

10 de juny de 2016

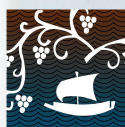
HELENA CERVERA RODRIGUEZ

TREBALL DE FINAL DE GRAU
PUBLICITAT I RELACIONS PÚBLIQUES
FACULTAT DE TURISME - UNIVERSITAT DE GIRONA

-Annexos-



Amb la col·laboració de:



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Dirigit per: CARMEN ECHAZARRETA

ÍNDEX DELS ANNEXOS

1. ENTREVISTES	2
1.2 Entrevista al sommelier Joan Benejam	2
1.2 Entrevista a l'enòloga Natàlia Duran	11
2. EVOLUCIÓ DEL DISSENY DEL LOGOTIP.....	14

1. ENTREVISTES

1.2 Entrevista al sommelier Joan Benejam

Entrevista al sommelier Joan Benejam

“El vi es llegeix”

10 de Febrer del 2016

Joan Benejam
Sommelier

1. Quins són els passos i per tant, l'ordre que es segueix per analitzar un vi durant el tast? És infranquejable aquest? Per exemple, s'analitza abans el color que l'olor d'un vi?

*En un tast convencional(...), cada pas té un interès, una lògica que sempre inclou la vista(...). **Es fa un anàlisi visual, un olfactivu i un gustatiu.***

(...)En general, alhora de tastar un vi acabat, per valorar les seves característiques, normalment hem de seguir uns passos que tenen una lògica entre sí, i cada un d'ells ens dóna una informació que pot ser complementària.

(...)No passem al següent fins a veure el primer pas. [Seguidament ens posa l'exemple del color]: No mirem el color sinó que cada paràmetre del color ens dóna una informació d'aquell vi, si ens fixem en la tonalitat, hauria d'estar lligada amb l'anyada, de manera que un to violeta o vermellós en el vi negre estarà lligada a un vi jove i si és un vi envellit, hauria de tenir una tonalitat més ataronjada. Si aquesta escala no es dóna tal com s'ha de donar, ens indicarà que el vi té algun problema d'elaboració(...). Si el vi té un color vermell, podem imaginar-nos que el vi tindrà aromes primàries, que són les aromes de la fruita, en canvi, si percebem colors més desenvolupats(...). ens hauria d'indicar que el vi tindrà aromes terciaris que són els de l'envelliment(...). En principi el tastar qualsevol aliment sempre inclou la vista, perquè tu no et poses res a la boca fins que ho has vist, és una qüestió de defensa personal no?(...). El que fem abans de tastar-lo és fer-nos una imatge de com serà aquest vi quan el tastem o quan inclús quan l'olorem(...). Normalment en un bon vi, els tres passos que hem seguit; visual, olfactivu, gustatiu, tenen una relació en la que tots tres tenen la seva lògica. [Insisteix].

(...)La fase gustativa, és una de les fases que té més pes(...), un vi pot tenir un color molt agradable, un color molt coherent amb l'edat i la varietat, aromes

agradables, però si falla en la fase gustativa, com a estructura serà estrident i el vi no serà bo.

2. En què consisteix la rutina d'un sommelier?

Un sommelier, sommelier [repeteix la paraula] serà un cambrer de vins. (...). El sommelier és la persona que hi entén de vins acabats, la persona que intenta conèixer les zones on es fa vi en el món, quins tipus de vins es fan, com s'elaboren(...). Per tant el sommelier és la persona que teòricament més hi entén de zones on es fa vi, de quins tipus de vins es fan, del correcte servei del vi, de com s'elaboren però no tant a nivell tècnic sinó més teòric i global. [Afegeix]: En Pitu roca sempre diu que un sommelier és un cambrer de vins.

3. Si bé tinc entès, formes part del comitè de tast del Consell Regulador de la DO. Aquest comitè qualifica els vins de la DO Empordà. Des del punt de vista sensorial, segons la teva experiència, quin/s element/s transmet un vi?

