

IN VINO VERITAS

„Vinul este viu, la fel ca omul”

Îl cheamă Rareș Marinescu și lucrează în industria vinului de aproape 10 ani. Este un maestru în degustarea vinurilor, independent, iar printre altele îi consiliază pe marii producători; este și neguțător, dar numai de vinuri bune, fie ele românești, franțuzești sau italiene. Felul în care face degustările de vinuri, spune el, sunt imparțiale, nu este plătit. O lungă perioadă de timp a fost angajat în calitate de consultant la mari producători din România. A intrat în lumea vinului... ieșind din Cramele Recaș, din Banat. Acolo s-a format și a deprins cultura vinului, pe care o stăpânește, iar licoarea “nu suportă comparație cu niciun altfel de produs de larg consum”. Obişnuiește să organizeze degustări de vinuri. La o degustare de vinuri, la care participă Rareș Marinescu, am asistat și noi. Vinuri alese, bucate, mă rog, antrouri pe măsură. Licori ușoare, catifelate, seci și demi, albe și roze, sau unele cu tanini sălbatici, dintr-alea de-și ridică și “gingia de pe dinte”. Fingerfood-uri special au fost concepute pentru a exemplifica asocierea vinului cu mâncarea. Iată câteva dintre ele: crevete cu avocado, un biscuit cu pateu din ficat de gască, grisine înfășurate în șuncă - bacon, brânzeturi, somon cu verdețuri și alte minunății culinare moțate cu stegulețe mici pe post de scobitori, pentru care au mers bine un Riesling Italian 2011, un Merlot Roze 2011 - Dealu Mare, Poderi Dei Bello Ville 2005 - Toscana, Momo 2008 - Ribera Del Duero - Spania, Lacerta 2010 - Cabernet Sauvignon - Dealu Mare. Cât am stat de vorbă cu Rareș Marinescu, maestrul degustărilor, acesta a decantat sticlele de vin, le-a lăsat să răsuflă, le-a ferit de fumul țigărilor și ne-a dat câteva povețe. Paharul cu vin nu se ține de cupă, ci de picior, nu se amestecă în aer, precum artiștii din telenovele, ci pe tăblia mesei. După un vin bun nu trebuie să te doară capul. Alte și alte secrete, mai jos, într-un interviu acordat revistei noastre.



- Degustarea este o artă, nu-i așa? Cât v-a luat să o deprindeți?

-Nu glumesc. Am făcut un curs de degustător de vinuri, care a durat o săptămână! Dar, în momentul în care l-am terminat nu eram un degustător de vinuri. Un astfel de curs te învață doar cum să structurezi și să organizezi informațiile, cum să analizezi vinul, dar pentru a deveni un degustător trebuie, în primul rând... să deguști vinuri.

- Ce vedeți într-un pahar cu vin, sau ce simțiți? Ce însușiri trebuie să ai?

- Cea mai mare calitate a unui degustător

profesionist este de a privi vinul cu imparțialitate, pentru că pe mulți colegi i-am văzut plecând cu idei preconcepute. Spre exemplu: “Domnule, nu se poate ca un vin -din nu știu ce regiune- să fie bun!” Așa că, automat, în momentul în care gustă din acel vin caută doar părțile lui proaste. A doua mare calitate: să ai miros, iar acuitatea ta senzorială este, din păcate, foarte mică. Apoi, vine bagajul tău de cunoaștere, să știi ce anume cauți, să reușești să înțelegi senzațiile „gusturilor” olfactive pe care ți le creează vinul.

- Aveți două pahare cu vin în față. N-ați

văzut sticla, nu ați decantat-o dvs. Cum faceți diferența dacă este un vin bun, ori nu? O întrebare de profan, care se uită întodeauna pe etichetă.

- Pare o întrebare foarte simplă, dar nu este. Un vin bun, spuneți mai devreme, este ca o lucrare artistică, trebuie să fie echilibrat. Este bun pentru că are un nivel de alcool foarte mare, sau vechime mare, sau este proaspăt, ori că stă într-o sticlă foarte prețioasă. Există o tendință în industria românească, dar și la nivel mondial, a unor producători care fac niște vinuri mediocre și le poziționează ca și produse premium.