

UN TAST D'AIGUA

Laura Sala Comorera

Tal i com deia el cartell de Sant Magí de l'any 2010 (obra de Jordi Sàrries), l'aigua de Sant Magí refresca l'estiu. Doncs com que l'aigua és un dels elements més importants d'aquesta festa, en aquestes línies us invitaré a endinsar-vos en el món de l'aigua.

Cada cop, en restaurants de prestigi tenir una carta d'aigües, com la de vins, s'està convertint en un valor afegir. Tastar, degustar aigua o vins significa analitzar, apreciar, descobrir les característiques organolèptiques. És més comú parlar de tast de vins, però també es realitzen en aigües. Doncs aprofitant l'avinentsa de Sant Magí i la seva aigua, us donaré uns quants consells per fer un tast d'aigua.

Així que us proposo que agafeu una copa amb l'aigua de Sant Magí que s'haurà repartit el 19 d'agost i mentre aneu llegint, aneu experimentant un conjunt de sensacions. S'ha de desenvolupar en una sala entre 20-22°C i 60-80% d'humitat. Cada ingestió d'aigua ha de durar 5 segons i l'aigua ha d'estar a temperatura ambient. És molt important el tipus de copa, per tal de poder percebre els sabors. La copa per les aigües minerals ha d'ésser de vidre incolor, transparent

i sense detalls. Forma rodona, amb les vores lleugerament inclinades cap a dins, ha de permetre poder introduir el nas a l'interior i fer grans glops. Per l'aigua amb gas, la boca de la copa ha d'ésser estreta perquè les bombolles no s'escapin i perquè per ingerir s'ha de tirar el coll més endarrere, d'aquesta manera els glops són més petits.

El tast d'aigua consta de 3 fases:

- Fase visual: omplir un terç de la copa, alçar-la a l'altura dels ulls i s'ha de valorar.
 - Netedat: si hi ha residus visibles o impureses quan s'observa el líquid.
 - Fluïdesa: es denomina al moviment de l'aigua dins la copa. Una bona fluïdesa la presenten les aigües que tornen immediatament al punt inicial, sense deixar rastre a les parets.
 - Opacitat: si no tenen brillantor ni transparència.
- Fase olfactiva: apropar-se la copa al nas i inspirar a intervals regulars.
 - Frescor: sensació de frescor.
 - Efecte mineral: quan produeixen una nota mineral al nas.

- Olor desagradable: quan oloren a sulfhídric (olor a ous podrits).
- Calç: típic de les aigües calcàries.
- Ferrós: típic de les aigües riques amb ferro (d'un color vermellós).
- Floridura: típic de les aigües que han estat emmagatzemades molt temps en llocs humits.
- Fase gustativa: per fer l'última fase primer hauríem de glopejar aigua destil·lada per eliminar qualsevol gust. Seguidament posar-se uns 15 ml d'aigua, passejar-la per tota la llengua, distribuir l'aigua per tota la cavitat bucal i finalment portar-la a la part frontal i passar-la a través de les dents. Tot seguit valorar:
 - Impressió: la sensació que ens ha produït en el primer contacte bucal amb l'aigua.
 - Evolució: els sabors que es perceben quan mantenim l'aigua a la boca.
 - Intensitat: el temps que duren les sensacions gustatives.
 - Retronasal: les sensacions que es perceben per la via nasofaringe.
 - Postgust: la sensació que se sent després d'ingerir l'aigua.
 - Els sabors que podem identificar a l'aigua:
 - Dolça: si és rica en bicarbonat i zinc.
 - Agradable: ens produeix plaer
 - Equilibrada: quan no hi ha cap sabor predominant.
 - Fresca: sensació global de frescor a la boca.
 - Salada: lleuger sabor a minerals i carbonats.
 - Àcida: quan a la llengua es

nota una lleugera acidesa (característic de les aigües amb gas).

- Rocosa: quan té sabor a sílice o pedra.
- Terrosa: aigües calcàries.
- Grassa: sabors grassos degut a un emmagatzematge incorrecte
- Plàstic: si han estat exposades al sol.

Perquè l'aigua no perdi el seu sabor, mai ha d'ésser servida en glaçons fets amb aigua potable ni tampoc servir-la amb gots calents. No existeix cap aigua igual, cada una té una personalitat pròpia i un gust únic, gràcies a la seva composició química. Per tant, per conèixer una aigua s'ha de fer una anàlisi sensorial (com la del present escrit) i una anàlisi de laboratori (en un altra ocasió).

Un cop definida cada aigua, cal lligar cada menjar amb l'aigua adient, per aconseguir un bon maridatge. Un bon maridatge, segons els experts, és aquell en què cap element superi l'altre, l'aigua ha de preparar el paladar per poder assaborir els productes que es vulguin degustar.

Per entendre millor el tipus d'aigua que necessitem, l'aigua s'ha de classificar segons la seva mineralització, el residu sec que són els minerals totals presents. Per calcular aquesta dada cal evaporar l'aigua a 180° C i mesurar els minerals, ja que aquests romanen a l'ampolla. I així es pot calcular els mg/l de minerals totals que hi ha a l'aigua (aquesta dada la podreu trobar a l'etiqueta de les aigües minerals naturals).

Mineralització	Residu sec	Característiques
Molt dèbil	0-50 mg/l	Molt lleugera, gust neutre
Dèbil	50–250 mg/l	Suau
Mitjana	250-800 mg/l	Gust clàssic
Alta	>800 mg/l	Gust molt peculiar



Per tant, caldrà servir una aigua especial segons el tipus de menjar:

- Aperitius: aigua amb gas o aigua de mineralització molt dèbil o dèbil.

- Formatges: aigua de mineralització dèbil o forta, augmentant la mineralització segons el curat.

- Embotits: aigua de mineralització dèbil.

- Amanides: aigua gasificada perquè s'estimula els receptors gustatius de l'oli i el vinagre, potencien el seu sabor.

- Sopes i cremes: aigua de mineralització dèbil.

- Peix: aigua de mineralització dèbil.

- Marisc: aigua de mineralització

molt dèbil perquè es pugui percebre els tocs marins i no es solapin.

- Aus i carns blanques: aigua de mineralització molt dèbil.

- Carns roges: aigua de mineralització dèbil.

- Postres: aigua de mineralització dèbil, excepte si les postres són molt dolces, llavors millor aigua una mica gasificada.

- Cafè: el 98% de la tassa del cafè és d'aigua. Per gaudir de tot el gust del cafè, la mineralització de l'aigua no pot superar els 200 mg/l de residu sec.

Com a resum, a mesura que s'incrementa la consistència del menjar també s'ha d'incrementar la mineralització de l'aigua. Per tant, un plat fort amb aigua amb gran contingut de sals minerals i al contrari amb un plat lleuger. El menjar salat ha d'anar acompanyat amb aigua amb poca mineralització. Caldrà fixar-se en la composició de cada aigua per servir l'adequada en els àpats.

A partir d'ara ja no podem dir que l'aigua és incolora, inodora i insípida.