



LES AROMES DEL VI

Era a la Casona del Pinar (Segòvia) a començament d'agost quan va celebrar-se la Mostra de Vins a Afín, dins dels actes del Mercat a l'Antiga. Vaig veure les fotos al mur de Facebook de l'amic Pep Pérez i vaig quedar-me amb ganes de tastar-los. Uns mesos després, vaig fer una visita a casa la meua veïna d'Afín Elisa Esteller, on també es fa vi casolà.

—Voleu prendre alguna cosa? Cafè? Vi?

Aquesta era la meua oportunitat.

—Si el vi és el que feu vosaltres, vull tastar-lo.

Hi ha molts factors que intervenen en la nostra percepció dels aliments, perquè aquesta integra la informació que prové dels distints sentits. En el cas del vi, primer tenim el color. Després els cànons diuen que cal olorar-lo: els compostos volàtils entren pel nas i arriben a l'epiteli olfactiu i, en aquest procés, tan sols intervé l'olfacte. Després arriba el moment d'introduir el vi a la boca, amb la qual cosa entren en joc simultàniament el gust, l'olfacte, el tacte... En aquest cas, les aromes arriben a l'epiteli olfactiu per via retronasal: passen per la part de darrere de la boca a la nasofaringe i, per exhalaació de l'aire, a la zona de l'epiteli olfactiu. L'experiència olfactiva és, també, distinta, perquè els compostos volàtils detectats no són els mateixos: a la boca, el vi canvia de temperatura, i les aromes dissoltes en la dissolució d'alcohol en aigua interaccionen amb la saliva. Però la diferència fonamental és que, en aquest cas, la nostra percepció està basada en l'olfacte, el gust, el tacte...

Els estudis genètics han mostrat que el nombre de gens de receptors olfactius funcionals és menor en els humans que en els primats, i molt menor que en altres mamífers. Des del punt de vista evolutiu, s'argumenta que la nostra evolució ha estat marcada per una importància cada vegada major de la vista enfront de l'olfacte. I aquesta explicació justificaria la creença en el pobre olfacte dels humans comparat amb altres mamífers. Però els estudis del comportament han posat de manifest que tenim un sentit de l'olfacte prou bo. Penseu, si no, en l'enorme capacitat de discriminació d'olors dels professionals que es dediquen al món del vi o dels perfums. Fa uns anys, Gordon M. Shepherd, del Departament de Neurobiologia de l'Escola de Medicina de Yale, va plantejar-se precisament aquest dilema: com reconciliar que tenim un olfacte prou bo amb un nombre comparativament reduït de receptors olfactius. Per a ell, la resposta passa per reconsiderar en la seua totalitat el sistema olfactiu humà, un sistema en què, a més dels receptors, hi ha dues vies d'accés dels compostos volàtils a l'epiteli olfactiu, i hi ha un centre de processat de la informació en el nostre cervell que és molt més gran que el d'altres mamífers.

«HI HA MOLTS FACTORS QUE INTERVENEN EN LA NOSTRA PERCEPCIÓ DELS ALIMENTS. EN EL CAS DEL VI, PRIMER TENIM EL COLOR. DESPRÉS, ELS CÀNONS DIUEN QUE CAL OLORAR-LO»



Foto: Shahin Ghaffari (Flickr)

Pel que fa al nas, Shepherd va assenyalar que, en pràcticament tots els mamífers no primats, els nassos tenen un sistema complex de filtració de l'aire que, entre altres coses, el neteja dels microbis presents al sòl. Però aquest sistema complex redueix la concentració d'aromes que arriben a l'epiteli olfatiu. La reducció de la complexitat del nas en els primats va fer que la concentració de compostos volàtils que arribava als nassos fóra major, amb la qual cosa va poder reduir-se el nombre de receptors olfactius sense comprometre la sensibilitat olfactiva. Un altre aspecte important per a Shepherd és la via retro-nasal, que és la font principal d'aromes quan els aliments o les begudes són a les nostres boques. La configuració de la nostra via retronasal és molt més favorable per a la recepció de compostos volàtils que en altres mamífers. Això vol dir que, per via retronasal, els humans rebem un repertori molt més ample d'aromes que els altres primats i els altres mamífers, la qual cosa també va permetre la reducció del nombre de receptors olfactius. Tenim, per altra banda, la qüestió de l'anàlisi de les olors. Aquesta anàlisi es du a terme al nostre cervell, que és comparativament molt més gran que el d'altres mamífers. Per tant, la reducció en el nombre de receptors olfactius es va veure compensada pel processament més potent de les aromes.

