

UN GASTROVIATGE PER L'ENOPAISATGE

A CULINARY JOURNEY THROUGH THE WINE LANDSCAPE

JOSEP BUJAN
Grup Freixenet

RESUM

La construcció de la realitat mitjançant la informació sensorial que rebem de l'entorn, i la subsegüent manipulació del resultat per obtenir-ne plaer (que és com dir informació), és un procés profundament arrelat a la nostra naturalesa humana. Una de les aplicacions més antigues, usuals i compartides d'aquesta acció és aconseguir menjar i beure que ens proporcionin alguna cosa més que aliment. Per aconseguir-ho, calen aptituds culinàries i enològiques, els resultats de les quals, un cop portats a taula, requereixen saber gestionar un atribut tan subtil com la complexitat i decidir a l'escena gastronòmica què construirem, quines percepcions seran el paisatge de fons que contextualitzarà l'acció i quines evolucionaran com si fossin protagonistes en l'escenari del nostre sistema sensorial.

ABSTRACT

The construction of reality through the sensory information that we receive from the environment and the subsequent manipulation of the result in order to obtain pleasure (which is tantamount to saying information) is a process deeply rooted in our human nature. One of the oldest, most common and most widely shared uses of this activity is to obtain food and drink that provide something more than mere nutrition. To achieve this, culinary and oenological skills are needed, whose results, once brought to the table, require knowing how to manage a subtle attribute such as complexity and deciding on the culinary scene that we will build, the perceptions which will form the background landscape that will contextualize the action, and which of them will evolve as if they were the protagonists on the stage of our sensory system.

1. EL GASTROVIATGE

1.1. *Punt d'arribada*

L'ésser humà és un viatger que tot just acaba d'arribar a lloc. Amb l'equipatge encara a la mà, contempla el nou paisatge que l'envolta, mentre intenta desxifrar-lo, comprendre'l, cercant semblances i diferències amb els paisatges on han transcorregut les darreres jornades, els darrers mil·lennis, tot recorrent el planeta.

L'ésser humà és, també, un campió de la supervivència que ha desenvolupat una especial destresa a gestionar els ingredients que l'entorn ofereix per tal d'anticipar-se a qualsevol improbable canvi en les condicions que l'envolten i que puguin posar-lo en perill.

Tot i així, davant el paisatge, als éssers humans ens envaeix sovint la perplexitat, perquè comprendre cada nou entorn requereix assumir-lo, que acaba significant consumir-lo, tastar-lo, convertir-lo en percepcions sensorials, en definitiva. Només la informació que ens procuren els sentits ens permet construir una imatge mental de l'entorn amb prou solidesa per assegurar-nos la supervivència. I això està intrínsecament lligat amb l'alimentació, perquè la realitat són les estovalles amb què els nostres sentits paren la taula de la informació (Estruch, 2016d).

Consumir el paisatge no és un exercici trivial. Requereix destriar allò que és imprescindible, definitori, d'allò que és irrelevant i fins i tot postís. Per això, al llarg dels nostres escassos cent cinquanta mil anys de vida (som una espècie tendra) hem après a mirar el paisatge com un rebost de comestibles, del qual no convé empassar-s'ho tot, ni tal com ve. Cal *destriar* i *transformar*.

Amb el bagatge d'aquests dos principis, destriar i transformar, tot fent un mos aquí i allà, arrabassant espècies de les voreres dels camins que ens han portat d'Àfrica a Àsia i d'Àsia a Europa, hem anat fonamentant alguns conceptes que, al ritme de les nostres pròpies passes, han constituït les beceroles de la *gastronomia*, que és la ciència que ens permet estudiar com s'encabeix el paisatge dins de la cassola, per tal que les tècniques culinàries el puguin anar convertint en una menja comprensible. Per això, la gastronomia només pren el seu autèntic sentit fent passes entre ordenades hortalisses, fileres de vinyes o brancatges de fruiterars. La gastronomia és una ciència de calçat i pensament.

