

SC ROMDECA SRL

**Abilitățile somelierului
Analiza senzorială a vinurilor**

Document elaborat în cadrul proiectului “Sommilabour”, cod proiect
16.4.2.100, ROBG 185”, proiect finanțat din Fondul European de
Dezvoltare Regională prin Programul INTERREG V-A România-Bulgaria

Colectivul editorial:

Prof. univ. dr. Aurel POPA

Prof univ. dr. Nicolae GIUGEA

Conf. univ dr. Felicia TUȚULESCU

Oenolog dr. Maria GHEORGHE

Oenolog Dimitar SIMEONOV

August 2018

CUPRINS

1. Date generale.....	4
2. Definiția termenului "sommelier"	5
3. Etimologia termenului	5
4. De ce sommelier? Rolul și sarcinile sale.	6
5. Noțiuni de comunicare necesare somelierului	7
5.1 Clasificarea comunicării	8
5.2 Corelarea între tipurile de comunicare și practica somelierului.....	10
6. Date istorice despre degustare	11
7. Condiții de degustare	11
7.1. Spații de degustare	11
7.2. Lumina ambientală	12
7.3. Temperatura ambientală	12
7.4. Accesorii folosite la degustare	13
7.4.1 Paharele de degustare	13
7.4.2. Alte accesorii.....	16
8. Temperaturi de servire a vinurilor	17
9. Starea degustătorului.....	19
10. Termenii folosiți în degustarea vinurilor.....	19
11. Analiza senzorială a vinurilor	21
11.1. Analiza vizuală.....	21
11.1.1 Culoarea	21
11.1.2 Strălucirea	23
11.1.3 Transparența	23
11.1.4 Limpiditatea	23
11.1.5 Corpolența	24
11.1.6 Meniscul.....	24
11.1.7 Lacrimile.....	24
11.1.8 Efervescenta.....	25
11.1.9 Depunerile.....	25
11.2 Analiza olfactivă	26
11.2.1 Aroma.....	26

11.2.2. Buchetul	26
11.2.3 Etapele analizei olfactive	27
11.2.4. Criteriile analizei olfactive.....	27
11.2.5. Aromele vinurilor	28
11.3 Analiza gustului	30
11.3.1. Gusturile de bază	31
11.3.2. Alte senzații percepute în gură	32
11.3.3 Etapele analizei gustative	33
11.4. Evaluarea globală	34
12. Concluzii	35
13. Bibliografie	37

Abilitățile somelierului. Analiza senzorială a vinurilor.

1. Date generale

Potrivit datelor uneia dintre cele mai prestigioase companii de analiză a pieței comerciale, Keysfin¹, în 2017, dintre cele 67.719 companii nou înființate, cele mai multe erau în comerț - 17.525, urmate de servicii - 7634 și construcții - 7208 firme. Din punct de vedere al atractivității domeniului, hotelurile și restaurantele se află pe locul trei cu 4243 de unități nou înființate, înaintea firmelor de IT&C (3531).

În ultimii șase ani, datele arată că cifra de afaceri a industriei HORECA s-a dublat, iar tendința este una de creștere.² Dar, principala provocare a acestei industrii o reprezintă personalul. De aceea, modulele următoare își propun să ofere o serie de informații și cunoștințe necesare pentru cei activează în domeniu.

În România și Bulgaria, meseria de somelier s-a dezvoltat în același timp cu industria HORECA. Atestarea din punct de vedere formal al meseriei are loc la începutul anilor 2.000 în ambele țări, când este cuprinsă în nomenclatorul de meserii.

Există un număr de reguli globale de îndeplinit pentru că o persoană să se poată numi somelier profesionist. În general se consideră că abilitatea de bază a unui somelier constă în alegerea celui mai bun vin sau a celei mai bune băuturi, în conformitate cu mâncarea comandată de către client. Pentru această alegere, un somelier are în vedere foarte multe criterii. Printre acestea se numără respectarea regulilor de servire, servirea la temperatură potrivită etc. Realitatea este mult mai complexă, iar rolul unui somelier a căpătat o tot mai mare consistență pe măsură ce industria de profil s-a dezvoltat.

Prin urmare în continuare vom încerca să prezentăm principalele cunoștințe pe care un somelier trebuie să le aibă, pentru a își putea exercita meseria la standardele actuale.

¹ <http://www.keysfin.com>

² <http://www.capital.ro/comunicat/studiu-webdesk-agency-industria-horeca-din-romania-face-apel-la-promovarea-printr-un-site-web-in-2018>

2. Definiția termenului ”sommelier”

Sommelierul este unul dintre cei mai importanți membri ai echipei unui local din zona HORECA. Existența unui astfel de post asigură un standard ridicat la localului în cauză, fiind unul dintre criteriile care despart localurile standard de localurile de lux, în favoarea celor din urmă.

3. Etimologia termenului

Cuvântul “sommelier”³ provine, la fel ca cea mai mare parte a termenilor folosiți în oenologie din franceza medievală unde desemna un oficial al curții însărcinat cu transportul proviziilor.

Originea cuvântului își are începuturile în perioada când animalele erau folosite pentru transport. În franceza veche, “saumalier” înseamnă căruțaș, termen preluat din latină, prin intermediul cuvântului “sagma” care înseamnă samar (șă de povară fără scări, încărcătură care se așează pe spatele unui animal de povară).

În secolul XV termenul desemnează un ofițer responsabil cu custodia și transportul de bagaje în călătoriile curții, care făcea parte din ceea ce francezii numesc *échansonnerie*. Termenul se referă la oficialul curții regale sau princiare însărcinat cu aprovizionarea cu vin. Exista inclusiv un astfel de responsabil cu aprovizionarea cu napi. Abia după ce viile au fost preluate de călugări apare diferențierea dintre “cavistes” (pivnicieri) și “serveurs” (paharnici). Treptat, acesta se va ridica pe scara socială, ca urmare a creșterii importanței vinului în gastronomie.

