

MADELINE PUCKETTE
JUSTIN HAMMACK

ENCICLOPEDIA VINULUI

Ediția a II-a

traducere din limba engleză
MIHAI MOROIU

revizie și adaptare de specialitate
CĂTĂLIN PĂDURARU



Cuprins

Introducere	vi
-------------	----

PRINCIPII FUNDAMENTALE

Noțiuni de bază despre vin	2
Degustarea vinului	12
Servirea și păstrarea vinului	22
Armonizarea dintre vin și mâncare	30

STILURI DE VIN

Stiluri de vin	40
Vin spumant	44
Vin alb cu un corp ușor	54
Vin alb corpulent	70
Vin alb aromat	80
Vin rosé	92
Vin roșu cu un corp ușor	96
Vin roșu cu un corp mediu	102
Vin roșu corpulent	130
Vin desert	158

REGIUNI VINICOLE

Regiuni vinicole ale lumii	176
Argentina	178
Australia	180
Austria	184
Chile	186
France	188
Germania	196
Italia	198
Noua Zeelandă	202
Portugalia	204
Republica Africa de Sud	206
Spania	208
Statele Unite ale Americii	210
Glosar	218
Indice	220
Bibliografie și mulțumiri	224

DE CE MERITĂ SĂ ȘTIM MAI MULT DESPRE VIN

Poate v-ați hotărât să faceți o rezervă de vinuri delicioase, de valoare. Sau poate doriți să parcurgeți listele de vinuri ale restaurantelor cu siguranță de specialist. Studiind vinul, veți avea de la bun început surpriza să constatați că este un subiect cu mult mai vast decât ați fi crezut:



Există posibilitatea de a alege dintre peste o mie de varietăți de vin...



Sunt mii de podgorii, fiecare cu vinul ei unic...



În fiecare zi sunt puse pe piață 600 de vinuri noi...

Din fericire, universul vinicol nu ne copleșește, atât timp cât dispunem de o bază solidă. O asemenea bază solidă de informații ne ajută să achiziționăm cele mai valoroase vinuri și să le degustăm, ca adevărați cunoscători.

PROVOCARE

Parcurgeți următoarele probe și veți dobândi încredere în capacitatea de a alege și degusta vinul.



Degustați cel puțin 34 dintre cele 55 de vinuri menționate în volum (însă nu pe toate simultan!). Întocmiți **note de degustare** (p. 21).



Încercați cel puțin câte un vin din cele **12 țări** (pp. 176–217).



Învățați **degustarea oarbă** (pp. 12–21) pentru soiul de vin preferat.

Principii fundamentale



Noțiuni de bază despre vin

CE ESTE VINUL

Definiția vinului, soiuri de struguri, regiuni viticole și ce se găsește într-o sticlă de vin.

STICLELE DE VIN

Despre băut, sulfiți, dimensiunea sticlelor și felul cum sunt etichetate.

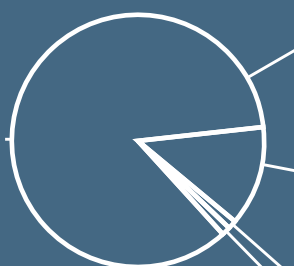
CARACTERISTICILE ESENȚIALE ALE VINULUI

Definiția celor 5 trăsături de bază ale vinului: alcool, aciditate, tanin, dulceață și corp.

ÎN INTERIORUL UNEI STICLE DE VIN



5 PAHARE
150 ML



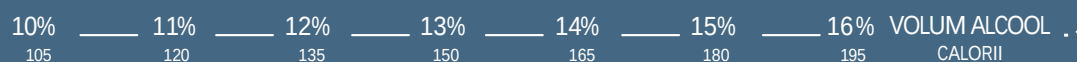
APĂ

ALCOOL

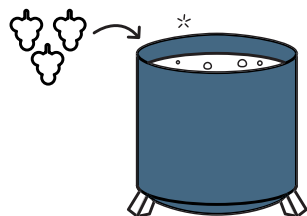
ACIZI, MINERALE
GLICEROL, ZAHĂR



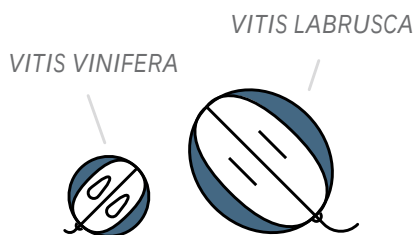
1 PAHAR
DE VIN SEC



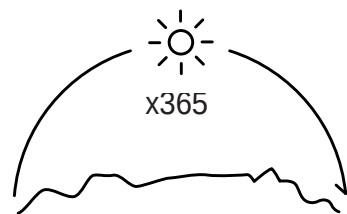
CE ESTE VINUL?



Prin definiție (inclusiv cea legală) **vinul** este o băutură alcoolică produsă exclusiv prin fermentarea mustului obținut din struguri.



Strugurii de vin diferă de cei de masă. Sunt mult mai mici, au semințe și sunt și mai dulci decât cei de masă.



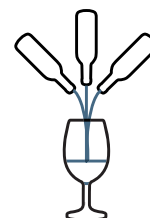
Vița de vie are nevoie de un an pentru o recoltă de struguri. Recoltarea se face în august–octombrie în emisfera nordică și februarie–aprilie în cea sudică.



Vintage se referă la anul în care au fost recoltați strugurii. Vinurile non-vintage (NV) sunt obținute din amestecuri din mai mulți ani de recoltă.



Vinul monovarietal este obținut dintr-un singur soi de strugure (spre exemplu Pinot Noir, p. 100).



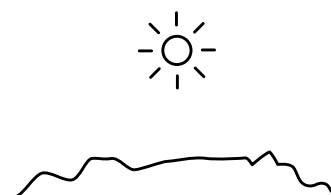
Un **cupaj** este obținut din amestecul mai multor vinuri (spre exemplu, cupajul de Bordeaux, p. 134).



