



ETICHETA SERVIRII VINULUI PROPUȘĂ DE „VINĂRIA PURCARI”

ETICHETA SERVIRII VINULUI / DEGUSTAREA

Caracteristicile vinului

Vinul a fost întotdeauna considerat o băutură deosebită. De aceea, trebuie savurat pe îndelete, nu „dat peste cap”, astfel încât, progresiv, să-i simțim nuanțele gustative, consistența, miresmele, și să ne bucurăm din plin de această adevărată „împărtășire”.

Culoarea

În primul rând trebuie să atragem atenția asupra culorii vinului, sau asupra „robei”, după cum spun degustătorii. Fiecare soi de vin are culoarea sa care se reflectă diferit. Vinul bun este limpede, curat, fără sedimente. Pentru a aprecia culoarea vinului alb, paharul cu vin se îndepărtează puțin și se examinează pe un fond alb imaculat. Paharul poate fi apropiat de manșeta cămășii albe de fondul alb al feței de masă.

Paharul cu vin roșu se examinează aproape de sursa de lumină – geam, lampă sau lumânare aprinsă. Culoarea vinului indică vârsta care, la rândul ei, determină calitățile gustative. Pe parcursul anilor, vinul roșu devine mai limpede și capătă o nuanță cărămizie, în timp ce culoarea vinului alb devine mai închisă.

Vinurile albe pot avea nuanțe deschise sau închise:

- nuanțele deschise – vinuri aproape incolore, au gustul ușor acid și sunt produse, de obicei, în regiuni cu climă răcoroasă; vinurile de culoare verzui-gălbuie sunt mai astringente, iar cele de culoare galbenă au gust delicat.

- culorile închise sunt caracteristice vinurilor de desert sau de soi, preparate din struguri care au fost recoltați târziu, maturate în butoaie timp îndelungat. Astfel de vinuri au nuanțe aurii, gălbui, chihlimbarii.

Vinurile roșii tinere au o paletă caracteristică, variind de la roz la purpuriu.

Vinurile cu maturare mai îndelungată au nuanțe de roșu intens, roșu-rubiniu, roșu ca rodia, roșu-albăstriu sau roșu-negricios. Intensitatea culorii e proporțională cu cantitatea de tanin de care depinde astringența vinului.

Vinurile roz se prezintă cu nuanțe care variază de la roz la trandafiriu.

Fluiditatea

Pentru a stabili gradul de fluiditate a vinului, paharul se agită (prin mișcări rotative), după care se urmărește cum se scurge lichidul pe pereții paharului. Dacă vinul se scurge rapid, înseamnă că este fluid și face parte din categoria vinurilor lejere (ușoare, „apoase”), de masă. Vinul mai „gros” (consistent), care se scurge mai greu, dovedește conținutul mare de zahăr și glicerină. Dacă lichidul este vâscos înseamnă că termenul de valabilitate este expirat sau denotă o boală a vinului.

Unele vinuri au menisc („lacrimi”) pe care îl lasă pe pereții paharului. În urmă cu ceva timp, se considera că prezența meniscului e un indice pentru calitatea superioară a vinului.

Ulterior s-a stabilit că meniscul este o rezultată a raportului dintre coeziunea moleculelor lichidului și adeziunea moleculelor la alte corpuri și variază în funcție de natura lichidului. Alcoolul are o adeziune mai mare decât apa, deci vinul mai puternic alcoolizat va avea un menisc mai înalt. Este ușor de dedus că un vin mai alcoolizat are un menisc mai înalt.

Aroma

Aroma vinului se recunoaște după soiul de struguri din care a fost obținut. Un vin de calitate superioară poate avea diverse buchete, în funcție și de condițiile de macerare și maturare. Există vinuri cu nuanțe de flori, fructe, vanilie, miere, ceară, caramel, lemn, gudron etc. Pentru aprecierea mirosului, degustătorii folosesc noțiunea de „nas al vinului” (francezul zice „nez du vin”). Se spune că un vin are „are nas lung” dacă acesta are un buchet bogat. Pentru a simți din plin aroma vinului, paharul se agită prin mișcări rotative în scopul degajării mirosului (evaporării elementelor volatile), după care se duce la nas și se inspiră adânc.

