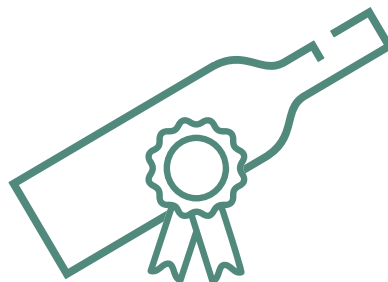


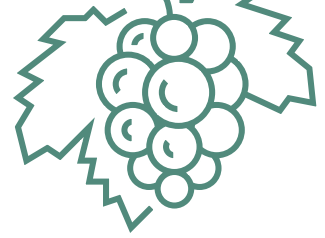
4. DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA (DOQ):

Només hi ha la DO Priorat amb aquest qualificatiu, que és un esglaó per sobre de la DO i, per tant, és més exigent. Una DO Qualificada ha de destinar tota la producció a l'elaboració de vi embotellat, mentre que la DO pot elaborar vi a granel.

5. VI DE FINCA QUALIFICADA:

És el màxim reconeixement i l'atorga el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) després de l'informe positiu de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI). S'han de complir uns requisits molt estrictes, que busquen destacar la personalitat del vi d'un territori concret. Ara mateix hi ha només 12 vins de finca en cinc de les DO catalanes.





DE LA VINYA AL CELLER

A banda de la varietat de raïm, hi ha moltes variants que poden influir en el resultat final del vi. És cert que el raïm és determinant en el sabor i l'aroma, ja que és l'ingredient principal, però dos vins elaborats amb la mateixa varietat poden ser totalment diferents per causa de:

- El grau de maduració: com més madur sigui, produirà un vi més dolç i amb més alcohol.
- La maceració i posterior fermentació o la maceració carbònica (fermentació de raïm sencer).
- El recipient per a la fermentació (acer inoxidable o roure).
- Mides del recipient i temperatura.
- Temps de fermentació.

PER VARIETATS*

DE RAÏM BLANC

A Catalunya hi ha 28 varietats:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Airén | 11. Godello | 19. Riesling |
| 2. Albarinyo | 12. Macabeu | 20. Sauvignon blanc |
| 3. Carinyena blanca | 13. Malvasia de Sitges | 21. Subirat parent |
| 4. Chardonnay | 14. Moscatell d'Alexandria | 22. Sumoll blanc |
| 5. Chenin blanc | 15. Moscatell de gra menut | 23. Trobat blanc |
| 6. Coromina | 16. Parellada | 24. Verdejo |
| 7. Forcada | 17. Pedro ximenes | 25. Vermentino |
| 8. Garnatxa blanca | 18. Picapoll blanc | 26. Vinyater |
| 9. Gewürztraminer | | 27. Viognier |
| 10. Giró ros | | 28. Xarel·lo |

DE RAÏM NEGRE

Hi ha 27 varietats:

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|--|
| 1. Boval | 11. Marselan | 21. Solana |
| 2. Cabernet franc | 12. Samsó (carinyena) | 22. Sumoll |
| 3. Cabernet sauvignon | 13. Merlot | 23. Syrah |
| 4. Garnatxa peluda | 14. Monastrell | 24. Ull de llebre |
| 5. Garnatxa negra | 15. Moneu | 25. Trepat |
| 6. Garnatxa tintorera | 16. Morenillo | 26. Vidadillo (garnatxa del Po) |
| 7. Garró/mandó | 17. Petit verdot | 27. Xarel·lo rosat |
| 8. Gonfaus | 18. Picapoll negre | |
| 9. Graciano | 19. Pinot noir | |
| 10. Malbec | 20. Querol | |

* Les varietats marcades amb color són autòctones

SEGONS L'«EDAT»

L'edat del vi es compta en anyades i l'any de collita del raïm és el de «naixement».

VINS JOVES: Coneguts com a vins de l'any, l'elaboració pot finalitzar dins el mateix any (per exemple l'anomenat *vi novell*) o a principis del següent. No passen per la criança en bota i s'embotellen directament després de la fermentació.

ROURE: Poden passar entre tres i sis mesos en bota i un temps en ampolla. Reben diferents noms: semi-criança, roure...

CRIANÇA: Maduren durant dos anys, un any com a mínim en bota de roure i un altre en ampolla.

RESERVA: Han de madurar durant tres anys, dels quals, com a mínim, 18 mesos són en bota i la resta en ampolla.

GRAN RESERVA: Necessiten més temps de maduració —cinc anys—, dels quals dos anys són en bota i tres anys en ampolla.



COM CREAR UNA CARTA DE VINS



Una selecció encertada de vins servirà per complementar i reforçar la proposta gastronòmica del vostre establiment, així que si no teniu carta de vins, comenceu a posar fil a l'agulla, i si en teniu, doneu igualment una ullada a aquestes recomanacions per mirar de reforçar els punts forts, treballar els febles i crear la millor carta que pugueu oferir. Segons les xifres, a casa nostra els clients que trien un vi en un restaurant opten per un celler català en el 41,5% dels casos, així que teniu una altra raó per fer una aposta pel vi català.

EN QUIN ORDRE?

Per cellers, denominacions d'origen, tipus de vins (blancs, negres, rosats, escumosos...) o de varietats de raïm. Tot depèn del vostre criteri, de la demanda dels clients o de la quantitat de vins que voleu, i podeu, oferir.

En una carta de vins, menys també és més, i tot i que potser en un primer moment penseu que la millor opció és que sigui molt extensa, en la majoria dels casos és preferible que no hi hagi tantes referències, però que estiguin ben seleccionades i presentades de manera ordenada i actualitzada (reviseu-la sovint per suprimir referències o anyades exhaurides).

PER TIPUS DE VINS

En aquest cas, heu de començar la carta pels blancs i tot seguit els rosats, els negres, els escumosos i els vins dolços... I en cada apartat cal seguir el mateix ordre que a l'hora de servir: primer els joves i després els envellits. No cal que tingueu tots els tipus de vins si el vostre establiment, per la clientela o per l'oferta gastronòmica, no ho requereix.

PER DO O REGIÓ VINÍCOLA

És millor que comenceu per la zona on esteu ubicats, i aneu allunyant-vos fins on decidiu. Hi ha establiments en què fins i tot la carta està ordenada per pobles per fer valdre les elaboracions de cada finca, terme, clima, enòleg, etc.

PER VARIETATS DE RAÏM

L'ingredient principal del vi és el raïm, així que és el responsable primer de les aromes i del sabor. Si opteu per estructurar la carta d'aquesta manera, haureu de conèixer molt bé les diferents varietats de raïm que hi ha i les característiques que tenen per poder transmetre aquesta informació als clients i poder recomanar un vi en cas que us ho demanin.

PER ANYADA

El client tindrà com a referència per a l'elecció el fet que els vins tinguin més o menys criaça o les anyades especials.



QUINA INFORMACIÓ CAL INCLoure SOBRE CADA VI?

