

REPORTATGE



# Plaers estadístics

Una vintena de tastadors a cegues se sotmeten a una innovadora tècnica d'anàlisi sensorial a Barcelona ≡ Havien d'agrupar els vins en funció de les seves similituds

ANTONIO MADRIDEJOS  
BARCELONA

Un grup destacat d'enòlegs i sommeliers van descobrir dijous a la tarda a Barcelona que una cosa tan subjectiva com el tast de vins es pot reduir a una fórmula matemàtica, és a dir, l'aroma i el gust es poden analitzar estadísticament amb uns resultats sorprenents. El sistema s'anomena *napping* i l'ha desenvolupat durant les dues últimes dècades Jérôme Pagès, professor del Laboratori de Matemàtiques Aplicades de l'Agrocampus Universitari de Rennes (França). «És una manera d'abordar els vins de forma global, més enllà dels criteris tradicionals», resumeix Pagès. Més enllà del gust de fruita, vainilla o regalèsia.

El professor va presentar el *napping* a l'Institut d'Estudis Catalans en el marc d'un seminari organitzat per la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) en col·laboració amb l'Institut Químic de Sarrià (IQS), l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACA) i l'ambaixada francesa.

Els mestres del tast, 22 en total, s'asseuen davant de vuit copes de vi. Es tracta de vuit vins aportats pels cellers Torres, que és l'empresa patrocinadora de l'acte, quatre dels quals procedeixen de vinyes xilenes i els altres quatre són del Penedès. Al seu torn, quatre són monovarietals merlot i quatre més de raïm syrah, i quatre de la collita 2003 i quatre del 2004. Els enòlegs no coneixen ni la marca, ni l'origen ni res. Porten un número de l'1 al 8, però estan col·locats amb desordre amb la finalitat d'evitar suspicàcies.

## Els vuit vins diferents

No han de puntuar la qualitat del vi, que és el que s'acostuma fer, «sinó detectar la tipicitat», assenya-la Pagès. El professor de Rennes els explica que en un gran paper en blanc hi han de col·locar els vins en funció de les similituds que presenten. Si n'hi ha dos de semblants —per exemple, el 2 i el 4—, han de posar-los junts, encara que poden elegir si els situen al centre del full o en una cantonada. Si el 5 també s'assembla al 4, però no al 2, s'haurà de buscar una posició equidistant. Tot el procés es repeteix dues vegades: primer el gust i després l'olfacte. En total, una hora i els sentits certament esgotats, com van reconèixer alguns, «acostumats a provar vins més semblants en una mateixa sessió», segons explica Lluís Fícar, de Fícaria Vins (Montsant).

Una vegada acabat el tast, les dades —la posició exacta que ocupen els vins en el paper en blanc— són introduïdes a l'ordinador per bus-



QUIM ROSER

► Anàlisi ► Un moment del tast portat a terme dijous a la tarda a Barcelona.

car les similituds. El complex programa informàtic determina la distància entre els vuit vins sense que li importi en quina posició estan les abscisses i les ordenades. També elimina les distorsions derivades del fet d'utilitzar només el centre del full o bé escriure els números molt folgats.

De seguida sorgeixen els resultats, alguns realment curiosos. Entre els tastadors hi ha discrepàncies, però en línies generals tots han col·locat els vins xilens molt junts, en un mateix quadrant, mentre que

## ► LES SIMILITUDS

L'origen (Xile o Penedès) va ser un factor més determinant que el cep (syrah o merlot)

## ► L'OBJECTIU

El 'napping' no desxifra què és millor o pitjor, sinó tendències generals del gust

els vins catalans se situen a l'altre, encara que lleugerament més separats. Els tastadors han coincidit tant en el gust com en l'aroma. Els vins idèntics de diferents anys queden pròxims, lògicament, però menys del que es podria esperar en el cas dels catalans. En canvi, les diferències són abismals segons el tipus de raïm. Els syrah ocupen el centre del full, relativament junts, però els merlot se separen: el 2004 xilè està als antípodes del 2004 català.

Hi ha moltes conclusions, potser precipitades, però tant Pagès com el seu col·lega Xavier Tomás, catedràtic d'Estadística de l'IQS, relaten diverses curiositats: «L'origen del vi, si és

xilè o si és català, ha resultat ser el tret més distintiu. I pel que fa a la varietat de raïm, el merlot ha generat (amb la mateixa tècnica elaboradora) vins molt més diferents». Es podria dir que el syrah és més estable sensorialment. Les col·lites xilenes també han resultat ser més similars que les catalanes, «possiblement perquè la regió on creixen els ceps té menys variació climàtica anual». Al Penedès, per exemple, l'estiu del 2003 va ser extremadament càlid.

Pagès explica que un assaig similar realitzat amb dues denominacions d'origen diferents a la vall del Loira, Touraine (raïm chenin) i Vouvray (sauvignon), també havia demostrat que els primers eren molt més similars entre ells que els segons. «Crec que en aquest cas —explica el matemàtic— era perquè els viticultors de Vouvray són més clàssics i als de Touraine els agrada més experimentar». Una altra gran diferència és que els tastadors aficionats van tendir a agrupar els vins en funció de la seva dolçor —més o menys sucre—, mentre que els experts van considerar que era un factor secundari, «síntoma que els gustos són una cosa molt relativa», afegeix. Pagès conclou que amb el *napping* «no hi ha bones o males respostes, és només una anàlisi de tendències». I no només per al vi, sinó també per a xocolates, cafès, aigües minerals, suc... ≡

## Obrim les portes de la Diputació

Diumenge 23 d'abril  
Jornada de portes obertes

DIPUTACIÓ DE BARCELONA  
Rambla de Catalunya, 126  
Barcelona  
Visites guiades  
de 10 a 20 h.

A les 12 h  
Sardanes.

Diputació  
Barcelona  
xarxa de municipis

Accessos  
Sardanes a les 12 h, 15 h, 17 h, 19 h, 21 h, 23 h, 25 h  
Mòbil: 12 (15 i 19 h), PC: 47 i 18

www.diba.cat