

Se folosesc de niște argumente care țin doar de imagine; angajează un pictor să le facă etichetă, cumpără o sticlă care este deosebită ca formă, mai grea și mai specială. Eticheta: premium! Dar când îl guști, nu mai este premium! Pentru mine, ca iubitor de vinuri, am în mintea mea repere. Un vin bun este acela în care tăria alcoolului este bine susținută de corpul vinului. La fel și aromele. Un vin bun este cel care stă în echilibru, este balansat și îți transmite ceva.

- Cât este poveste și talent în a lăuda un vin, găsindu-i fel și fel de arome care aduc cu flori de câmp, citrice și trandafiri albi păliți pe-o parte de razele soarelui, tei înfloriți scuturați în miez de noapte...și câtă realitate?

- Ați auzit, probabil, de mulți degustători care sunt plătiți de unii producători pentru a le face o prezentare de vinuri. Un cunoscut de-al meu făcea o prezentare pentru un producător renumit, care nu stă bine la capitolul calitate. Gustând un vin dezechilibrat și chiar bolnav a spus că acesta are un defect, dar un defect genial...și merge perfect cu... Dar, despre ce m-ați întrebat, există o poveste reală, în care aceste arome se găsesc în vinuri, dar la noi există destui directori de vânzări sau soții de patroni de crame, care au scris pe etichetă descrierea vinului. Dar, aceste arome pot exista cu adevărat, pentru că vinul este o ființă vie, iar prin energia lui are o capacitate extraordinară, exact ca omul: aceea de a se transforma.

- Cum decurge o degustare și care sunt secretele ei ?

- Sunt câteva elemente de bază care trebuie respectate. În primul rând, în camera în care se face degustarea nu se fumează, iar în al doilea rând, când te duci la o degustare... nu te dai cu after shawe sau cu parfumuri puternice. Dacă se poate deloc, e și mai bine. Trebuie să eviți mâncărurile picante, sărate, grase sau dulci. Dacă ai mâncat astfel de alimente, în următoarea jumătate de oră acuitatea ta senzorială va fi un pic diminuată. Apoi, trebuie să fii odihnit. Nu poți să te trezești la ora 10, după o noapte de petrecere, și să te apuci să deguști vinuri, așa, ca să îți faci o părere. Simțurile tale nu sunt la fel, trebuie să fii odihnit. Și starea ta spirituală este importantă. Recent, am citit un articol în care se spunea că muzica influențează ceea ce găsesc în vin, ca arome vorbind. Revenind, se examinează vinul din punct de vedere vizual: strălucirea, meniscul și untuozitatea vinului. Apoi se evaluează "nasul vinului". Este greșit termenul de "parfum", iar cuvântul miros nu este tocmai cel mai potrivit. Vinul este apoi gustat, iar înainte să-l înghiți, se plimbă prin gură pentru a fi simțit prin papilele gustative, ce fel de textură are, dacă este catifelat sau aspru, dacă interacționează cu limba, cu obrazul. Apoi, vinul este înghițit, evaluatează ce simți după ce l-ai înghițit și cât de mult durează aromele, ce fel de arome sunt. Poți simți un gust amar sau o concentrație prea mare de alcool. În faza de post-gust, cu cât aroma persistă mai mult – peste 7 secunde – cu atât vinul e mai bun.

Paharul se miroase și după ce s-a golit; veți fi surprins de bogăția aromelor. Atenție și la dop, acesta poate strica vinul dacă textura sa nu permite un schimb de aer. Și, rețineți: un vin vechi nu este neapărat și bun, iar vinurile albe se beau întodeauna proaspete. Ultimul criteriu este imaginea de ansamblu a vinului. Oricum, nu trebuie să uităm că un degustător adevărat recunoaște un vin de calitate, chiar dacă nu vede eticheta. Ne-am convins de asta... și de un vin bun.

Ionuț Crivăț

