



Tota la ciència que amaga una copa de vi

L'enòleg Ramon Viader recull en un llibre els aspectes científics i tècnics sobre el procés que es desencadena en el cos humà cada vegada que fem un glop de vi. L'expert reclama més coneixements sobre la qüestió per fer millors vins

✘ THAÏS GUTIÉRREZ

Després de 40 anys d'experiència i d'haver tastat vins d'arreu del món, l'enòleg Ramon Viader es va adonar que el sector vinícola "s'estava allunyant del mètode científic". Aquest expert, farmacèutic de formació, trobava a faltar "més coneixements tècnics sobre com percep el vi el cos humà". Per això va escriure *Vi, cos i cervell*, un llibre editat per l'Institut d'Estudis Catalans i l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació, en què descriu amb tot detall el procés de percepció del vi a través dels sentits i com després el sistema nerviós trasllada aquests estímuls al

nostre cervell. "Si millorem el coneixement tècnic del vi, millorarem els nostres vins", diu Viader, que destaca que el mercat s'ha omplert de consumidors cada cop més entesos i alhora més exigents "que busquen obtenir plaer a través del vi". El primer pas, doncs, és conèixer molt bé els sentits del cos humà, i això és el que ens proposa en la primera part del llibre. Viader explica que en el cas del vi els dos sentits més importants són el gust i l'olfacte perquè inclouen la percepció dels gustos, les olors i les sensacions que genera aquesta beguda. Aquests dos sentits reben el nom de *viscerals* perquè s'associen a les funcions gas-

trointestinals i "són estimulats per les molècules que contenen en solució els fluids nasals i bucal", segons explica l'autor en el llibre.

El procés d'ensumar i degustar el vi és complex i fascinant: pel que fa a l'olor, la podem percebre pel nas o per la boca i s'activa a partir de diferents terminacions nervioses allotjades a les fosses nasals. El recorregut de l'olor arriba fins als centres olfactors superiors, al cervell, on es discriminen i trobem el component emocional de l'olor. L'olor ens permet establir una vinculació amb una experiència passada o trobar similituds amb altres olors. Pel que fa al gust, un

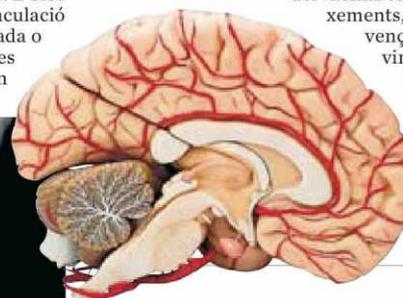
SAVIESA EN COPA
Veure un got de vi genera processos complexos i fascinants en el cos humà.

PERE TOROJERA

cop tenim el vi a la boca entra en contacte amb les papil·les de la llengua, més de 10.000, que, tal com explica Viader, es divideixen entre els receptors de membrana, per als gustos dolços, amargs i umami (sabor gustós), i els canals iònics, que detecten el salat i l'àcid. Per Viader, per valorar un vi des del punt de vista del gust cal "buscar un equilibri entre els components" i evitar defectes olfactors i gustatius i per això cita l'enòloga Emile Peynaud, que deia que aquest equilibri és "la justa proporció de les parts que es realcen mútuament".

D'altra banda, Viader també fa un repàs de les propietats més importants del vi: la terbolesa, la viscositat, el color i les aromes, i assegura que són aquestes últimes les més importants a l'hora de valorar un vi. "Un conjunt de substàncies químiques constitueixen la fracció aromàtica del vi", diu l'autor en el llibre, i destaca que en els últims 30 anys s'ha multiplicat el nombre d'olors que coneixem gràcies als avenços dels mètodes analítics. Així pot valorar millor l'aportació real de cada aroma al conjunt global del vi. Amb tots aquests coneixements, Viader està conven-

vençut que es faran vins millors i lloa les virtuts d'aquesta beguda mil·lenària que, "presa amb precaució, és molt saludable". —



ELS DIFERENTS GUSTOS DEL VI

- **Dolç:** prové de l'alcohol i el sucre. Com més àtoms de carboni té el líquid més augmenten la densitat i la sensació de pastositat.
- **Salat:** les sals d'àcids orgànics i el clorur de sodi són els responsables que el vi tingui aquest gust, tot i que és el que queda més dissimulat en global.
- **Àcid:** aquest gust prové dels àcids tàrtric, cítric, màlic, làctic i acètic.
- **Amarg:** els tanins en són els responsables. Alguns vénen de les botes de fusta, d'altres de la pel·lofa i els pinyols del raïm.
- **Astringent:** els polifenols i les sals d'alumini l'aporten, tot i que només es dona en vins negres.
- **Metàl·lic:** els vins d'avui en dia solen ser pobres en metalls i rarament tenen aquest gust.