Când viața seniorilor francezi va fi insituționalizată, majordomul va avea și o sarcină onorifică. El va deveni un ofițer care se ocupă de servirea prinților și regilor cu vin. Treptat termenul de *sommelier* va înlocui termenul de *échanson*. Astfel, în 1378, găsim un Jacques

³ André Jullien - Manuel du Sommelier Broché , Bibliothèque des Introuvables , 1999

Mercade numit primul somelier al casei regale. Cuvântul își căpătase, o mare parte din accepțiunea modernă. Din 1812 termenul se referă la persoana care are grijă de vin și de crame.

4. De ce somelier? Rolul și sarcinile sale.

Conform standardului ocupațional⁴ *”Somelierul se ocupă, în special, cu servirea vinurilor și a celorlalte băuturi (aperitive, digestive și nealcoolice).”* Somelierul se distinge de restul echipei restaurantului prin ținuta vestimentară și rolul pe care îl are. El trebuie să fie aibă cunoștințe de viticultură, despre arta preparării vinurilor, despre distilare și istoria băuturilor servite. De asemenea, trebuie să știe când trebuie decantat vinul și timpul cât trebuie făcută această operațiune. Trebuie să cunoască toate detaliile vinurilor din listă și să fie pregătit să răspundă oricând, oricăror întrebări în legătură cu acestea. Prin urmare somelierul trebuie să combine cunoștințe de specialitate cu abilități de comunicare. În ultima perioadă, atribuțiile somelierului s-au diversificat, astfel încât el nu doar oferă informații despre vin, ci participă și la alte etape importante ale mesei. Astfel, alături de chelneri, somelierul are un rol important în aranjarea salonului pentru primirea clienților, în special a celor VIP la toate momentele importante – de la mic dejun, dejun, cină, până la banchet (mise-en-place). El le recomandă clienților articole din tutun (țigări fine și trabucuri), în spațiile speciale pentru fumători. Somelierul șef are ca superior ierarhic pe directorul de alimentație sau cel de restaurant. În funcție de volumul sarcinilor și al activității, are în subordine unul sau mai mulți somelieri și ajutoari de somelier. În afară de cunoștințele de bază teoretice și practice, trebuie să stăpânească bine comunicarea în cel puțin o limbă străină de circulație internațională și utilizarea calculatorului. Există prejudecata ca somelierul este un ospătar de vin. În realitate, lucrurile stau cu totul altfel. Somelierul a devenit un profesionist al vinului. El este prezent doar în restaurante de lux, și oferă un plus de valoare experienței pe care clienții o au în interacțiunea cu aceste localuri. Somelierul este specializat atât în servirea vinurilor cât și în alegerea felurilor de mâncare. Mai exact el dă sfaturi în zona asocierilor dintre vin și mâncare, astfel încât experiența gastronomică și oenologică să fie una completă. În ceea ce privește strict vinurile, somelierul are atribuții în achiziția, depozitarea și păstrarea vinurilor. De asemenea el asigură rotația vinurilor în cramă și servirea specializată a

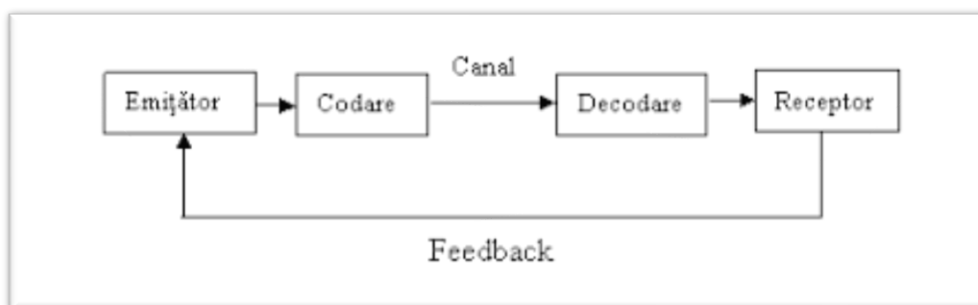
⁴ <http://www.anc.edu.ro/uploads/SO/Somelier.pdf>

vinului. În plus participă la întocmirea meniului de vinuri și la instruirea restului de angajați ai restaurantului în privința servirii vinului. Cu alte cuvinte, joacă și un rol de formator. De asemenea, el lucrează împreună cu echipa culinară, el propune vinurile cele mai indicate pentru un anumit fel de mancare. În același timp, el trebuie să țină cont de specificul localului și de bugetul stabilit și de aceea trebuie să țină în permanent legătura cu echipa de marketing.

5. Noțiuni de comunicare necesare somelierului

Toate acestea, și multe altele duc la concluzia că somelierul se află la granița dintre specialist și PR, prin urmare trebuie să aibă solide cunoștințe de comunicare. Tot ce acumulează în materie de vinuri, și elemente adiacente trebuie apoi să le comunice clientului, într-un mod cât mai plăcut și mai ofertant. Prin urmare elemente de teoria comunicării sunt absolut necesare în această activitate.

Teoria comunicării a fost fondată de Shannon și alături de Waver, doi ingineri din domeniul telefoanelor. Aceștia erau interesați de problema transferului de sunet cu înaltă fidelitate. Pentru a analiza cum se poate face acest lucru, cei doi au elaborat o schema ce stă la originea oricărui act de comunicare. Această schemă spunea că aceasta este trecerea unui semnal de la o sursă la un receptor, prin intermediul unui emițător și al unui canal⁵



⁵ Tran, Vasile și Stănciugelu, Irina, „Teoria Comunicării”, Editura Comunicare.ro, București, 2003

Ideea generală pe care această schemă o impune este aceea că, indiferent de problemele de comunicare ce apar, soluția se reduce la reducerea pierderilor de informație. Ca urmare, pornind de la acest model teoreticienii din domeniul informației și-au propus ca scop maximizarea cantității de informație pe care o poate transporta sistemul. Această schemă a introdus o distincție majoră între sursă și transmițător. Sursa este cea care produce mesajul, dar nu îl poate face să ajungă la destinație. Prin urmare, este nevoie de transmițător. Mesajele înseamnă diferite forme ale psihicului uman - idei, gânduri, sentimente, emoții, stări de conștiință. Pentru a fi percepute, ele trebuie materializate prin semnale concrete care pot fi transformate senzorial. Altfel spus aceste concepte trebuie să treacă printr-un mecanism psihic de reprezentare căptând astfel o formă concretă – sunet, formă grafică, etc. În cadrul acestui proces, mesajele sunt transformate în semnale, care ulterior sunt din nou decodate în alte mesaje. Tot acest proces, presupune o întreagă serie de etape pe parcursul cărora informația poate fi alterată. De aceea un profesionist al comunicării trebuie să se asigure că informația pe care el o transmite ajunge în cele mai bune condiții la receptor.

