



Degustacja wina – prosta, ale wyczerpująca instrukcja

Degustacja wina – prosta, ale wyczerpująca instrukcja

W swojej esencji degustacja wina wcale nie jest taka trudna.

Nakarmiona obrazami wydumanych krytyków wyobraźnia podpowiada co innego. Ich słownik zaciemnia obraz jeszcze bardziej.

To tylko wyobrażenie.

Jasne, można sprawę skomplikować, sprawić że będzie wyglądać jak mieszanka sztuki, alchemii i kuglarstwa.

Nie musi tak być.



Nie będziecie sędziować w konkursie winiarskim

Można ją sprowadzić do łatwych w zapamiętaniu kroków.

Te, podparte chwilą refleksji dadzą wam konkluzję i pomogą sformułować własną opinię.

A przecież to o nią chodzi.

Pijemy wino po to by stwierdzić czy nam smakuje. Sztuka sprawdza się do stwierdzenia dlaczego jest dobre albo nie... Reszta to niepotrzebny hałas. Zostawmy go krytykom. Ci spędziwszy lata na doskonaleniu swoich umiejętności nabrali zasobu słów i zwrotów, który dla nie obytego z nimi amatora wpędza w konfuzję.

[Degustacja wina – prosta, ale wyczerpująca instrukcja](#)

[Po co w ogóle degustować wino?](#)

[Jakie warunki trzeba spełnić przed degustacją ?](#)

[Co robimy w trakcie ?](#)

[Oczy](#)

[Nos](#)

[Jak działa węch ?](#)

[Po co wąchamy, i co można wywąchać w kieliszku?](#)

[Kategorie aromatów](#)

[Usta](#)

[Ciało](#)

[Smaki](#)

[Finisz](#)

[Głowa](#)

[Koniec](#)

[PS. Degustowanie w grupie pomaga](#)

Po co w ogóle degustować wino?

Co stoi na przeszkodzie żeby je sobie po prostu popijać w spokoju? W zasadzie nic... Wino jest po to żeby dawało radość, łączyło ludzi, dodawało magii posiłkom...

Ale jeśli już je pijemy i wiemy, że jedno nam smakuje, a drugie nie to miło byłoby wiedzieć dlaczego. Jeśli trzy tygodnie temu piliśmy fajne wino to dobrze byłoby pamiętać co w nim było takiego fajnego.

Potem można odtworzyć te doznania kupując podobne (nie ma gwarancji że w każdym miejscu dostępne będzie takie samo). Fajnie jest też mieć własną mapę tego co lubimy a czego nie. Własnoręcznie przygotowaną nawigację po świecie wina.

I tutaj właśnie przydaje się zdolność spojrzenia na wino trochę bardziej technicznie, analitycznie, w oparciu o jakieś ramy.

Degustacja jest więc po to żeby dać nam szansę odnalezienia w winach tego co jest dla nas ważne.

Żeby sensownie ocenić wino potrzebujemy kieliszka, kilku minut i otwartego umysłu. W prostych krokach możemy się z nim zmierzyć i wyciągnąć wnioski.

Poniżej opisana jest procedura, którą można wykorzystać aby sprawdzić wino. Opisane są też warunki potrzebne do jej wykonania, choć czasem nie będzie się dało w 100% ich odtworzyć. To jest OK.

Nie sędziujecie w konkursie winiarskim, nie będziecie zdawać egzaminu, nikt nie każe wam w ciemno wydedukować zawartości kieliszka. W miarę potrzeb możecie więc tę procedurę upraszczać, zmieniać i dostosowywać do sytuacji.

Jakie warunki trzeba spełnić przed degustacją ?

Zanim rozpoczniecie degustację będziecie potrzebować kieliszka. Na ich temat można napisać powieść. Istnieje cała masa typów i rodzajów. Dyskusje nad wyższością jednych nad drugimi zostawmy krytykom.



