

Vinul ghid de degustare

MARNIE OLD

O EDIȚIE LITERA

București
2019

ABILITĂȚI DE DEGUSTARE



Introducere 14

DISCUTARE ȘI DEGUSTARE 16

Limbajul vinului și jargonul experților 18
Gustați vinurile ca un profesionist 20
Listă de degustare 22
Cum arată vinul 23
Gustăm sau mirosim? 26
Ce gust are vinul 28
Degustarea: identificarea dulceații și acidității 31
Ce miros are vinul 32
Degustarea: identificarea aromelor de fructe și de stejar 35
Cum se simte vinul 36
Degustarea: identificarea corpolenței, taninurilor și CO₂ 39
Evaluarea calității vinului 40

CĂUTARE ȘI CUMPĂRARE 42

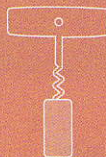
Uitați-vă pe ambalaj 44
Atenție la cifre 46
Încadrați-vă în buget 48
Citirea etichetelor din Lumea Nouă 50
Citirea etichetelor din Lumea Veche 52
Alegerea vinului la restaurant 54

SERVIRE ȘI PĂSTRARE 56

Distrați-vă cu vin 58
Cunoașteți-vă paharele 60
Vinul și temperatura 62
Vinul și învechirea 64



VINURILE ȘI STILUL LOR



Introducere

68

VIZUALIZAREA STILULUI VINULUI

70

Spectrul de stiluri ale vinului

72

Cei trei factori de aromă

74

Degustarea: identificarea spectrului de stil

76

Influența locației asupra strugurilor

78

Coacerea: un concept-cheie

80

Anticiparea coacerii

82

Legături dintre soiuri de struguri

84

SPECTRUL VINULUI ALB

88

Vinurile albe în funcție de stil

90

Gama de stiluri Chardonnay

92

Stiluri de vin alb mai ușor

94

Stiluri de vin alb cu tărie medie

96

Stiluri de vin alb cu tărie ridicată

98

SPECTRUL VINULUI ROȘU

100

Vinurile roșii în funcție de stil

102

Progresia aromelor la vinurile roșii

104

Gama de stiluri Cabernet Sauvignon

106

Stiluri de vin roșu mai ușor

108

Stiluri de vin roșu cu tărie medie

110

Stiluri de vin roșu cu tărie ridicată

112

ASOCIEREA VINULUI CU MÂNCAREA

114

Ce să beți și când

116

Asocierea vinului cu ingredientele

118

Trucurile asocierii

120

Asocierea vinului cu preparate specifice

122

Chimia mâncării

124

Degustarea: identificarea efectelor zahărului și sării

125

Degustarea: identificarea concurenței senzoriale

128

CUPRINS



Introducere 132

DECIZII PRIVIND VINIFICAȚIA 134

Fermentația strugurilor	136
Controlarea nivelului de dulceață	138
Degustarea: identificarea stadiilor de fermentație	140
Determinarea culorii și a stilului	142
Fermentația sau învechirea în stejar	144
Degustarea: identificarea pielitelor de strugure și a butoaielor de stejar	146
Stiluri speciale: vinul fortificat	148
Stiluri speciale: vinul spumant	150

ALEGERI DE CULTIVARE A STRUGURILOR 152

Locația, locația, locația	154
Geografie și climat	156
Efectele terroir	158
Cultivare pentru cantitate sau pentru calitate?	160
Degustarea: identificarea factorilor viticoli	162

PRIORITĂȚI CULTURALE 164

Lumea Veche sau Lumea Nouă?	166
Istoria vinului în Europa	168
Franța și legendarele sale vinuri	170
Vinificația în colonii	172
Degustarea: identificarea stilurilor Lumii Vechi și Lumii Noi	174