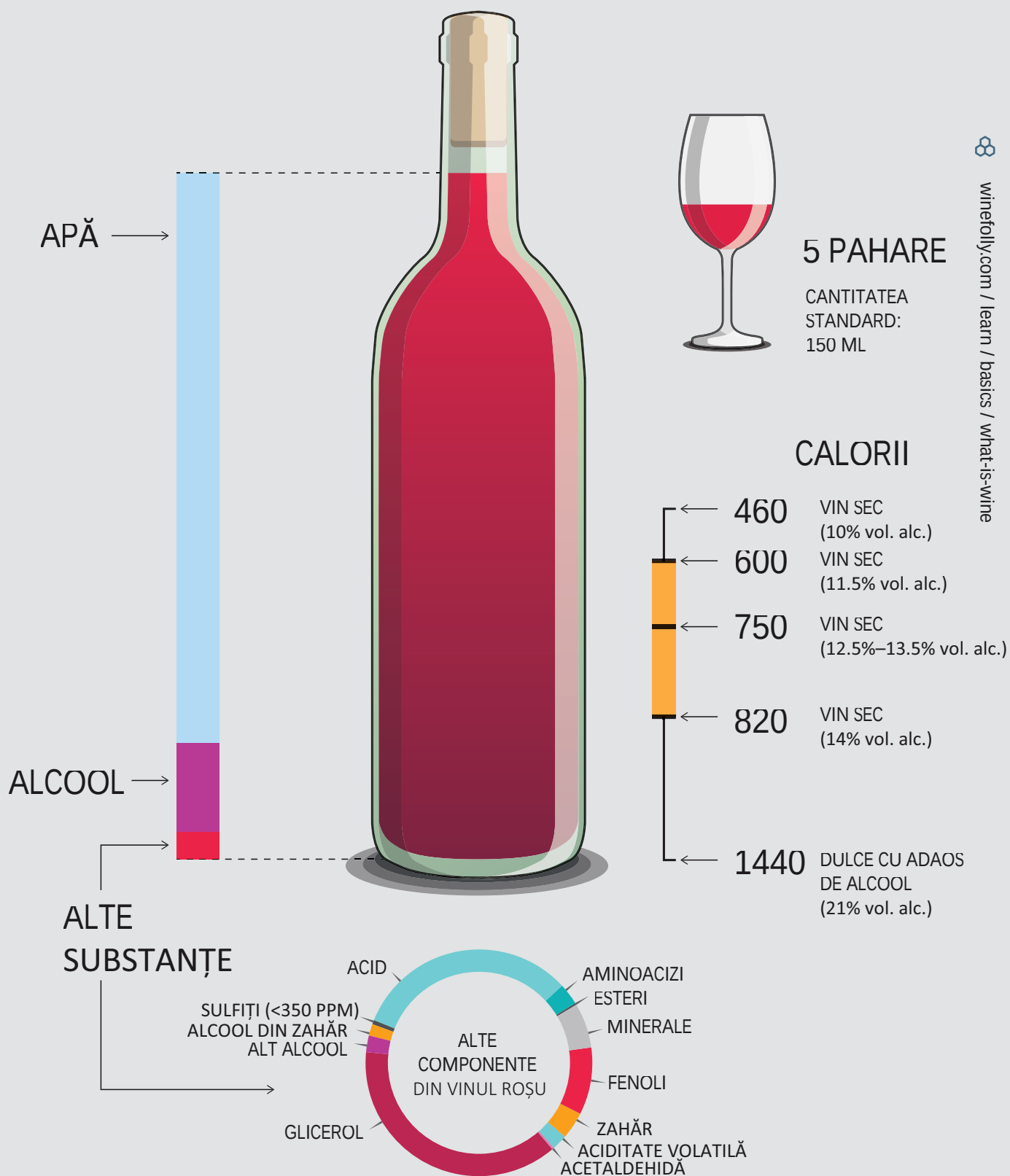
Clima temperată este cea mai favorabilă pentru cultura strugurilor. În America de Nord, strugurii cresc din nordul Mexicului și până în sudul Canadei.



În regiunile de **climă răcoroasă** se produc vinuri cu aciditate mai mare.



În regiunile de **climă caldă** se produc vinuri cu un gust de fructe foarte coapte.



vol. alc. – gradul alcoolic („tăria”) vinului
ppm– părți la milion

INFORMAȚII DESPRE STICLA DE VIN



DESPRE BĂUT

🍷 DIMENSIUNEA

DE STICLĂ STANDARD

O sticlă standard de 750 ml conține 5 pahare de vin.

🍷 PAHARUL STANDARD DE VIN

Paharul standard este de 150 ml și conține în medie 150 de calorii și 0–2 grame de carbohidrați.

♥ BĂUTUL CU MĂSURĂ

Institutul Național al Cancerului din Statele Unite recomandă ca femeile să nu bea mai mult de un pahar pe zi, iar bărbații nu mai mult de două.

🍷 UN PAHAR PE ZI

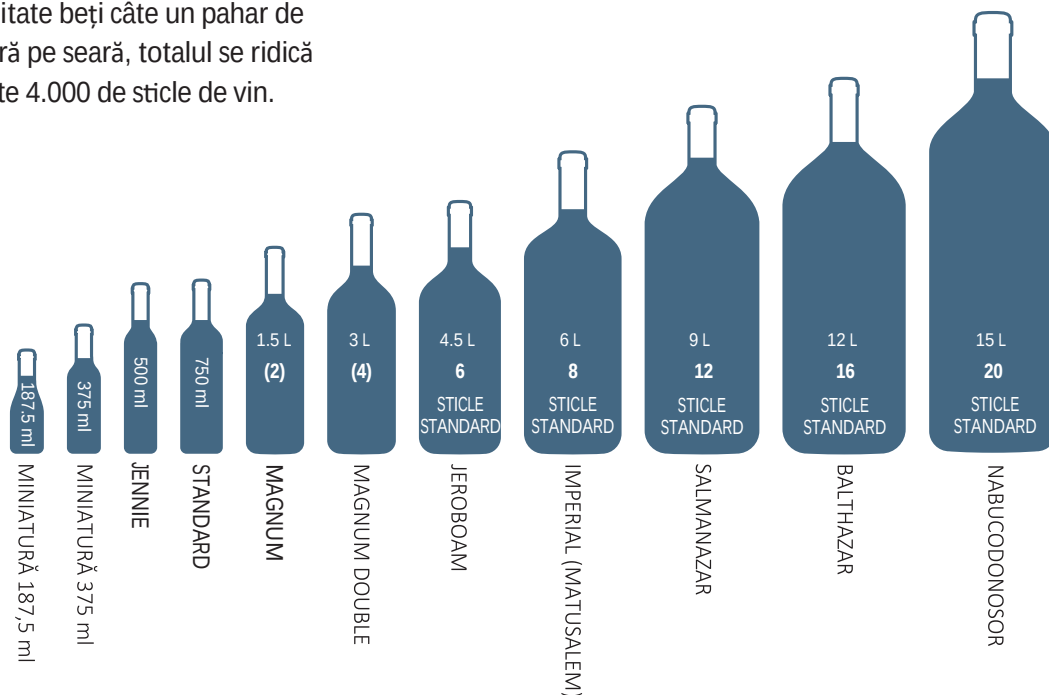
Dacă de-a lungul întregii dumneavoastră perioade de maturitate beți câte un pahar de băutură pe seară, totalul se ridică la peste 4.000 de sticle de vin.

O sticlă de vin conține mustul fermentat de struguri *Vitis vinifera*. În afara sucului de strugure, apare și o cantitate redusă de dioxid de sulf (sau „sulfiți”), adăugat pentru conservarea vinului.