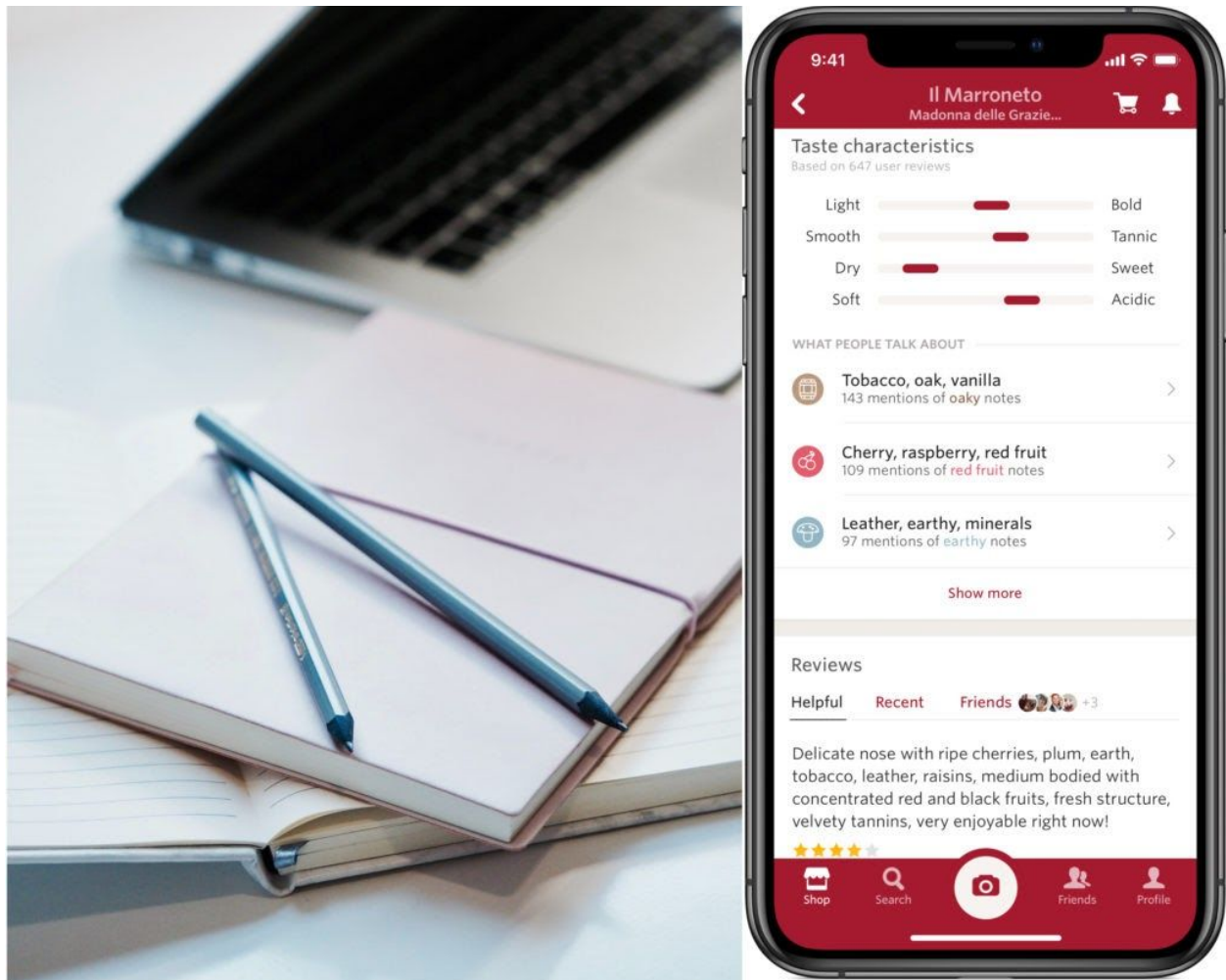
Kieliszki występują w różnych kształtach i rozmiarach

Wasz powinien mieć nóżkę i czaszę, która zwęża się ku górze. Tyle.