REGIUNI VITICOLE ȘI STRUGURI PENTRU VIN



Introducere	178
SOIURI CARE TREBUIE CUNOSCUTE	180
Soiuri de struguri	182
Chardonnay	184
Sauvignon Blanc	186
Riesling	188
Pinot Grigio/Pinot Gris	190
Moscato	192
Cabernet Sauvignon	194
Merlot	196
Pinot Noir	198
Syrah/Shiraz	200
Grenache/Garnacha	202
Cele mai bune alte soiuri	204
REGIUNI VITICOLE CARE TREBUIE CUNOSCUTE	206
Regiunile viticole din Europa	208
Franța: Burgundia/Champagne	210
Franța: Bordeaux/valea Loarei	212
Franța: valea Ronului/Alsacia	214
Italia: Toscana/Piemont	216
Italia: Triveneto/Sudul	218
Spania	220
Germania	222
Austria	223
Portugalia	224
Grecia	225
Regiuni viticole din afara Europei	226
SUA: California	228
SUA: nord-vestul Pacificului	230
Canada	231
Australia	232
Noua Zeelandă	234
Africa de Sud	235
Chile	236
Argentina	237
Cum să atingeți vinluminarea	238
Glosar	242
Indice	248
Mulțumiri	256

CUPRINS



DISCUTARE ȘI DEGUSTARE

Turul senzorial al cunoscătorului

Vinul este o băutură extraordinară – dar una care îi lasă pe mulți fără cuvinte. Preluarea controlului asupra experiențelor vinului devine mult mai ușoară când știm ce anume căutăm, pe măsură ce degustăm, și cum să comunicăm despre variațiile de stil ale vinului. Nu e nevoie să adoptăm o pretențioasă proză descriptivă sau să ne pierdem în percepții subiective. Calitățile fundamentale ale vinului pot fi identificate analizând impactul asupra simțurilor, luate pe rând. O simplă listă de verificare senzorială ne permite să evaluăm noi vinuri și să descriem cu acuratețe ce ne place la ele și ce nu.

Limbajul vinului și jargonul experților

Să savurezi un vin e ușor, dar să comunici ce simți e dificil. Ce vor oamenii cu adevărat să știe este ce gust are vinul și cum diferă vinurile unele de altele. Din nefericire, vocabularul nostru cotidian este sărac în domeniul mirosurilor și al gusturilor – zonele în care vinurile excelează.



Învățați jargonul

Etichetele de vin și listele de vinuri de la restaurante rareori fac trimitere la gustul vinului, referindu-se mai ales la ingrediente și regiuni viticole. Primul pas este să învățăm cum să vorbim despre experiența degustării și cum să interpretăm ce spun alții. Pentru începători, câțiva termeni care descriu caracteristicile vinului sunt absolut suficienți. Secretul constă însă în acceptarea provocării într-un mod organizat, cu o listă de verificare senzorială a calităților rezonabil de obiective.

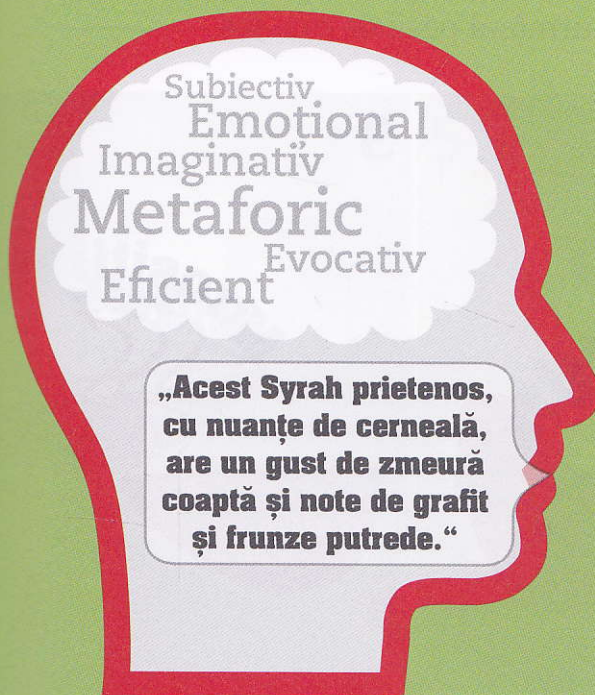
Limbajul plin de imaginație folosit de oenologi vă poate debusola și uneori poate fi chiar dezgustător.