- El nom del vi
- El nom del celler o de l'elaborador
- La DO, zona vinícola o procedència (poble)
- L'anyada del vi i el tipus de cria
- El preu del vi
- Alguns apunts sobre les varietats de raïm i notes de tast, que a més us poden ajudar a l'hora de fer la recomanació d'un vi
- En alguns establiments afegeixen també informació sobre la història del celler, el maridatge, les puntuacions de diferents guies, etc.

Aquest últim punt, però, penseu-lo bé abans d'incloure'l, ja que si oferiu massa informació o dades que no són rellevants, la carta de vins es pot fer interminable i podeu acabar per confondre el client.

COM TRIAR ELS VINS?

Ja us hem avançat que els vins catalans són els preferits pels clients a casa nostra. Però, a més, quins altres criteris heu de seguir per triar els vins que ha d'incloure la carta del vostre establiment? La zona i el tipus de cuina són els primers condicionants.



Si sou en una zona vitivinícola o DO determinada, haureu d'incloure vins d'aquesta zona i posar-los en un lloc destacat de la carta.

Si sou un restaurant especialitzat en cuina italiana o japonesa, etc., també haureu d'oferir vins que puguin maridar amb aquest tipus de cuina.

Recordeu que cal anar actualitzant la carta amb noves referències i en funció dels gustos dels clients (marcaran quins vins tenen més sortida).

I EL PREU?

Quan arriba el moment de fixar el preu de les ampelles de vi al restaurant, l'únic segur és que el preu de cost ha d'incrementar-se pel servei del vi: copes, espais climatitzats, personal i servei, decantadors, glaçoneres, etc., i la resta de *gadgets* que ajudaran a gaudir del producte.



Per donar més opcions als comensals, podeu servir copes de vi amb determinats plats (maridatge) i oferir al comensal la possibilitat d'emportar-se l'ampolla a casa si no se l'ha acabada.

Si també oferiu vins a copes, per calcular el preu i que no sigui excessiu, podeu dividir el preu en carta de l'ampolla entre 5. Així obtindreu una xifra força ajustada i aconseguireu més sortida dels vins servits d'aquesta manera.

COM RECOMANAR UN VI

Les 7 preguntes per triar el vi que s'adapta millor als gustos del comensal

«Perdoni, quin vi em recomanaria?» Aquesta és una pregunta molt freqüent al cambrer, que aleshores pot fer un petit qüestionari als comensals per esbrinar quin vi els pot agradar més i oferir-los una (o diverses) recomanacions.

1 SOBRE ELS TIPUS DE VINS I FAMÍLIES

El primer que heu de preguntar és si volen beure un blanc, un negre, un rosat o un escumós. Després, pregunteu per les famílies de vins:

Blancs

Joves afruitats i frescos
Joves secs
Amb bota

Rosats

Negres
Joves afruitats
De cos mitjà
Estructurats i potents

Escumosos

Joves
Envellits

Vins generosos

Dolços
Blancs
Negres

2 SOBRE LES VARIETATS

És interessant saber quina varietat de raïm o de quina zona li ve de gust o acostuma a beure normalment. D'aquesta manera, podreu recomanar altres vins de la mateixa zona o de la mateixa varietat fets en una altra zona.

3 QUÈ MENJAREU?

El maridatge és el concepte que s'ha ideat per referir-se a la combinació (teòricament perfecta) entre el vi i els aliments. Un bon maridatge aconsegueix realçar les qualitats del menjar i del vi. Si no teniu formació i experiència en això, no patiu, simplement heu d'intentar que el vi acompanyi l'àpat per crear una harmonia de sabors. Per aconseguir-ho, en un altre apartat de la guia dedicat al maridatge hi ha un seguit de recomanacions més detallades que us poden ajudar. Però, en general, recordeu:



Els vins més lleugers es poden servir amb una amanida, una crema o un aperitiu.



Les aus de corral o el peix solen combinar millor amb un vi blanc o un negre jove i lleuger.



Els plats més contundents necessiten vins més rics i complexos.



Les postres es poden servir amb vins blancs dolços o vins negres dolços generosos.

4 PRENDREU MÉS D'UN VI?

Si és així, hi ha tres regles bàsiques que cal seguir:



1. *El vi blanc abans que el negre.*



2. *Primer el més simple i després el més complex.*



3. *De menys criança a més, o sigui: jove, en bota, criança, reserva i gran reserva.*



5 QUIN PRESSUPOST TENIU?

Us deueu preguntar com és que no és aquesta la primera pregunta què heu de fer. Doncs perquè semblaria que no esteu disposats a tenir en compte els gustos dels comensals si no tenen un pressupost elevat. Ja fa temps que, per sort, és possible trobar vins catalans de qualitat i assequibles.

El preu és un factor important a l'hora de triar un vi, hi estem d'acord, però no és l'únic ni tampoc ha de ser el més determinant. Recomanar el vi més car que teniu al celler no serà sempre sinònim d'èxit. Recordeu que en tema de vins tot depèn molt del gust de cada consumidor, i cal tenir també en compte el que menjaran els comensals.

6 EL VOLEU TASTAR?

Si voleu encertar la recomanació, deixar que el client tasti el vi és una manera d'assegurar la tirada. Això sí, no caiguen en l'error *démodé* d'oferir el tast al «senyor» seguint la idea preconcebuda que els homes en saben més de vins que les dones. Això ha quedat per a l'antiga Roma, on el vi estava prohibit a les dones.

Així que, per quedar realment bé, pregunteu qui el vol tastar i, en cas de dubte, doneu-lo a tastar a qui l'ha demanat perquè verifiqui que no és defectuós (no per si li agrada o no). Però si el client ha sol·licitat una recomanació i no li agrada el vi que li porteu, seria bo substituir-lo.

7 NO HI HA MÉS PREGUNTES

Si després d'aquest qüestionari no esteu segurs sobre quin vi recomanar, és millor que deixeu que sigui el client qui acabi triant. I si durant la conversa algú dels que seuen a taula us fa un comentari sobre un vi que realment no coneixeu, digueu-ho. No passa res si no sou uns experts, també podeu gaudir del vi i fer-ne gaudir.

Finalment, recordeu que es tracta que feu suggeriments de vins, mai heu d'imposar-los, i sobretot recomanar consumir-lo sempre amb moderació, ja que s'assaboreix millor i té beneficis per a la salut del cos i de l'ànima. De fet, per això brindem dient «salut», per beneir les copes i desitjar bona «salut».



COM SERVIR EL VI

Teniu un vi excel·lent, i ara què? L'heu de servir i la manera de fer-ho és tan important com el vi mateix

LA TEMPERATURA

Servit a diferents temperatures un vi pot canviar tant que acabi semblant que es tracta de dos vins diferents, sí, com ho llegiu. Si el vi és massa fred, us perdreu aromes i sabors, i si és massa calent, s'intensificaran, potser en excés, totes les aromes i l'alcohol.