Przydatne jest dobre światło. W ciemności ciężko ocenić kolor.

Najlepiej jeśli macie białe tło: kartkę papieru, biały stół albo obrus. Naturalne oświetlenie też jest super, ale w niektórych okolicznościach – na przykład wizyta w restauracji – nie jest o nie łatwo. Radzimy sobie więc jak możemy.

Jeśli chcecie, możecie też przygotować notes i długopis do zapisania notatki degustacyjnej, wnioski mogą przydać się na przyszłość. Można też robić to w aplikacji na telefonie, na przykład w Vivino.



Pióro i papier kontra smartfon

Na koniec potrzebny wam otwarty umysł i odrobina koncentracji. Łatwiej degustuje się gdy można się skupić i zastanowić niż w hałasie, między jedną rozmową a drugą.

Czysta paleta również pomaga. Wino degustowane po myciu zębów, żuciu gumy lub zjedzeniu czegoś pikantnego będzie smakować inaczej.

Macie wszystko. Jesteście gotowi. Wino w kieliszku. Cisza...

Co robimy w trakcie ?

Degustacja składa się z czterech części, oceniamy wino wizualnie, potem wachamy żeby wreszcie spróbować i, na koniec wyciągnąć wnioski.

Oczy

Zaczynamy od oceny wyglądu.

Na pierwszy rzut oka będzie widać jaki wino ma kolor, czy coś w nim nie pływa lub czy jest mgliste.

Brak przejrzystości i zawieszony drobiny to niekoniecznie problem. Wino mogło być niefiltrowane przed butelkowaniem. Tak robi się na przykład przy produkcji win naturalnych.

Cząsteczki pływające w kieliszku to często osad który wytrącił się podczas dojrzewania.

Można go uniknąć dekantując wino do karafki.

Kolor oceniamy ze względu na dwa kryteria – odcień i intensywność.



Kolor wina może mieć setki odcieni

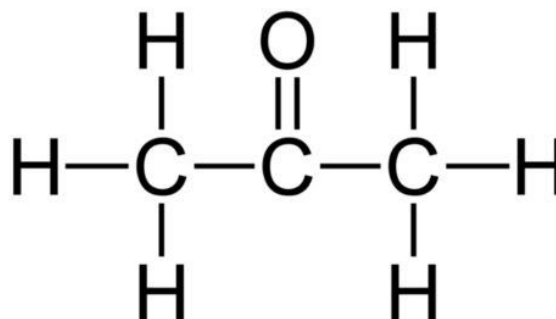
Odcień ocenimy przechylając kieliszek do przodu, najlepiej nad białą powierzchnią. Patrząc od krawędzi ku środkowi kieliszka zobaczymy gradient koloru. Ocenimy też jego przezroczystość.

Co mogą nam powiedzieć oczy?

Na początek pomogą stwierdzić czy wino ma wady.

Na podstawie tak zwanych łez lub nóg jakie zostawia na ściankach kieliszka możemy też zobaczyć czy zawiera cukier resztkowy lub wysoki alkohol.

Do tego kolor powie o wieku. Z czasem białe wina robią się ciemniejsze a czerwone jaśniejsze.



Cebula, aceton czy stajnia to tylko niektóre z aromatów charakteryzujących wady w winie

Głęboki kolor w bielach może oznaczać też że były one starzone w dębie, utlenione bądź fermentowane przy kontakcie ze skórkami.

W winach czerwonych intensywna barwa sygnalizuje wino młode, długo macerowane na skórkach lub zrobione z odmian w których są one grube.

Może też pomóc odgadnąć odmianę. Pinot Noir będzie zdecydowanie bledsze niż Syrah czy Cabernet Sauvignon.

