

Vino je za uživanje, ali za mnoge je pristup čaši sa vinom zastrašujuće iskustvo. Posle ovog kratkog teksta moći ćete da odredite kakve ukuse volite, naučite kako dati opću ocjenu o vinu i postanete sigurniji da iznesete svoje mišljenje.

1. Prvi korak kod degustacije vina je vizualni.

Dobro pogledajte vino u čaši, posebno po obodu čaše. Gledajte boju i bistrinu. Zato se za degustaciju uvijek koriste prozirne čaše.

Bijela vina trebaju imati boju od nijanse izbljedile slame do duboke zlatne. Bijela vina tamne kako stare.

Crvena vina mogu biti sa bojama od nijanse crvene cigle, pa do skoro modro ljubičaste boje šljive. Crvena vina sa vremenom počinju gubiti boju, postajući više smeđe.

Vino možete gledati dok je čaša na stolu, ili držeći čašu u ruci. Pozadina treba biti bijela.

2. Zavrtite vino u čaši

Nemojte prosipati svuda oko sebe - pokažite da ste poznavalac. Napravite to nježno, ne kao centrifuga stroja za pranje rublja.

To će promiješati kisik sa vinom, i tako umekšati tanine u mladom vinu. To, također, otvara aromu vina.

Gledajte kako vino kvasi zidove čaše. Vina sa više alkohola imaju jaču površinsku tenziju i formiraju deblje tragove na zidovima.

3. Pomirišite vino.

U početku držite čašu na nekoliko centimetara od nosa. Potom stavite nos u čašu - ne možete samo provući čašu ispod nosa, jer tako nećete osjetiti baš ništa. Ne žurite.

Kvalitetna bijela vina treba vas podsjećati na voćne ukuse, od lubenice ili dinje, preko krušaka i bresaka, do ananasa ili banane.

Crna vina podsjećaju na borovnicu, šljivu, trešnju ili višnju.

Bačva u kojoj je vino bilo doprinosi aromi tako što ćete osjetiti vaniliju, cedrovinu ili cimet.

Što osjećate? Na što vas podsjećaju mirisi iz vina? Što bi moglo da se kaže ako bi u čaši bio parfem, a ne vino?

4. Uzmite gutljaj vina, ali još ne gutajte.

Prokotrljajte vino preko svih svojih osjetilnih ćelija na jeziku i nepcima. Različiti dijelovi jezika

Degustacija vina

Autor Administrator
Utorak, 18 Ožujak 2008 17:16

osjećaju različite ukuse. Veliki broj ljudi ima takve navike da pri gutanju samo prosljedi sadržaj iz usta u želudac, a da ne koriste svoje receptore. I tu je potrebna vježba... Zadržite gutljaj nekoliko sekundi, razmišljajući o ukusima vina koje probate.

Kakav je prvi utisak? Vinska kiselina? Mekoća? Karamela? Začini? Da je u vašim ustima hrana, a ne vino, što bi to bilo?

Bijela vina uspoređujemo sa kruškom, jabukom ili ananasom.

Crna sa višnjama, šljivama i bobicama.

Poslije voćnih aroma vino u vinu tražimo karakteristike prepečenog kruha ili maslaca. To su ostaci kvasaca korištenih pri fermentaciji.

Potom probamo da osjetimo tanine. Kod bijelih vina ih nema, ili su prisutni vrlo malo. Kod crvenih su izraženiji. Tanini se razlažu u boci tokom starenja vina, i to može uticati na ono što osjećamo.

Osjećate li hrast u vinu koje probate? To treba da bude prijatan i nježan osjećaj, a ne dominantna karakteristika.

5. Progutajte vino.

Kakav je ukupan osjećaj o teksturi vina? Da li vino ima tijelo i strukturu? Da li su komponente dobro uravnotežene i zanimljive? Da li vino prijatno golica sve dijelove usta i zavodi vaše nepce, ili se zadržava samo na pojedinim dijelovima jezika?

Tijelo je izraz kojim opisujemo sposobnost vina da zadovolji veliki broj osjećaja u ustima. Kad kažemo struktura, podrazumijevamo da vino ima niz ukusa koji prate početni osjećaj i vode nas dalje. I tu su ukusi različiti.

Koliko dugo traje vino? Koliko dugo možete da osjetite vino pošto ste ga progutali? Da li vam se ukusi dopadaju?

Probajte što više - vježbajte svoj osjetilni aparat. Koristite standardnu terminologiju za opisivanje vina, čitajte o tome i obrazujte se. Tako ćete unaprediti svoju degustaciju.

Za početnike degustiranje vina treba biti zabavno. Ne morate se truditi da sve bude savršeno. Nemojte brinuti ako se vaši ukusi razlikuju od ukusa drugih ljudi. Svako ima svoj ukus. Uzbudljiva stvar kod kušanja različitih vina je otkrivanje toga kakvi su vaši ukusi...

Degustacija vina na sajmovima (prilikom ocjenjivanja) ili kod proizvođača vrhunskih vina je nešto sasvim drugo. Složene procedure i metodi za ocjenjivanje su nešto što traži obučenog, uvježbanog i nepristranog kušača. Ali... Za one koji bi željeli da znaju o ovoj temi mnogo više.

Izvor: <http://www.podrum.org/>