5.1 Clasificarea comunicării

Fiind un fenomen complex, comunicarea are numeroase aspecte, iar o clasificare a ei se face în funcție de mai multe criterii.

a. În funcție de numărul persoanelor implicate

a.1. comunicare intrapersonală - derulată în forul interior al unui individ. Acesta este atât emițător cât și receptor. Exemplul cel mai elocvent este monologul.

a.2. comunicare interpersonală - are loc între două persoane și poate fi directă (face-to-face) sau indirectă (mediată). Acest tip de comunicare se realizează prin vorbire, gesturi, scriere, iar feedback-ul funcționează imediat și continuu.

a.3. de grup – grupul este o sumă de indivizi în care aceștia pot efectiv să interacționeze, să comunice, să se perceapă în mod direct. Un astfel de grup restrâns cuprinde de la 3-4 până la 25 de persoane.

a.4. comunicarea de masă – înseamnă producerea și difuzarea unor mesaje de către un emitător către mai mulți receptori care formează un public eterogen și numeros. Feed.backul în acest caz este minim.

b. În funcție de context

b.1. Comunicare directă – există un contact nemijlocit între emițător și receptor

b.2. Comunicare indirectă – comunicarea dintre emițător și receptor este mediată prin telefon, mesaje scrise, etc

c. În funcție de natura mesajului

c.1. Comunicarea verbală - Comunicarea verbală se realizează oral, prin intermediul unei limbi cunoscute de către toți participanții la actul comunicării. Comunicarea verbală folosește drept cod cuvintele limbii, îmbinate conform unor anume reguli (gramatica.)

c.2. Comunicarea paraverbală - Informația este transmisă prin elemente ce însoțesc cuvântul și vorbirea în general: caracteristicile vocii (comunică date primare despre cel care vorbește: dacă este tânăr, sau bătrân, energic sau obosit, hotărât sau ezitant, etc.), particularitățile de pronunție (oferă date despre mediul de proveniență: urban-rural, zonă geografică, gradul de instrucție etc.), intensitatea rostirii, ritmul și debitul vorbirii, intonația, pauză, care dau informații despre starea psihică a vorbitorului.

c.3. Comunicarea nonverbală. Se realizează prin intermediul mijloacelor nonverbale, printre acestea, fiind corpul uman, spatial, imaginea. Informațiile sunt codificate și transmise printr-o diversitate de semne legate direct de postură, mișcare, gesturi, mimică, înfățișarea partenerilor. Din punct de vedere ontogenetic, comunicarea nonverbală este precece comunicării verbale și se bazează în mare măsură pe elemente înnăscute: diverse comportamente expresive primare ale afectelor și emoțiilor, dar și învățare, la început imitativă. Comunicarea nonverbală însoțește comunicarea verbală și este mai ușor de decodificat decât aceasta. Conținuturile de emoție și atitudine se transmit în proporție de 55% nonverbal, 38% paraverbal și doar 7% verbal. Astfel, un mesaj verbal neînsoțit de componenta nonverbală și paraverbală, va fi mai greu de decodificat. Dacă între aceste niveluri nu sunt contradicții, comunicarea poate fi eficace. Dacă însă între niveluri există contradicții, mesajul transmis nu va avea efectul scontat.

d. În funcție de rigurozitate

d.1. comunicare formală - respectă anumite cadre referențiale care determină o manieră formală de construire și transmitere a mesajelor. Sunt folosiți termeni specifici unor domenii distincte de activitate umană (științific, juridic, economic etc.)

d.2. comunicare informală – sunt folosiți termeni din vocabularul de bază al limbii și stabilește un raport mai apropiat între emițător și receptor.

5.1. 5.2 Corelarea între tipurile de comunicare și practica somelierului

Analizând toate acestea, și aplicându-le la situația în care se găsește, de regulă, un somelier putem stabili câteva concluzii.

Tipul de comunicare pe care el îl stabilește este interpersonală, sau de grup (în funcție de numărul clienților cărora li dă se adresează), directă, verbală și informală. Având în vedere acestea rezultă câteva lucruri

- Fiind vorba despre o comunicare directă, feedbackul este aproape instantaneu. Prin urmare, somelierul trebuie să fie foarte atent la client și să se adapteze la stilul lui. Astfel, este indicat să folosească cuvinte similare cu ale interlocutorului, preluând chiar expresii folosite de acesta. De asemenea, este indicat să se identifice ce fel de reprezentări predomină la client și să fie folosite cu precădere acestea. Dacă persoană este vizuală se vor folosi reprezentări vizuale (*ai văzut, ce bine arată ...*), dacă este kinestezică (senzorială) atunci se va apela la un astfel de model de limbaj.
- În cazul în care se află într-o situație de comunicare de grup, somelierul trebuie să interacționeze cu liderul de opinie al grupului. Acesta va influența și deciziile celorlalți membri.
- Având în vedere că este o comunicare interpersonală, componentele para și non-verbale sunt esențiale în succesul comunicării. Prin urmare un somelier, trebuie să fie foarte atent la ținuta sa, la cum gesticulează, ori la tonul cu care vorbește. Informațiile nu trebuie transmise la foc automat, încât clientul să nu le înțeleagă, sau să nu le rețină. Dacă sunt spuse glume, acestea trebuie separate de restul discursului prin ton, astfel încât să nu se creeze nicio posibilă confuzie.

- Pentru că ne aflăm într-o situație de comunicare informală, trebuie evitați termenii prea specifici. Somelierul trebuie să transmită informații clientului și să îl facă să ia anumite decizii, dar fără să îl pună în inferioritate. Scopul nu trebuie să fie acela de a face paradă de cunoștințele sale.