DESPRE SULFIȚI

Sulfiții afectează circa 1% din totalul populației, iar cramele au obligația să menționeze faptul pe eticheta vinului, dacă el conține mai mult de 10 ppm (părți la milion). În Statele Unite, vinul nu conține mai mult de 350 ppm de sulfiți, iar cel organic nu mai mult de 100 ppm. Spre comparație, o cutie de cola conține 350 ppm, cartofii prăjiți 1,900 ppm, iar fructele uscate circa 3,500 ppm de sulfiți.

DIMENSIUNEA STICLELOR DE VIN



TREI EXEMPLE DE ETICHETARE A VINULUI

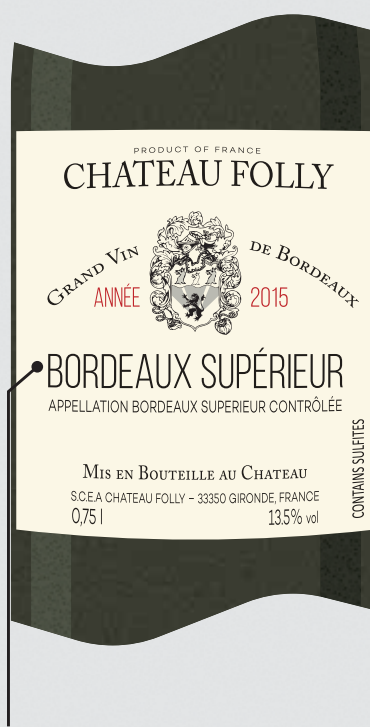


DUPĂ SOI

Vinurile pot fi etichetate după soiul de strugure. Acest vin german precizează pe etichetă denumirea soiului — Riesling. Fiecare țară pretinde un procentaj minim al soiului respectiv în compoziția vinului pentru ca varietatea să poată apărea pe etichetă:

80% ARGENTINA

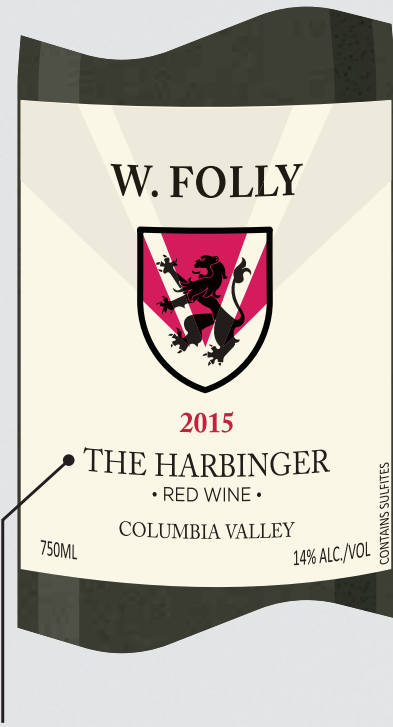
85% ITALIA, FRANȚA,
GERMANIA, AUSTRIA,
PORTUGALIA, SUA, CHILE,
NOUA ZEELANDĂ,
AFRICA DE SUD, AUSTRALIA



DUPĂ REGIUNE

Vinurile pot fi etichetate după regiunea unde sunt produse. Acest vin din Franța este etichetat drept Bordeaux Supérieur. Dacă sunteți interesat de Bordeaux, veți afla că în această regiune se cultivă și sunt cupajate în primul rând soiurile Merlot, Cabernet Sauvignon și Cabernet Franc. Vinurile etichetate după regiune sunt răspândite în:

FRANȚA
ITALIA
SPANIA
PORTUGALIA



DUPĂ NUME

Vinurile pot fi etichetate și cu o denumire inventată. De obicei, asemenea denumiri sunt atribuite vinurilor obținute dintr-un amestec unic de soiuri de struguri conceput de producător. Uneori, însă, găsim asemenea nume pe eticheta unor vinuri monovarietale, pentru a face deosebire între vinurile făcute de același producător.



DULCEAȚĂ, ZAHĂR REZIDUAL



ACIDITATE



TANIN



ALCOOL



CORP



* În România nu există această categorie, vinul sec având între 0 și 4g zahăr/litru.
Sistemul utilizat de autori nu se suprapune perfect peste normele UE (n. red.).

CARACTERISTICILE ESENȚIALE ALE VINULUI

Există 5 trăsături de bază care ne ajută să definim profilul unui vin: nivelul zahărului rezidual (de dulceață), aciditate, tanin, alcool și corp.

DULCEAȚA

„Dulceața” din vin derivă din zahărul rezidual (ZR), zahăr din must care nu s-a transformat în alcool până la oprirea fermentației.

Descriem dulceața ca pe un gust ce variază între extrasec și foarte dulce. Trebuie știut că în SUA un vin sec, din punct de vedere tehnic, poate conține până la maxim echivalentul a o jumătate de linguriță de zahăr pe pahar. Vezi tabelul de mai jos descriind diversele stadii de dulceață.



PERCEPEREA GRADULUI DE DULCE

La aceleași niveluri de dulceață, vinurile mai puțin acide au gust mai dulce decât cele cu aciditate crescută.

NIVELURI DE „DULCEAȚĂ”

Odată cu nivelul de dulceață al vinurilor liniștite poate crește și aportul caloric calculat la un pahar de 150 ml:

EXTRASEC	SEC	DEMISEC	DULCE	FOARTE DULCE
0 cal. sub 1 g/l ZR	0–6 cal. 1–10 g/l ZR*	10–21 cal. 17–35 g/l ZR	21–72 cal. 35–120 g/l ZR	72–130 cal. 120–220 g/l ZR

Nivelul de dulceață al vinurilor spumante reprezentate în echivalentul a 1 linguriță de zahăr și aport caloric la un pahar de 150 ml:

BRUT NATURAL	EXTRA BRUT	BRUT	EXTRASEC	SEC	DEMISEC	DULCE
0–2 cal. 0–3 g/l ZR	0–5 cal. 0–6 g/l ZR	0–7 cal. 0–12 g/l ZR	7–10 cal. 12–17 g/l ZR	10–20 cal. 17–32 g/l ZR	20–30 cal. 32–50 g/l ZR	30+ cal. 50+ g/l ZR

* În România și UE la vinurile liniștite, sec = 0 – 4g/l ZR (n. red.).





LĂMÂIE
pH 2



IAURT
pH 4,5

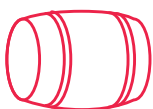
GAMA DE ACIDITATE A VINULUI

Aciditatea vinului variază între pH 2,5 și pH 4,5. Un vin cu nivelul pH 3 prezintă de zece ori mai multă aciditate decât unul cu pH 4.



TANINUL DIN STRUGURE

Taninul provine din pielețe, sâmburi și codițe. Taninul de strugure este amar și astringent, însă conține din abundență antioxidanți.