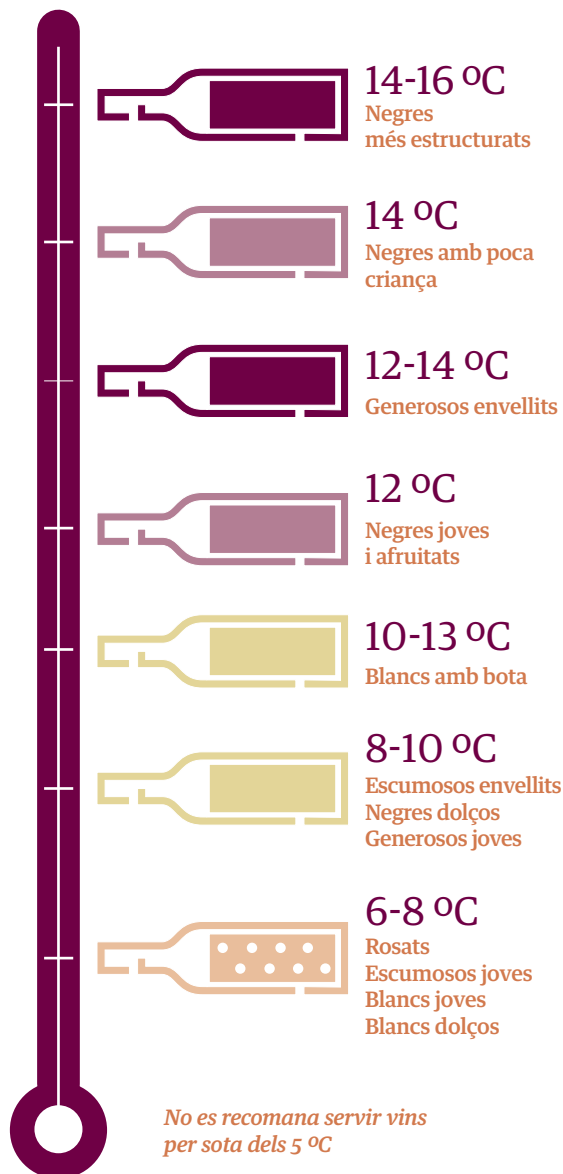
I què vol dir massa fred o massa calent? Doncs, tot depèn del tipus de vi, però per sota de 4-5 °C no s'ha de servir cap vi, ni tampoc per sobre de 20 °C.

Un dels errors més comuns que cometem és pensar que els vins negres s'han de servir a temperatura ambient, però us imagineu servir un vi a 25 °C, que és la temperatura ambient de molts establiments a l'estiu?

EL TIPUS DE VI: Blanc, negre o rosat necessiten temperatures de servei diferents, però també heu de tenir en compte si el vi és dolç (és el tipus que se serveix més fred per no potenciar-ne més els sucres), si és jove (necessita menys temperatura) o si està fermentat en bota (més temperatura). Per estar-ne segurs, comproveu la taula de temperatures de la dreta.

L'ESTACIÓ DE L'ANY: En general, a l'estiu heu de calcular un parell de graus menys de temperatura de servei per a qualsevol vi negre, per exemple.

REFREDEU-LO A POC A POC: Els canvis bruscos de temperatura poden fer malbé un vi, de manera que no és una bona idea posar-lo al congelador perquè es refredi més ràpidament. Així que abans de posar el vi a la glaçonera, refredeu-lo a la nevera prèviament.



EN QUÈ S'ASSEMBLA EL CARÀCTER DE
LA COSTA BRAVA I EL PIRINEU DE GIRONA
I ELS VINS DE LA DO EMPORDÀ?

TÉ
PERSONALITAT,
ÉS GENUÍ
I AMABLE!

BOJOS
PER
TORNAR-NOS
A VEURE



Ruta del Vi DO Empordà
Costa Brava
Pirineu de Girona



Diputació de Girona

Girona

Patronat de Turisme
Costa Brava Girona

costabrava.org
pirineugirona.org

LES COPES

A l'hora de servir un vi la copa és un altre element molt important. Us heu de fixar en la forma i la mida que té, ja que incideixen en com percebreu les aromes i els sabors del vi.

FORMA

Depenent de si és més o menys ampla i oberta a la part superior (boca), s'aconseguirà una concentració d'aromes més o menys intensa. En general, per als vins blancs és millor fer servir copes amb una boca de diàmetre més estret per conservar-ne les aromes varietals, i per als negres, copes més amples per afavorir-ne l'oxigenació.

En els vins escumosos el més important és concentrar les aromes i mantenir les bombolles. Per això se serveixen en copes més estretes, com la del vi dolç.

MATERIAL

Han de ser de vidre fi i transparent. No s'aconsellen les copes de colors, tallades o de vidre gruixut, que no deixen veure els matisos de color del vi. I pel que fa a servir el vi en un got o copa de plàstic, mai.

MIDA

La mida de la copa (capacitat) també influeix en la intensitat i la qualitat de les aromes del vi. Es recomana que sigui de mida mitjana o més aviat una mica gran i amb una altura entre 20 i 25 centímetres, tot i que depèn del tipus de vi –els blancs, per exemple, requereixen una copa més petita que els negres.

La copa s'ha d'agafar per l'anomenada *tija o peu*, que ha de ser prou llarg. Un error molt habitual és agafar-la per la part del calze, però d'aquesta manera escalfareu el vi i embrutareu la copa amb els dits.

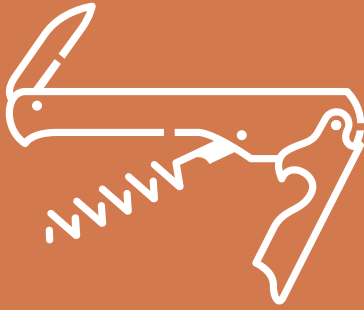
QUANTITAT

No heu de servir les copes fins dalt. De fet, no les ompliu en excés, ja que el vi perd temperatura. Ompliu la primera copa i després deixeu l'ampolla perquè el client se serveixi ell mateix.

NETEJA

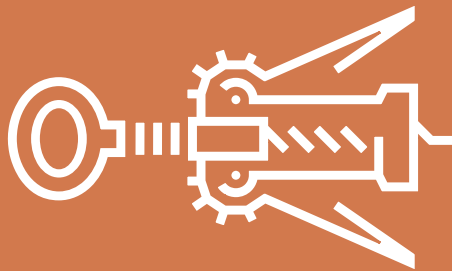
Convé netejar les copes amb aigua calenta. De totes maneres, si voleu afegir-hi detergent és recomanable utilitzar els més neutres. Eixugar-les bé és molt important per evitar l'aparició d'olors desagradables.





OBRIR EL VI: EL LLEVATAPS

1. Talleu-ne la coroneta per retirar la càpsula per sota del segon coll de l'ampolla. Després, traieu el tap. Ho podeu fer amb el clàssic llevataps de tirabuixó, però també hi ha altres opcions, com el d'aire comprimit, l'elèctric, de palanca, etc.
2. Si feu servir el de tirabuixó, no feu curt de voltes i aneu amb compte que, en estirar-lo, el tap no es trenqui. No el travesseu, ja que cauran residus a l'interior de l'ampolla, que acabaran a la copa. Recordeu que cal clavar-lo al bell mig del suro.
3. No s'ha de fer soroll. Per tant, esborreu la imatge que teniu d'obrir un escumós i que se n'assabenti tot el menjador.
4. Deixeu el tap sobre la taula en un platet i serviu el vi. Per evitar que taqui la taula, utilitzeu un tap abocador o, si no en teniu, el tovalló clàssic.



