

# El vi

J.B.

Aquest article pretén d'una manera senzilla, sense grans objectius aprendre els tipus de vins, com guardar-los, quins tipus de vins apropiats a cada menjar.

## Guardar el Vi.

Des de que el vi és embotellat fins que alcança la seua plenitud poden passar alguns anys. Açò suposa un cost per a les bodegues. Per això les cases de prestigi vendran el seu producte abans d'alcançar la seua plenitud com a vi. Ací és quan l'aficionat pot trobar un bon vi i assumir l'última fase de la criaça del vi.

## On guardar-lo?

El primer és saber si tenim lloc per guardar el vi. Si no consumim el vi que anem gastant més val no guardar-ne que tindre'l a mal lloc. El més adequat seria una bodega subterrània o un sotà ben condicionat. Deurà d'estar resguardat de la llum natural, corrents d'aire i vibracions brusques. Mantindre's a una temperatura de 10 y 16 ° c i un nivel d'humitat del 70 %. A l'estança no hi haurà ni gasolina, ni pintura, ni productes químics.

Cap la possibilitat de tindre un habitacle refrigerant especialment per al vi.

## Quins vins guardar.

La possibilitat que el vi cresca al llarg del temps o mantindre la seua qualitat, depèn de molts factors. En general triarem aquells que tinguen molt de cos a més d'haver seguit un procés de criaça en tonell de roure. Per supost que siga d'un bon any.

## Vi negre.

Entre els vins que més possibilitats tenen de mantindre's òptims són aquells que tenen una etiqueta d'un procés de criaça: "Crianza" (aquells que han estat al tonell un any), "Reserva" (aquells que han estat dos anys) i Gran Reserva (els que porten tres anys).

El tradicional raïm "tempranillo" és el suport més adequat per la criaça a la botella junt a altres varietats internacionals com Cabernet Sauvignon, Merlot i Pinot Noir. En general, vins d'influència Atlàntica (Rioja, Ribera del Duero, Toro, Navarra) tots estos evolucionen a la botella més lentament que els d'influència Mediterrània i clima molt càlid més propensos a l'oxidació.

## Vi blanc.

Alguns "Albariños" d'una collita triada, certs vins de la comarca d'Alcella, els "chadornay", poden alcançar el seu millor moment al tercer any de vida. Si desitja guardar vi blanc espanyol els millors són aquells que han sigut fermentats un temps a la bóta.

## Vi escumós.

Els caves, vins escumosos naturals en general, convé consumir-los d'immediat.

## A L'HORA DE MENJAR, QUIN TRIAR?:

La relació entre el vi i el menjar ve relacionada amb el contrast de sabors, l'aroma, la textura, etc... però el gust personal i l'experiència són el millor aliat. No obstant hi ha suficients pautes contrastades que convé no perdre de vista.

## BLANC LLEUGER:

Marisc bollit, peix blanc poc condimentats, fiambres poc especiats. CHACOLÍ, PENEDÉS, RIOJA, LA MANCHA VALDEPEÑAS.

## BLANCS AMB COS:

Marisc a la parrilla, ostres, cloïsses, peix amb sabor pronunciat. RIAS BAIXAS, RUEDA, ALELLA, COSTERS DEL SEGRE.

## BLANCS CRIATS AMB FUSTA:

Peix i marisc fortament condimentat, carn de pollastre o vedella a la brasa, fumats. PENEDÉS, NAVARRA, SOMONTANO, RIOJA, COSTERS DEL SEGRE.

## ROSATS:

Peix blau, paelles i arròs, pasta italiana, menestra de verdures, carn de porc i pollastre. NAVARRA, VALÈNCIA, RIOJA, RIBERA DEL DUERO.

## TINTS JOVENS:

Rostit de corder, carns gelatinoses, estofat de carn, pollastre rostit, formatges poc curats.

RIOJA, RIBERA DEL DUERO, JUMILLA, LA MANCHA, VALDEPEÑAS, ALACANT.

## TINTS MADURS:

Carns roges rostides o a la parrilla, caça major, espècies de caça de ploma, salses fortes.

RIOJA, RIBERA DEL DUERO, PENEDÉS, PRIORAT, SOMONTANO, NAVARRA.

## ESCUMOSOS:

Aperitius i canapés, peix i mariscos en general. Cava.

## FINS I MANÇANILLES:

Fregits de peix, gambes, llagostins cuits, salaçons d'eix, pernil, llom ibèric.

JEREZ, MONTILLA-MORILES.

## BLANCS DOLÇOS:

Fruites, foie-gras, formatges blaus. RIOJA, ALACANT, TORO, VALÈNCIA, NAVARRA.

## PEDRO XIMENEZ I OLOROSOS DOLÇOS:

Gelats i reposteria dolça, formatges blaus o de llarga curació. JEREZ, MONTILLA-MORILES, MALAGA.

Aquestes recomanacions estan tretes d'una associació vinícola a Internet. No intenteu provar tots els vins alhora perquè de segur vos farà mal i recordeu: no tot el vi és per a guardar... són molt importants les condicions, si teniu un bon vi com a col·lecció no està malament, però segurament si ha patit molts canvis de temperatura i de lloc, sovint podreu fer vinagre amb ell.