- El que fa és, qualificar vi per vi. Un elaborador quan vol treure un vi que vol que sigui DO Empordà ha de demostrar amb papers, que està fet amb varietats autoritzades i que analíticament compleix dos o tres paràmetres [en posa el algun exemple en veu baixa]: com seria l'acidesa volàtil, que seria la quantitat de vinagre que té, el grau alcohòlic correcte, i [recalca]: ha de passar un tast. Aquell tast ha de dir que pot ser un vi de la DO Empordà. Perquè? Doncs perquè té bona qualitat, [aclareix]: és bo, no té defectes. I perquè compleix, per exemple si es tracta d'una garnatxa, doncs que sembla una garnatxa(...). Si aquella garnatxa no sembla una garnatxa, a l'etiqueta no ho podrà dir(...). Hem de dir que sembla allò sembla que és(...).

El que tu fas és valor aquell vi. Què passa? Que, com que ens dediquem a valorar tots els vins, a final d'any pots sumar i dividir i obtenir una mitjana, i per això podem dir que una anyada és millor que un altre. Però això és una causa secundària(...) El que és cert, és que al consumidor final li arriba una notícia de premsa que diu "l'anyada 2015 va ser una anyada excel·lent o que l'anyada de 2014 va ser una mala anyada". Professionalment s'ha d'anar en compte perquè mai és una mala anyada(...).

L'objectiu és qualificar els vins dels cellers perquè hi puguin posar una etiqueta. És una garantia de qualitat.

- (...)La qüestió és què busca la gent. Com que la gent busca coses diferents, hi ha elaboradors que fan vins diferents. Hi ha vins fets per notar, i que gairebé no hi pots notar res més que les típiques notes de fustes, de vainilla, de torrats(...), és a dir vins prototips en els que no hi pots notar gaire res més.

El que tu esperes com amant dels vins, [fa referència al punt de vista sensorial] és que aquell vi et doni(...). [Comenta que es tracta d'una pregunta difícil i torna a reflexionar]: esperes per exemple, reconèixer les característiques elementals,

esperes que a través d'aquest vi et puguis fer una idea de com ha pogut estat elaborat, intentes fer-te una idea del terreny on ha estat elaborat(...). Si aconsegueixes això, com a persona que intenta aprofundir-hi, és que realment aquell vi t'està transmetent varietat, zona, clima, tipus d'elaboració. En canvi si tu tasses un vi [exclama]: que ja n'hi ha molts d'aquests, que són estructurats, potents, amb fusta nova, no saps a vegades ni la zona on ha estat fet, ni les varietats, perquè té tanta fusta que no es nota. Esperes poder trobar la diferència, i trobar coses que no has sabut trobar abans en un vi. La bellesa a vegades no sempre està en la perfecció.

4. En quant a la vessant acadèmica, què és el primer que s'ensenya d'aquesta professió? Quines aptituds ha de tenir una persona per tal de dedicar-se a fer tasts de vins?

Si parlem del tasts de vins, que se n'encarrega el sommelier, deixant de banda l'enòleg i la viticultura(...). Quan tu fas un curs de sommelier el que bàsicament necessites saber és conèixer els sentits. [Afegeix]: no ens enganyem, els sentits més importants són l'olfacte i el gust, la vista és interessant també. Entendre perquè ens serveixen aquests sentits, quina informació ens podem extreure, inclús més enllà del només rebre els estímuls i apuntar-los. Intentar doncs, aprofitar aquests estímuls, per després a través dels coneixements de raïm, varietats, de zones, podem saber quins vins hi ha a cada zona, com combina el vi amb la gastronomia, és cultura de vi(...). Què necessita el sommelier? Doncs entendre de sentits i de producte. Com s'entrena? Doncs, amb coneixement i amb entrenament, practicant. [Fa un aclariment i en posa un exemple]: De vegades es fan proves de capacitat, per exemple, una persona pot tenir un olfacte fantàstic però si no sap què ha de trobar, no trobarà res. Una cosa és el gust personal i les percepcions personals, i l'altre és el coneixement. [Afegeix un altre exemple molt interessant]: si vaig en un museu puc dir, aquest quadre m'agrada o no m'agrada, el mateix que diu la gent amb els vins: "el millor vi és el que més m'agrada". (...) Per tu sí, però s'ha de vigilar amb aquestes expressions. Si jo vaig en un museu i dic "el millor quadre és el que més m'agrada més a mi", un historiador de l'art discreparà(...). La imatge que tothom té és la de olorar "potets", però s'ha d'entendre el perquè de les coses, ser capaç de distingir els vins entre ells, com casarà el vi amb la gastronomia per veure com es concebran els vins i si estan bé(...). S'ha de descobrir quines són les nostres capacitats(...). El que s'ha d'anar a buscar és un coneixement personal de quant sensibles som als sentits(...).