Nos

Kiedy już napatrzymy się na wino czas je powąchać. Metoda składa się z dwóch kroków choć osobiście często pomijam pierwszy.

Najpierw można powąchać wino bez poruszania nim w kieliszku. Wkładamy nos i wachamy. Wkładamy głęboko, wachanie z dystansu nic nie da.



Drugi krok wymaga celowego napowietrzenia wina. Jak to robić? Proste. Łapiemy kieliszek za nóżkę i kręcimy nim tak aby wzburzyć zawartość wystawiając ją na działanie tlenu.

Wino otworzy się, związki aromatyczne zostaną zachęczone do intensywnego „parowania”. Tym samym więcej z nich trafi do waszego nosa.

Kręcenie kieliszkiem może na początku wydawać się trudne. Potrzeba wam wprawy. Z czasem będziecie kręcić jak mistrzowie. Jeśli napotkacie trudności polecam ćwiczyć z kieliszkiem stojącym na stole. Łatwiej o pewne ruchy mając podparcie.

Gdy jesteście zadowoleni z waszego kręcenia wsadźcie nos do kieliszka jak najgłębiej się da, i pociągnijcie kilka razy. Potem odsuńcie go, żeby się zastanowić.

Kluczem do sukcesu jest repetycja. Kroki: zakręć, wachaj, i odłóż powtarzajcie kilka razy.

Nos szybko się „męczy” więc trzeba mu dać odpocząć. Zanim będziecie potrzebować przerwy postawcie sobie za cel wyłowienie pięciu aromatów.

Jak działa węch ?

Nim napisze o tym, co można wywąchać w kieliszku wina i jak to interpretować kilka słów o samym zmyśle węchu.

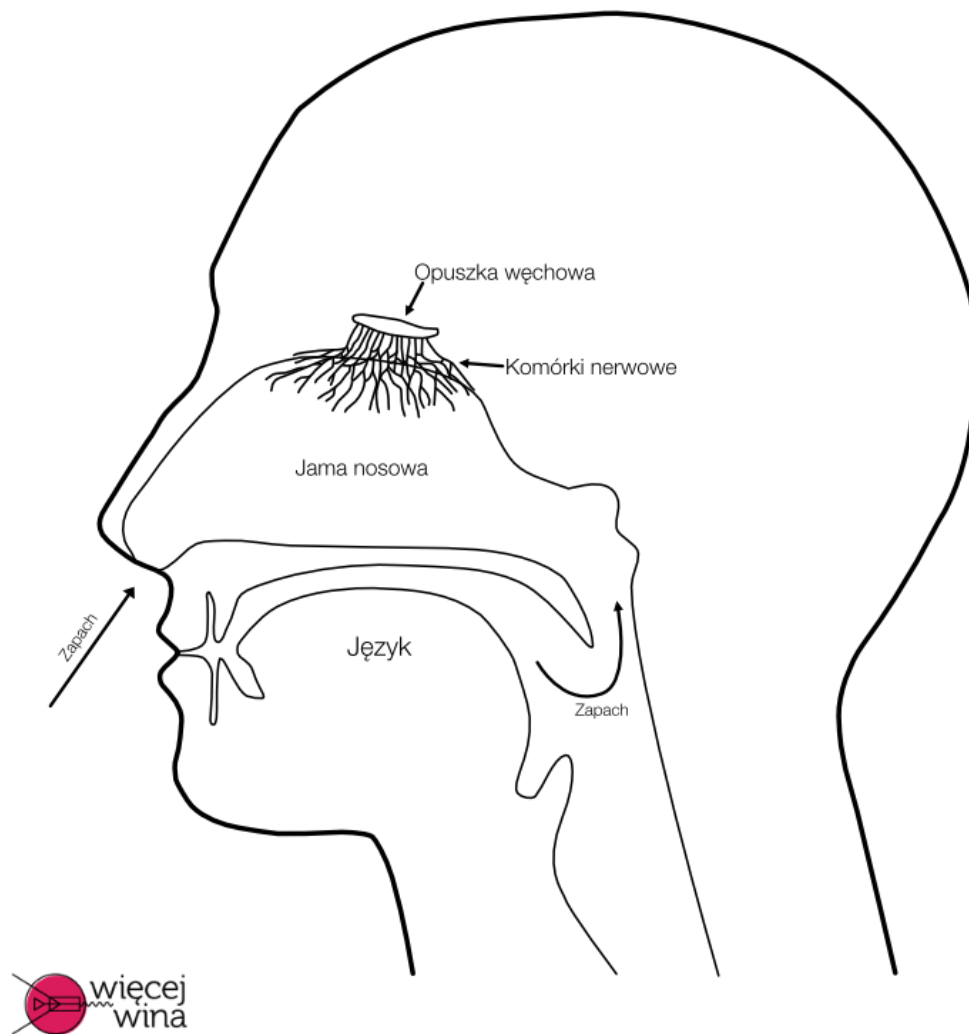
Każdy kto miał katar wie, że przy zatkany nosie jedzenie smakuje okropnie. W końcu większość naszych doznań smakowych to tak naprawdę zapach.