STEJAR NOU



STEJAR
FOLOSIT/NEUTRU

TANINUL DIN STEJAR

Butoaiele din stejar noi transferă în vin mai mult tanin decât cele vechi.

ACIDITATE

Acizii contribuie în mod esențial la gustul acid acrișor. Majoritatea acizilor din vin, printre care cel tartric, malic și citric, provin din struguri. Așa cum se întâmplă și cu multe dintre fructe, vinul se situează în zona acidă a scării pH, între pH 2,5 și 4,5 (7 fiind valoarea neutră).

Despre aciditatea vinului este util de știut că, pe măsură ce se coc, aciditatea strugurilor scade. Astfel, vinurile provenite din zone cu climă răcoroasă, unde strugurii se coc mai greu, vor prezenta aciditate mai ridicată.

TANIN

Taninul este un polifenol prezent în mod natural în plante. Taninul apare doar în vinul roșu, deoarece vinurile albe fermentează fără pielețe. În vin, taninul nu este neapărat o aromă, ci un gust astringent texturat.

Taninul provine din două surse: din pielețele și sâmburii de struguri și din butoaiele de stejar noi.

Pentru a simți taninul dintr-un vin, concentrați-vă asupra ce se petrece pe limbă. Un vin conținând mult tanin va îndepărta proteinele de pe limbă, provocând o senzație de uscăciune și de contractare. De multe ori se spune că „se face gura pungă”. Vinurile foarte taninoase sunt capabile să spele cerul gurii (palatul) după mâncăruri grele și din carne grasă, brânzeturi sau paste făinoase. De aceea sunt deseori servite la masă.

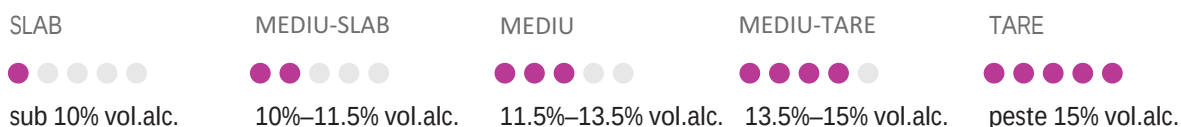
ALCOOL

Prezența alcoolului în vin se datorează procesului de fermentație care transformă mustul de struguri (zahărul) în etanol. Vinul poate fi „îmbogățit”* prin adăugare de alcool ceea ce se cheamă „fortificare”. Alcoolul contribuie esențial la paleta de arome a vinului, el fiind vehiculul prin care aromele se ridică de la suprafața lichidului spre nas. Tot alcoolul contribuie la vâscozitatea și la corpul unui vin. Alcoolul lasă o senzație de căldură pe gât. Iată o clasificare a vinurilor după criteriul tăriei lor.



UN VIN „CARE ARDE”:

Așa este caracterizat vinul cu un conținut ridicat de alcool, care produce senzația de cald și arde pe gât.



CORP

„Corp” nu este un termen științific, ci o clasificare a stilului vinului, pornind de la cel mai ușor spre cel mai „corpulent”. Cele patru caracteristici – dulceață, aciditate, tanin și alcool – influențează, fiecare în parte, cât de ușor sau de puternic este gustul unui vin.



VINURI MAI UȘOARE
MAI MULTĂ ACIDITATE
MAI PUȚIN ALCOOL
MAI PUȚIN TANIN
MAI PUȚIN DULCI



VINURI MAI PUTERNICE
MAI PUȚINĂ ACIDITATE
MAI MULT ALCOOL
MAI MULT TANIN
MAI DULCI



UN SFAT: Petru a înțelege diferența dintre vinurile cu un corp ușor și cele corpulente, imaginați-vă deosebirea dintre laptele integral și cel degresat.

Când descrieți vinul preferat, puteți recurge la terminologia specifică, vorbind despre „corpul ușor” sau „greu” al băuturii.

* În România și UE procedeul este interzis cu excepția „fortificatelor” (n. red.).