6. Date istorice despre degustare

Poate părea paradoxal, dar istoria degustării este foarte veche⁶. În mileniul al III-lea î.Hr. în epopeea *Gilgamesh*, sumerienii distingeau berile populare din Mesopotamia, precum și vinurile din Munții Zagros sau Liban. În secolul al IV-lea î.Hr., Platon definește principalele arome și clasifică mirosurile în "specii" sau în familii. Aristotel propune o degustare senzorială definită de cele patru elemente (aer, apă, foc și pământ), idee dezvoltată de Lucretius în primul secol î.Hr.

Deși practica degustării este la fel de veche ca istoria viței și a vinului, termenul "degustare" nu apare decât în 1519. Metodologia este formalizată treptat începând cu secolul al XIV-lea, dar rămâne o preocupare marginală până la sfârșitul secolului al XVIII-lea, când Linné, Poncelet și alții au desăvârșit înțelegerea mecanismelor degustării. Ulterior, degustarea s-a dezvoltat în paralel cu oenologia, dar și cu medicina și psihologia care au încercat să explice modul în care percepem lucrurile.

În 2004, Richard Axel și Linda B. Buck⁷ au primit Premiul Nobel pentru medicină ca urmare a studiilor care marcau progresul observat în cunoașterea simțurilor, gustului și simțului mirosului.

7. Condiții de degustare

7.1. Spații de degustare

Localurile amenajate pentru degustare trebuie să fie generoase în volume, bine iluminate (de preferat lumină naturală), bine aerisite (dar fără curenți de aer), fără miros de bucătărie, zugrăvite în culori pastelate care să nu intre în consonanță cu culoarea vinului. Este interzisă cu desăvârșire

⁶ Peynaud Émile, Blouin Jacques - Le goût du vin - 5/e edition, Le grand livre de la degustation, Dunod, Paris 2013

⁷ https://www.nobelprize.org/nobel_prizes/medicine/laureates/2004/

utilizarea deodorantului ambiental. Desigur, aceste reguli se aplică în cazul spațiilor dedicate degustărilor profesionale, dare le pot fi avute în vedere și atunci când ne referim la crame sau restaurant de lux, acolo unde își desfășoară activitatea un somelier. Astfel, este important și în aceste spații să existe o bună aerisire și să nu existe miros de bucătărie.

7.2. Lumina ambientală

Aprecierea aspectului vizual al unui vin poate fi perturbată de mai mulți factori externi care ar trebui luați în considerare. Locul unde are loc degustarea trebuie să beneficieze de lumină naturală și indirectă, iar vinul trebuie observat pe un fundal alb mat (poate fi utilizată o foaie albă ținută de mână). Paharul trebuie ținut de picior pentru a nu afecta percepția caracteristicilor vizuale ale vinului. Atunci când se compară mai multe vinuri, dimensiunea paharului și cantitatea de vin din el trebuie să fie identice pentru fiecare vin, deoarece un volum mai mare afectează evaluarea culorii. Cantitatea standard de vin în pahar este de 75-120 ml.

În momentul în care amenajăm locul de degustare în local trebuie să ținem cont de câteva lucruri. În aceeași cameră, toate zonele nu sunt iluminate în același mod, ceea ce poate perturba judecata degustatorului (lumină mai mult sau mai puțin puternică, umbra colorată a unui element de cameră etc.). Calitatea și intensitatea luminii pot schimba examinarea vizuală. Dacă lumina este artificială, temperatura luminii este importantă: unele lumini, cum ar fi cele de neon cu lumină albastră / verde, dau vinurilor roșii culori plictisitoare și distorsionate.

7.3. Temperatura ambientală

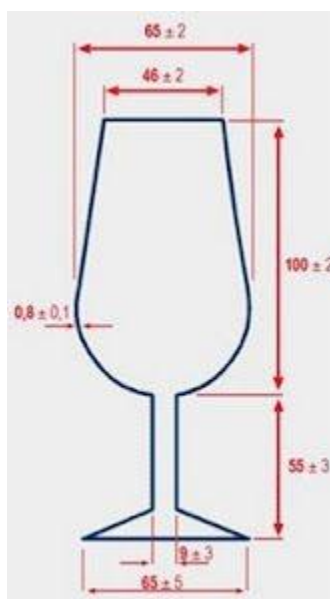
Temperatura din spațial destinat degustării trebuie să fie favorabilă atitudinii evaluatorului (degustătorului). Dacă este prea cald, degustătorul va deveni prea lax, prea îngăduitor în evaluarea vinurilor, iar dacă este prea frig devine agresiv. Aceste condiții trebuie cunoscute atunci când stabilim temperatura în incinta localului, pentru a asigura clienților confortul necesar pentru a se bucura de o experiență deplină.

7.4. Accesorii folosite la degustare

7.4.1 Paharele de degustare

Pentru a putea aprecia cât mai corect caracteristicile unui vin, el trebuie degustat dintr-un pahar adecvat. Astfel, paharele folosite trebuie să permită aprecierea corectă a gradului de limpiditate, nuanțelor de culori, calității perlării (în cazul vinurilor spumante), și aprecierea cât mai corectă a gustului și mirosului, precum și a altor însușiri olfactive-gustative de care dispun vinurile.

Pentru a satisface toate aceste condiții, paharele trebuie să fie realizate din sticlă albă incoloră subțire, transparentă. Cea mai indicată formă a paharelor este cea de floare de lea sau cea ovală, mai înguste în partea superioară. Asemenea forme concentrează aroma și buchetul vinului, precum și mirosurile străine în partea superioară a paharului.



Pahar standard de degustare AFNOR, adoptat de OIV.⁸

⁸ <https://global.ihs.com/standards.cfm?publisher=AFNOR>

Aceasta este forma generală, dacă doriți să aveți un singur tip de pahare de degustare în local. În condițiile în care localul este unul de lux, iar prezentarea vinurilor se dorește a se face în funcție de tipul de vin deschis, atunci puteți alege pahare specializate.