Amb la perspectiva actual, sembla com si la gastronomia només prengués en consideració ingredients acuradament preelaborats o sofisticadament encarregats, però convé no oblidar que tot allò que ara fa cap a la cassola, en algun moment de la seva història evolutiva, ha estat element del paisatge. Per això, hem après

que cal obrir primer els ulls, el nas i les orelles abans d'obrir la boca. Sempre atents a la natura que ens envolta en cada instant, destriant allò que cal menjar i, sobretot, com s'ha de menjar. I molt sovint les respostes ens les serveix el mateix paisatge.

1.2. *Nostàlgia viatgera*

En la mesura que canviàvem d'escenari mentre avançàvem per les dreceres que la necessitat i la curiositat ens han fet recórrer durant mil·lennis, anàvem aprenent de la nostàlgia gastronòmica que cal apreciar i tot seguit a desfer-nos d'una pila d'ingredients deliciosos, banals o oblidables. Perquè allò que és convenient ingerir en un entorn (com un brou calent en plena nevada) pot resultar incoherent en un altre escenari (com el d'una platja calitjosa).

Però la nostàlgia no ha estat sempre prou recompensa. Hi ha hagut moments en què no ens hem pogut sostreure a la temptació de retenir algunes llaminadures del paisatge, amb la sana intenció de repetir, i no evocar, el plaer de consumir-les, i amb l'inevitable efecte, potser indesitjable, de contaminar els paisatges següents, esperant fer-los més familiars, comprensibles i apetitosos. Menys inhòspits al paladar de la ment.

I així, a cop de carregar fruites, verdures, llavors, fulles i arrels, i plantar-les en successius paisatges aliens, vam anar desenvolupant l'agricultura. Fins que l'espai de la nostàlgia va convertir grans extensions de boscos i garrigues en horts i vinyes, impossibles d'encabir al sarró. I ens vam haver d'aturar. I aquí estem. Escrutant el temps de la sega.

La nostra antròpica, incansable, avidesa per analitzar-ho tot, desmuntar-ho i tornar-ho a muntar, reservant furtivament unes quantes peces per a la propera dissecció, ens ha portat a fer d'una activitat tan innocent com l'agricultura una màquina transformadora del paisatge, de la informació, de la realitat, en definitiva.

Què succeeix quan desbrossem el camp de matolls mediterranis i hi arrosseguem, si us plau per força, les lianes enfiladisses que havíem descobert en boscos llunyans, productores de petites esferes solars plenes de sabors tan subtils com indescriptibles, amb la insana intenció de deixar que s'esparpallin per terra en comptes d'enlairar-se a les capçanes dels arbres per amarar-se de sol i aire pur, seguint el seu natural capteniment? Doncs succeeix que aquell paisatge aspre, àrid, intimidatori, vigorós i caòtic, que ens ignora tot omplint-nos de flaires salvatges, es converteix en un espectacle geomètric, subtil i fins i tot fràgil, familiar, que demana la nostra cura i ens ofereix a canvi, obedient, una collita de sabors curiosament destriats, que caldrà saber transformar. I d'aquesta manera ens vam fer viticultors.

1.3. *Comprendre, complaure, sentir*

Ara, aquest paisatge, conseqüència de la nostra incansable acció humana, ens proveeix de les menges previsible que en altres temps vam comprendre i ens van complaure, com ho fan les notes que fem brollar d'un instrument musical.

Però no totes les músiques ens sonen bé. Decidim què se'ns posa bé (necessitat nutricional) en funció de què ens agrada (plaer alimentari), i per practicar aquesta troballa evolutiva que no compartim amb altres espècies, tenim el recurs d'un diligent sistema sensorial.

La identificació d'allò que ens proporcionarà els nutrients i la informació necessaris per seguir vius un dia més, i fer-ho amb avantatge, el nostre sistema sensorial la planteja com un espectacle teatral, una dramàturgia en què passem de la distracció a l'atenció, i de l'expectativa al desenllaç (Candau, 2005).