Degustarea vinului

CUM SE DEGUSTĂ: PRIVIȚI

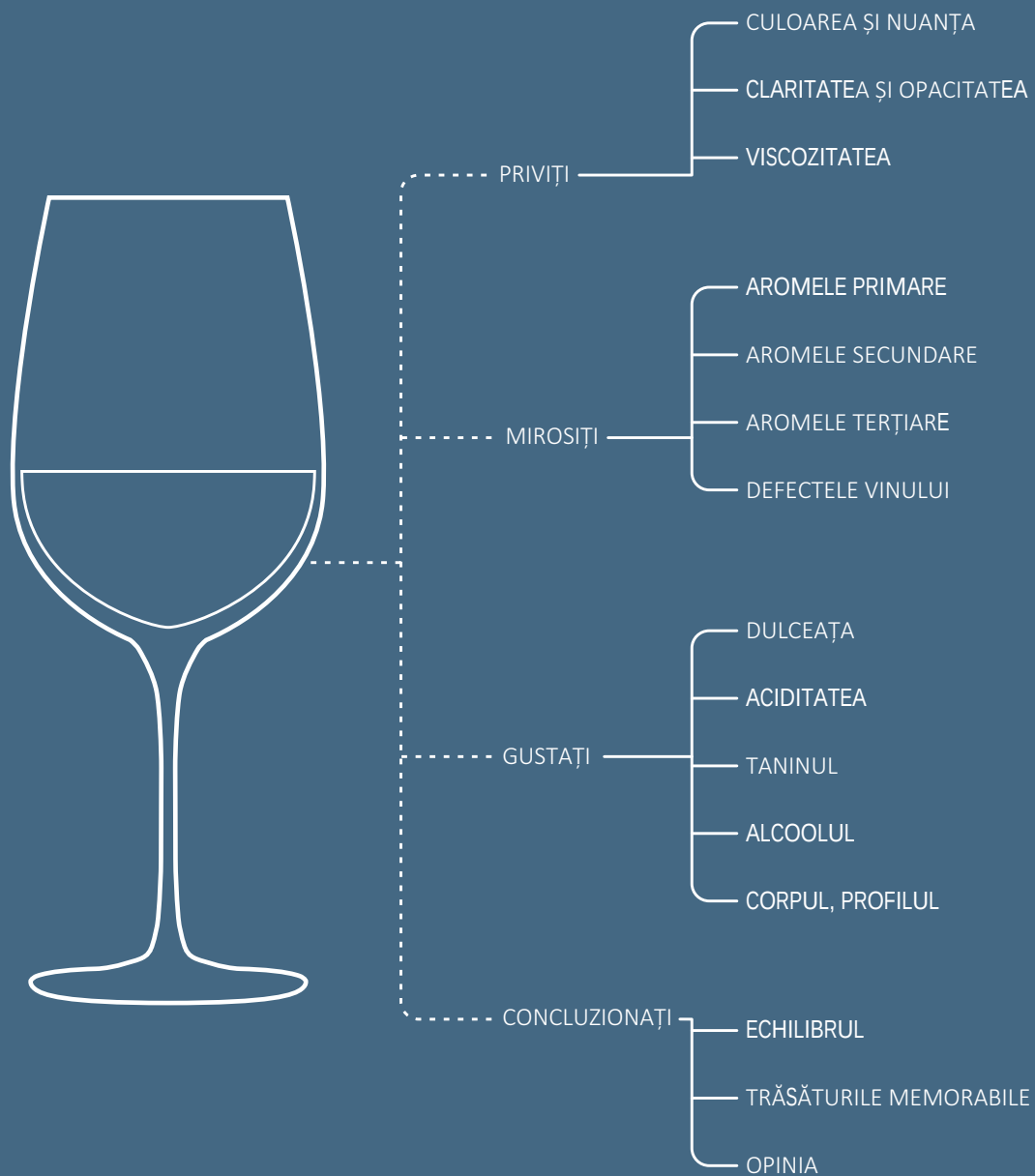
CUM SE DEGUSTĂ: MIROSIȚI

CUM SE DEGUSTĂ: GUSTAȚI

CUM SE DEGUSTĂ: CONCHIDEȚI

Metoda de degustare a vinului în 4 pași este o tehnică de apreciere profesională care concentrează capacitatea unui degustător de a separa și identifica toate caracteristicile esențiale ale unui vin și de a-și perfecționa memoria aromelor și a gusturilor.

CUM SE DEGUSTĂ VINUL



CUM SE DEGUSTĂ: PRIVIȚI

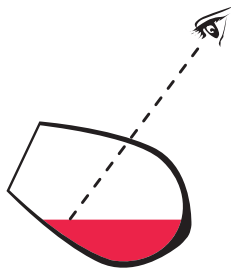


Cei 4 pași de degustare a vinului sunt: **priviți**, **mirosiți**, **gustați** și **concluzionați**.

CUM SE DEGUSTĂ VINUL: PRIVIȚI

Culoarea vinului este un subiect complex din punct de vedere științific. Un degustător experimentat poate, din fericire, să identifice indiciile unui vin prin simpla inspectare a **culorii**, **intensității**, **opacității** și **viscozității** lui.

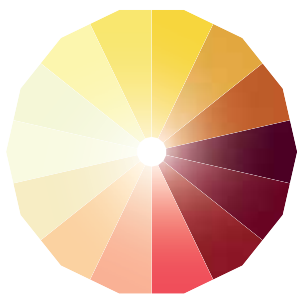
În vederea degustării, paharul se umple cu 75 ml de lichid. Încercați să vedeți vinul în lumină naturală, pe un fundal alb, spre exemplu un șervet sau o coală de hârtie.



EXAMINARE: Înclinați paharul privindu-l pe un fundal alb și analizați culoarea, intensitatea și nuanța spre buza paharului.



ROTIRE: Rotiți vinul pentru a-i aprecia viscozitatea. Vinurile „uleioase” conțin mai mult alcool și/sau zahăr rezidual.



CULOARE: Cercetăm nuanța și o comparăm neapărat cu toate vinurile, ci în special cu alte exemple din același soi – în acest fel putem constata în ce fel diferă vinul (din același soi) obținut în maniere diferite de producție.



INTENSITATE: Observăm vinul de la buza paharului și până la mijloc. Vom constata mici diferențe de culoare și limpezime ale vinului, pe baza mai multor factori, printre care soiul, modul de producere și vârsta.



LACRIMILE VINULUI: „Picioarele” sau „lacrimile” vinului țin de un fenomen numit efectul Marangoni, cauzat de tensiunea superficială a fluidului. „Lacrimile” care se scurg încet indică mai mult alcool, dar nu obligatoriu și calitate.

CULOAREA VINULUI

LIMPEDE: VINURI NEMATURATE ÎN STEJAR*
DIN ZONE CU CLIMAT RĂCOROS



ALB-GĂLBUI: Un vin alb aproape limpede care se refractă în lumină va fi cel mai probabil tânăr și nematurat în stejar.

NUANȚĂ: VERDE PÂNĂ LA ARĂMIU



GALBEN-VERZUI: Mai multe vinuri albe au tente verzi în culoare, spre exemplu Grüner Veltliner și Sauvignon Blanc.

AURIU-INTENS: VINURI MATURATE ÎN STEJAR ȘI RECOLTATE TÂRZIU



AURIU-INTENS: În timpul maturării în butoaiele din lemn de stejar, vinul alb capătă de multe ori o nuanță aurie mai profundă, datorită oxidării naturale.

COLORIT PAL:
MAI PUȚIN PIGMENT



GRANAT-PAL: Vinurile roșu-pal conțin mai puțin pigment roșu, antocianină. Pinot Noir, Gamay, Grenache și Zinfandel au în mod natural colorit mai pal.

O TENTĂ ROȘIE:
ACIDITATE CRESCUTĂ



ROȘU-MEDIU: Vinurile cu tentă roșie prezintă în mod normal aciditate mai ridicată decât cele cu tentă albastru-violetă. Merlot, Sangiovese, Tempranillo și Nebbiolo au tentă roșie.

O TENTĂ ALBASTRU-VIOLETĂ:
ACIDITATE MAI SCĂZUTĂ



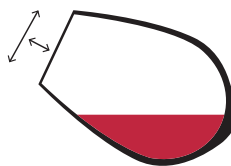
VIOLET-ÎNCHIS: Vinurile roșii opace conțin mai mult pigment. Aglianico, Malbec, Mourvèdre, Petite Sirah, Syrah și Touriga Nacional conțin mai multă antocianină.

* În limba română s-a încetățenit și „nebaricate“ (n. red.).

CUM SE DEGUSTĂ: MIROSIȚI



MIROSIȚI: Țineți paharul imediat sub nas și inspirați o dată pentru a vă „amorsa” simțul olfactiv. Apoi răsușiți paharul o dată și mirosiți din nou. De data asta, inspirați mai lung și mai încet, dar la fel de delicat. Alternați mirosul și gândirea.



AROME: Miroșiți mișcând nasul în diferite poziții în jurul paharului. Aromele bogate, de fructe, sunt de obicei întâlnite la buza inferioară, aromele florale și esterii volatili la marginea superioară a paharului.

