

PRÒLEG

Quan dues o més persones comparteixen un vi, comparteixen també moltes més coses, per exemple..., constipats. Algunes són anecdòtiques, com la referida, d'altres són més personals (estats d'ànim, vivències o petites confessions amistoses), però la gran majoria, sobretot si un dels tastadors es compta entre els qui més i millor saben parlar de vi, són de gran utilitat per a qualsevol que les escolti i que tingui interès en aquest món.

Durant un bon grapat de dies, he tingut el privilegi de compartir vins amb el Josep Roca, sommelier reconegut per qualsevol que de prop o de lluny formi part del món del vi, i conegut ara pel públic televisiu perquè, durant dues temporades, ens ha ajudat a fer el programa *En clau de vi*. I sóc del tot sincer quan dic que considero aquests dies de tastos compartits amb ell, com un dels grans regals que fins ara m'ha procurat la meva feina (a pesar que m'agrada recordar-li amb un somriure que, efectivament, en una de les trobades, la proximitat ens va fer compartir també un principi de constipat que ell tenia, i que jo vaig acabar arreplegant).

Un privilegi, primer, perquè he tastat vins bons i vins grans (només d'aquestes dues categories podran trobar-los en el nostre llibre), en segon lloc, perquè crec que els tastos i les converses que se n'han derivat han anat vestint la nostra amistat, però, sobretot, perquè n'he après. He après quin tipus de vins m'agraden més o m'agraden menys i, tan important com això, perquè m'agraden més o m'agraden menys! He après a posar nom

a les meves sensacions davant d'un vi. Sensacions de tota mena... Quin color hi veig, quina olor em sembla trobar-hi, quin altre gust em recorda el gust que hi percebo, quina sensació tàctil tinc quan me'l poso a la boca, en quina situació m'agradaria beure-me'l, amb quina mena de menjar me'l beuria i amb quin no, i d'altres.

Les impressions que un vi pot causar a cadascú tenen un alt component de subjectivitat, i això, als qui no en som professionals, ens provoca sovint certa recança d'expressar-les en públic o fins i tot d'admetre-les com a certes, de cara a nosaltres mateixos. Crec que els tastos d'aquest llibre m'han ajudat també a agafar certa seguretat en les meves pròpies impressions. Tinc la sensació que m'he pogut despullar de complexos perquè, a poc a poc, m'he anat armant de veritats. I el millor de tot, al costat del Josep, m'ha semblat que no em costava fer-ho.

OBJECTIU

Ara bé, els tastos que recull el llibre que tenen a les mans no els hem fet només amb l'objectiu de poder aprendre i de poder experimentar personalment tot el que els acabo d'expressar, ni tampoc pel plaer de tastar vins, el Josep i jo (encara que no els puc negar que aquestes han estat també dues poderoses raons). Els hem fet, principalment, amb la idea de poder-los compartir. Amb la idea que vostès puguin reproduir-los particularment, si som capaços d'encomanar-los el nostre entusiasme, i que puguin entendre, coincidir, o fins i tot en alguns casos discrepar, de les sensacions i les emocions que cadascun dels vins que hem tastat ens han provocat a nosaltres. A mi, el Marcel, l'aficionat, i al Josep Roca, l'expert.

La nostra voluntat, doncs, no és només que el lector passi bones estones llegint les nostres converses i descobrint-hi a poc a poc els secrets del món del vi, sinó esperonar-lo per tal que s'animi a fer, sol o en grup, alguns dels tastos que li proposem.

Tots han estat curiosament escollits per tal que permetin a qualsevol persona, sigui quin sigui el seu nivell de competència en aquest camp, el reconeixement i l'aprenentatge de les característiques bàsiques que identifiquen i singularitzen els vins que tastem.

ESTRUCTURA I PROCEDIMENT

L'estructura del llibre també està pensada amb vocació didàctica i amb la idea de facilitar l'aprenentatge al lector. Per exemple, com que entenem que la comparació ajuda molt a evidenciar les característiques de cada vi, hem fet que cada tast sigui un relleu entre dos vins. Cadascun ens sembla una representació clara de la categoria que li adjudiquem, i les dues categories, o bé són contràries, o bé tenen característiques molt diferenciades.

Hem donat prioritat a la claredat de plantejaments per sobre de l'exhaustivitat, però, tot i així, en els divuit tastos que recull el llibre, ens sembla veure-hi recollits també els principals tipus de vins blancs, els relleus imprescindibles entre caves i *champagnes*, i una selecció emblemàtica de diferents tipus de vins negres.