5. ¿És cert, que els sentits no són independents entre si, i que existeix una relació causa-efecte alhora de tastar o analitzar un vi? – Si és així, quina relació intrínseca s'estableix entre els atributs d'un vi? – Durant el procés d'elaboració, quin dels 5 sentits és el que es té més en compte?

A mi és el que m'agrada pensar, i sóc crític amb el sommelier perquè a vegades es comet aquest error, d'analitzar un vi amb els sentits de forma separada. Fer les notes de tast de forma separada, en tres fases. Perquè també es difícil establir les relacions entre elles, i preguntar-se cal explicar-les? Això ho has de saber tu. [Fent referència al tastador professional]. [Es respon retòricament a si mateix]: I quan vols transmetre-ho a la gent, el que intentes transmetre és que es faci una imatge visual, què sentiran quan l'olorin, què sentiran quan el tastin i finalment, quina percepció s'enduran(...). Tot i que estigui relacionat, a vegades el que tu havies pensat no s'ajusta al que és.

- Durant el procés d'elaboració en el celler, jo penso que el nas. En general el nas no enganya gaire. Més que res que hi ha un procés en el que el sentit del gust és molt important també(...), [explica l'acceptació, on el gust passa per davant de l'olfacte]: principalment en el cas dels vins negres per aconseguir el color, el raïm es barreja amb el most i no es premsa(...), en el tast les sensacions d'estructura, de taní, de sequedat(...). Les sensacions tàctils són les importants, perquè olfactivament el vi canviarà molt, llavors en aquell moment el gust és molt important. Però en general és l'olfacte(...), perquè l'aroma et marca els defectes(...).

6. He sentit a dir, que el sommelier era qui llegia el vi durant el procés del tast. Des de l'aspecte sensorial, què et pot dir un vi?

6.1 Com es descriuen les olors d'un vi?

[Repeteix la pregunta en veu baixa i respon]: la olor d'un vi et pot descriure la maduresa del raïm, el clima on ha estat la vinya, el tipus d'aromes a vegades també hi van lligats, et pot d'escriure la varietat si ets capaç de reconèixer-les. A vegades hi ha famílies aromàtiques que es relacionen amb un tipus de varietat, famílies aromàtiques que pots vincular a un terreny(...).

El plaer en informació està en una altra banda, si vols buscar si un vi és harmoniós, si és complex, agradable, la finor(...), això seria per veure si es tracte un vi de qualitat.

6.2 Com es descriu el color d'un vi?

Normalment per una gamma de colors o taules de colors. Hauries de partir de la base de si estàs parlant d'un vi blanc, d'un vi rosat o d'un vi negre(...). Per exemple en un vi blanc em mouria des d'un color pràcticament transparent, que ens indicarà moltes coses; poca maceració, que vol dir poc contacte amb les pells, o ens indicarà una varietat amb poc color, o que ha estat molt poc oxidat i per tant molt ben conservat. [Ens descriu a la

gamma de colors del vi blanc i posteriorment del vi negre]: *d'es d'un color transparent, relacionat amb reflexes verdosos perquè implicarà joventut, cap a un color groc, el palla, el daurat net, un or vell, i l'ataronjat directament influenciat per l'edat i l'evolució d'aquell vi.*

Un vi rosat seria semblant a un vi negre, amb menys intensitat.

En un vi negre ens en aniríem dels tons violetes, blavosos, vermell amb reflexes violetes. [Afegeix]: el vi té una cosa que són els antocians, "cian" és blau, i el cian amb el temps es degrada. Llavors el vi neix blau i mort ataronjat perquè el color amb el temps es degrada. [En relació a això]: ens en aniríem dels tons violetes, cap a un vermell, un color cirera, un marronós i un color teula.