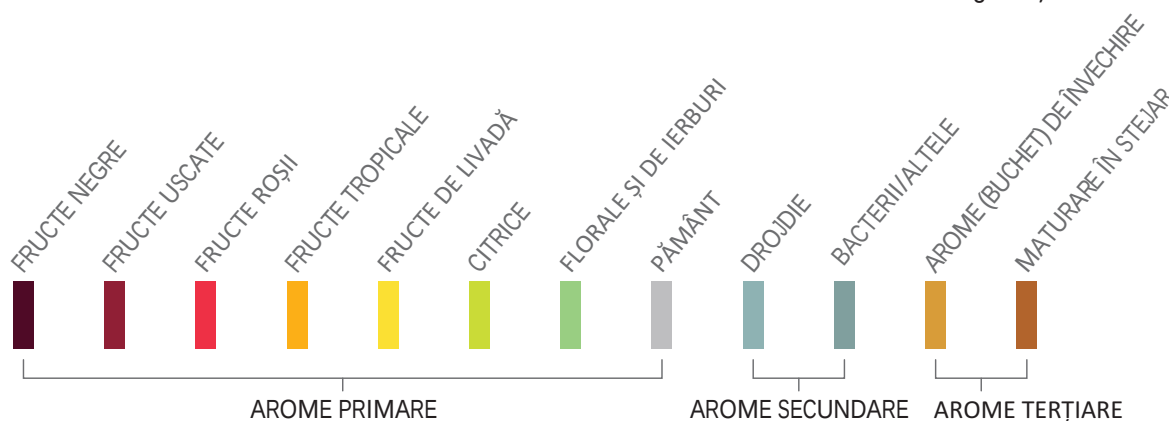


ÎNVĂȚAȚI SĂ ROTIȚI

PAHARUL: Prin rotire, vinul eliberează în aer compuși aromatici.

SUNTEȚI EXCEDAT? Neutralizați simțul olfactiv mirosindu-vă antebrățul.

PARFUM: Evitați folosirea unor parfumuri puternice atunci când urmează să degustați vin.



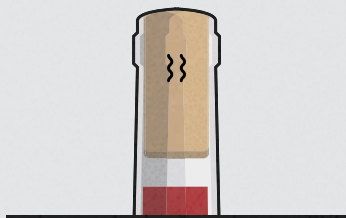
AROME PRIMARE: Aromele primare aparțin strugurilor. Fiecare soi etalează o gamă de arome. Spre exemplu, vinul Sauvignon Blanc miroase adesea a agrișe sau a iarbă proaspăt tăiată. Gama de arome primare variază funcție de clima și locul de unde provine vinul și cât a fost lăsat să se învechească.

AROME SECUNDARE: Aromele secundare provin din procesul de producție, mai exact din reacțiile provocate de drojdia de vin și de bacterii. Spre exemplu, aroma de unt din Chardonnay este dată de o bacterie specifică.

AROME TERȚIARE: Aromele terțiare provin din învechirea vinului și din interacțiunea controlată cu oxigenul. Spre exemplu, notele de arahide apar la șampania-vintage și la vinul xeres învechit.

DEFECTELE VINULUI: O parte dintre „aromele” întâlnite reprezintă defecte. Este util să fie învățate, pentru a putea distinge un vin bun de unul rău.

CUM SE IDENTIFICĂ DEFECTELE VINULUI



„BUȘONAT“

sau alterare TCA (2,4,6 trichloroanisol)

Majoritatea vinurilor cu defect de dop miros puternic a carton îmbibat, a câine ud sau a pivniță invadată de mușegai. Uneori, însă, vinului bușonat îi lipsește orice aromă în afară de cele de mușegai. Nu este motiv de îngrijorare, puteți returna sticla de vin care prezintă acest defect.



REDUCTIV

sau mercaptani, compuși de sulf

Vinurile care au suferit un proces de reducere miros a usturoi fiert și a varză. Se petrece atunci când un vin nu primește suficient oxigen în sticlă. Mirosul se poate înlătura prin decantare sau amestecând vinul cu o linguriță din argint curat.



OXIDAT

sau „maderizare“

Vinurile oxidate își pierd aroma și capătă culoarea maro. Vinurile roșii vor avea gust sec și amar, din cauza interacțiunii dintre fenoli (tanin, spre exemplu) și oxigen. Vinurile albe oxidate au de obicei iz de cidru de mere.



DEGRADARE SUB EFECTUL RAZELOR ULTRAVIOLETE

sau vin „atins“ de lumină

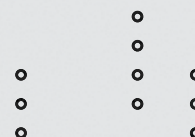
Degradarea se petrece atunci când vinurile stau un timp prea îndelungat sub lumina din supermarket sau sunt expuse la soare. Lumina le provoacă reducerea. Evitați fenomenul prin depozitarea vinurilor la întuneric și nu cumpărați sticlele „îmbătrânite pe raft“.



SUPRĂÎNCĂLZIRE

sau „coapte“, „maderizate“

Vinurile încep un proces de degradare rapidă la 28°C și se „coc“ în jur de 32°C. Vinurile acestea pot avea miros plăcut, de caramel și fructe gătite, dar au gust „răsuflat“, plat, fără atac, parcurs sau final. Supraîncălzirea provoacă și colorarea în maro a vinului.



EFERVESCENTĂ ȘI BULE

(în vinuri liniștite)

Uneori, vinurile fermentează din nou în sticlă. Fenomenul este ușor de identificat prin prezența efervescenței într-un vin care ar trebui să fie liniștit. Aceste vinuri sunt de obicei și puțin tulburi, din cauza drojdiei și a particulelor proteice.



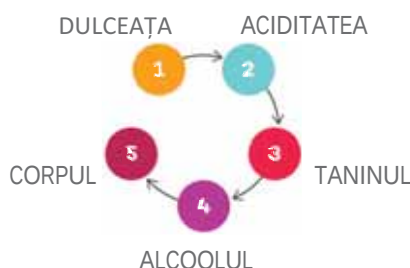


CUM SE DEGUSTĂ: GUSTAȚI



GUSTAȚI: Încercați să vă scăldați întreaga gură sorbind mai mult vin, apoi sorbiți de mai multe ori, mai puțin lichid, în așa fel încât să puteți izola și deosebi aromele. Străduiți-vă să distingeți, pe rând, cel puțin 3 arome de fructe și 3 alte arome.

SFAT: În cadrul sesiunilor de degustare ale profesioniștilor se obișnuiește ca lichidul să se scuie după degustare.

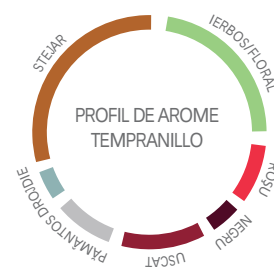


IDENTIFICAȚI: Identificați efectul trăsăturilor esențiale ale vinului în diverse zone ale cerului gurii: Dulceata în partea anterioară.

Aciditatea vă face să salivați.

Taninul este un element textural și vă usucă gura ca un plic umed de ceai.