Inițiere în termenii descriptivi

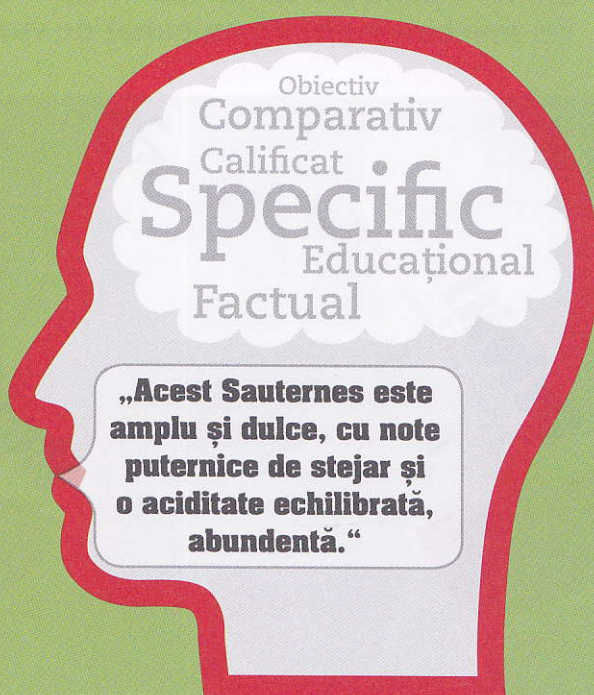
Respect pentru oameni și carti

Când ne gândim la limbajul vinului, avem tendința de a ne imagina termenii de pe etichetele sticlelor: denumirea soiurilor de struguri, precum Chardonnay, sau apelațiuni viticole, ca Bordeaux. Dar cei mai utili termeni pentru novici sunt cei descriptivi. Ei ne pot ajuta să descriem acele calități ale vinului pe care le apreciem cel mai mult și să le evităm pe cele care nu ne plac. Există două tipuri principale de termeni descriptivi: indirecti și direcți. Nici unul nu este greșit. Sunt doar moduri diferite de a vorbi despre vin.

Indirect



Direct



Termeni indirecti

Experții zugrăvesc adesea o poetică „imagine în cuvinte” a aromelor vinului pentru a transmite cât mai rapid idei complexe. Acești termeni:

- descriu vinul metaforic, comparându-l cu alte experiențe;
- descriu trăsături subiective care pot fi percepute diferit de fiecare individ;
- sunt nelimitați ca număr și pot include cuvinte care transmit emoții și predispoziții;
- adesea încearcă, printr-un limbaj evocativ, să capteze mirosuri și arome olfactive evazive;
- sunt deosebit de eficienți pentru motivarea vânzărilor, fiind folosiți în marketing și media;
- ajută la o comunicare unilaterală, venită din partea unui profesionist al vinului.

Termeni direcți

Ca să evalueze mai puțin „pasional” vinurile, profesioniștii folosesc o terminologie specifică pentru cele mai importante caracteristici senzoriale ale lui. Acești termeni:

- descriu trăsăturile primare ale vinului – culoare, grad de dulceață, tărie etc. – de obicei pe o scală de putere;
- se referă la caracteristici rezonabil obiective, pe care majoritatea oamenilor le percep la fel;
- sunt limitați ca număr, concreți, tinzând să transmită predispoziții mai puțin personale;
- delimitează calități senzoriale reale, de pildă aspect, miros, gust și felul cum este perceput vinul;
- sunt foarte eficienți pentru analize comparative, precum cele folosite în vinificație și educație;
- facilitează o comunicare bilaterală semnificativă.

Gustați vinurile ca un profesionist

Percepția noastră despre vin este ușor influențată de mediul în care îl degustăm, așa încât profesioniștii încearcă să fie cât se poate de obiectivi. O rutină consecventă a degustării ajută la stabilirea unei baze pentru comparații. Obiectivul este de a izola și de a amplifica impactul caracteristicilor senzoriale ale vinului – culoare, miros, arome – pentru a diferenția un vin de altul. Acest lucru se poate face cel mai bine turnând un pahar de vin și urmând pașii de mai jos.