Jama ustna rozpoznaje pięć podstawowych smaków oraz fizyczne cechy pokarmu. Jej zdolności są więc w materii aromatów ograniczone.

Możecie to sprawdzić w domu. Zatkajcie sobie nos i weźcie do ust owocowy cukierek. Nie wyczujecie wiele.

Zapachy rozpoznajemy poprzez receptory węchowe znajdujące się w błonie śluzowej w górnej części nosa. Każdy z nich jest czuły na niewielką ilość substancji.

Odtworzenie znanych nam aromatów wymaga więc zaangażowania większego obszaru kory mózgowej.



Uproszczony schemat działania zmysłu węchu

Sygnaly z receptorów zapachowych trafią do opuszki węchowej i dalej do kory węchowej, aby zostały zsyntezowane w swego rodzaju wzór.

Dlaczego wzór? Zapach składa się z wielu różnych molekuł. Każda aktywuje inny receptor tworząc schemat. To jest właśnie zapach. Ludzie zapamiętują około 10 tys takich schematów.

Nasz nos nie potrzebuje dużej koncentracji cząstek zapachowych. Jest w stanie je wykryć i rozpoznać nawet w bardzo niewielkim stężeniu. Umysł szybko je przeprocesuje i podpowie co czujemy.

Dlatego czasem, kiedy w otoczeniu pojawi się znany zapach przenosimy się wspomnieniami do miejsca z którym się nam kojarzy. Tak działa system rozpoznawania wzorów zapachowych w naszym mózgu. Zmysł węchu angażuje zaskakująco dużą powierzchnię naszej kory mózgowej.

Zapachy dostają się do opuszki węchowej na dwa sposoby. Poprzez nozdrza oraz przewód nosowo-gardłowy. Dzięki temu drugiemu możemy poczuć aromaty wydobyte z wina gdy zostanie podgrzane wewnątrz naszych ust.

I to tyle. Proces jest bardzo ciekawy i ciągle badany przez naukowców.

Jeśli chcecie go zgłębić to polecam [Neurogastronomy](#) oraz [Neuroenology](#), (dwie fajne książki Gordona Shepherde'a).

Po co wąchamy, i co można wywąchać w kieliszku?

Wino wąchamy po to żeby znaleźć i nazwać zawarte w nim aromaty. Będą pochodzić z owoców, z zastosowanych metod produkcji, od starzenia lub wreszcie będą to ukryte w nim wady.

Moment, w którym znajdziecie w waszym kieliszku pierwszą wiśnię, truskawkę bądź wanilię będzie bardzo satysfakcjonujący. Kiedy już to złapiecie pójdzie z górki.

