



REDAKTOR DZIAŁU
dr Jarosław Szulc
z wykształcenia
lekarz,
z zamiłowania
pasjonat win
i enoturystyki.
Współpracuje m.in.
z Magazynem Wino

Kardiologia po Dyplomie
 2010; 9 (5): 83-84

Odkrywanie sekretów wina

Odkrywanie świata win może być jedną z najwspanialszych zmysłowych podróży w krainę wyobraźni. Możemy w nią wyruszyć w każdej chwili. Wystarczy spełnić kilka warunków, aby dać winu szansę na przeniesienie nas w obszar zmysłowej przyjemności. Odkrywanie sekretów win polega na definiowaniu jej na własny sposób. Tym razem porozmawiamy o akcesoriach, które pozwolą nam w pełni tę przyjemność wydobyć.

Jaka jest pierwsza inwestycja prawdziwego miłośnika wina? Oczywiście, kieliszki!

Wydaje się, że kieliszek jest po prostu naczyniem, z którego możemy wziąć łyk wina. Nic bardziej mylnego. Kieliszek dla prezentacji wina jest niczym kampania reklamowa dla produktu, to sposób na poinformowanie naszych zmysłów o najważniejszych jego atrybutach. O jakich atrybutach mówimy?

Wino prezentuje się nam przez swoją suknię, bukiet i wrażenia smakowe. Posługując się nomenklaturą winiarską, interesują nas oko, nos i usta wina. Profesjonalna degustacja wina polega na ocenie tych trzech elementów. Odpowiedni kieliszek może nam w tym pomóc, nieodpowiedni zaś zupełnie zniweczyć nasze dobre chęci oceny wina.

Spójrzmy na suknię wina, na tę wspaniałą paletę kolorów, którą wino może nam zaprezentować. Od głębokiego rubinu, szkarłatu, złamanego brązem amarantu po subtelne przeblęski złota w słomkowo-zielonkawej poświacie. Feeria odcieni i barw. Aby je wydobyć, kieliszek musi być wykonany z cienkiego szkła, najlepiej bez żadnych wzmacniających dodatków. Jak taki kieliszek poznać – wystarczy lekko uderzyć w jego ściankę i przyłożyć do ucha. Szlachetne szklane kieliszki wydają z siebie głęboki ton, który długo brzmi. Te z dodatkiem plastiku wydają zupełnie inny – głuchy odgłos. Warto również spojrzeć na krawędzie kieliszków – szklane mają krawędzie na obrzeżach równo przecięte, mniej rasowe są najczęściej zaokrąglone. Ale jaka to różnica? – może ktoś zapytać. Zasadnicza. Szklany kieliszek ma ściankę na tyle cienką, że jesteśmy w stanie dostrzec wszystkie niuansy barwy wina, zwłaszcza jeśli oglądamy go na białym tle. Nawet najpiękniejsze kieliszki z grubo rżniętego kryształowego szkła z kredensu naszej babci nie są w stanie oddać wszystkich składowych sukni wina. Kieliszki te są zawsze dużo grubsze, inaczej załamują światło, a często jeszcze mają ozdobne złoczenia na krawędziach. Te z dodatkiem plastiku po kilkakrotnym myciu w zmywarkach mają tendencję do pokrywania się nalotem, a wtedy ocenę sukni mamy już z głowy.

Jak zmienia się suknia wina z wiekiem? W winach czerwonych podczas leżakowania zachodzi wiele procesów, m.in. taniny i inne polifenole zaczynają polimeryzować. Wpływa to na kolor wina, który z wiekiem traci intensywny rubinowy odcień i staje się jaśniejszy. Pierwszym tropem, który może nam podpowiedzieć, że degustujemy starszy trunek, jest zdecydowane przejaśnienie na krawędziach wina w kieliszku. Z winami białymi jest inaczej. Z wiekiem ich barwa się wzmacnia. Starsze burgundy czy rieslingi mają piękną, intensywnie złotą suknię.

Pora na nasze powonienie i ocenę bukietu wina. Bukiet wina uzależniony jest od wielkości i kształtu kieliszka. Kieliszek powinien być na tyle duży, aby powierzchnia wina, z której uwalniają się aromatyczne cząsteczki estrów i terpenów, była jak największa. Aromaty w winie układają się warstwowo. Najlżejsze, najbardziej delikatne, nasuwające skojarzenia z kwiatami i owocami są najwyżej, przy brzegu kieliszka. Poniżej zapachy bardziej ziemiste i komponenty mineralne. Aromaty najcięższe – beczki, drewna i alkoholu – pozostają na dnie kieliszka.