Paharul pentru vin spumant este înalt și subțire (tip flaut). Asigură o suprafață mică de contact între vin și aer și permite dioxidului de carbon să se ridice în bule delicate și să nu se evapore rapid. Aceasta este o particularitate importantă în cazul vinului spumant, ca Prosecco, unde dioxidul de carbon este integrat foarte bine..



Paharul pentru vinul alb standard nu trebuie să fie prea mare, pentru că un vinul se pierde în el. În același timp, paharul nu trebuie să fie nici prea mic, pentru a avea suficient volum necesar etalării buchetului de arome.



Paharul pentru vinul roșu este de asemenea în formă de lălea, doar un pic mai înalt și mai larg, pentru a oferi puțin mai mult volum. În cursul procesului de fermentare, vinul roșu acumulează oxigen. Odată vinul desfăcut, el trebuie lăsat puțin să se ”aerisească” și astfel să își transmită mai bine aroma. De aceea, paharele pentru vin roșu trebuie să fie largi, adânci și „pântecoase” – și cu picior înalt. Nu sunt atât de importante dimensiunile, cât forma sferică, pe care însă nu o umpleți complet.



Paharul pentru vinurile roșii Burgundy (pahare ”balon”). Forma specifică permite dezvoltarea aromei subtile a acestui vin, iar paharul trebuie umplute doar la o treime. Aceste pahare sunt adecvate și pentru vinurile premium Pinot Noir, Piemonte, Barolo sau Barbaresco.



Acestea sunt doar o parte dintre paharele specific tipurilor de vin.

7.4.2. Alte accesorii

Tirbușonul poate fi în formă spirală sau melc. În degustările profesionale se folosește acesta din urmă deoarece nu deteriorează dopul și nu lasă resturi de plută în conținutul sticlei. Tirbușonul-melc are de regulă cinci ondulații spiralate. El este produs și pentru stângaci, caz în care spirala porneste în direcția opusă.

Coșulețul pentru vin ajută la transportarea sticlelor de vin într-o poziție orizontală, ușor înclinată, astfel încât lichidul să nu se agite, iar sedimentele de pe fundul sticlei să nu se răspândească prin vin.

Carafa pentru decantare reține sedimentele și particulele din vin, astfel încât acestea să nu ajungă în pahar.

Termometrul este utilizat pentru măsurarea temperaturii înainte de servire. Pot fi clasice, care se introduc în vin, sau digitale, cu bandă, care se aplică pe sticlă.

Dopurile stopeur pot fi folosite pentru a conserva aroma vinului din sticlă, după deschidere.

Frapiera ajută la păstrarea vinurilor la o temperatură constantă pe tot parcursul degustării.

Căruciorul pentru vinuri este folosit pentru depozitarea și prezentarea sticlelor de vin

8. Temperaturi de servire a vinurilor

Temperatura de servire a vinurilor este un element extrem de important pentru a putea să îi apreciezi calitatea așa cum se cuvine. În ”Marea carte a degustării vinurilor” profesorul Viorel Stoian scrie :” Pentru a înțelege cât de importantă este temperature trebuie să spunem că, prezentând la degustare același vin (să spunem un vin alb sec degustat la 10 grade Celsius și la 20 de grade Celsius) 6 degustători din 10 pot spune că este vorba despre două vinuri diferite.” Se știe că fiecare vin își are propria temperatură de echilibru, în care toate elementele care intră în compoziția sa se exprimă cel mai bine. De asemenea, trebuie ținut cont de faptul că vinul în sine nu are o temperature ideală, pentru că el este judecat prin interacțiunea cu aparatul sensorial al celui care îl degustă. Desigur există o serie de recomandări standard, în funcție de tipul vinului. De exemplu, vinurile albe seci servite prea calde, par ”fierte”. Ele își pun calitățile în valoare la temperaturi mai scăzute, în timp ce vinurile roșii au nevoie de temperature ușor mai ridicate pentru a putea fi gustate a adevărata lor valoare.

Există o serie de standarde de servire a vinurilor după cum urmează

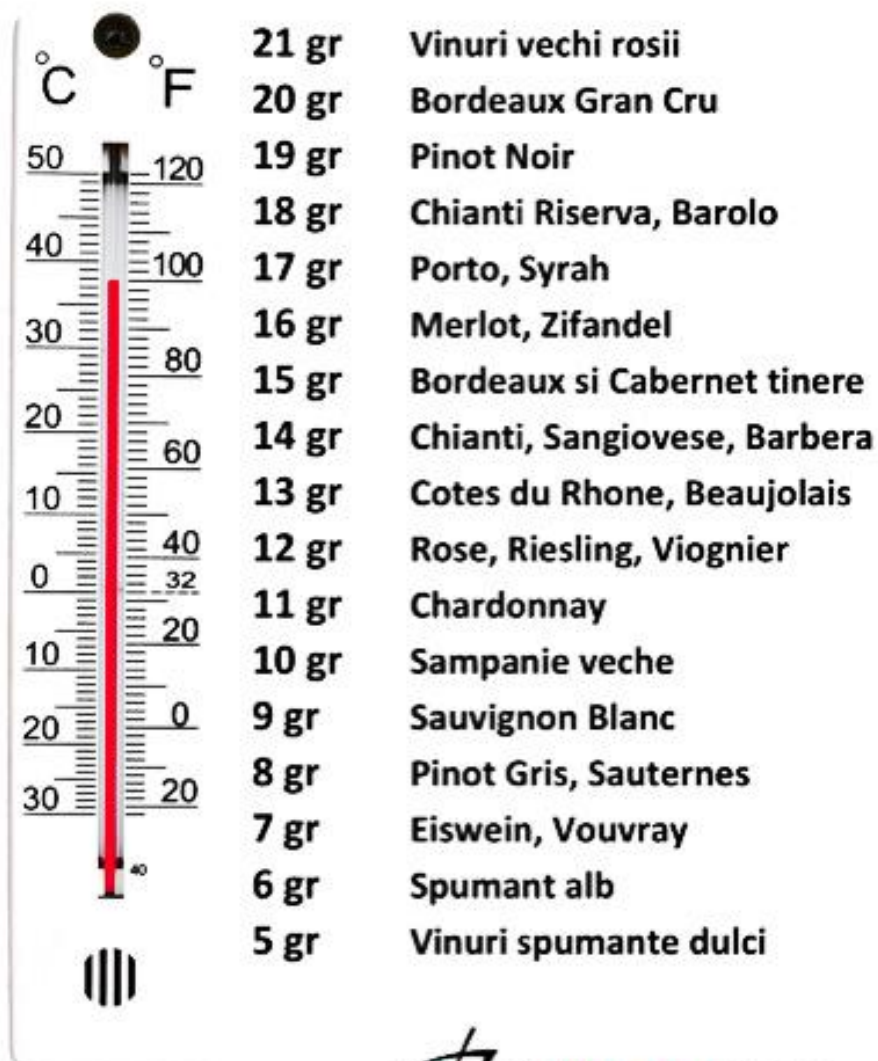
Vinurile spumante simple	5-7 °C
Vinurile rose	8-10 °C
Vinuri albe dulci	6-8 °C
Vinuri albe demidulci	10-12 °C
Vinuri albe seci și demiseци	8-10 °C