Kategorie aromatów

Wracając do kategorii. Pierwsze – aromaty pochodzące z owoców, to zapachy wynikające z tego co przyniosły ze sobą grona.

Jak każdy owoc zawierają w sobie różnego rodzaju estry. Podczas fermentacji ulegną one dodatkowym przemianom.

W tej grupie znajdują się wszelkie znane wam owoce. Od malin, przez jeżyny po mango.

Drugie to aromaty wynikające z procesu produkcji.

Jeśli użyto dębu, to poczujecie wanilię i tosta.

Gdy wino przeszło konwersję mlekowo-jabłkową znajdziecie śmietanę i brioszkę.

Jeśli było starzone na osadzie pojawią się nuty chlebowe.

Zapachy pochodzące z procesu starzenia mogą być różne, tak jak różne mogą być to procesy.

Jeśli wino jest stare i czerwone to nabierze aromatów skóry, mięsa, ziemi czy leśnego runa lub suszonych owoców.

Białe będzie czuć naftą, gałką muszkatową i imbirem.



Kilka z setek aromatów, które można odnaleźć w winie

Jeśli się utleniło lub było utlenione celowo, to znajdziecie marcepan, migdały, toffi i karmel.

Czas może aromaty rozwinąć lub dać im wyblaknąć. Wiele zależy od konkretnego wina.

Spotkacie też butelki z wadami. Te łatwo jest znaleźć przy pomocy węchu.

Można wykryć wino skorkowane, czyli skażone związkiem zwanym TCA.

Zazwyczaj dostaje się on do wina przez wadliwy korek. Wtedy pachnie mokrym kartonem i zatęchłą piwnicą.

Możemy mieć wino z nutami siarki.

Wino może też być utlenione, nie celowo ale przypadkowo. Będzie płaskie, pozbawione życia, o octowych nutach.

Jeśli czujecie intensywne aromaty stajni, bandaży czy starych skarpet to znaczy, że wasze wino fermentowało przy obecności drożdże [Brettanomyces](#). Jest to odmiana żyjąca w winnicach i winiarniach dziko, obok drożdży winnych – *saccharomyces cerevisiae*.

W odróżnieniu od pozostałych wad ma swoich fanów, ciężko więc ją jednoznacznie sklasyfikować.

Defektów wina jest cała masa. Nie tu miejsce na ich analizę.

Nos pomoże wam je znaleźć i uchronić się przed wypiciem popsutego wina. Taką butelkę można oddać z powrotem do sklepu.

Po co całe to wąchanie? Po to, żeby stwierdzić czy wino jest młode, czy stare. Bardziej owocowe czy beczkowe. Popsute czy celowo utlenione. No i żeby odnaleźć zawarte w nim aromaty, to one dają przyjemność w obcowaniu z winem.

Zapach powie wiele o winie. Otworzy je przed wami. Pomoże odkryć osobowość, historię i naturę.

Usta

Czas się napić . Możecie siorbać. To natleni wino.

Sugeruje rozprowadzić je po wnętrzu ust tak żeby miało styczność z każdym zakamarkiem.

Dajcie mu się ogrzać, niech posiedzi chwilę.

Potem można połknąć lub wypluć. Następnie powtórzyć. Jeden raz nie wystarczy.

W czasie kiedy powtarzacie powyższe kroki wyęźacie mózgownice i analizujecie. Szukajcie kilku czynników i tego, w jakim są do siebie stosunku. Wino powinno mieć balans.

Na co zwracamy uwagę?

1. Poziom alkoholu

2. Taniny

3. Kwasowość

4. Słodycz

5. Ciało

6. Smaki

7. Finisz

Kolejność zależy od was. W przypadku pierwszych trzech szukamy czy coś nie wystaje, nie uwiera.

Alkohol nie powinien palić, taniny powinny być miękkie, kwasowość wysoka (ale nie jak sok z cytryny).

Cukier nie powinien być klejący, a ładnie zbalansowany z kwasowością.