L'examen del que pot ser un potencial banquet comença per l'olfacte, que ens aporta la primària promesa de la subsistència viatjant amb les seves molècules volàtils, arribades de la distància (propera, llunyana) tot definint-la. Res viatja tan lluny com l'olfacte, res ens alerta del plaer i del perill com una flaire. A continuació, el so de l'olla que bull o la brasa que crepita reclama la nostra atenció. L'oïda ens apropa sovint a la dinàmica que envolta tota promesa de menjar, contextualitzant aquelles aromes: el fogall, la cuina sofisticada, el forn de precuinats... Molt després, serà la vista qui identificarà acuradament i posarà en ordre tanta percepció hedònica per tal que el gust acabi complementant la panòpia de percepcions i sensacions, i el nostre cervell pugui decidir si ens emocionem i acceptem, o rebutgem, la proposta.

Però anem a pams, i viatgem per les vies que ens han portat cap al plaer gastronòmic.

1.4. *La genètica del tedi*

L'excitació per aquells menjars que reiteradament desitgem i, per tant, cultivem acaba per remetre. I ens envaeix la desgana pel paisatge, amb les consegüents ànsies de tornar a posar-nos en camí. Una opció del tot desaconsellable quan els camps i les vinyes són a punt de florir, o de granar. Per què, doncs, no canviem *el* paisatge (en comptes de canviar *de* paisatge)? Aquí i allà, a les nostres plantacions, sorgeixen espècimens que s'aparten de l'aparença general i, el que és més interessant, el seu missatge sensorial també resulta esbiaixat, diferent. Armats de paciència, hem anat promovent i empenyent aquestes peculiaritats sorgides de plantes i bestiar, de manera que amb uns pocs centenars d'encreuaments hem obtingut elements totalment nous per al nostre paisatge visual i sensorial, amb

l'esperança d'abandonar el tedi i recuperar la gana de la novetat. I un darrere l'altre, incansablement, durant mil·lennis, hem anat canviant lentament i inexorablement el paisatge i les expectatives alimentàries de les nostres vides.

Allò que ens va permetre la transformació, molt de temps després en diríem *genètica*. Una empresa apassionant que hem anat practicant tot convertint-nos en incansables hortolans.

1.5. *Isi calem foc al paisatge? (piromania culinària)*

Un cop superada l'etapa d'«aquí t'atrapo, aquí et queixalo» i mentre consolidàvem les nostres manipulacions genètiques, vam trobar un aliat inesperat en el foc, després de comprovar que un incendi fortuït podia convertir una cosa incomedible en una petita delícia càlida. El foc sempre ha estat inspirador i ens ha permès esvaïr nombroses tenebres, i no sols del plat que posem a taula. Passar prèviament pel foc tot allò que ens volem emportar a la boca ha significat una revolució en la comprensió del paisatge i, per tant, de la gastronomia. Aquest ha estat el naixement de la dedicació culinària, una activitat que hem perfilat i sofisticat a mesura que el tedi s'ha anat apoderant de nosaltres fins a temptar-nos amb l'infern de la criogènia.

Però, realment cal passar-ho *tot* pel foc? Alguns dels nostres avantpassats, potser no gaire convençuts d'anar jugant amb torxes o llenya encesa, van observar com evolucionaven algunes de les engrunes del menjar que quedaven pels racons.

1.6. *Cuinar l'efervescència*

La mateixa paraula *efervescència* és un homenatge al fenomen de l'ebullició de líquids sotmesos a una temperatura suficient. I això ve a tomb perquè algunes d'aquelles engrunes de menjar abandonades feien la sensació de «bullir» espontàniament. Sense foc. Allò era la fermentació, un fenomen que transforma els aliments per la intervenció d'uns microorganismes, que hem denominat *llevats*, amb la capacitat de consumir sucres amb voracitat.

Els nostres viatgers porucs al foc, però persistents en la cerca de noves experiències per emportar-se literalment a la boca, van anar «fent bullir» tot el que tenien a l'abast. Fins i tot les petites esferes solars (diem-ne raïms) i el suc endolcit que en vessava, que després de bullir tumultuosament oferien un beuratge capaç de captivar-nos pel seu vigor i força sensorial, com si es deslliuressin la brillantor del sol i les aromes del sotabosc. Havia nascut el vi. Perquè el vi, com el fricandó, no es produeix de forma espontània.

