

# Té bona memòria el teu nas?



text Toni Valldaura

**VINS / En un tast de vins una de les fases més importants és l'olfactiva. Però sovint els poc experts en aquesta matèria s'omplen de dubtes a l'hora de concretar quines són les aromes que ens està proporcionant el vi en qüestió.**

Cal educar i entrenar el nas memoritzant les aromes que ens envolten quotidianament per després poder-ne fer una relació directa amb el que estem olorant. En l'actualitat, però, hi ha moltes aromes que no són tan fàcils de trobar com abans. Molts dels aliments que adquirim al supermercat, per exemple, quasi no tenen olor. Si algú ha pogut fer la prova d'olorar un préssec comprat al súper i després olorar-ne un altre madurat i acabat de collir de l'arbre sabrà de què estem parlant.

Una altra opció paral·lela, en aquest intent d'aconseguir memoritzar aromes, ens la proporcionen determinades empreses en format químic, però que ens pot ajudar a conèixer i gaudir de les característiques organolèptiques dels vins. Es tracta d'uns estoigs que contenen unes càpsules aromàtiques amb les diferents essències bàsiques que posteriorment podem trobar en un vi determinat (maduixa, pinya, móra, mantega, cuir, vainilla, cafè, etc.).

Normalment aquests estoigs també vénen acompanyats d'una



pràctica guia que ens ajudarà en aquest entrenament de l'olfacte per poder identificar les aromes més comunes que presenten els vins.

Però no oblideu que la millor guia és la vostra pròpia intuïció i el record espontani d'una aroma que es pot remuntar a la infantesa. Ah! i no dubteu en anotar aromes que, en principi, poden resultar desagradables encara que es tracti d'un vi fenomenal. Lleugeres portacions aromàtiques com fens, benzina, fum, vernís, terra o pols no tenen perquè desmerèixer un vi. Sovint és al contrari.✘

[www.aromasdelvino.com](http://www.aromasdelvino.com)

**AS** DE COPES

## CAVES "DE DISSENY"

Un es pot pensar que hem escollit aquests caves pel disseny de l'ampolla ja que parlem de caves "de disseny". Doncs no. Quan parlem de disseny ens referim al cava i, en tot cas, que l'ampolla sigui més o menys original (i certament ho són les dues) és com en les entranyables pel·lícules de Hitchcock: "pura coincidència". Una plaent coincidència perquè entrant en època de revetlles i de festes als carrers o a les terrasses, sempre s'agraeix i crida l'atenció l'aspecte exterior de qualsevol producte, i més encara del cava. Així, doncs, a gaudir-ne per partida doble.



**PRIVAT LAIETÀ, reserva brut nature**  
Alta Alella S.L. - Tiana (DO Cava)  
(12,0% vol.) Preu: 14,40 €

*De color palla amb irisacions rosades, abundant bombolla i corona persistent però escassa. Elaborat amb chardonnay i sotmès a la normativa ecològica certificada, és un cava amb la informació de la data de degollat (AD són les inicials d'acabat de degollar), un tema prou seriós i molt poc respectat per la majoria de marques. Al nas és alegre, lleugerament picant de pebre i amb abundants referències de meló molt madur i de caramel de plàtan. A la boca es presenta molt ben estructurat, elegant, convencional, amb un punt d'acidesa justa i agradable. Molt interessant.*



**L'O, L'ORIGAN - Gaston Coty S.A.**  
Sant Sadurní d'Anoia (DO Cava)  
(12,0% vol.) Preu: 15,25 €

*D'una absoluta sobrietat informativa, ens trobem davant d'un cava que parteix de cupatges de diverses varietats però de diferents anyades. Bonic color palla intens, bombolla finíssima, molt abundant i que puja en sincronitzat cordó formant una corona ferma. Al nas és una autèntica simfonia d'aromes: herba, tocs de pinya i poma, meló i plàtan que descansen sobre un fons de baixos de fermentació que li donen una gran solidesa i personalitat. En boca és particularment diferenciat amb lleugers tocs de fusta, clars símptomes d'envelliment i tons enrancits, amb un prudent atac de carbònic. Un cava molt agradable i que demana menjar, deixant una gran persistència en boca. Cal provar-lo.*



Horari:  
De dilluns a dissabte: de 9.00 a 13.00 h i de 16.00 a 19.00 h  
Diumenges i festius: de 10.00 a 14.00 h



Cra. Igualada-Sitges, km 6,9  
08787 La Pobla de Claramunt  
Barcelona  
Tel. i Fax: 34 93 808 66 90  
[elxaro@hotmail.com](mailto:elxaro@hotmail.com)

**EL XARÓ**  
CENTRE DE JARDINERIA