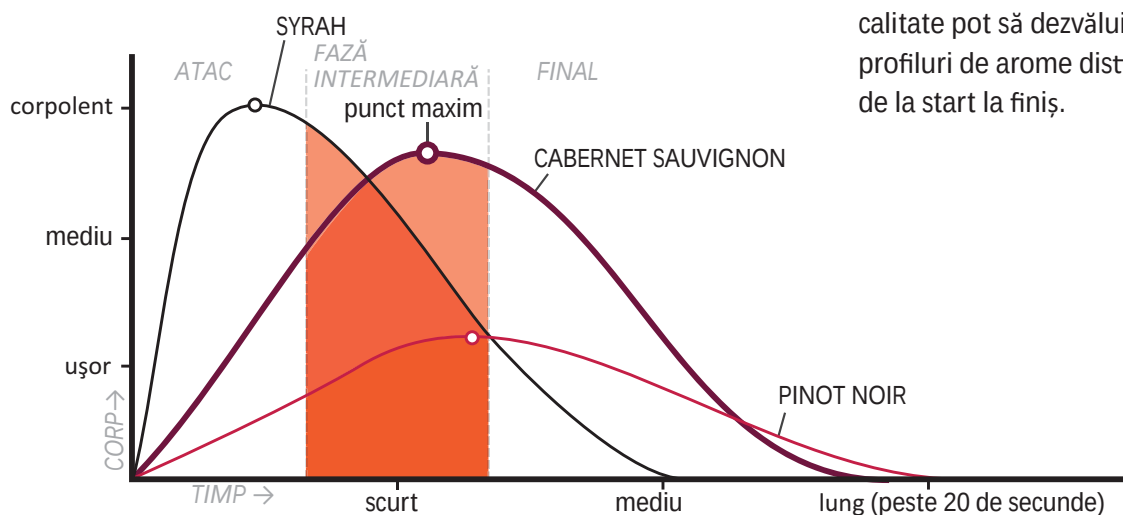
Alcoolul lasă senzația de căldură pe gât.



PROFIL: Acum, după ce ați gustat vinul, alcătuiți-i un profil mental (sau scris). Încercați să organizați pe categorii gusturile și aromele. Spre exemplu, dacă simțiți vanilie, se poate datora stejarului.

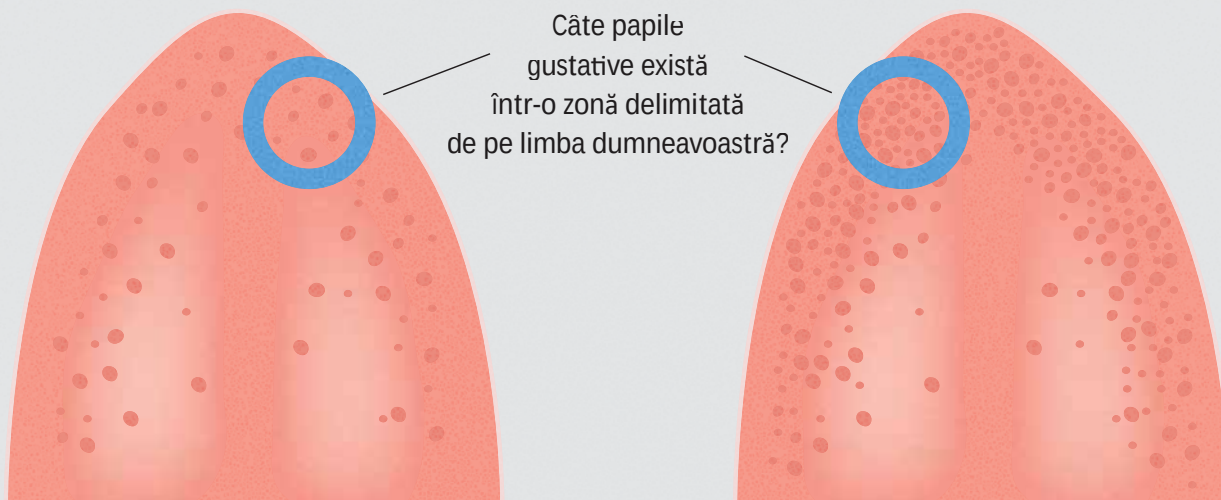
SFAT: Puteți apela la diferitele secțiuni ale volumului de față pentru a găsi sugestii de ordonare a aromelor.

EVOLUȚIA DEGUSTĂRII LA DIVERSE VINURI



PENTRU AVANSAȚI: Veți descoperi că vinurile de înaltă calitate pot să dezvăluie 2–3 profiluri de arome distincte, de la start la finish.

PREFERINȚELE DE GUST SUNT GENETICE



HIPOSENSIBILITATE

HIPOSENSIBILI

10–25% dintre oameni

Mai puțin de 15 papile gustative. Hiposensibilii fac bine față la mâncarea condimentată și se dau în vânt după cele mai bogate arome. Amăreala nu-i deranjează, deoarece nu o percep deloc. Sunt dispuși să bea vinurile cu cel mai intens gust din lume.



UN FAPT: Asiaticii, africanii și sud-americanii au genetic o hipersensibilitate într-o proporție mai ridicată decât populația caucaziană.

DEGUSTĂTORI MEDII

50–75% dintre oameni

15–30 papile gustative. Simt gustul amar și taninul, dar fără să îi afecteze. Sunt capabili să se bucure de majoritatea vinurilor. Își pot ameliora simțurile dacă nu se grăbesc și acordă mai multă atenție nuanțelor.



UN FAPT: Probabilitatea ca o femeie să fie supersensibilă este de două ori mai mare decât în cazul bărbaților.

HIPERSENSIBILITATE

HIPERSENSIBILI

„Superdegustători”: 10–25% dintre oameni

Peste 30 de papile gustative. Totul are gust intens: sărat, dulce, acru, uleios și amar. Nu sunt amatori ai gusturilor amare. Avantajul este că sensibilitatea îi face să mănânce mai meticulos. Înclinați spre vinuri delicate, cu textură fină.



O IDEE: Cea mai bună cale de ameliorare a simțului gustativ este să petreci mai mult timp mirosind și identificând arome.

CUM SE DEGUSTĂ: CONCLUZIONAȚI



ECHILIBRU: Acum, că ați degustat vinul, puteți să îl evaluați. Există un echilibru între trăsăturile vinului?

SFAT: Un vin dezechilibrat prezintă o caracteristică dominantă, care copleșește alte componente ale vinului, spre exemplu o notă acidă neplăcută poate domina gustul lui.



ÎMBUNĂȚĂȚI-VĂ MEMORIA:

Remarcați câteva trăsături ale vinului și memorați-le:

- Caracteristici de aromă specifice soiului de struguri.
- Arome sau trăsături unice ale regiunii, ale anului de producție sau ale stilului.



pfui



hm



așa da



ultima dorință

PĂREREA DUMNEAVOASTRĂ:

Acordați mai mult timp vinurilor care vă plac. Identificați ce anume preferați în cazul lor, spre deosebire de alte vinuri. Veți constata că aveți mai mult discernământ în căutarea unor vinuri noi. La Wine Folly, recurgem la un sistem de 4 puncte de evaluare în căutarea „băubilului”. Cel suprem este cel pe care ni l-am dori la o „ultimă masă”, după care am putea muri împăcați.