Gustul

Calitățile gustative ale vinului sunt esențiale în alegerea pe care o va face consumatorul. Degustătorii profesioniști recomandă să fie luată o cantitate de vin (1-2ml) și ținută puțin în cavitatea bucală, după care se înghite. Trebuie menționat faptul că papilele gustative ale limbii percep diferite senzații gustative (patru gusturi fundamentale: dulce, sărat, acru și amar). Vârful limbii percepe gustul dulce, părțile laterale – aciditatea, iar dosul limbii – astringența. Pe lângă acestea, se identifică tăria și plinătatea vinului. Procentul de alcool este perceput de mucoasele bucale, iar plinătatea vinului este o impresie generală a intensității gustului.

Această calitate este supranumită „corpul vinului”, care poate fi ușor, mediu sau plin. Dulceața vinului e un criteriu important în aprecierea vinurilor speciale alcoolizate și de desert. De obicei, aceste vinuri au gust dulceag, micios. Vinurile seci se deosebesc prin gust plăcut, ușor dulce.

Aciditatea depinde de soiul de struguri din care este produs vinul, deoarece provine din conținutul inițial al boabelor. Adesea, această calitate a vinului este determinantă în aprecierea gustului. Când aciditatea este foarte ridicată vinul este dur, neplăcut, iar efectul îl constituie un gust plat și searbăd. Vinul cu aciditate echilibrată are un gust delicat și plăcut.

Astringența vinului se determină după conținutul de taninuri. În vinurile roșii, conținutul de taninuri este cu mult mai mare decât în cele albe. Aceasta se explică prin faptul că la producerea vinurilor roșii, în afară de sucii de struguri, s-au folosit pielea și sâmburii (semințele) boabelor. Merită remarcat faptul că vinurile roșii maturate au gust mai delicat decât vinurile tinere.

Postgustul

Postgustul este o caracteristică importantă a vinului, care dezvăluie gustul și buchetul. Legat de durabilitatea, persistența senzației gusto-olfactive, specialiștii deosebesc „vinuri lungi” și „vinuri scurte”. Din primul tip fac parte vinurile de calitate superioară, postgustul cărora persistă până la 15 secunde. Unii degustători le numesc „vinuri care își desfac coada de păun”. Majoritatea vinurilor produse astăzi sunt „scurte”. Aceste vinuri lasă la început o impresie plăcută, care dispare după 2-3 secunde.

Armonia

Armonia sau complexitatea vinului reprezintă concordanța dintre culoare, aromă și gust. De exemplu, un vin cu gust ușor nu se potrivește cu o aromă intensă.

Tipicitatea

Numim „tipic” un vin ce corespunde tuturor caracteristicilor de pe etichetă (își respectă parametrii – concentrația de zahăr, alcool, soiul de struguri etc).

Clasificarea generală a vinurilor

Vinul armonios este echilibrat în ceea ce privește culoarea, buchetul și gustul și, în același timp, corespunde vârstei și soiului de struguri. Nici una dintre caracteristici nu trebuie să prevaleze (să domine), deoarece, în caz contrar, vinul va fi searbăd, prea astringent sau acid.

Vinul „viu”, după părerea degustătorilor, este vinul care a păstrat vivacitatea culorii, intensitatea aromei și prospețimea gustului.

Vinul ordinar este acel vin fără neajunsuri vizibile, dar și fără calități deosebite, vinul „mediocru”, ce poate fi consumat fără pretenții.

Vinul „obosit” este opusul vinului „viu”- un vin care și-a pierdut vârsta, cu alte cuvinte a pierdut din intensitatea robei, gustului și buchetului.

Vinul neechilibrat este vinul ale cărui caracteristici (de gust, culoare sau aromă) nu se echilibrează unele față de celelalte.

Vin defect este vinul la producerea căruia s-au comis încălcări ale procesului tehnologic, este vinul care nu a fost păstrat corect și, drept urmare, a expirat.

ETICHETA SERVIRII VINULUI

Servirea vinului în restaurant

În restaurantele de lux există personal special instruit care are grijă de servirea vinului – sommelier. Această profesie a apărut în Franța la mijlocul secolului XIX, când sommelier-ul era obligat să prepare și să aleagă băuturile pentru masa regelui.