Conduir aquella transformació no va ser tasca fàcil. Va caldre generar una nova activitat humana, quasi màgica: l'enologia, el significat gastronòmic de la qual, des de la perspectiva dels fogons encesos, sembla encara per dilucidar.

1.7. *La veritat de la farigola*

No té el seu tacte, ni el seu color, ni el seu gust. Què ho fa, doncs, que percebem farigola entre les fissures de la complexitat d'una copa de vi?

Milers de molècules aromàtiques es posen a la nostra disposició per evocar tot allò de sensorial que hem descobert en aquest llarg viatge per la particular història de cada un de nosaltres i que reproduïx l'epopeia col·lectiva de la humanitat. El vi ens aporta notes olfactivas que només sabrem descobrir i detectar si hem sentit aquella particular expressió olfactiva en algun dels nostres paisatges viscuts.

Per això, el vi, cada vi, no té una sola veritat. S'emmotlla a la veritat de qui s'hi acosta per viure'l. Aconseguir que un vi ofereixi la millor versió de l'abundància olfactiva és una tasca sagrada per a l'enòleg.

El vi pot contenir tota la grandesa d'un paisatge, la capacitat de construir-lo en la ment d'un comensal adequadament predisposat, sense necessitar un sol component material que acompanyi o reforci la representació. Només percepció i emoció en estat pur, sense distraccions. És el paisatge enològic que ens captiva i modela culturalment.

La percepció del vi és una celebració mental que ens evoca culturalment aquelles percepcions camperoles que han modelat els entorns més propers. Una construcció que s'escola entre els ressorts dels nostres receptors sensorials i conforma un poderós teló de fons sensorial que matisa i personalitza els nostres plats. I també, la nostra evolució individual i col·lectiva.

El vi és un component que travessa la gastronomia per endinsar-se en la més genuïna identitat cultural. Per això, des del celler assagem diferencials de sensibilitat per vestir els vins.

1.8. *Conreu de complexitats*

Hortolans, cuiners, enòlegs, tots ells puntals de la gastronomia, servint el paisatge a taula, fan de les seves particulars habilitats la millor eina transformadora. I mentre uns embasten empelts que seran fruits deliciosos i altres remenen els fogons de la innovació, els *enòlegs*, que cal reivindicar com a actors de la gastronomia, es transmuten en pacients jardiniers d'ascomicets, submergint-se en la foscor microscòpica només il·luminada pel coneixement. L'enòleg es pregunta (i ens pregunta): és possible una realitat líquida? Amarada?

Com pot percebre's i cruspir-se el paisatge quan flueix? N'hi ha prou amb la cultura per comprendre el vi? O cal educació? Potser una primera conclusió és que cal aprendre a gaudir com a humans amb l'efervescència. Conrear la sensibilitat que adquirim en fruit de la fluïdesa sensorial que ofereix una senzilla copa de vi.

Alguna cosa més que gastronomia, doncs, aporta l'enologia a la gastronomia. Perquè construir dins les nostres ments el paisatge que ens envolta i acull és una tasca que ens aboca a la complexitat.

Encara que siguem nouvinguts, arrosseguem el re-fons de tots els menjars gaudits, de tots els vins tastats, de tots els paisatges contemplats i assumits. I a cada pas que avancem, posem una mica més de la nostra experiència passada i una mica menys de la que tenim davant. Per això, davant de l'enorme complexitat de trenar-ho tot plegat (*complexus* significa 'trenat atapeït'), acabem per percebre el paisatge no com és, sinó com som nosaltres. I ens veiem obligats a fer petites reflexions sensorials a cada mossegada (Estruch, 2016a).

1.9. *Mos de glop*

Comprendre què és consumir el paisatge un cop triat, conreat, cuinat, elaborat i fermentat, és un exercici mental que requereix fondre intensos i breus records a curt termini generats per seqüències de percepcions d'un mos seguit d'un glop (Raichle, 2015).