DEGUSTARE OARBĂ

Practicați degustarea oarbă împreună cu prietenii, unde fiecare trebuie să aducă o sticlă de vin ambalată într-o pungă de hârtie sau folie de aluminiu. Apoi turnați în pahare și vorbiți despre fiecare din ele pe rând, în jurul mesei, încercând să le identificați după caracteristici.

SFAT: Degustarea oarbă este mai ușor de făcut pornind de la vinuri monovarietale. Apoi treceți la cupaje.

UN SFAT: Organizați degustarea într-un spațiu bine luminat pentru a vă ameliora evaluarea vizuală.

IDEI DE DEGUSTARE

COMPARAȚIE PE REGIUNI:

Supuneți testului același soi produs în mai multe regiuni, pentru a constata în ce fel geografia influențează gustul.

COMPARAȚIE ÎNTRE ANII DE

PRODUCȚIE: Identificați o serie de ani de producție ale aceluiași producător, pentru a vedea în ce fel se schimbă un anumit vin, de la un an la altul.

COMPARAȚIE A CALITĂȚII:

Testați o linie de vinuri similare, la prețuri diferite, pentru a vedea în ce mod variază calitatea lor.

CUM SĂ ÎNTOCMIM NOTE DE DEGUSTARE UTILE

Dunn Vineyards, Cabernet Howell Mountain
2002, degustat 2009 cu D. & J.



Rubiniu, granat către margine.
Strălucitor. Viscositate medie
și lacrimi care lasă urmă.

Arome remarcabile. Stafide negre uscate,
prune roșii, piper tricolor, salvie, sămbure
zdrobit. Scândură de cedru și lemn-dulce.
Totul învăluit în merișoare.

Gust mai ușor decât mă așteptam.
Aciditate moderată, tanin fin, discret.
Gust de cireșă amare, merișoare și friptură
în sânge. Sfârșit dulce-afumat.

Băut la echinocțiu. Mă întreb dacă
a avut vreo influență. Ospătarul a
măcelărit capsula cu cutterul.
A fost simpatic.

Voi încerca să țin sticla următoare
până în 2015!

CE AȚI BĂUT/DEGUSTAT

Producător, regiune, soi,
an de producție și orice
indicație specială.

CÂND AȚI DEGUSTAT

Vinul se schimbă odată cu vârsta.

OPINIA DUMNEAVOASTRĂ

Este ceea ce contează cel mai mult.

CE AȚI VĂZUT

Vă va ajuta să identificați temele
cele mai atrăgătoare.

CE AȚI MIROSIT

Fiți la obiect.



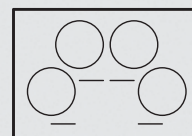
UN SFAT: Încercați să listați
aromele cele mai evidente, în
primul rând. Așa se creează și o
ierarhie a importanței lor.

CE AȚI DEGUSTAT

Având în vedere că o mare
parte a „degustării” se face pe
baza simțului olfactiv, adăugați
aici note structurale, dar și
orice element unic, neperceput
prin miros.

CE AȚI FĂCUT

Deoarece vinul este o experiență.



FOAIE DE ORDONARE:

La dispoziție în secțiunea noastră
de resurse online:

<http://winefolly.com/resources/tasting-mats>



Servirea și păstrarea vinului

PAHARE DE VIN

Diferite tipuri de pahare de vin și sfaturi pentru alegerea articolelor din sticlă.

SERVIREA VINULUI

Cum se deschid și se decantează vinurile liniștite și spumante.

TEMPERATURA VINULUI

Cele mai bune practici în ce privește temperatura vinului.

PĂSTRAREA VINULUI

Sfaturi de păstrare a vinului pe termen scurt și lung.



ROȘU CONDIMENTAT
(SYRAH)



ALB UȘOR
(SAUVIGNON BLANC)



LALEA
(SPUMANT)



DULCE FORTIFICAT
(PORTO)



ROȘU PLIN
(BORDEAUX)



ALB PUTERNIC
(MONTRACHET)



FLUTE
(SPUMANT)



ALB DULCE
(SAUTERNES)



ROȘU AROMAT
(BURGUNDIA)



ROSÉ & ALB AROMATE



CUPĂ
(SPUMANT)



SEC FORTIFICAT
(SHERRY)



FĂRĂ PICIOR
PENTRU ROȘU



FĂRĂ PICIOR
PENTRU ALB



FĂRĂ PICIOR
PENTRU SPUMANT

PAHARE DE VIN



Pe piață există o mare varietate de pahare, de forme și dimensiuni diverse. Cele câteva date menționate aici vă vor ajuta să decideți care sunt cele mai potrivite.



Țineți acest model de pahar de picior, aproape de talpă.



Vasele din cristal fără plumb pot fi spălate în mașinile de vase.



Cristalul cu plumb conține oxidul acestui element în proporție 1% până la 30%. Cristalul fin conține cel puțin 24%. Plumbul din cristal devine riscant doar dacă vinul rămâne în vas zile întregi.



Vreți să cumpărați pahare de vin? Limitați-vă la 2 modele care satisfac cel mai bine obiceiurile dumneavoastră de consum.



Cu sau fără picior? Piciorul unui pahar nu are efect asupra aromei sau gustului.

CRISTAL SAU STICLĂ

Lumina se refractă prin vasele din cristal, datorită conținutului lui de minerale. Mineralele durifică cristalul, ceea ce permite prelucrarea lui de mare finețe. Cristalul tradițional conține plumb, astăzi există însă și alte soluții, plumbul fiind înlocuit cu magneziu și zinc. Majoritatea vaselor din cristal fără plumb pot fi spălate în mașina de vase. În schimb paharele din cristal cu plumb sunt poroase și trebuie spălate de mână, cu detergent inodor. Sticla standard este de fapt mai fragilă decât cristalul, de aceea obiectele sunt făcute mai groase, pentru a le crește rezistența. Sticla obișnuită poate fi spălată în mașină.

INFLUENȚA FORMEI ASUPRA GUSTULUI

Bolul unui pahar are efect asupra intensității aromelor, în vreme ce buza lui influențează cantitatea de vin care vine în contact cu palatul gurii.



IDEAL PENTRU
VINURI FINE,
AROMATE

BOLUL MAI LARG

concentrează mai multe arome de la suprafața de vin mai extinsă.



IDEAL PENTRU
VINURI BOGATE,
CONDIMENTATE

BOLUL ÎNGUST

concentrează mai puține arome și lasă expusă la aer o suprafața mai mică de vin.

ALEGEREA PAHARELOR DE STICLĂ