Vinuri roșii simple 12-14 °C

Vinuri roșii mature 16-18 °C

De asemenea există temperaturi de servire recomandate în funcție de tipul de vin. O astfel de schema au realizat cei de la platform theliquorstore.ro.

Temperaturi pentru servirea vinului



De asemenea, trebuie ținut cont de o serie întreagă de reguli în momentul în care se servește un vin. Astfel, vinul trebuie servit la o temperatură moderată. Dacă este prea rece estompează aroma sau îi reduce luminozitatea, în timp ce dacă este prea cald pare plat, obosit și tare. Cu cât un vin este mai dulce, cu atât el trebuie să fie servit mai rece, pentru ca gustul să îi fie reliefat. Temperaturile ridicate intensifică dulceața vinului, iar cele scăzute accentuează astringența și gustul amar specifice vinurilor bogate în taninuri. Temperaturile de servire a vinurilor variază între 4-23 de grade Celsius, plus-minus 10%. Peste aceste temperaturi, mulți dintre compușii care dau savoarea și buchetul vinului se elimină prin volatilizare. Cu cât temperatura scade mai mult sub 6 grade C, cu atât gradul de percepție al aromelor se diminuează. Astfel, temperaturile prea scăzute pot masca calitatea slabă a unui vin. Vinurile mai tinere se servesc întotdeauna la temperaturi mai scăzute decât vinurile mai vechi. Trebuie ținut cont de faptul că, la turnarea vinului în pahare, temperatura crește cu 2-3 grade în câteva minute și poate crește în continuare, mai în localurile în care temperatura este mai ridicată. Prin urmare, ideal este ca vinul să fie servit la o temperatură mai mică cu 2-3 grade decât temperatura optimă de servire. Aducerea vinurilor la temperaturile recomandate de consum se realizează lent. Variațiile bruște de temperatură dezechilibrează buchetul unui vin. Destuparea vinului roșu se face cu câteva ore înainte de servire, iar destuparea vinului alb se realizează în momentul servirii.

9. Starea degustătorului

Înainte de degustare, somelierul trebuie să fie într-o stare bună. Capacitățile sale pot fi afectate în diferite moduri în funcție de gradul de oboseală, starea de sănătate și așa mai departe. De asemenea, el poate să fi fumat tutunul sau consuma alimente care ulterior îi modifică percepțiile în ceea ce privește gustul și mirosul. Este cazul produselor mentolate sau picante.

10. Termenii folosiți în degustarea vinurilor

Termenii folosiți la descrierea unui vin sunt foarte importanți. Există o diferență între termenii folosiți de specialiști și cei folosiți de nespecialiști. Descrierile făcute de specialist sunt mai

precise și duc la identificarea mai bună a vinurilor, în timp ce acelea făcute de nespecialiști sunt vagi.

După cum am scris în partea de comunicare, termenii folosiți în descrierea vinului sunt extrem de importanți, deoarece stabilesc o comunicare între somelier și client. Există, uneori, tendința de a folosi expresii cât mai ”poetice”, dar care nu reușesc să ofere clientului imaginea vinului pe care îl propunem. Astfel, ”un vin care are aroma nopții de mai” poate fi o imagine reușită la nivelul metaforei, dar nu spune nimic celui care va degusta vinul. Cuvintele folosite trebuie să fie cât mai exacte și să evoce experiențe senzoriale trecute, la care clientul să se poată raporta. De aceea, terminologia degustării este, oricât ar părea de paradoxal, una destul de exactă.

De aceea somelierul trebuie să stăpânească foarte bine terminologia pe care o utilizează când face descrierea vinului pe care l-a degustat.

Și în acest domeniu al oenologiei, sursa principală de inspirație pentru România a fost tot Franța.

În Franța în 1779 se utilizau 40 de cuvinte pentru a descrie vinul, iar în 1986 Émile Peynaud (părintele oenologiei moderne) folosea în cartea sa *Le gout du vin* 1000 de termeni pentru a descrie vinul, dintre care 200 se refereau doar la aspect.

Câțiva descriptori

agresiv: vin prea acid

amplu: vin care păstrează aroma timp îndelungat

auster: vin prea bogat în tanin și prea tânăr

consistența vinului: onctuozitatea, fluiditatea

proaspăt: vin suplu și plăcut, ușor de băut

posac: vinul tânăr, tulbure pentru că nu a fost încă limpezit

plăcut: vin agreabil, fără caracter predominant

trezit(spart, rupt): vin care și-a pierdut aroma

robust: vin în care se simt taninurile

scurt: un vin care persist puțin după ce a fost gustat

delicat: un vin ușor și lejer

Mai mulți termeni pot fi găsiți în dicționarul pentru somelieri.