Priviți vinul

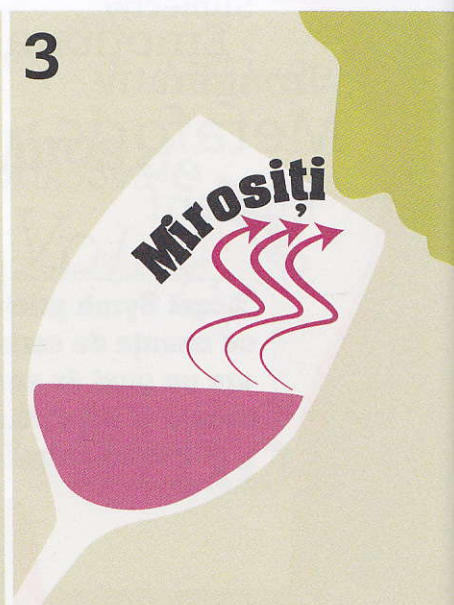
Culoarea lui este albă, rozé (roz) sau roșie? Dacă mediul de degustare este bine luminat, puneți paharul în dreptul unei suprafețe albe, de pildă o foaie de hârtie, și priviți prin vin pentru a afla indicii utile despre stilul său. Cât de profundă este culoarea? Vinul prezintă semne că ar fi devenit cafeniu datorită învechirii?

Vezi pag. 22-25 pentru detalii despre ce să căutați.



Rotiți vinul în pahar

Rotiți vinul pentru a-l mirosi mai bine – e ca și cum ați da mai tare volumul la combina audio. Mirosul unui vin devine mai intens când componentii aromatici sunt concentrați în pahar. Rotirea sporește suprafața pe care se va întinde vinul, ceea ce va crește rata de evaporare și intensitatea aromatică.



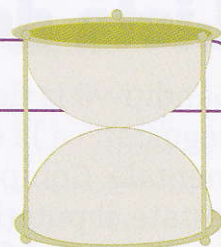
Miroșiți adânc vinul

Mirosul este principalul simț pentru degustarea vinului, așadar mirosirea vinului înainte de a-l gusta e un pas esențial. Afundați-vă nasul în paharul cu vin și inspirați adânc, de două-trei ori. Gândiți-vă la ce vă sugerează mirosul. Cât de intensă este aroma? Vă amintește de ceva? Fructe sau legume? Ierburi sau mirodenii? Simțiți parfumul de butoaie de stejar arse?

Vezi pag. 26-27 pentru detalii despre ce să căutați.

A SCUIPA SAU A NU SCUIPA?

Adesea, oenologii scuipe vinul la degustările de amploare, lucru care pare nefiresc, de vreme ce scuipatul este un gest grosolan, indiferent de context. Totuși, pentru cei care degustă vinul în mod critic, ca o parte a activității lor, acest gest este esențial, deoarece minimizează absorbția alcoolului și împiedică intoxicarea etilică (beția). La evenimentele importante, în sălile de degustare și la clasele în care se predau lecții despre vin, există mereu scuipători.



Scuipătoare de vin modernă

4

Sorbiți

5

Clătiți

6

Savurați

Sorbiți vinul

Luați o gură de vin mai mare decât în mod obișnuit. Însă, în loc să o înghițiți imediat, țineți vinul în gură 3–5 secunde, lăsându-l să acopere tot interiorul cavității bucale: limba, obrații, palatul.

Clătiți-vă gura

Plimbând vinul prin gură, ca și cum ați clăti-o, intensificați substanțial percepțiile senzoriale legate de gust, miros și senzație tactilă („mouthfeel”). Creșterea suprafeței de contact amplifică gustul și senzațiile tactile și încălzește vinul; căldura corporală crește rata de evaporare a vinului, concentrându-i aromele.