DECANTAR, NOMÉS SI CAL

La decantació consisteix a traslladar el vi de l'interior de l'ampolla a un altre recipient, el decantador.

Es fa per dues raons: per evitar que els pòsits passin a la copa, i per oxigenar-lo i eliminar les aromes de reducció de l'ampolla.

Si no n'esteu segurs, obriu l'ampolla, oloreu-la i espereu 10 minuts. Passat aquest temps, torneu a olorar el vi i de seguida comprovareu si ha millorat. Si és així, decanteu-lo.

1. **Per evitar que els pòsits passin a la copa.** En el cas de vins vells o vins poc filtrats, la decantació serveix per separar el líquid dels pòsits que hi pugui haver al fons. En aquest cas, s'ha de decantar lentament, inclinant només una mica l'ampolla. Amb vins molt vells, és recomanable decantar-ne primer poca quantitat i veure com va, ja que el contacte bruscat amb l'aire després de molts anys els pot fer malbé.
2. **Per oxigenar el vi.** Amb vins amb criaça serveix per eliminar-ne aromes de reducció, força desagradables i que poden aparèixer durant l'envelliment a l'ampolla (com que no té oxigen, les aromes es redueixen). En obrir l'ampolla, el vi s'aireja i desapareixen.

TIPUS DE DECANTADORS: Per evitar els pòsits s'utilitzen decantadors alts i estrets, i per oxigenar són millors els amples i baixos (ofereixen més superfície de contacte del vi amb l'aire).



COM CONSERVAR EL VI

Encara que sembli la més còmoda, segurament guardar el vi a la cuina no és la millor opció, perquè sol ser el lloc més calent.

Heu de tenir en compte que el vi segueix «madurant» mentre és a l'ampolla, així que és important desar-lo en un bon lloc per tal de contribuir a fer que l'evolució sigui la correcta. I, si la cuina és petita, segurament les am-

polles quedaran a prop dels fogons, la nevera o el microones, que l'escalfaran encara més i el faran malbé en poc temps.

Seria ideal tenir una vinoteca climatitzada, que reproduïx les condicions perfectes d'humitat, temperatura o ventilació, però si, per les raons que siguin, no podeu, seguiu aquests consells:



LLUM

Millor en un lloc fosc, ja que els raigs ultraviolats poden acabar fent malbé el vi.



TEMPERATURA

Entre 10 i 15 °C

- ⊕ accelera la maduració del vi.
- ⊖ frena l'evolució del vi.



HUMITAT

Entre el 65 i el 75% perquè els suros es mantinguin en perfecte estat.

- ⊕ humitat pot afavorir l'aparició de fongs i fer que el vi tingui una olor desagradable.
- ⊖ humitat farà que el suro es ressequi i empetiteixi.



VENTILACIÓ

Per evitar les olors que puguin contaminar el vi.



LLUM

- El més adequat és un espai fosc i sobretot evitar que les ampolles estiguin exposades a la llum solar. Podeu il·luminar amb llum artificial, que no el perjudicarà.
- Els vins blancs són més sensibles a la llum.



TEMPERATURA

- Hauria d'estar entre 10 i 15 °C, i sense variacions.
- Si la temperatura és més elevada, s'accelera la maduració del vi i es fa malbé abans.
- Si és inferior a 10 °C es frena l'evolució del vi. Per això tampoc no és recomanable guardar-lo a la nevera. A més, l'ambient sec de l'interior pot assecar el suro, que s'encongirà i deixarà passar oxigen, olors i bacteris.
- Normalment la temperatura és inferior com més a prop del terra, així que recomanem guardar a les prestatgeries de baix els vins blancs i els negres joves.



HUMITAT

- El vi hauria de conservar-se en un ambient entre el 65% i el 75% d'humitat, perquè els suros es mantinguin en perfecte estat.
- Un ambient massa sec provocarà que els taps de suro es ressequin i minvin, de manera que hi entrarà l'aire i es farà malbé el vi. En aquest cas, es podria aconseguir una atmosfera adequada de manera senzilla amb un humidificador.
- En cellers amb un ambient més humit del 75% s'afavoreix l'aparició de fongs i que el vi adquireixi una olor desagradable d'humitat o floridura, i un gust «d'humitat» molt accentuat.



VENTILACIÓ

- Que tingueu el vi guardat en un espai sense llum, a temperatura constant i relativament baixa, no vol dir que les ampolles hagin d'estar tancades en un lloc hermètic. Hi hauria d'haver una mica de ventilació. Els ambients tancats i poc ventilats poden afavorir l'aparició de fongs.
- Guardar les ampolles en un lloc amb bona ventilació, a més us assegura que no hi hagi olors que puguin contaminar el vi.
- En teoria, el vidre d'una ampolla és impermeable a les olors, però cal vigilar de no deixar el vi emmagatzemat, per exemple, en armaris amb detergents i altres productes de neteja.
- Un magatzem o un soterrani d'entrada poden semblar bons llocs, però solen ser espais amb poca ventilació, i si és així els descartarem. També heu d'allunyar-lo de les vibracions d'aparells elèctrics, electrodomèstics, etc.



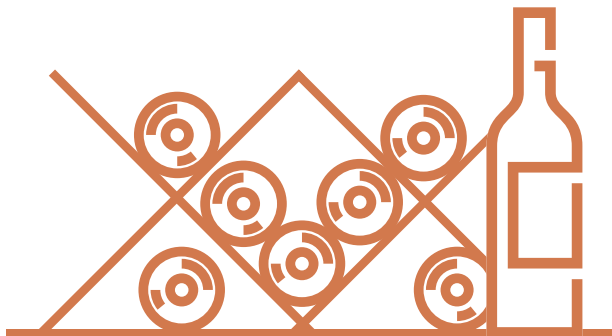
ROTACIÓ

- No guardeu el vi gaire temps perquè que sigui més vell no vol dir que sigui millor.
- Compreu la quantitat d'ampolles segons la demanda i l'espai on les podeu emmagatzemar. Aquest és un punt que cal tenir molt en compte per a una bona rotació.
- L'ordre en l'emmagatzematge també és important per a la rotació, ja que us permetrà donar sortida primer als vins que fa més temps que són al celler.



POSICIÓ

- Cal intentar mantenir les ampolles en posició horitzontal. És bàsic per tal que el vi estigui en contacte amb el suro. Si el suro s'asseca, com hem explicat, s'encongeix i provoca vessaments, deixa passar aire, etc.
- Us recomanem que les ampolles estiguin ben ordenades, per evitar haver de moure-les massa quan busqueu un vi. Podeu classificar-les per regions, productors, tipus de vins, etc., el que us sembli més pràctic i que us serveixi per poder trobar-les fàcilment.





EL TAP DE SURO: DE L'ARBRE A L'AMPOLLA

«Si volem vins que parlin del paisatge, els hem de tapar amb una porció d'aquest paisatge».