Menjar no consisteix precisament a diluir a la boca les textures del sòlid ni empastar-hi les fluències del líquid tot barrejant-les. No. La nostra percepció detesta els marjals. Del que es tracta és de construir els detalls d'un paisatge sensorial proper sobre el que ja ens defineix l'horitzó.

Més concretament, en el banquet íntim que desenvolupem al cervell, i on gaudim d'allò que ens plau culinàriament, anem recordant els missatges sensorials de cada mos que fem sobre un continuïum de glops que ingerim i no pas al revés. És el vi, fluid i sensorialment conceptual, qui defineix el color emocional sobre el que es concreta el discurs del plat que anem consumint en porcions. Som davant una *enogastronomia* que construeix en la nostra ment un paisatge sensorial capaç de canviar per sempre la manera de percebre la realitat. Aquest és el poder del vi a taula. Oferir apostes líquides sobre les quals es construeixen propostes sòlides.

1.10. *Enharmonia*

Cal reivindicar, doncs, el viatge que l'enogastronomia (contemplativa i dinàmica alhora) ens ofereix a través de les delícies creades amb perícia pels professionals de la cuina, dedicats a espigolar els entorns del paisatge (sempre el paisatge!) i a abocar-lo a la cassola. I abraçar

la fluïdesa alliberadora que ens proposa l'enologia, amb què el nostre cervell espera la sorpresa sensorial del proper revolt: un *gastroviatge* per les textures del plaer de la bona taula que l'*enopaisatge* ens ofereix per culminar qualsevol dia ple d'emocions.

2. L'ENOPAISATGE

2.1. *Mirador*

La temptació que ens ofereix un paisatge, el paisatge que ens envolta, és sucumbir al seu missatge tot quedant-nos en les impressions sense gaudir de les seves qualitats, ni descobrir les relacions entre els seus components. Construïm-nos, doncs, per evitar-ho, un mirador des del qual puguem observar el detall del paisatge enològic.

Mirar de prop el vi és endinsar-se en les profunditats de l'essència humana, del procés d'afrontar la realitat i de com se'n construeix una versió confortable i comprensible.

Aquest procés, que tothom viu de manera íntima al llarg de la vida, es va especialitzant, personalitzant, a partir de les experiències viscudes. De manera que cada realitat, que intuïm neutral i fins i tot objectiva, acaba tenint una expressió personal, diferent segons qui l'experimenta.

Sabem que la vainilla que flaira amb una intensa inspiració un perfumista, que paladeja mentre en rosega la beina un cuiner, o que ensuma tot intuïnt-la un enòleg, no són en absolut la mateixa vainilla si les transmetem a un espectador neutral, i, per tant, són tres realitats diferents de vainilla. Però tenim un acord de consens a expressar-la i sentir-la com una sola «vainilla». I així passa en cada percepció sensorial, sigui cromàtica, tàctil o sonora. Tenim acords de consens en la percepció dels paisatges sensorials. Hi ha, però, un consens per aconseguir la màxima harmonia entre els professionals que construeixen els paisatges? Es poden sincronitzar perfums, plats i vins? Tenint en compte que els dos darrers són matèria gastronòmica, pot ser d'interès analitzar-ne les opcions.

El món important és el que es construeix a la nostra memòria, i tots els professionals sensorials pretenen deixar empremta en la memòria d'aquells que s'acosten a les seves creacions, amb la intenció de compartir, ni que sigui una espurna, l'emoció desencadenada per una determinada composició sensorial. Perquè quan diem que la gastronomia és l'art d'encabir el paisatge a la cassola, cal afegir que la conseqüència d'aquest acte (que, de fet, és una metàfora) és una creació gastronòmica que expressa la versió de qui cuina el paisatge encassolat. I des d'aquesta perspectiva una creació enològica no és diferent d'una proposta culinària, tot i que les separen un univers de diferències.