11. Analiza senzorială a vinurilor

11.1. Analiza vizuală

11.1.1 Culoarea

Culoarea vinului este determinată de natură fenolică (antociani, tanini, flavone), iar nuanța – de combinarea diferitelor culori sau de modificările la care sunt supuse substanțele colorante sub acțiunea unor factori (aciditate, pH, alcool, învechire). Culoarea vinului este influențată de o multitudine de factori printre care: soiul, anul de recoltă, condițiile de sol, gradul de maturare a strugurilor, starea lor de sănătate, mărimea producției, tehnologia de vinificație, vârstă, condițiile de păstrare etc. Culorile pot fi mai intense sau mai palide.

Vinurile albe

Nuanțele vinurilor albe sunt extreme de diverse și se întind pe o paletă care curpinde : galben auriu, galben pal, galben pai, , galben cupru-bronz, ocru, maron, cafe

Culoarea vinului	Starea vinului
Aproape incolor	Foarte tânăr, neoxidat
Galben clar, cu reflexe verzui	Vin tânăr, vinificat în cuvă
Galben auriu	Vin maturat în butoaie de lemn
Cupru auriu, spre bronz	Vin îmbătrânit
Chilimbariu, maron, cafe	Vin foarte vechi, sau oxidat

Vinurile roze

Au, poate, cea mai vastă gamă de nuanțe, deoarece culoarea unui roze depinde atât de soiul din care se obține, cât și din tehnologia folosită. De altfel, vinurile roze sunt singurele la care tehnologul poate influența în mod precis culoarea obținută. Tânăr, vinul are o nuanță variind de la trandafir roz-pal până la roz cu inflexiuni albastre, în funcție de metoda de vinificație și de origine. La maturitate își schimbă culoarea în galben, portocaliu, apoi ocru până la îmbătrânire, datorită oxidării

Culoarea vinului	Starea vinului
Reflexii roze cu nuanțe albastrii	Vin tânăr, în primul an de la producere
Foiță de ceapă	Vin de un an sau doi
Roze spre galben	Vin oxidat

Evoluția unui vin roze – de la stânga la dreapta – de la vin tânăr, la vin vechi

Vinurile roșii

Nuantele pot fi violet, purpură, carmin, rubiniu, mahon, portocaliu, roșu brun

Culoarea vinului	Starea vinului
Violaceu	Vin foarte tânăr, neoxidat
Roșu	Vin de 1-3 ani
Roșu orange	Vin învechit 3-7 ani
Roșu brun	Vin vechi, peste 10 ani



11.1.2 Strălucirea

Strălucirea este proprietatea vinului pentru a reflecta lumina, dezvăluind o anumită vivacitate a vinului datorită acidității prezente în vin și a practicilor oenologice aduse vinului, cum ar fi clarificarea. Termenul este definit de termeni cristalini, strălucitori, strălucitori sau, dimpotrivă, mat, tern.

11.1.3 Transparența

Transparența este direct legată de intensitatea culorii. În timpu, toate vinurile devin relativ transparente, deoarece substanțele care îi dau culoarea au tendința să precipite. Aceasta poate indica o etapă de maturare sau o evoluție avansată a vinului

11.1.4 Limpiditatea

Absența opacității poate fi observată prin rotirea paharului în fața unei surse de lumină pentru a observa căderea eventuală a unui sediment sau a particulelor în suspensie. Această apreciere se poate face direct prin observare laterală sau cu ajutorul luminii. Termenii sunt în general utilizați: clar, clar, transparent. Dacă vinul are depuneri se folosesc termenii: noroios, încărcat, tulburat.

Când vinul este desfăcut pentru a fi consumat, el trebuie să dispună de o limpiditate perfectă, strălucire. Se spune despre vin că este strălucitor atunci când nu are nici o depunere sau particule în suspensie, limpiditatea lui este perfectă și prezintă un luciu cristalin. Vinul devine opalescent atunci când conține particule foarte fine în suspensie. Această însușire este proprie vinurilor foarte noi, după efectuarea pritocului (tragerea lui de pe depozit). Vinul tulbure conține numeroase particule în suspensie și nu este aproape deloc transparent. Un vin roșu învechit în sticle poate prezenta un sediment pulvelurent; sunt substanțe colorante (taninuri și antociani) care, prin procese fizico-chimice ce au loc în timpul învechirii polimerizează, devenind indisolubile. Aceste sedimente nu prejudiciază calitatea vinului; este important că la degustare aceste depozite să rămână pe fundul sticlei. Alteori, depunerile adera pe pereții sticlei formând "cămașa vinului"; este vorba de substanțe colorante hidrolizate și, un indiciu al faptului că vinul roșu este supus unei învechiri îndelungate. Nu trebuie confundată tulburarea cu depunerile. O depunere este o particulă vizibilă și mobilă în vin, care nu o deranjează. Turbulența creează o impresie acoperită, cu un aspect aproape lăptos.

11.1.5 Corpolența

Corpolența este aspectul fluid pe care vinul îl prezintă atunci când paharul este rotit sau când vinul este turnat din sticlă. O corpolență prea mare dă vinului un aspect uleios, cu o vâscozitate foarte mare. Două puncte trebuie urmărite atunci când evaluăm această calitate a vinului: meniscul și lacrimile

11.1.6 Meniscul

Este vorba despre stratul subțire aflat la suprafața vinului care intră în contact cu aerul într-un pahar. Acest menisc se datorează fenomenului de capilaritate la care este supus orice lichid într-un mediu limitat. Aciditatea are un efect tensioactiv, adică determină lichidul să ude o suprafață mai mare și, prin urmare, să producă un menisc mai gros. Astfel, un menisc gros ar trebui să fie un semn al vigoriei vinului. De asemenea, un menisc translucid este semn al unui vin vechi

11.1.7 Lacrimile

Când învârtim vinul în pahar, observăm că un lichid transparent și vâscos curge mai lent pe pereți decât restul vinului. Picăturile care se detașează în urma acestui fenomen se numesc "lacrimi". Aspectul lacrimilor este legat de patru factori fizici. Marangoni (1871) este creditat cu

explicarea acestui fenomen, observat și explicat de fizicianul James Thomson în 1855. Într-un lichid, forțele de atracție dintre molecule sunt numite forțe superficiale de tensiune. Același tip de forțe acționează de asemenea între moleculele unui lichid și cele ale unui solid. Dacă tensiunea dintre lichid și pahar este puțin mai mare decât tensiunea superficială, atunci moleculele lichidului aderă la sticlă și umezesc partea superioară a peretelui.