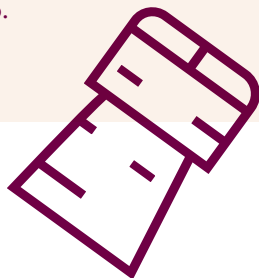
*Josep Roca, sommelier i copropietari
d'El Celler de Can Roca*

Calen 80 anys perquè una alzina surera produeixi un suro òptim per fer-ne taps naturals, ja que un arbre no es pela fins que té entre 35 i 40 anys i no és fins a la tercera lleva que se n'extreuen taps de qualitat, i tot això sense fer malbé la soca.

La indústria surera catalana és capdavantera en recerca i innovació d'ençà de la seva aparició al segle XVIII a les comarques gironines. Va ser pionera i s'hi ha mantingut a escala mundial durant més de 200 anys.

El tap de suro és el tancament òptim per a vins, caves i vins escumosos, no només perquè és l'únic que garanteix la permeabilitat justa d'oxigen a l'ampolla, sinó perquè és un producte natural que fixa el diòxid de carboni a l'atmosfera i contribueix a reduir els gasos d'efecte hivernacle, la causa principal del canvi climàtic.

El suro és un dels materials més sostenibles que existeixen: contribueix a la preservació dels boscos, al manteniment de la biodiversitat i a la prevenció d'incendis. És, a més, un exemple de bioeconomia circular, perquè des que surt del bosc fins que es transforma en tap s'aprofiten tots els subproductes que genera durant la fabricació.



TIPUS DE TAPS

TAP NATURAL

És un cilindre de suro d'una sola peça. La seva estructura interior emmagatzema l'oxigen que permet que el vi maduri i evolucioni dins l'ampolla. És l'ideal per a vins, especialment els de llarga guarda.

TAP PER A VINS ESCUMOSOS

És un tap de suro natural format per un cos de suro aglomerat i discos de suro natural a l'extrem en contacte amb el vi. S'ha comprovat que els discos de suro contribueixen a l'aportació d'oxigen als caves i escumosos, facilitant-ne la correcta evolució. Un diàmetre més ample i la composició li permeten suportar les pressions elevades dins l'ampolla, i en destapar-se pren de manera natural la forma típica de xampinyó.

TAP COLMATAT

És un tap de suro natural els porus del qual s'omplen amb pols de suro, que en milloren l'aspecte visual. És un tap més econòmic que un tap natural i està pensat per a vins de rotació ràpida, que no han de passar més d'un any a l'ampolla.

TAP 1+1

Està format per un cos de suro aglomerat amb discos de suro natural adherits als extrems. S'anomena tap 1+1 per aquests dos discos. S'utilitza habitualment per a vins blancs i és ideal per a vins consumits en 2 o 3 anys.

TAP AGLOMERAT

Està format per granulat de suro unit amb aglomerants aptes per a l'ús alimentari. S'acostumen a utilitzar per a vins de rotació ràpida.

TAP AMB CÀPSULA

Té incorporada una corona o càpsula a l'extrem superior que pot ser de fusta, metall o altres materials. Es fa servir per a begudes que es consumeixen en diverses vegades, com ara vins dolços, whisky, brandi o ginebra.

Costa Daurada,

MIL SABORS PER DESCOBRRIR




COSTA DAURADA
Al teu estil!


**és CASA
TEVA**



www.costadaurada.info



@costadauradatur

GUIA PRÀCTICA DEL TAST

Un tast de vins consta de tres fases: la visual, l'olfactiva i la gustativa, per aquest ordre

Donar voltes a la copa, olorar el vi i després observar com les gotes baixen per les parets del recipient són parts de què consta el tast de vins. Amb una aparença sofisticada, en realitat aquesta tècnica és més senzilla del que sembla. No necessàriament heu de fer un tast guiat als clients, però sí que els ajudareu a gaudir molt més dels vins que triïn si teniu alguns coneixements sobre el tema.

El tast és qüestió de pràctica, així que a mesura que us «entreneu», podreu descriure més aromes i sensacions amb més facilitat.

Aquesta és la teoria, perquè, a la pràctica, la percepció olfactiva, per exemple, és molt personal i els records associats a cada aroma poden fer que dues persones reconeguin aromes diferents en un mateix vi.



LA FASE VISUAL

Què podeu saber observant el color del vi a banda de si és blanc, negre o rosat? Doncs podeu obtenir informació sobre l'envelliment, l'alcohol i fins i tot la varietat del raïm. Poseu la copa sobre un fons blanc, inclineu-la uns 45 ° i comenceu el tast.

BRILLANTOR I LIMPIDESA

Pareu atenció perquè no sempre l'aspecte tèrbol indica deteriorament del vi. Hi ha vins que no es filtren. Gairebé tots els vins tenen partícules en suspensió (com us hem explicat, també es pot decantar el vi per separar el líquid dels pòsits que hi pugui haver al fons) i només l'existència d'una quantitat molt elevada d'aquestes partícules es considera un defecte.

COLOR

Heu de tenir en compte que hi ha varietats de raïm, com la pinot noir o la trepat, que tenen molt poc color i, normalment, se n'elaboren vins joves o de poca criaça. Però, per norma general, les tonalitats blaves, porpres i els vermells intensos indiquen joventut, mentre que els vermells menys intensos són senyal de maduresa. En els vins blancs, si el color és transparent, es tracta d'un vi jove, mentre que els colors grocs i daurats són de vins envellits.

LLÀGRIMA

Se'n diu així de les gotes quan baixen per les parets de la copa després de fer girar el líquid de l'interior. Poden ser un indicatiu d'un grau alcohòlic més alt o baix d'un vi.

BOMBOLLES

La presència de gas carbònic en vins d'agulla o escumosos és una de les característiques diferenciadores del producte, però en altres vins es considera un defecte.

2



LA FASE OLFACTIVA

Aquesta fase és la més complicada, ja que l'ésser humà té l'olfacte menys «entrenat» que la vista, per exemple. En general, les aromes del vi són fruit de la varietat de raïm i l'elaboració.

→ Primer, recordeu que heu d'agafar la copa pel peu, per no escalfar el líquid ni embrutar la copa. Sense agitar-la, acosteu-hi el nas i inspireu. En aquest moment percebreu les **aromes primàries**, les que aporta el raïm.

Poden ser afruitades (cítrics, pera, meló, grosella, etc.), vegetals (romaní, eucaliptus, etc.), florals (rosa, espígol, violeta, etc.), minerals (pissarra, querosè, granit, etc.) i d'espècies (nou moscada, regalèssia, pebre, vainilla, etc.).

→ Després moveu la copa donant-li voltes, suaument, i torneu a olorar el vi. D'aquesta manera impregnareu les parets de la copa de vi i l'alcohol us portarà altres aromes fins al nas. Ara percebreu les **aromes secundàries**, que apareixen durant la fermentació (elaboració).

Les més comunes són fruita seca, lactis (iogurt, mantega, etc.) i aromes dolces, com ara galetes, caramel, etc.