2.2. Materialitat

Un primer punt de contrast és que l'enòleg construeix el seu univers, la seva creació, amb un ingredient establert, els raïms, dels quals molt sovint ha tingut cura des que els ceps floreixen a la vinya, sabent que la seva capacitat per influir en la configuració sensorial que tindran és limitada. El raïm és una matèria d'enormes possibilitats en l'expressió sensorial, però imposa serioses limitacions, perquè és l'ingredient únic del vi (Bujan i Estruch, 2000). És un ingredient la transformació del qual no permet gaires llibertats. Requereix el compliment de normes específiques que mobilitzen procediments sofisticats per tal que evolucioni fins al producte final: el vi.

La materialitat de l'elaboració del vi es mesura per tones de pes o per milers de litres, una grandària que proporciona al procés dimensions gairebé simfòniques, i que demana una coordinació rítmica i sincrònica en què la gestió dels espais i dels temps és part indistriable de l'evolució del producte. Malgrat aquestes dimensions, l'enòleg pensa en els destinataris de les seves elaboracions com a individualitats, com ho fa sens dubte el cuiner pensant en les cadires del restaurant, no pas com una col·lectivitat en una sala de música. I reduir les enormes quantitats elaborades a porcions embotellables és un singular i esforçat final per a la seva creació.

Pel que fa a la cuina, la materialitat oberta, sense limitacions en els ingredients per utilitzar ni en el moment d'afegir-los, que caracteritza la gastronomia culinària li permet elaborar les seves creacions en diminutes quantitats, el resultat de les quals es pot reconduir i personalitzar, unes opcions que poden facilitar l'engranatge entre els continguts respectius del plat i la copa.

2.3. Gastronomia espaitemporal

El vi és, doncs, un univers doblement complet en si mateix. Perquè s'elabora amb un únic ingredient des de l'inici del procés. I perquè *la seva identitat sensorial* es preserva mitjançant un encadenat d'enormes recipients *closos* (que farien el fet de la cassola esmentada), des del cup fins a la copa, un vas que s'estreny sobre si mateix a l'embocadura per reduir al màxim la dispersió sensorial i oferir la versió més autèntica possible del contingut al degustador.

En una cadència espaitemporal, les notes sensorials inicials que es van materialitzant a la vinya, a ple sol, es mantenen en els primers estadis de l'elaboració al celler en forma de sensacions aromàtiques i florals, i generen un perfil lineal, potser cridaner, senzill, del qual es poden identificar els components. En els següents estadis de l'elaboració, el vi adquireix amb pa-

ciència, dedicació i un punt d'incerteses perfils sensorials evolucionats més densos i nombrosos en constituents, fruitosos i untuosos. En què deixa de ser cridaner per convertir-se en remorós. Aquesta evolució no es fa a ple sol sinó en espais profunds, penombrosos. Reclòs en contenidors de fusta. Si seguim l'evolució, veurem encabir en ampolles (que serien una mena de carmanyola enològica) el líquid ja plenament transmutat en vi, que pot requerir una llarga meditació en vidre, per tal de desprendre's de tota l'excitació adquirida i esdevenir un objecte sensorial ple de brillants equilibris que seguiran evolucionant, pausadament, fins que el llevataps el transporti a la prova definitiva del tast.

En contrast, les creacions culinàries són universos oberts en què el plat presenta una geometria d'intercanvi sense normes ni límits amb l'entorn. I una invitació a incorporar-hi ingredients, matisos sensorials que es juxtaposen en un instant, sense més temps per compenetrar-se i congregar-se que el breu camí entre la cuina i la sala.

La cuina ens ofereix un món sensorial d'una flexibilitat commovedora on l'espai i el temps tendeixen a zero, a l'instant. I té capacitat de crear un paisatge sensorial per produir un efecte preestablert. És una opció que cal tenir en compte en el plantejament d'harmonitzacions.