Savurați vinul

Aroma vinului nu dispare când îl înghițiți. Postgustul său se mai păstrează un minut sau chiar mai mult, permițându-vă să-i estimați calitățile senzoriale și să emiteți mai multe judecăți. Parcurgeți lista de degustare pentru a identifica parametrii stilului. Decideți dacă vă place vinul. Îl preferați ca atare sau însoțit de mâncare? L-ați mai cumpăra vreodată?

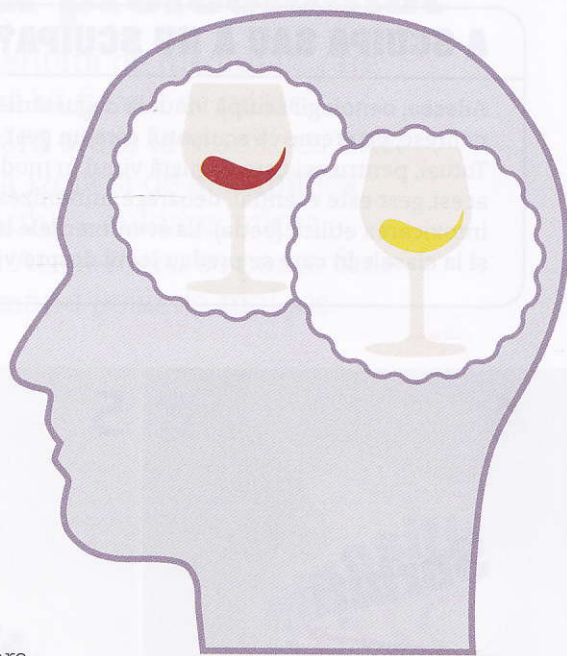
Vezi pag. 22 pentru lista de degustare.

Listă de degustare

Gândiți-vă la fiecare vin nou pe care îl degustați ca la o fișă dintr-o bază de date mentală. Comparând acest vin cu altele, testate, îl puteți poziționa în această bază de date. Pasul final este savurarea, adică atribuirea de calități principale rezonabil obiective, în vreme ce alocăm vinului un anumit loc în memorie. Vom folosi o listă de caracteristici senzoriale pentru a nu omite nimic important.

Folosiți-vă simțurile - sau măcar majoritatea lor!

Patru simțuri ne ajută să evaluăm diferitele atribute ale vinului; singurul simț care nu joacă vreun rol în degustare este auzul. În tabelul de mai jos, faceți corespondența dintre orice atribut al vinului și coloanele notate cu „Scăzut“, „Mediu“, „Ridicat“, spre a găsi termeni utili pentru descrierea modului în care acel atribut se manifestă în stilul vinului.



Memorare a trăsăturilor

Descrierea unui vin în cuvinte reprezintă cheia reamintirii caracteristicilor sale, spre a le putea compara cu trăsăturile vinurilor pe care le veți gusta în viitor.

SIMȚ	ATRIBUT	SCĂZUT	MEDIU	RIDICAT
 Văz	CULOARE	Alb	Roz	Roșu
	PROFUNZIME	Pal	Moderat	Întunecat
 Gust	DULCEAȚĂ	Sec	Demidulce	Dulce
	ACIDITATE	Ușor acid	Astringent	Înțepător
 Miros	FRUCTAT	Delicat	Aromat	Îndrăzneț
	AROMĂ DE STEJAR	Fără aromă	Aromă medie	Aromă puternică
 Sensații tactile (mouthfeel)	CORPOLENȚĂ	Ușor	Corpolență medie	Corpulent
	TANIN (doar la roșu)	Mătăsos	Catifelat	Aspru
	CARBONATARE	Liniștit	Acidulat	Spumant

Cum arată vinul

Cele mai evidente diferențe dintre vinuri sunt cele pe care le putem vedea. Oamenii sunt concentrați atât de natural pe percepția vizuală, încât vinurile de pe listele de vinuri și de pe rafturile supermarketurilor sunt, de obicei, clasificate după culoare.