6.3 Com es descriu la textura d'un vi?

Normalment sempre parlem de les aromes i dels quatre gustos principals, l'àcid, l'amarg, el dolç i el salat, també es parla del gust de l'umami que faria referència al glutamat monosòdic de menjars preparats, un "gust gustós" que alguns vins el tenen de sèrie(...). Tenim tot el que són les sensacions en boca, que és qualsevol cosa que podem sentir a la boca, des de l'escalfor, la calidesa el volum, la textura, si és aspre o no és aspre. Quan sumes tot el que són els gustos amb les sensacions, et quedés amb una mena d'imatge(...). Veiem que hi ha vins que són freds, lineals, que passen per la boca sense fer volum. O per exemple hi ha vins, que diem que són, oliosos, untuosos, cremosos, que ens recorden inclús a les sensacions de la mantega perquè tenen un pes, un volum(...). Tot això té a veure amb les sensacions. El picant, per exemple, no és un gust, és una barreja de sensacions astringents i secants que ens asseca la boca. L'acidesa ens agrada perquè ens fa salivar(...). Això passa quan es cull el raïm més aviat i les aromes són més verdes(...). Però perquè en un vi blanc, vi rosat, vi negre busquem l'acidesa? L'acidesa(...) en un sentit més comercial i bàsic, fa que l'ampolla s'acabi abans(...). Els vins que tenen molta estructura i que tenen notes molt altes en concursos de tast, aquests vins no s'acaben ni en una setmana. [Riures]. Què fa la saliva? És una reacció que no és gaire meditada(...), tu quan tens gana salives, quan tu veus menjar salives, perquè el cos es predisposa a prendre(...). Alguns cellers abans de treure un vi al mercat, retoquen l'acidesa.

6.4 Parlem de so, en el vi?

Jo crec que seria una frivolitat parlar de "so". No crec. [Va una apel·lació irònica i riem]: l'ampolla de cava quan s'obre només. [Referint-se al so].

[Li pregunto sobre el so del procés de maceració del raïm i respon]: ho sents, però jo crec que no té cap importància, perquè en el cas de la fermentació per exemple, en una bodega no diem que "bull", eren els avis que deien que el "el vi bull". Bullir significa que l'estàs escalfant. [Fa un aclariment respecte el procés de fermentació]: aquí el que passa és que

durant la fermentació surt gas carbònic de la fermentació(...) normalment estàs a uns 15-20 graus, no bull, està fermentant. En aquest cas, et guies molt més de la vista, de mirar el dipòsit per dalt, o inclús del nas que sents la olor de carbònic, la mateixa olor que quan obres una beguda refrescant.(...) Et podria dir alguna filosofada però jo crec que és una fallida. Si alhora de tastar un vi hagués(...) de prescindir d'un sentit seria l'oïda(...).

6.5 Com es descriu el gust d'un vi?

Els gustos pròpiament dits són quatre [rectifica i afegeix] cinc: el dolç, el salat, l'amarg, l'àcid, l'umami. [Fent referència al cinquè gust explica]: que és aquell gust que fa referència al glutamat, a l'escola ni te l'ensenyen, és molt típic de la cuina japonesa, de les algues, inclús del permil salat, és una sensació gustosa, un "gust gustós"(...). No pots dir que un iogurt té gust a maduixa, has de dir que les coses tenen gust de... En català fem molt d'intoxicar-nos i hem d'anar en compte(...).

Del gust més que dels gustos parlem de les sensacions en boca, les tàctils, temperatura, densitat de volum(...).

A nivell aromàtic parlem d'aroma, normalment a copa parada quan olores el vi només de servir-lo, en que hi ha aromes més semblants a quan estava dins la copa. Quan movem la copa intentem que surtin aromes més lleugeres, més volàtils(...). Després tenim el retro nasal, també seria part de la fase gustativa però no és un gust. [Explica en què consisteix]: Escalfem el vi a la boca, s'evapora i traiem l'aire pel nas. [Fa un aclariment de les dos maneres en que es pot dur a terme aquesta fase]: que es pot fer de dues maneres no? Per davant o per darrera. De manera que sentim coses que no havíem sentit perquè es produeix quan el vi s'escalfa. [Afegeix]: Això està dins de la fase gustativa però no parlem de gustos sinó d'aromes.

Però el gust també es descriu, el gust es descriu parlant de vegades més de les sensacions que tens a la boca, que no de si es molt salat o molt àcid. Parles de l'equilibri entre l'acidesa i la dolçor però també et referiràs a les sensacions de volum, rugositat(...). El gust està molt relacionat amb la textura.

7. Cada vi es tasta des d'un recipient concret? O es pot tastar des de qualsevol copa? Quina relació té això amb els sentits?