Zakręcenie winem w kieliszku zwiększa powierzchnię parowania i intensywność aromatów.

Proszę spróbować zakręcić wino i je powąchać w małym kieliszku nalanym do pełna. Jest to po prostu niemożliwe. Dlatego ważna dla bukietu jest wielkość kieliszka. Po nalaniu do niego wina oceniamy najpierw tzw. pierwszy nos, czyli wrażenia wywołane przez najlżejsze cząsteczki uwalniające się z powierzchni. Po zawirowaniu wina w kieliszku pobudzamy uwalnianie się cięższych aromatycznych cząsteczek i oceniamy tzw. drugi nos. Aromatyczne cząsteczki, pobudzając nasze receptory węchowe, wywołują gamę skojarzeń. Paleta bukietów wina jest bardzo bogata. Od aromatów owocowych, roślinnych po zwierzęce czy wręcz chemiczne. Ocena bukietu wina jest najbardziej subiektywnym elementem degustacji i zależy tylko od naszych skojarzeń i wyobraźni. Czas poświęcony analizie bukietu zwróci nam się w przyjemnych skojarzeniach.

Dla właściwej oceny istotna jest czasza kieliszka, która zwięzając się ku górze, zbiera te najsubtelniejsze aromaty i kieruje bezpośrednio do naszego nosa. Dla win z niektórych szczepów, na przykład sauvignon blanc, jedynie w takich kieliszkach możemy w pełni ocenić subtelności bukietu. Chardonnay z kolei, którego bukiet tworzą estry o większej masie cząsteczkowej, lepiej zaprezentuje

się w kieliszku o jak największej czaszy, uciętej w najszerszym miejscu, gdyż przy większej powierzchni parowania możemy zintensyfikować odczuwanie bukietu tego wina. Czerwone wina wymagają większych kieliszków, białe wina – kieliszków średniej wielkości. Ilość nalewanego wina wiąże się z wielkością kieliszka; dobrze, żeby wino miało przestrzeń do parowania i uwalniania aromatów. Zwykle czerwone wino serwujemy w ilości 120-150 ml, a białe w około 100 ml. Pamiętajmy też, że bukiet wina rozwija się w określonym zakresie temperatur. Niższe temperatury zmniejszają intensywność aromatów, wyższe wydobywają głównie zapach alkoholu. Wtedy bukiet staje się płaski i nudny.

Pora na ocenę smaku wina. Co ma wspólnego kieliszek za smakiem?

Kształt kieliszka wymusza pozycję głowy w trakcie picia wina. Szerokie, otwarte kieliszki wymagają by pić z nich, obniżając głowę i przybliżając brodę do klatki piersiowej, natomiast wąskie kieliszki wymuszają, by odchylić głowę do tyłu. Dodatkowo kształt kieliszka i rodzaj jego brzegu (cięty i polerowany lub okrągły) determinują kształt strumienia wina wpływającego do ust (wąski bądź szeroki). Te szczegóły sprawiają, że degustowany trunek dociera w określone obszary na języku i na podniebieniu oraz podkreśla odpowiednie walory smakowe danego wina (kwasowość, słodycz, taniny itp.). Warto pamiętać, że wrażenia węchowe i smakowe są ze sobą nierozdzielnie związane. Proszę posmakować wina przy zamkniętym nosie. Prawda, że niewiele czujemy?

Dowody, że znajomość fizjologii naszych odczuć smakowych ma ścisły związek ze światem win, zna austriacka firma Riedel. Opierając się na badaniach związku smaku i powonienia, prowadzonych między innymi przez Lindę Bartoshuk z Uniwersytetu Yale, w firmie tej opracowano indywidualne kształty kieliszków praktycznie dla każdego szczepu, tak, aby w pełni wydobyć jego walory. Jest to w tej chwili niekwestionowany lider w produkcji kieliszków, które zdecydowanie tworzone są z myślą o podkreśleniu przyjemności płynącej z degustacji wina.

Otwierając dobrą butelkę szlachetnego trunku – pamiętajmy o kieliszkach!