Shepherd es refereix, finalment, al llenguatge, però jo pense que el seu argument, en aquest punt, és més feble perquè el diable s'amaga, de vegades, en les paraules. El 2001, Frederic Brochet, de la Universitat de Bordeus, va convidar distints experts en vins i va fer dos experiments. En el primer els va preguntar per dos vins, un de negre i un altre de blanc. Tots dos eren el mateix vi blanc, però un semblava negre gràcies a un colorant alimentari. Els experts descrigueren el vi blanc amb el llenguatge típic dels vins blancs i el vi negre amb el llenguatge típic dels vins negres. En el segon experiment, un bordeus normal es va servir en dues botelles. Una botella tenia l'etiqueta d'un vi excel·lent, mentre que l'altra tenia l'etiqueta d'un vi de taula. El vi de la botella excel·lent va ser descrit majoritàriament com agradable, complex, equilibrat, redó, mentre que el vi de l'altra botella va ser descrit com dèbil, fluix, lleuger, amb defectes. Tastem el vi i les nostres sensacions són integrades, processades, interpretades i verbalitzades pels nostres cervells, fent ús de les nostres memòries personals, de les nostres pors, dels nostres desitjos... El resultat de l'experiment de Brochet és sorprenent, però és la conseqüència d'haver proporcionat informació falsa als experts.

El vi que ens va oferir Elisa em va agradar molt: tenia un color bonic i un sabor agradable. Però, a més, era —és— un vi elaborat a petita escala per a consum propi, com s'ha fet la major part d'aquesta beguda al llarg de la major part de la història: un valor afegit que va influir, sens dubte, en la meua valoració...

GALTES AL VI

L'ús del vi (blanc, negre o cava) en macedònies de fruita i sorbets permet mantenir-ne l'aroma original. Però, usar-lo en preparacions on s'escalfa duu aparellada una pèrdua d'aromes. En qualsevol cas, les aromes més persistents perduren, bé siguin del vi original, bé es generen per reaccions químiques. Tenim el cas de preparacions dolces (compotes de Nadal, peres al vi) i de preparacions salades. En aquests casos, el vi és normalment un component de la salsa. Com que les maduixes amb vi són un plat boníssim, però trivial, m'he decidit a proposar-vos unes galtes de porc al vi.

Ingredients: 4 galtes de porc, 1 ceba gran, 2 carlotes, 1 all porro, 2 dents d'all, sal, pebre negre, vi negre, aigua, oli, farina i romaní.

Elaboració: Piqueu la verdura i sofregiu-la en una olla exprès amb unes cullerades d'oli d'oliva. Salpebreu les galtes, enfarineu-les i fregiu-les en una paella amb unes cullerades d'oli d'oliva. Quan la carn siga daurada, passeu-les a l'olla. Afegiu un got de vi i un got d'aigua i el romaní. Tanqueu l'olla i cogueu les galtes uns 30 minuts. Obriu l'olla, separeu les galtes, tritureu la verdura i el líquid i reduïu la salsa uns minuts fins que tinga la consistència desitjada.



© Fernando Sapiña

BIBLIOGRAFIA

- DE MARIA, S. i J. NGAI, 2010. «The Cell Biology of Smell». *The Journal of Cell Biology*, 191: 443-452.
- LEHRER, J., 2007. «The Subjectivity of Wine». *The Frontal Cortex, Science Blogs*. Disponible en: <http://scienceblogs.com/cortex/2007/11/02/the-subjectivity-of-wine>.
- MORROT, G.; BROCHET, F. i D. DUBOURDIEU, 2001. «The Color of Odors». *Brain and Language*, 79: 309-320.
- ROBINSON, J. (ed.), 2006. *The Oxford Companion to Wine*. 3a edició. Oxford University Press, Oxford.
- SHEPHERD, G. M., 2011. *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters*. Columbia University Press, Nova York.

FERNANDO SAPIÑA NAVARRO
Director de l'Institut de Ciència dels Materials,
Parc Científic de la Universitat de València