Això és interessant. Normalment quan fas un tast normalitzat de la DO, o en un concurs, s'utilitzen copes estandarditzades, tots els productes es tasten des de la mateixa copa(...). Si tu tastes un vi amb una copa diferent, és un altre vi a cada copa i això va directament influenciat per la forma de la copa(...).

Jo ho faig a vegades, sense explicar-ho poso un mateix vi en tres copes diferents, i pràcticament ningú em diu que és un mateix vi. Perquè si tu tastes un vi amb una copa amb la boca més estreta, l'entrada que tens a la boca és molt més lineal i la sensació que tens és d'un vi molt prim. En canvi, si tu tastes un vi des d'una copa amb una boca més ample, la sensació que tens és més golosa(...). I això és interessant per buscar-li a cada vi quina copa li escau(...).

El que busquen les copes grosses és donar volum al vi.(...) Si els vins que són més subtils, te'ls bavessis des d'una copa més petita, semblarien més senzills del que són(...). I de la mateixa manera, la forma del final de la copa també influeix. Les que són tipus tulipa, que es cargolen cap a fora, fan que el vi t'entri d'endavant cap endarrere. O en canvi hi ha copes que estan tancades fan que el vi t'entri més endarrere. Quan el vi t'entra més endavant potencies l'acidesa(...). És per això que les marques que fan les copes, de vegades van a zones del món de viticultura clàssica i fabriquen una copa que s'ajusti a cada vi(...). Inclús amb el tema de l'aroma, amb vins més potents, alcohòlics, busques una copa oberta perquè necessites que s'obrin les aromes, i en canvi amb vins més delicats s'usen copes tancades per potenciar aquestes aromes.

8. Més enllà dels professionals en el tema, què creus que el client de la DO o el turista vitivinícola valora d'un vi? I què busca al participar en un tast?

Jo crec que fins ara, s'havia relacionat molt, erròniament potser, la vista ecoturística en conèixer com es fa el vi. [Afegeix]: que això ha passat a tot arreu del món.

Jo recordo al principi de treballar en un celler que tenies la porta tancada, perquè tenies feina i no tenies ni botiga al celler(...), o si tenies la porta oberta i veies venir algú la tancaves, perquè pensaves: ara hauré d'atendre'l, fe-li la visita al celler i després en comprarà? Li haig de cobrar la visita? [Refelxiona]: quan el més fàcil és tenir la porta oberta, cobrar-li l'entrada, donar-li un temps per ell, una experiència. Ara anem més cap a l'experiència. Què vol dir això? Abans l'experiència era: "li dedico una estona del meu temps per explicar-li el que faig, i si després em compra millor." Llavors, el visitant es trobava que anava en un celler i li ensenyaven els dipòsits, com es fa el vi, que si masera, que si els colors de la pell(...), tothom t'explica el mateix. Però el visitant, que li agraden els vins, a la que ha fet dos cellers, ja ho ha vist tot, no té cap experiència. Llavors ara què es busca? "Jo ja no em preocupo si em compren una ampolla de vi, el que faig és dedicar-li al visitant una hora del meu temps, que em paga. Per tant, el visitant estarà ben atès, no tindrà la sensació de molestar, no es veurà amb l'obligació de comprar. Però tu en canvi, li ofereixes alguna cosa, què? Doncs, de vegades temptes que l'excusa sigui l'entorn, el vi, per tant hi hauria d'haver un tats, perquè jo crec que la gent espera el tast.

Però, potser la gent no espera tant que li expliquis com es fa el vi, sinó que li ofereixis alguna experiència in situ, que inclogui un tast de vins, que el client s'ho passi bé, però que sigui una experiència diferent. [Afegeix:] això és molt fàcil de dir però molt difícil de fer(...). Segurament és una evolució lògica de cada vegada destinar més recursos per atendre al visitant, però per contra, haver de pensar què li puc oferir? Això és una possibilitat de feina(...).

Hi han llocs que ho tenen claríssim, al lloc on es fan més visites de tot el món és a Califòrnia(...). És una carretera amb una vall, amb tot de cellers, cobren vint euros per fer la visita(...) i ningú es queixa. I aquí, per atendre'ls una hora, semblava que si els feies pagar cinc euros per fer la visita els estaves matant. I realment, la gent no es queixava, eren els propis elaboradors que es qüestionaven la feina.