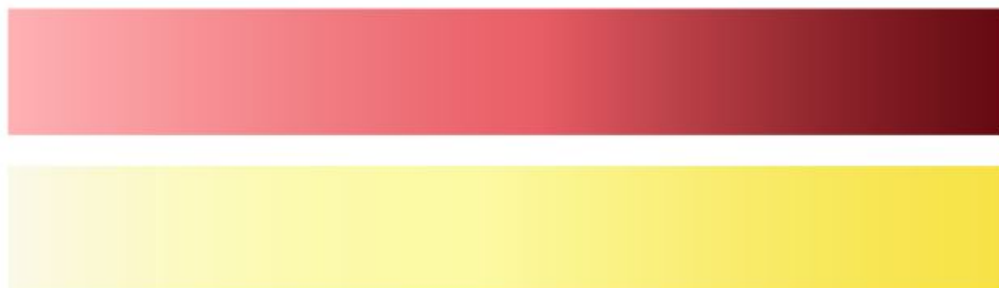
Ciało

Ciało wina to zlepek czynników, które mają wpływ na to jak będziemy je odbierać w ustach.

Wino może być lekkie i zwiewne, może też być ciężkie i solidne.

O cieple mówi się, że bywa lekkie, umiarkowane bądź pełne.

Na jego wartość wpłynie zawarty w winie alkohol, gęstszy od wody podnosi odczuwalny ciężar i tym samym ciało.



Kolor wina jest ciemniejszy im większe ciało

Taniny również mogą mieć swoją kontrybucję. Winno tananiczne będzie z natury lepiej zbudowane.

Z cukrem jest różnie. Są wina słodkie i leciutkie jak piórko.

Są też takie które nas przygniotą. Zależy od balansującej cukier kwasowości i poziomu alkoholu.

Można też na ciało wina spojrzeć pod kątem ekstraktu. Im wino bardziej ekstraktywne, im więcej związków wyciśnięto ze skórek, tym będzie cięższe. Beczka dołoży od siebie jeszcze trochę.

Ciało wina zależy od odmiany, klimatu w jakim rosły owoce, rocznika, poziomu alkoholu i zastosowanych w winiarni metod.