Înțelegerea culorilor

Vinurile au culori de la aproape translucid la purpuriu-negru ca de cerneală, dar primul pas este să decidem în ce categorie principală se înscriu ele: albe, rozé sau roșii. Puține vinuri sunt făcute într-un mod specializat, care ascunde culoarea lor originală; acestea sunt, de obicei, vinuri dulci de culoare roșiatică, din struguri uscați. Dar în 99,9% din cazuri e clar care vinuri sunt albe, roșii sau între aceste două categorii.

Știați că...?

Vinurile albe pot fi făcute din struguri albi sau roșii, deoarece pielea strugurilor e eliminată foarte devreme în timpul vinificației.

Vinurile roșii și rozé sunt obținute din struguri roșii, culoarea derivând din durata contactului cu pielețele.



Rozé-uri rare

Doar un procent infim de vinuri se încadrează în gama de culoare roz, intermediară. Acestea sunt numite rozé, de la cuvântul franțuzesc pentru „roz”.

Evaluarea vinului după profunzimea culorii

Intensitatea culorii în fiecare categorie – alb, rozé sau roșu – poate oferi un indiciu asupra gustului vinului. De regulă, saturația de culoare tinde să corespundă cu intensitatea aromei și poate oferi indicii și asupra altor calități. De pildă, vinurile

albe cu o nuanță aurie prezintă, de obicei, note de stejar mai pregnante decât cele aproape incolore, iar vinurile roșii pale, translucide, sunt mai puțin corpulente și mai puțin astringente decât cele mai întunecate.

Pal sau decolorat?

Vinurile roșii devin mai pale în timp. Culoarea lor, de un roz-purpuriu când sunt tinere, se transformă într-un portocaliu ruginiu cu nuanțe cafenii.

Contactul cu pielețele

Vinurile roșii se închid la culoare prin contact mai îndelungat cu pielețele de struguri și dacă au fost făcute din struguri cu pieleță mai groasă și boabe mai mici. Pieleța asigură culoarea, dar și aroma, încât vinurile roșii și rozé sunt mai robuste decât cele albe.



Regula de aur

O culoare profundă la vinurile albe este asociată cu vinuri învechite, cu note de stejar, și cu cele dulci și ample, de desert.

Vinuri albe: ce le influențează culoarea?

Principală sursă de culoare la vinurile albe este oxidarea: expunerea la aer închide culoarea acestora de la un galben foarte pal la auriu. Dar cea mai comună sursă de oxidare este învechirea la butoi, așa încât vinurile Chardonnay învechite în stejar tind să fie mai întunecate și mai aurii decât vinurile Sauvignon Blanc răcoroase, fermentate în butoaie de inox. Vinurile albe cu arome neobișnuit de intense vor avea și o saturație de culoare mai intensă, ca și vinurile dulci, de desert.



Închis prin învechire, păstrare la butoi sau densitate

Vinuri roșii: ce le influențează culoarea?

Ca și vinurile albe, cele roșii par mai închise când sunt mai concentrate. Dar, în vreme ce vinurile albe devin mai întunecate prin învechire, vinurile roșii devin mai pale pe măsură ce ingredientele care le dau culoare dispar din cauza gravitației, depunându-se ca sedimente. Culoarea se comportă diferit la vinurile roșii datorită sursei sale: pielea întunecată a strugurilor.

Soiul de struguri, gradul de coacere și tehnicile folosite pentru extragerea culorii din piele influențează profunzimea culorii unui vin roșu. Strugurii cu piele subțiri, precum Pinot Noir, dau vinuri mai pale decât soiurile cu piele groasă, cum e Syrah, iar strugurii din regiunile însorite oferă o culoare mai intensă decât cele dintr-un climat mai răcoros.

Vinificatorii extrag mai multă culoare din pielele de struguri pentru vinurile roșii premium, demne de învechire. Nuanța vinurilor rozé e determinată de limitarea contactului cu pielele.



Închis datorită componentelor din pielea strugurilor



Deschis și mai cafeniu prin învechire

Gustăm sau mirosim?