Sommelierul trebuie să fie un bun cunoscător de vinuri, să fie apt de a caracteriza detaliat orice tip de vin, să poată recomanda clienților vinul care se potrivește meniului ales.

Sticla de vin se prezintă închisă, pentru a asigura clientul că va primi exact vinul solicitat și pentru a arăta că sticla nu a fost atinsă. Sticla este destupat la masă, dopul se pune pe o farfurioară, la dispoziția clientului, pentru a-i da posibilitatea să verifice calitatea acestuia: dacă are miros neplăcut, dacă se fărâmițează (dacă nu este ruinat) sau dacă nu este îmbibat cu vin. Apoi, sommelier-ul sau chelnerul toarnă puțin vin în pahar pentru degustare. În cazul în care clientul nu este satisfăcut de calitatea vinului, considerând că este expirat sau nu corespunde standardelor, vinul trebuie înlocuit în pe cheltuiala restaurantului. În cazul în care clientul este mulțumit, chelnerul toarnă vinul în paharele mesenilor. La început sunt servite doamnele, iar gazda (cel care a făcut comanda) este servită la sfârșit.

Aerarea vinului

Vinul poate fi comparat cu omul – cu trecerea timpului, compoziția chimică se modifică. De exemplu, în procesul de producere se elimină bioxidul de carbon, iar după aceea vinul consumă oxigen (se oxidează). Fiecare tip de vin are un termen de viață. În mod surprinzător, pentru unele vinuri efectul contactului cu aerul este pozitiv. Este cazul vinurilor roșii care au un conținut

sporit de taninuri. În contactul cu aerul ele devin mai delicate. Vinurile tinere necesită aerare mai îndelungată decât vinurile vechi. Trebuie menționat faptul că uneori și vinurile albe necesită aerare. Pentru a grăbi acest proces, vinul se toarnă într-o carafă de sticlă cu o gură mai largă. Aceasta contribuie la separarea vinului de sedimentele care se depun inevitabil în timpul învechirii îndelungate.

Scoaterea dopului

În evul mediu capsula (membrana care acoperea gâtul sticlei) era confecționată din plumb și acoperită cu ceară roșie. Dat fiind faptul că acest element chimic este dăunător pentru om, cazurile de intoxicare erau destul de frecvente. Astăzi capsulele sunt confecționate din staniol (foaie de metal) sau plastic. Membrana se scoate complet sau poate fi tăiată doar partea de sus cu ajutorul unui cuțit special. După aceasta urmează scoaterea dopului. Dopul este confecționat din plută, specie de plop care crește în regiunea Mării Mediterane. Cel mai mare producător de dopuri – Portugalia - deține 50% din piața mondială, după care urmează Italia, Spania, Maroc. Scoarța copacului de plută se îngroașă timp de 50 de ani, când atinge grosimea potrivită pentru producerea dopului. La început, scoarța este uscată, apoi fiartă 1-2 ore, pentru a distruge microorganismele, pentru a scădea nivelul de taninuri și pentru a spori elasticitatea materialului. După uscarea secundară, materialul se prelucrează conform dimensiunii sticlelor. Resturile de plută rămase se folosesc pentru confecționarea dopurilor presate, utilizate pentru sticlele cu vin ordinar sau spumos.

Sticlele sunt deschise (destupate) atent cu tirbușonul pentru a evita sfărâmarea pe mijloc a dopului și căderea fragmentelor de plută sau a prafului în vin, fapt ce poate dăuna esteticii vinului.

Alegerea paharului

Fiecare tip de vin este servit în paharul corespunzător, caracterizat prin trei aspecte: mărimea, forma și calitatea sticlei. Indiferent de „roba” (culoarea) vinului, paharele trebuie să fie incolore, pentru aprecierea obiectivă a nuanței. Pentru a percepe aroma sunt necesare paharele voluminoase (excepție fac vinurile de desert, cum ar fi vinurile tip „Heres”, care sunt destul de aromate și se consumă în cantități mici). Pentru vinurile roșii se folosesc pahare de 300-600ml, iar pentru vinurile albe sunt suficiente cele de 250-300ml. Paharul nu se umple niciodată, indiferent de mărimea acestuia. Vinurile roșii se toarnă doar în cantitate de $\frac{1}{3}$ din capacitatea paharului, iar cele albe – $\frac{1}{2}$. Folosirea paharelor de cristal nu este obligatorie. Se poate folosi sticla obișnuită, important e să nu fie prea groasă. Paharul cu vin roșu poate fi ținut și încălzit în palme pentru a „descătușa” buchetul vinului. Paharele pentru vin roșu sunt îngustate la gură pentru a concentra substanțele volatile. Pentru vinurile albe seci se recomandă paharele mai înguste și mai largi la gură pentru a sesiza aroma de fructe și pentru a reduce senzația de aciditate. Paharele pentru vinurile de desert pot fi de diferite forme, însă de mărimi mai mici decât cele pentru vinurile albe și roșii.