→ Repetiu el moviment de donar voltes al vi a la copa per percebre les **aromes terciàries**, les que apareixen durant l'envelliment en fusta i/o ampolla.

A la bota es produeix un lent procés d'oxidació, que fa aparèixer aromes de cafè i xocolata, i també les que provenen de la bota (cada fusta aporta unes aromes i propietats diferents al vi).

La criança també pot fer-se a l'ampolla amb el mateix objectiu d'aportar complexitat als sabors i aromes del vi. En les criances en ampolla, en canvi, la manca d'oxigen provoca un procés de reducció, així que les aromes de fruita i vegetals es concentren i apareixen notes de compota, bolets, etc.

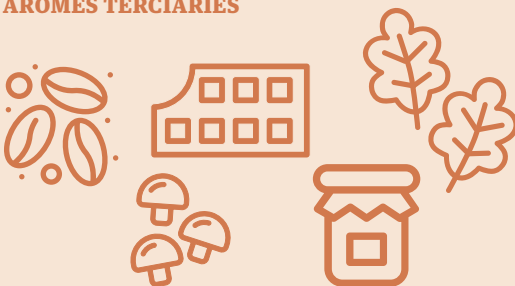
AROMES PRIMÀRIES



AROMES SECUNDÀRIES

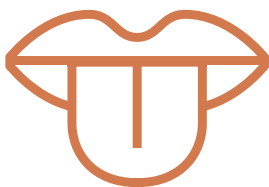


AROMES TERCIÀRIES



Com a norma general, en els vins joves dominen les aromes primàries, mentre que en els envellits predominen les secundàries i terciàries, que persisteixen més.

3



LA FASE GUSTATIVA

Tot i que molts podrien pensar que tastar el vi hauria de ser el primer pas, en realitat, la fase gustativa és la tercera i última en el tast del vi. Arribats a aquest punt, cal assaborir-lo i «passejar-lo» per tota la boca. D'aquesta manera, es poden descobrir moltes característiques del vi, com el grau d'alcohol, el sabor, però també la textura o el cos.

→ El sabor **dolç** és causat pels sucres i l'alcohol de la fermentació, però també pel grau de maduració del raïm (com més madur, més sucres presents al fruit). Per això a les regions càlides els àcids disminueixen més ràpidament que en zones més fredes.

→ L'**acidesa** està present en tots els vins, però a mesura que augmenta el grau de maduració del raïm, el contingut en àcid disminueix. Un excés d'acidesa revela que el raïm era massa verd i restarà cos al vi. Això, de tota manera, s'accentua en els blancs, ja que algunes varietats, com la riesling i la sauvignon blanca, posseeixen una acidesa molt elevada. L'acidesa és un dels components essencials en el vi i té diverses funcions: restringeix l'acció dels bacteris que podrien malmetre el vi i a nivell organolèptic aporta una sensació d'equilibri i frescor.

→ Podeu notar una sensació **aspra** o **astringent**, que transmeten els **tanins**, que provenen de les tiges i les llavors del raïm utilitzades en l'elaboració d'un vi, així com també de la fusta que s'ha fet servir en la criança en bota (si els torrats són alts, transmet més tancitat al vi). Els tanins són més evidents en els negres joves, però amb l'edat es noten més suaus. Per això els vins amb molts tanins són envellits durant llargs períodes de temps, per aconseguir que siguin més saborosos.

AROMES CONSIDERADES DEFECTES

VINAGRE



És probable que el vi s'hagi fet malbé (el suro no tancava bé o l'hem guardat massa temps). Però actualment també hi ha vins naturals amb notes d'acètic.

CARTRO MULLAT O SURO



El TCA (tricloroanisol) pot provenir de fongs que degraden el suro o d'altres fonts. Avui és poc comú gràcies als nous procediments de les empreses de taps.

OUS PODRITS



El sofre és present a tots els vins, però a nivells alts desprèn una olor molt desagradable, com d'ous podrits. Una mala reducció també causa el mateix efecte.

Ara Lleida, tant i tan a prop! Viu la tardor

Verdu, L'Urgell, Foto: Josep Barbero

AUTÈNTICA
DIFERENT
NATURAL

Pirineu
i Terres de
Lleida



EL MARIDATGE

El maridatge és la combinació entre el vi i els aliments. Un bon maridatge aconseguirà realçar les qualitats del menjar que acompanya i del vi mateix, ja que serveix per sumar sabor i pot aconseguir que un àpat sigui extraordinari.

El maridatge depèn dels ingredients, però encara més de la manera com s'han cuinat –no és el mateix un peix o una carn a la planxa que guisats o acompanyats amb una salsa– o si se serveixen freds –tipus cebiche o carpaccio–.



EL MARIDATGE ES POT FER DE DUES MANERES

→ **Per afinitat de sabors:** l'objectiu és crear una harmonia perquè les sensacions que transmet el vi i les del menjar es complementin. Per exemple, si l'àpat inclou plats amb sabors suaus sense salses (verdures al vapor, carn blanca a la planxa, etc.) heu de triar un vi jove i evitar els vins complexos.

→ **Per contrast:** buscant l'equilibri a través de sensacions oposades. D'aquesta manera, aconseguirem realçar tots els sabors. Un menjar mexicà picant o un plat molt especiat es podrien acompanyar amb un blanc sec, ja que proporciona frescor, que a més compensarà la sensació de calor que desprèn el menjar.

SI VOLEU ENCERTAR-LO...

→ Els blancs solen ser més polivalents i, per tant, més senzills de maridar amb qualsevol plat.

→ Si en un restaurant italià, japonès o libanès els clients us demanen quins vins poden anar bé, penseu en el cava; és una aposta segura perquè el carbònic refrescarà les sensacions del plat i a més és molt versàtil, ja que combina gairebé amb tot.

→ Si heu d'acompanyar plats contundents, com ara carn de caça, estofats, guisats de llegums amb embotits, etc., escolliu un vi també potent, amb criança. O un cava, però amb poc sucre i que sigui força envellit.

SEGONS ELS INGREDIENTS

VINS
NEGRES
JOVES



VINS NEGRES
AMB
ESTRUCTURA
(CRIANÇA)



DEFUGIU ELS TÒPICS

Els maridatges tradicionals poden no ser tan perfectes com ens havien fet creure:

→ Vi negre i formatge curat és un exemple d'un dels **clàssics del maridatge** que, en canvi, no funciona. Encara que tradicionalment els formatges s'hagin combinat amb vins negres, no sempre funcionen i podeu combinar-los molt millor amb blancs dolços i/o vins generosos.

En canvi, si parlem de formatges de cabra, sí que van bé amb negres joves.

→ Marisc i vins d'agulla o blancs afruitats, panellets i vins dolços, coca de Sant Joan i cava, etc., són altres maridatges tradicionals. Es consideren **maridatges geogràfics** i la veritat és que molts funcionen, ja que normalment els vins de la zona són els que millor acompanyen la gastronomia de la regió.