În limbajul cotidian folosim termenul „gust” pentru toate senzațiile din gură. Și în lumea vinului, „gust” este folosit, de cele mai multe ori, în acest context generalizat. Dar, când analizăm vinul, facem distincție între caracteristicile sale pe baza simțului care le percepe.

Cum știm ce este gustul

Separând cele trei canale senzoriale – mirosul, gustul și simțul tactil (mouthfeel) – care acționează aproape simultan când sorbim o gură de vin, putem deosebi adevăratele gusturi de mirosurile care constituie „aroma” și de senzațiile tactile cunoscute în limbaj de specialitate ca „mouthfeel”. De exemplu, crema de zahăr ars are gust dulce și cremos sau asemănător cu vanilia

și caramelul. Dar, în știința senzorială, doar dulcele este considerat gust adevărat, deoarece este singurul detectat de mugurii gustativi. „Aromele” de vanilie și caramel sunt senzații olfactive sau mirosuri, iar cremozitatea este o senzație tactilă.

MIROASE ADÂNC

Oenologii acordă mirosirii vinului la fel de mult timp ca și gustatului, deoarece aromele captate astfel sunt mult mai distincte decât omoloagele lor „aromate” simțite în gură.

Mirosuri externe sunt percepute ca **parfumuri**

Mirosuri

Nervii olfactivi detectează mirosurile și aromele, precum fructuozitatea și componentele de stejar.

Mirosurile interne sunt percepute ca **arome**

Mouthfeel

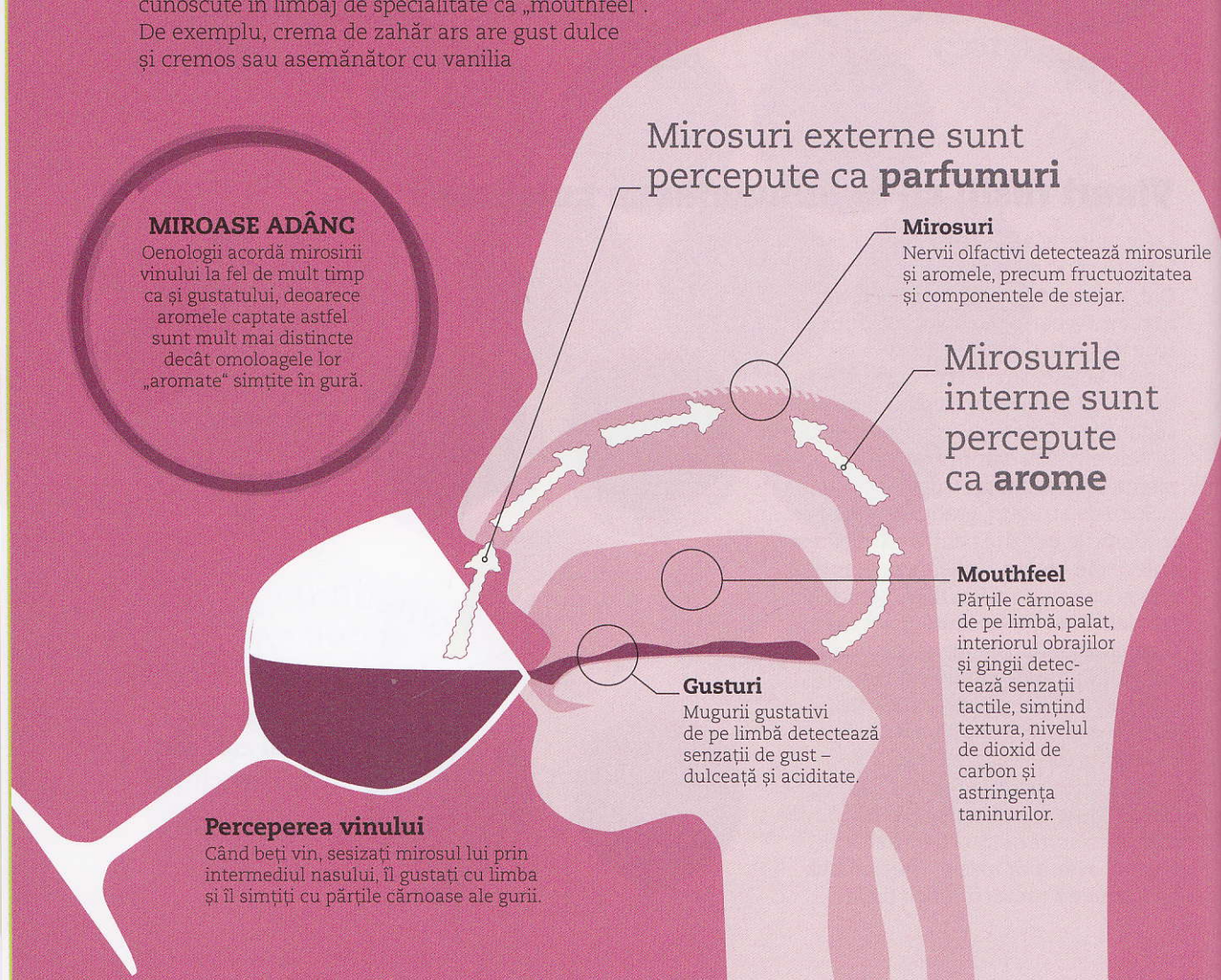
Părțile cărnoase de pe limbă, palat, interiorul obrazilor și gingii detectează senzații tactile, simțind textura, nivelul de dioxid de carbon și astringența taninurilor.