A l'inici de cadascun dels tastos, hi hem posat una fitxa completa amb les característiques i informacions de consum imprescindibles dels dos vins que el protagonitzen i, immediatament després de cada tast, un resum que recull, també de manera esquemàtica i sintètica, les idees bàsiques que hi han sortit. Aquest recull ha de permetre al lector poder revisar fàcilment aquests conceptes bàsics, en qualsevol moment que els necessiti.

De les paraules que dediquem a cadascun dels vins, hem destacat, en negreta, tal i com apareixen marcades aquestes, aquelles que recullen estrictament la nota de tast de cadascun, és a dir, les paraules amb què descriuim les percepcions sensorials que hi reconeixem. L'objectiu d'això és que el lector tin-

gui un accés fàcil i ràpid a la descripció de les característiques del vi, sense que hagi de llegir, si no ho vol, els perquès d'aquestes, ni els comentaris laterals que en fem els dos tastadors.

L'ESCALETA DE TAST

Per facilitar un procediment sistemàtic a aquells tastadors que desitgin disciplinar-se en els seus tastos, hem elaborat el que anomenem una «escaleta de tast», que, si bé com és obvi no és de seguiment obligatori, permet recordar els passos essencials en la degustació d'un vi i algunes de les possibilitats sensibles que es poden trobar de manera més habitual en cadascun d'aquests passos.

ELS VINS TASTATS

Els vins que protagonitzen els tastos d'aquest llibre compleixen un doble objectiu: el primer, servir fidelment i ser representatius de la categoria en la qual els hem inscrit, i el segon, tenir una qualitat i un discurs que ens permetin endinsar-nos-hi amb el comentari. Hi ha molts vins que es poden beure, però no n'hi ha tants que es puguin conversar, que mereixin la conversa, i que millorin a cada minut que passen a la copa. Entenem que els protagonistes dels nostres tastos formen part d'aquests darrers, perquè, a banda de la nostra atenció, siguin, sobretot, mereixedors de la seva.

ELS PREUS

Amb aquesta premissa de qualitat, i en la mesura en què el mercat ens ho ha permès, hem buscat vins de preus diferents, que permetin el correcte seguiment de les nostres propostes, siguin

quines siguin les butxaques dels qui ho vulguin fer, o la magnitud de la festa que cadascú vulgui muntar. Confiem que les indicacions «Valen més del que costen», per als vins econòmics, «Per quedar bé», per als vins de preu mitjà, i «Joies de la corona», per als vins de preu més elevat, els guiaran en aquesta qüestió.

LES COPES

Pel fet que hem observat una certa confusió general a propòsit de quines són les copes adequades per beure's un bon vi, en quina mesura aquestes han de ser diferents en funció del vi que decidim de tastar, i si hi ha algun tipus de copa estàndard que pugui servir-nos per a qualsevol tipus de vi (encara que això suposi una petita renúncia a l'excel·lència que ens aportaria la més idònia), hem decidit incloure, en la fitxa de tast de cada vi, una indicació que remet a la copa més adequada per degustar-lo, fotografiada en les planes finals del llibre. Amb l'objectiu d'eliminar la confusió que podrien suposar per al lector descripcions genèriques de cada tipus de copa, hem decidit parlar de models i de noms concrets, i que totes formin part del catàleg d'una de les marques més prestigioses del sector, RIEDEL, a qui ens vam adreçar per pròpia iniciativa, i de la qual vam obtenir l'ajut des del primer moment. D'entre les diferents sèries de copes que aquesta marca ofereix, hem decidit que les referides pertanyin a la sèrie VINUM, que ens sembla que ofereix prestacions d'altíssima qualitat, sense que el seu cost les faci inabastables per a la gran majoria de les butxaques.

ELS PLATS

Per voluntat reiteradament expressada del Josep Roca, hem d'advertir el lector que els plats que recomanem per a cada tipus de vi que tastem han de ser tinguts només com una orien-

tació, ja que un maridatge acurat i precís demanaria un detall que no ens és possible d'incloure en la fitxa informativa corresponent.

Tot això és el que hi ha en aquest *Vins compartits*. Això i amistat, això i bon humor, això i el plaer que suposa per als sentits degustar una bona copa de vi, tot conversant. En una ocasió vaig sentir que algú parlava no de «beber un buen vino», sinó de «conversar un buen vino». Doncs bé, això és el que hem fet el Josep i jo, hem «conversat» bons vins. I ens agradaria tant que les nostres converses els fossin útils i profitoses com que, als nostres parers, poguéssim afegir-n'hi d'altres, els seus.

MARCEL GORGORI