EN ORDRE

Un altre punt que heu de tenir en compte a l'hora de fer un maridatge és l'ordre dels vins. La lògica ens diu que, si els entrants han de ser una mica més lleugers que el plat principal, hem de fer el mateix amb els vins. No és una bona idea començar amb un vi negre amb molt de cos per acabar amb un vi blanc fresc i lleuger, ja que el primer és tan intens que després costaria molt percebre les qualitats del blanc.

Així que l'ordre serà **de vi més lleuger a vi amb més cos**: vins blancs o rosats joves, vins blancs o rosats amb una mica d'envelliment en bota, vins negres joves, criances, reserves i grans reserves.

ALIMENTS DIFÍCILS DE MARIDAR

→ **Carxofes.** És un dels maridatges gairebé impossibles. La raó és la cinarina, una substància que contenen les carxofes, que fa que el vi amb aquest aliment tingui un desagradable gust metàl·lic. Si les carxofes es cuinen amb altres ingredients, com ara pernil o ous, sí que podrien funcionar, per exemple, amb vins negres joves i frescos.

→ **Espàrrecs.** En segon lloc se situen els espàrrecs, tot i que si se serveixen com a guarnició de carn o peix, o en una truita o un remenat, podeu acompanyar-los amb un vi jove blanc o rosat.

→ **Cols de Brussel·les.** Contenen compostos de sofre que en fan difícil la combinació. Com en el cas de les carxofes, us facilitarà la feina si les heu combinat amb pernil o bacó. Un blanc amb una acidesa elevada pot ser un bon maridatge.

→ **Vinagretes.** El vinagre és «enemic» del vi. L'acidesa que té fa que sigui molt complicada de maridar, per exemple, una senzilla amanida. Podeu optar per vins blancs joves i frescos.

→ **Fumats.** Les arengades són pràcticament impossibles de maridar. El salmó o el bacallà podeu acompanyar-los amb un escumós o un blanc amb cos.

→ **Xocolata.** És difícil, però té diverses opcions. Mari-deu-la amb un vi dolç negre o ranci si es tracta de xocolata amb llet o blanca, i un vi negre amb cos si la xocolata té un alt percentatge de cacau.

VINS
BLANCS
I ROSATS



VINS
DOLÇOS
I ESCUMOSOS



ÉS CERT?

Mites i falses creences sobre el vi

Durant molts anys, hem sentit afirmacions sobre el vi que hem donat per descomptat que eren certes, però el cas és que moltes no ho són o no són exactament com ens ho havien explicat. La tecnificació, la ciència o simplement que les coses no són com sempre ens havien volgut fer creure, han canviat determinades maneres de conservar, beure o comprar vi.

«EL VI COM MÉS VELL, MÉS BO»

Tot depèn del tipus de vi: un vi jove ha de ser consumit durant el mateix any i, en canvi, un bon reserva o gran reserva pot guardar-se fins a 10 o 12 anys. Els vins que es conserven fins a 25 o 30 anys són només uns escollits.

Hi ha vins que, un cop a l'ampolla, necessiten temps perquè arribin al moment òptim de consum (alguns negres amb criaça i vins dolços), però la majoria han estat pensats per beure's durant els dos primers anys de vida. També hi influeixen les varietats de raïm: n'hi ha que són més aptes que d'altres per a l'envelliment.

Això no vol dir que, passat el temps recomanable, els vins no es puguin consumir, però sí que aniran perdent aromes i propietats. Els vins blancs frescos, per exemple, s'elaboren per ser consumits el mateix any, i si es guarden més temps, es van enfosquint i l'acidesa característica desapareix. La majoria de rosats també s'han de beure el mateix any d'elaboració.

«ELS NEGRES S'HAN DE PRENDRE A TEMPERATURA AMBIENT»

En l'actualitat, temperatura ambient poden ser els 22 °C a l'interior del menjador a l'hivern per l'efecte de la calefacció; per tant, el concepte de temperatura ambient no és vàlid. Antigament, sí que ho podia ser perquè les cases tenien espais amb una temperatura més fresca i constant per conservar els aliments i el vi.

Seguiu les recomanacions sobre la temperatura ideal per a cada tipus de vi que us hem detallat en l'apartat de *Com conservar el vi*.

«ELS VINS D'ARA TENEN MÉS SULFITS QUE ELS D'ABANS, QUE EREN MÉS NATURALS»

De sulfits, en tenen tots els vins, ja que es produeixen de manera natural durant la fermentació en petites quantitats, però en realitat actualment el productor n'afegeix menys i han d'aparèixer obligatòriament a l'etiqueta amb l'escriu «Conté sulfits».

Els sulfits són diòxid de sofre, un antibacterià que evita que el vi envelleixi abans d'hora, però, tot i les seves propietats, avui la majoria d'elaboradors són partidaris d'afegir-ne com menys millor i una correcta elaboració fa que no calgui incorporar-ne, o en molt poca quantitat.

“

«ELS VINS NEGRES SÓN PER ACOMPANYAR LA CARN, I ELS BLANCS, EL PEIX»

El maridatge és una mica més complex que això i no depèn tant de si el vi és blanc o negre, sinó més aviat de l'elaboració i l'envelliment. Un vi negre jove pot maridar molt bé amb el peix, i un blanc amb més cos es pot servir perfectament amb una carn.

“

«EL ROSAT ÉS UNA BARREJA DE VI BLANC I NEGRE»

Aquesta és una frase maleïda que ha acompanyat durant molt de temps aquest tipus de vi. La realitat és ben diferent: antigament els cellers sí que barrejaven els vins negres amb els blancs per obtenir rosats, però aquesta pràctica ha desaparegut i, a Catalunya, cada vegada més cellers n'elaboren. Tasteu-los, ja que són vins que poden acompanyar molts tipus de menjars, des de verdures fins a pastes, amanides o arrossos.

“

«UN RESERVA SEMPRE SERÀ MILLOR QUE UN VI JOVE»

Que a l'etiqueta hi posi «reserva» no té res a veure amb la qualitat del vi i simplement fa referència al temps d'envelliment en bota del vi.

“

«EL CAVA, NOMÉS PER A LES POSTRES»

Tot i que ha estat la manera de consumir-lo durant molt de temps, en realitat les possibilitats van molt més enllà per la gamma tan extensa de caves que s'elaboren: criança, reserva, brut nature, sec, semisec, rosat, etc., i per tant poden acompanyar qualsevol àpat.

“

«COM MÉS CAR ÉS UN VI, MÉS BO»

No necessàriament. Hi ha vins de preus moderats molt bons. En el tema de la qualitat i el preu en el món del vi encara hi ha molts escèptics, i s'associa massa sovint un preu alt amb un vi bo. Per sort, no és així.

“

«PRIMER, ELS BLANCS I DESPRÉS, ELS NEGRES»

No hi ha un ordre inamovible per servir els vins, sinó que tot depèn del gust del client i, sobretot, de l'àpat que acompanyarà. És cert que normalment els blancs se serveixen abans que els negres, però no sempre ha de ser així. El que sí que us pot ajudar és saber que els vins més lleugers, sense criança, se serveixen abans que els envellits i els secs, abans que els vins dolços.