2.4. Singularitats essencials

El primer que descobrim en abocar el vi a la copa és que la seva composició sensorial presenta una singularitat radical, vertiginosa, però que les cultures que disposen del component enològic han après a integrar i gestionar com si d'un joc mental es tractés. Aquesta singularitat extrema, essencial, es denomina «desmaterialització» (Estruch, 2016b) i consisteix en què els elements que identifiquem com a components del seu perfil sensorial no disposen de cap base material, sovint ni d'una base molecular. És la «veritat de la farigola», resultat del procés d'*hiperculturalització* que ha significat per al vi ésser un dels màxims guardians de les expressions de cada cultura que l'elabora i el consumeix (Candau, 2007). Només intuirem farigola en un vi si la farigola forma part del paisatge olfatiu (i també visual) que s'ha desplegat al llarg de la nostra història particular i compartida. En cas contrari, aquesta percepció deixarà simplement d'existir en aquest vi. L'enòleg gestiona una memòria cultural que imprimeix de *manera irreversible* en cada elaboració significats que només es poden transmetre si les percepcions són compartides entre l'elaborador i el consumidor.

Portat de les mans del cuiner, el primer que busquem de manera intuïtiva en posar-nos un plat sota el nas (que és la posició universal per facilitar-ne el con-

sum) és identificar visualment els components que les flaires feia segons (o minuts) que ens anunciaven. El reforç material de la gastronomia culinària és un factor que ens permet aprendre noves experiències sensorials en atribuir a aliments que ens són desconeguts perfils sensorials concrets, per aprendre i retenir a la memòria.

2.5. *Doble trenat*

Una característica que comparteixen tots els perfils sensorials és la seva complexitat, entenent com a tal la percepció que un conjunt d'elements supera la suma de les seves parts. Aquesta capacitat per anar més enllà de la simple addició dels components implica, a més, que els sistemes complexos (els perfils sensorials, en el nostre cas) siguin evolutius. Aquesta és la raó per la qual en evolucionar un vi, la complexitat del seu perfil sensorial s'incrementa fins a extrems que només poden ser compresos en termes de bellesa.

Per què ve a tomb esmentar la complexitat? Doncs perquè exerceix una forta atracció sobre nosaltres. La raó per la qual ens atrau la complexitat d'allò que vivim i consumim està relacionada amb la necessitat que tenim de consumir informació. I la complexitat és la font primària d'informació de què disposem tots els éssers vius, humans inclosos.

Per això, durant milions d'anys hem après a des-criure la complexitat dels missatges sensorials sense necessitat d'identificar quins components en formen part.

Un vi jove ens oferirà sovint un perfil molt identificable, de baixa complexitat, que estarà a l'abast de qualsevol paladar sense que calgui posar-hi una excessiva atenció, ni disposar d'una extensa experiència sensorial en vins.

Per contra, un vi de criança, i encara més de reserva, ens obre un món d'una gran complexitat sensorial, on els seus nombrosos components no són fàcilment identificables, de manera que esdevé una experiència que pot passar-nos desapercebuda si no hi dediquem l'atenció necessària i no disposem de l'experiència adequada.

És tasca de l'enòleg dipositar en cada creació el balanç d'ingredients i complexitat que permeti al consumidor identificar-los en funció de les seves personals capacitats, de manera que li resulti agradable. És un doble trenat entre el missatge sensorial del vi i l'expectativa del plaer que és capaç de generar en qui aixeca la copa.

La complexitat, com la materialitat, és un component que pot formar part del consens entre cuina i enologia, amb l'afegit que la complexitat en les creacions culinàries és additiva, generada a voluntat, fruit exclusiu de la capacitat de l'elaborador.

2.6. *Harmonies d'anada i tornada*

Cercar una pel·lícula, plena de vicissituds, intrigues i desenllaços, per harmonitzar-la amb una instantània fotogràfica obtinguda d'una composició elaborada curiosament, no sols és possible sinó que es repeteix (amb més o menys encert) milers de vegades cada dia a les taules familiars i de restaurants, on el vi és el complement que es proposa a un plat ja elaborat. Aquestes harmonies basades a usar el plat com a referent sensorial i acoblar-hi el millor perfil sensorial d'un vi, poden tenir una proposta de tornada? Podem crear un plat tenint com a referent previ el perfil sensorial d'un vi determinat? Sens dubte, i amb resultats que poden ser agradablement sorprenents.