Gusturi

Mugurii gustativi de pe limbă detectează senzații de gust – dulceață și aciditate.

Perceperea vinului

Când bei vin, sesizați mirosul lui prin intermediul nasului, îl gustați cu limba și îl simțiți cu părțile cărnoase ale gurii.



Înțelegeți aromele

Dintre toate simțurile, mirosul este cel mai important în cazul unei degustări. Chiar și dacă nu mirosim vinul, simțim o veritabilă explozie de miresme când îl gustăm. Am fost obișnuiți să numim aceste miresme „arome” și să le asociem cu gustul vinului, dar cea mai mare parte a ceea ce percepem ca arome reprezintă, de fapt, stimuli olfactivi – sau mirosuri.

Tehnic, nu există o diferență reală între mirosuri și arome, exceptând direcția de unde vin. Nervii olfactivi din cavitatea nazală superioară recunosc mirosurile ca miresme când pătrund în nas dintr-o sursă externă. Dar, când aceleași mirosuri ajung prin pasajul intern care leagă nasul de gură, sunt percepute ca arome, ca parte a gustului băuturii sau mâncării.

Termenii folosiți pentru descrierea vinului încep să capete mult mai mult sens când înțelegem diferența fundamentală dintre senzațiile gustative transmise de mugurii gustativi și senzațiile olfactive generate de nervii olfactivi. Simțim câteva calități primare ale vinului – grad de dulceață sau aciditate – la contactul cu limba. Dar percepem mult mai multe caracteristici complexe ale vinului sub formă de mirosuri și arome, când componenții aromatici volatili din vin ajung la nervii olfactivi.

Putem mirosi
cel puțin 10 000
de lucruri...



Testul nasului

Pentru o ilustrare elocventă a diferenței dintre gust și miros, încercați acest experiment simplu.

- Țineți-vă strâns cu degetele de nas și sorbiți dintr-un pahar cu suc de portocale. Păstrați nările închise ermetic și nu le eliberați decât la cinci secunde după ce ați înghițit sucul.
- Remarcați cum, când pasajul nazal este blocat, puteți discerne doar ceea ce limba detectează cu mugurii gustativi – în acest caz, gradul de dulceață și de aciditate.
- Acum eliberați-vă nasul. De îndată ce aerul poate pătrunde liber din palat către nervii olfactivi, veți simți un val de „aromă” de portocale.

... dar există doar șase
lucruri pe care le putem
gusta cu adevărat.