Jo crec que la gent també busca, i va més enllà del món del vi i crec que és interessant, és el contacte amb el sector primari. El que passa és que el contacte amb el món del vi, és un contacte amb el sector primari més glamurós, o això és la visió que s'ha fet, que no anar a una granja de vaques. Tot i que s'ha de tenir en compte, que hi ha molta gent que està per aquí i li agradaria anar a veure no només un celler, sinó també visitar una granja de vaques, i a una fàbrica de formatges(...). Enoturisme no hauria de significar només vi sinó alguna cosa més gran i més ben estructurada(...) De fet això ja s'està estipulant i s'està fent, perquè enoturisme no només és una visita i un tast, és l'experiència.

9. Considera que un producte de proximitat, com és el vi de la DO Empordà, pot afavorir l'experiència sensorial?

Clar. Més que res jo crec que és l'excusa. És a dir, a la gent li agrada el vi, li agrada el que transmet, la relació amb el sector primari, amb la cultura, amb el coneixement, amb aquesta espècie de glamur, amb el que sembla que quedi bé entendre-hi de vi, amb el que implica paisatge, implica zones boniques on es cultiven les vinyes, amb el "sortir de casa". Llavors ajuda? Sí, a més, el vi és un element socialitzador(...) Potser val la pena no donar tan la vara en el tast, les fases del tast, en l'elaboració, sinó fer-ho d'una forma original. Potser és més interessant on fas el tast que no com li expliques el tast, i donar la vara amb el que ha d'anotar el client. Que anotin el que vulguin. [Riures].

10. Què creu que ens provoquen els sentits i les experiències com a consumidors? Són decisius?

*Clar tot. [Fent referència que els sentits ho són tot i són clarament, decisius].
[Opina]: Jo crec que el record d'una experiència és bona i per tant hi tornaràs, i que va més enllà de si un vi era bo o dolent.*

Un vi en un celler et pot semblar més bo que comprat a casa(...). L'experiència és decisiva per una posterior decisió de compra si els estímuls són positius. Tot en el fons, es tracta dels sentits(...). De fet un anàlisi sensorial serveix per això, per comprovar que els estímuls sensorials funcionin davant els sentits de les persones.

[Afegeix una anècdota que val la pena comentar en quant a l'inici de l'anàlisi sensorial]: Es diu que els anàlisis sensorials se'ls van inventar, com a ciència, els americans a la segona guerra mundial. Perquè van veure que el millor exèrcit, l'exèrcit més fort era el que menjava millor(...), qüestionant-se: "què podem fer per tal que els soldats mengin que sigui bo?"(...). I van una recerca alimentària sobre els gustos, les percepcions, per tal de millorar el menjar dels exèrcits. I aquí es diu que va ser un dels inicis de l'anàlisi sensorials, tot i que és trist perquè amb les guerres sempre acabem igual.

11. Acabant, què és per tu el vi?

El que hauria de ser és la representació líquida o líquid capaç de descriure't un lloc, una manera de fer.

En certa manera, el líquid capaç de destil·lar un terreny, una fruita.

És també la beguda més intel·lectual, en el sentit que té molta història, cultura, per mi és la beguda més interessant.

Per mi em penso que és la representació líquida d'un terreny, una zona.

El vi és tan especial perquè s'elabora amb el raïm, una fruita amb unes substàncies aromàtiques úniques i molt complexes.

1.2 Entrevista a l'enòloga Natàlia Duran

Entrevista a l'enòloga Natàlia Duran

"De la terra a la taula"

10 de Febrer del 2016

Natàlia Duran
Enòloga

- 12. En una ocasió em varen dir: "l'enòleg és molt tècnic, de la terra en fa un vi". Tu estàs d'acord amb aquesta afirmació? Què significa això, i en què consisteix la feina de l'enòleg de professió?**

L'enòleg és un professional del vi, un Celler és com una cuina, els enòlegs som els cuiners i la nostre matèria prima és el raïm. No m'agrada dir que som molts tècnics, som personal qualificat i professionals d'un determinat sector.

L'enòleg és el responsable de controlar des de les vinyes per obtenir una bona matèria prima fins el moment que s'embotella el producte, passant per temes comercials i fins avui que cada vegada més els enòlegs estan en temes de màrqueting.