Disposem, com a instruments d'aquesta experiència, de dues de les característiques assenyalades: la *materialitat* i la *complexitat* dels perfils sensorials. La primera, com a font de contrastos, ja que s'expressa de manera diferent en els perfils sensorials de plats i copes, mentre que la segona és instrument de consens, ja que la trobem a la taula de manera similar al menjar i al vi.

Respecte de la materialitat, elaborar un plat que contingui materialment algun dels ingredients principals que s'expressen de manera immaterial en el vi que hi ha de combinar produeix un efecte sensorial multiplicador que beneficia el resultat final i facilita la identificació dels components sensorials, tant del vi com del plat. Un segon i no menys important efecte és el d'aprendre a identificar nous perfils d'aliments a partir dels mateixos aliments, la qual cosa ajudarà a incrementar, de retruc, el bagatge de la nostra memòria enològica.

Pel que fa a la complexitat, hi ha unes simples regles (amb les arrels en l'enologia) que expliciten la manera d'elaborar un plat per tal que harmonitzi amb un vi determinat:

— *Perfils simples harmonitzen amb perfils simples*: la confecció d'un plat amb pocs ingredients, que resultin sensorialment evidents, harmonitzarà amb un vi que presenti un perfil sensorial també simple en la seva complexitat.

Harmonitzar perfils simples és, d'altra banda, una tasca fàcil i gratificant que, amb una mica de cura, permet bones harmonitzacions amb la garantia que el resultat serà una sorpresa, breu però amable, per al comensal.

— *Perfils complexos harmonitzen amb perfils complexos*: la confecció d'un plat amb una gran quantitat d'ingredients serà la millor opció per harmonitzar amb un vi de criança amb una complexitat sensorial considerable adquirida en el seu procés d'envelliment.

No és una tasca especialment fàcil harmonitzar perfils complexos. Requereix experiència tant en l'elaboració com en la gestió gastronòmica de la complexi-

tat. I el resultat sobre el nostre sistema sensorial pot ser incert: des de passar desapercbut per manca de sensibilitat adquirida fins a trasbalsar-nos per l'impacte emocional, i llavors l'empremta que deixarà en la nostra ment serà perdurable (Estruch, 2016c).

A tall de conclusió, hi ha tot un territori per explorar quant a la coordinació gastronòmica de cuina i enologia partint del perfil d'un vi com a inspiració, una exploració a què els enòlegs estem disposats a prestar-nos per recórrer-la plegats, aportant la nostra treballada i personal capacitat de construcció de la realitat sensorial.

REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- BUJAN, J.; ESTRUCH, J. (2000). *El principio vital*. Barcelona: Rubes, p. 43.
- CANDAU, J. (2005). *Anthropologie de la mémoire*. París: Armand Colin.
- (2009). «¡Basta ya de vino para la sed! Reflexiones sobre la autonomización cultural del vino». *Acenología* [en línia] (març). <http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/autonomizacion-cultural-vino_cien0309.htm> [Consulta: 2018].
- ESTRUCH, J. (2016a). «Atraídos por el sabor de la complejidad». *Perceptnet* [en línia] (setembre). <<https://perceptnet.blogspot.com/2016/09/atraididos-por-el-sabor-de-la-complejidad.html>> [Consulta: 2018].
- (2016b). «Desmaterialización». *Perceptnet* [en línia] (desembre). <<https://perceptnet.blogspot.com/2016/12/desmaterializacion.html>> [Consulta: 2018].
- (2016c). «La pasión por los relatos sensoriales». *Perceptnet* [en línia] (desembre). <<https://perceptnet.blogspot.com/2016/11/la-pasion-por-los-relatos-sensoriales.html>> [Consulta: 2018].
- (2016d). «La realidad sensorial que genera el paisaje comestible». *Perceptnet* [en línia] (juny). <<https://perceptnet.blogspot.com/2016/06/la-realidad-sensorial-que-genera-el.html>> [Consulta: 2018].
- RAICHLÉ, M. E. (2015). «The brain's default mode network». *Annual Review of Neuroscience*, vol. 38 (8 juliol), p. 433-447.