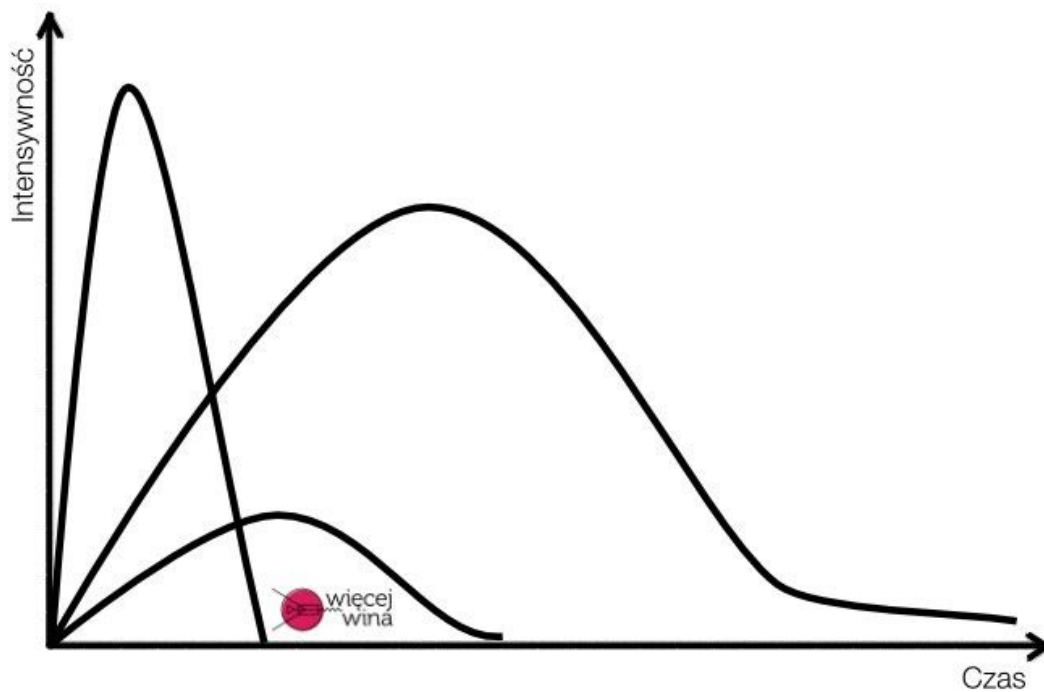
Smaki

Fajnie żeby w ustach pojawiły się te same owoce które były w nosie. Fajnie jeśli jest ich sporo i dodają wina złożoności. Wtedy nie będzie jednowymiarowe i nudne.

Podobnie jak w przypadku nosa postarajcie się o co najmniej pięć. Koło aromatów znów na ratunek.

Finisz

No i wreszcie finisz. Czyli to jak długo można rozpoznać w ustach smaki po połknięciu bądź wypluciu wina. Im dłuższy, tym lepszy.



Tyle ile jest win tyle mamy różnych finiszy

Głowa

Na koniec zostaje na skonkludować.

Pomyślcie o tym co właśnie oglądaliście, wachaliście i piliście.

Oceńcie wino w waszej prywatnej skali. Zastanówcie się, co był w nim dobrego, a co złego?

Co wam smakowało i co was uwierało lub odstawało?

Jeśli w trakcie robiliście notatki, to dobrze je jeszcze raz przejrzeć. Jeśli nie, to może warto spisać ciekawsze obserwacje?

Chcecie wiedzieć, czy wrócicie do tego wina? Czy kupicie podobne i czy ten styl zagości u was na dłużej?

Dobre wino to, wino które osiągnęło balans, harmonię. Wino, w którym żaden element nie dominuje nad innymi.

Jeśli nos jest intensywny a usta płaskie to nie jest tak dobre. Taniny zakrywają cały owoc? Znów mamy problem.

Jeśli nie ma kwasowości albo cukru jest za dużo to mamy wino męczące i ciężkie.

Szukajcie harmonii.

Koniec

Tak mniej więcej wygląda degustacja wina.

Stwierdzić czy wam smakuje jest łatwo.

Sztuka polega na tym żeby wiedzieć dlaczego.

Powyższe kryteria powinny to ułatwić. W efekcie będziecie w stanie dokonywać bardziej konsystentnych wyborów.

PS. Degustowanie w grupie pomaga

Od dawna wiadomo, że wino warto poznawać z ludźmi. Butelka lepiej smakuje we dwoje czy we czworo.

Wino jest po to, żeby się nim dzielić.

Ten fakt dotyczy także degustacji. W grupie można się od siebie uczyć.

Taka degustacja otwiera zmysły, nakierowuje na nowe terytoria, pogłębia wasz winiarski słownik.

Pocicie się nad kieliszkiem, nie czuć nic, żadnych owoców albo tylko zwykłą nudą truskawkę... a tu nagle ktoś z grupy mówi – wanilia!

I raptem wasze nozdrza zalewa jej aromat, czujecie go wyraźnie, nie było go a niespodziewanie zajmuje cały horyzont.

Od tej pory znalezienie wanilii w winie będzie prostsze. Otworzyliście nos.

Taka jest siła grupy.

I dlatego warto degustować z innymi.

Chodźcie na komentowane degustacje, pijcie ze znajomymi i przyjaciółmi, wymieniajcie spostrzeżenia.

Na pewno na tym nie straciecie.

A wy? Jakie kolejne wino będziecie degustować? Z kim? Kupicie notes do zbierania waszych przemyśleń? Napiszcie w komentarzu poniżej.