El vi comença a la vinya, per fer un bon vi cal tenir una bona matèria prima. Si tens una bona matèria prima amb poc que facis tindràs un bon vi i has de ser molt poc professional per fer-ho bé. Si tens una mala matèria prima, mai tindràs un gran vi, pots arribar a tenir un vi correcte però hauràs de ser un gran professional i conèixer moltes tècniques.

- 13. L'enoturisme o turisme del vi, és un sector potencialment en alça aquí, a l'Empordà? Des de quin moment? A què creus que és degut?**

L'Empordà està de moda, som una regió que tot i que fa molt temps que tenim tradició vitivinícola ara la gent ens comença a descobrir, cada vegada

més el món del vi deixa de ser un món limitat a les altes esferes, deixa de ser un producte classista o de luxe per esdevenir un món de passió i diversió on la gent comença a gaudir en família i amics, on la gent vol viatjar, descobrir una zona, la seva cultura, tradicions i en la nostre cultura hi ha el vi, el vi i tot el seu valor afegit en el que pots fer visites, activitats al aire lliure, menjar i descobrir un món dels sentits.

14. Què cerca el turista del vi alhora de participar en un tast o activitat organitzada per la DO Empordà? Quin és el paper de l'enòleg?

En la pregunta dos t'he començat a dir la tres. La gent quan vol fer un tast vol gaudir d'una experiència sensorial, despertar els seus sentits, jugar a descobrir un món de sensacions. Passar-ho bé i tot gràcies al vi que ha sigut creat per un enòleg. L'enòleg és el pare del vins.

15. Quina relació s'escau entre la tramuntana i la qualitat del vi de la DO Empordà? Com descriu la tramuntana l'enòleg?

La tramuntana modifica el comportament de la gent, pensa que al alt Empordà és on hi ha més suïcidis i és degut al caràcter que estem tocats per la tramuntana. La tramuntana modifica el paisatge i obliga a doblegar el caràcter de tots els esser vius. La tramuntana fa que el ceps pateixin per sobreviure, pot trencar la vegetació i reduir producció, asseca d'humitat, el territori i també asseca les malalties.

La tramuntana és una benedicció i al mateix temps una maledicció en funció de l'època de l'any i la velocitat. Mai plou a gust de tothom.

16. He esbrinat que els sòls de l'Empordà tenen la particularitat de ser heterogenis i que això és molt productiu pel conreu de la vinya i l'olivera. Quin paper doncs, juga el sòl i les seves propietats en el resultat d'un vi?

El terreny és la font d'energia de la planta, el terreny és fonamental doncs modificarà el perfil organolèptic del vi d'una varietat. Una mateixa varietat en terreny de diferents naturalesa dona un perfil organolèptic diferent.

- **Llavors podríem dir que tant la tramuntana com els sòls són, dos factors decisius que caracteritzen el vi DO Empordà?**

La tramuntana, el clima i el nostre terreny donen lloc al nostre terroir i finalment a la nostre tipologia de vins que ens diferencia d'una altre regió.

17. La qualitat d'un vi es pot mesurar per l'aspecte sensorial? Com?

*Una part molt important del vi és la **part organolèptica**, el color, l'aroma, el gust del vi que dona lloc a la **part sensorial del vi**. La gent menja per la vista, és el que es diu doncs el mateix passa amb el vi!*

18. Quan el consumidor escull un vi, quin és el paper que compleix la percepció sensorial? És a dir, com a enòloga, quin percentatge a la percepció sensorial assignes a l'acceptació d'un vi per part dels usuaris?

*Tal i com he dit en la pregunta anterior, **la gent menja per la vista**, la part sensorial és una part súper important juntament amb la part del packaging, etiqueta i el seu disseny.*

19. Creus que al ser un producte de proximitat, fa que el client familiaritzat amb la zona, estableixi un vincle amb el producte més ràpidament que un altre?

*Sí, cada vegada ens estem mentalitzant que **cal fer país** i consumir producte de casa i com més a prop millor.*

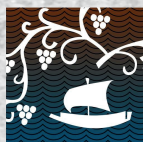
20. Acabant, què és per tu el vi

El vi és la meva passió, és el meu "job", és la meva vida.





Amb la col·laboració de:



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