Temperatura de servire și păstrare a vinului

Temperatura de servire a vinului are regulile ei: cu cât vinul e mai cald, cu atât e mai bine percepută aroma lui, iar aciditatea și dulceața gustului este mai intensă; cu cât vinul e mai rece, cu atât mai accentuat este gustul amar, taninos. Astfel, vinurile roșii caracterizate prin corp plin, taninoase, cu maturare îndelungată se servesc la temperatura de 18°C iar vinurile roșii de corp mediu, cu o compoziție moderată de taninuri, se simt cel mai bine la 16°C.

Pentru vinurile roșii lejere cu gust de fructe se recomandă o temperatură de servire de 12-14°C.

De obicei, vinurile de desert, cele alcoolizate, sunt răcite până la 12-16°C înainte de a fi servite. Vinul din sticla destupată poate fi păstrat și consumat ulterior fără a-și pierde din calitate dacă este turnat într-un vas mai mic, închis ermetic cu dop. În acest caz, volumul de aer care se află în contact cu vinul se va micșora. Pentru a se păstra în condiții optime, sticlele cu vin trebuie ținute într-un loc răcoros, la o temperatură de 12-16°C, la întuneric, deoarece lumina, mai ales cea de zi, are o acțiune negativă asupra calităților vinului. Umiditatea relativă a aerului trebuie să constituie cel puțin 70%, pentru ca dopul să nu se usuce.

ETICHETA SERVIRII VINULUI/VINUL ȘI MÂNCAREA

Regulile de bază

Din timpuri străvechi se consideră că vinul a fost creat pentru a fi servit în timpul mesei, când își poate dezvălui pe îndelete cele mai bune calități. Fiecărui fel de mâncare îi este asociată o anumită gamă de vinuri. Adesea, vinurile care provin din diferite țări se potrivesc armonios cu bucatele lor tradiționale. De remarcant este faptul că unele ingrediente specifice pot să intensifice sau să „îmblânzească” calitățile gustative ale vinului. De exemplu, proteinele, conținute de nuci, au calitatea de a intensifica gustul de tanin al vinurilor roșii. Aceasta se aplică și la bucatele picante. Carnea prăjită, brânzeturile, mâncărurile mai grase și mai picante se servesc plăcut cu vinurile roșii, mature; trebuie evitată asocierea preparatelor din pește și deserturile cu un vin alb, fructat.

În concluzie, spunem că este esențial să alegem vinul compatibil, ca gust și consistență, cu meniul servit. Vinurile care au corp ușor sunt servite cu mâncare ușoară, cele ce au corp mediu – cu bucate sărate, iar vinurile caracterizate prin corp plin – cu mâncare mai grea. Astfel, servind ciuperci, alegeți vin cu aromă de ierburi. Alegeți vin cu aromă de fructe când serviți fructe. Există, de asemenea, un principiu simplu în ceea ce privește alegerea vinului pentru masă: la preparatele de pește, vânat, servim neapărat vin alb sec, la carne – vin roșu sec, iar la desert – vin dulce, de desert.

Ordinea servirii vinului este, de asemenea, foarte importantă. Astfel, vinurile albe sunt servite înaintea celor roșii, vinurile lejere precedă vinurile grele, vinurile tinere pe cele vechi, iar vinurile cu aromă de fructe maturate în vase metalice sunt servite înainte de cele maturate în butoaie. Astăzi însă oamenii preferă un singur tip de vin, ceea ce duce, în timp, la o desensibilizare a percepției gusto-olfactive.