INFORMACIÓ PRÀCTICA

INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI (INCAVI)

incavi.gencat.cat – 938 900 211

DENOMINACIONS D'ORIGEN

DO Alella

www.doalella.com – 935 559 153

DO Catalunya

www.docat.cat – 977 328 103

DO Cava

www.docava.es – 938 903 104

DO Conca de Barberà

www.doconcadebarbera.com
977 926 905

DO Costers del Segre

www.costersdelsegre.es – 973 264 583

DO Empordà

www.doemporda.cat – 972 507 513

DO Montsant

www.domontsant.com – 977 831 742

DO Penedès

www.dopenedes.cat – 938 904 811

DO Pla de Bages

www.dopladebages.com – 938 748 236

DOQ Priorat

www.doqpriorat.org – 977 839 495

DO Tarragona

www.dotarragona.cat – 977 217 931

DO Terra Alta

www.doterraalta.com – 977 421 278



RUTES ENOTURÍSTIQUES

Enoturisme DO Alella

www.enoturismedoalella.com

Barcelona Turisme

www.barcelonaturisme.com

Ruta del Vi de Lleida

www.rutadelvidelleida.cat

Ruta del Vi DO Empordà

www.rutadelvidoemporda.org

Ruta del Vi DO Pla de Bages

www.rutadelvidobages.cat

Turisme Penedès

www.penedesturisme.cat

Oficina de Turisme del Priorat

www.turismepriorat.org

Turisme Terra Alta

www.terra-alta.org

Ruta del Cister–Ruta del Trepal

www.larutadelcister.info



EQUIPAMENTS CULTURALS DEL VI

Vinseum–Museu de les Cultures del Vi de Catalunya

www.vinseum.cat

Museu del Suro

www.museudelsuro.cat

Museu Fassina Balanyà

www.fassinabalanya.cat

CIC Fassina–

Centre d'Interpretació del Cava

www.santsadurni.cat/cic_fassina

Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges

www.cellerdelhospital.cat/cim-centre-in-
terpretacio-malvasia/

Centre d'Interpretació Font de la Canya

www.turismeavinyonet.cat

Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora

www.vallmora.cat

Museu de la memòria de la vinya i el vi de Sant Fruitós de Bages

www.santfruitos.cat

CAVACENTRE

www.santsadurni.cat/cic_fassina

Centre Enoturístic del Pla de Bages

www.navas.cat



ASSOCIACIONS I ENTITATS PATRONALS I PROFESSIONALS

Associació Vinícola Catalana
www.avinicolacatalana.cat

Associació Catalana d'Enòlegs
www.enolegs.cat

Associació Catalana de Sommeliers
www.sommeliers.cat

Associació d'Empresaris Surers de Catalunya
www.aecork.com

Associació d'Elaboradors del Cava
www.aecava.com

Confraria del Cava
www.confrariacava.com

FIVIN
www.fivin.com

Confraria dels Vins del Bages
www.confrariabages.cat

Acadèmia Tastavins
www.tastavinspenedes.cat

INNOVI
www.innovi.cat/es

Vinya Cellar Masia
www.vinyacellermasia.net



UNIVERSITAT I FORMACIÓ

Facultat d'Enologia de la URV
www.fe.urv.cat/es/

Escola Agrària de Gadesa
www.agricultura.gencat.cat

Escola d'Enoturisme de Catalunya
www.escolaenoturisme.vilafranca.cat

The Wine Business School
www.thewinebs.vilafranca.cat

Ruralcat
www.ruralcat.gencat.cat

IRTA
www.irta.cat

Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
www.escolaespiells.com

Institut Josep Vallverdú
www.agora.xtec.cat/insjosepvallverdu/

Institut Priorat
www.agora.xtec.cat/iespriorat/

Escola Agrària de Gadesa
www.agricultura.gencat.cat

Escola d'Enologia Jaume Ciurana - INS Priorat
www.agora.xtec.cat/iespriorat

Escola Agrària de Manresa
www.agora.xtec.cat/ecamanresa

Vedruna Artés
www.olisivins.vedrunaartes.cat

Escola d'Hoteleria Joviat
www.joviat.com

Institut Gerbert d'Aurillac
www.agora.xtec.cat/iesgerbert/



PLATAFORMES DE DIFUSIÓ DE LA CULTURA DEL VI

Vadevi.cat
www.elmon.cat/vadevi

Cupatges
www.naciodigital.cat/cupatges

La Guia de Vins de Catalunya
www.guiadevinsdecatalunya.com

Enoturista
www.enoturista.cat

Cuina.cat
www.cuina.cat

Conca 5.1
www.laconca51.cat

Vinassos
www.vinassos.cat

Papers de Vi
www.papersdevi.cat

Primera edició: novembre de 2020

Primera reimpressió: maig de 2021

© d'aquesta edició: SÀPIENS SCCL

Realització editorial:

www.som.cat

som*
la cultura de tots

Edició: **Olimpia Nofuentes**

Redacció: **Raquel Puente**

Assessorament: **Xavier Ayala**

Disseny i maquetació: **Enric Adell**

D.L.: B 20259-2020

La reproducció total o parcial d'aquesta obra per qualsevol procediment, començant-hi la reprografia i el tractament informàtic, com també la distribució d'exemplars mitjançant lloguer i préstec, resten rigorosament prohibides sense l'autorització escrita dels titulars del *copyright*.

Promou:

 Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

 **INCAVI**
Institut Català de la Vinya i el Vi

Col·labora:

 **A V C**
ASOCIACIÓ VINÍCOLA CATALANA

Media partner:

CUINA

Patrocina:

 **Barcelona**
és molt més

 **Diputació
Barcelona**

 **Diputació de Girona**

 **Costa Brava
Pirineu de Girona**

 **ara
lleida**

 **Diputació de Lleida**
Patronat de Turisme

 **COSTA DAURADA**

 **Patronat de Turisme**

 **Diputació Tarragona**

 **INSTITUT CATALÀ DEL SUÏD**
www.icsuro.com



Alella
a 25 min del centre de Barcelona

Barcelona és enoturisme i és mar. És cava. És Alella, Pla de Bages i Penedès.
És assaborir cada copa. És museu i festival. És verema.
Barcelona és una i moltes a la vegada.
Tantes, que té més de 300 municipis i 4 denominacions d'origen per descobrir,
molt més a prop del que et penses.

Quina Barcelona coneixes tu?

Descobreix-les totes a

www.barcelonaesmoltmes.cat

#BCNmoltmes





A Catalunya s'elabora vi des de fa més de 2.700 anys. La tradició, la cultura del vi i el conreu de la vinya han estat presents al nostre territori des de fa segles. Ara més que mai el vi català és tendència i ha arribat el moment de fer un canvi en la manera de consumir i, si mengem de proximitat, hem de beure també de km 0.

Aquesta és una obra molt útil per als professionals de la restauració, que els ajudarà a conèixer millor el vi català, oferir encara un millor servei i fer-ne difusió entre el públic dels establiments, però també per als amants del vi que vulguin ampliar els seus coneixements.

Col·labora:



Media partner:

CUINA