11.1.8 Efervescenta

Efervescenta este data de prezența CO₂ în vin. Efervescenta este un defect într-un vin normal, dar poate oferi o anumită prospețime vinurilor mai puțin acide. În mod normal, vinurile conțin o cantitate mică de CO₂ dizolvat. Valorile uzuale sunt următoarele

Vinuri albe: între 400 și 800 mg / l

Vinuri roșii: 200 până la 400 mg / l

Prezența de CO₂ în cantități mari poate fi un indice de refermentare a zaharurilor reziduale în sticlă, ceea ce presupune este o modificare ireversibilă a vinului.

Vinurile spumante

În vinurile spumante, sau șampania, conținutul depășește 1000 mg / l de CO₂. Când evaluăm un astfel de vin, judecăm finețea și viteza bulelor, persistența eliberării. Un vin spumant de calitate va avea un număr mare de bule fine, care persistă mai mult timp, și o spumă densă. Când se toarnă vinul, spuma trebuie să fie moderată.

11.1.9 Depunerile

Sunt particule solide în suspensie în vin sau depuneri pe fundul paharului sau a sticlei. Aceste particule pot fi:

- a. Bucăți de plută - indică o higrometrie proastă a pivniței, o calitate slabă a dopului sau o destupare defectuoasă. Acestea pot perturba faza olfactivă, dar nu înseamnă ca vinul va fi afectat.

- b. Tartru - sub formă de cristale mici de culoare albă până la transparent, este de fapt acid tartric precipitat, un semn că vinul a fost supus unei temperaturi scăzute. Temperatura pivniței poate fi prea scăzută timp de cel puțin câteva zile, ceea ce a favorizat formarea cristalelor. Aceste depuneri se găsesc de obicei în partea de jos a paharului sau a sticlei. Consumatorul neavizat confundă cristalele cu zahărul. Aceste cristale sunt denumite în mod obișnuit "pietriș", nu modifică calitatea vinului și nu sunt periculoase.
- c. Depunerile - în vinurile roșii, se datorează polimerizării antocianinelor, este o precipitare a materiei colorante numită "caz brun" și afectează intensitatea culorii.
- d. Particulele sub formă de filamente pot fi cauza depunerilor formate ca urmare precipitării substanțelor colorante și aglomeratelor de proteine.

11.2 Analiza olfactivă

Mirosul este unul dintre cele mai misterioase simțuri ale omului. Premiul Nobel pentru descoperirea mecanismului mirosului a fost acordat în 2004 cercetătorilor Richard Axel și Linda B. Buck . Moleculele care sunt purtătoare ale mirosului se dizolvă în mucus și acționează asupra genelor olfactive. Există o percepție directă a mirosului nazal (inspirația prin nări), și aroma percepută pe cale retro-nazală (retro-olfacție), adică prin trecerea interioară a cavității orale în fosele nazale. Efectuarea unei examinări olfactive a vinului crește ușor nivelul de alcool din sânge al examinatorului. Examenul olfactiv stabilește două elemente importante, care, de multe ori, sunt confundate. Este vorba despre aroma și buchet.

11.2.1 Aroma

Aroma se referă la mirosul unui vin tânăr și include mirosul primar, cel caracteristic varietății de strugure și mirosul secundar, cel ce derivă din procesul de fermentare a vinului.

11.2.2. Buchetul

Buchetul se referă la mirosul terțiar al vinului, care se dezvoltă în timp. Astfel, buchetul este rezultatul procesului de maturare a vinului cu toate componentele sale (alcool, acizi, esteri, enzime și ale component chimice) în butoaie sau în sticlă.

Pentru a analiza în mod corespunzător această fază, este necesar să aveți un pahar ale cărui margini superioare se înclină ușor către centru, aproximativ o treime din înălțime. Aceste pahare concentrează aromele mai bine spre nas.

11.2.3 Etapele analizei olfactive

Pentru o analiză olfactivă corectă trebuie respectate mai multe etape

- a. Se verifică paharul gol, pentru a nu fi deranjat de mirosurile externe. Depozitarea paharelor în contact cu lemnul sau cartonul le poate impregna. Clătirea cu apă sau aerarea puternică poate fi suficientă pentru a le curăța.
- b. Mirosul superficial, fără agitarea paharului, evidențiază "primul nas", adică setul de arome detectate înainte de a turna vinul în sticlă.
- c. Mirosul după agitarea Paharului evidențiază aromele secundare . Cu cât paharul este agitat mai mult, cu atât molecule mai volatile sunt eliberate.
- d. "Fundul de pahar" reprezintă aromele dominante este setul de arome care se eliberează odată ce paharul este gol. Aceste arome sunt adesea foarte diferite, datorită cantității reduse de vin rămasă pe pereții paharului, ceea ce permite o volatilizare diferită a moleculelor aromatice.

S-a observat că anumite mirosuri foarte puternice provin din substanțe prezente în cantități infinite în vin (acesta este cazul, de exemplu, cu pirazina, care este responsabilă de mirosul de piper verde).

11.2.4. Criteriile analizei olfactive

- a. Intensitatea olfactivă este puterea cu care se simt mirosurile. Poate fi globală pentru întregul buchet (aroma), dar, de asemenea, să fie definită pentru fiecare familie de miros, chiar și pentru fiecare miros în parte
- b. Dominanta olfactivă. Atunci când un miros le acoperă pe celelalte, vorbim despre dominant olfactivă. Aceasta corespunde pragului la care cantitatea de molecule aromatice responsabile pentru mirosul perceput împiedică receptorii senzoriali olfactivi să perceapă alte mirosuri.

- c. Calitatea olfactivă este armonia și aprecierea tuturor mirosurilor. Pot fi folosite mai multe adjective, această noțiune fiind foarte personală: neplăcută, mediocră, rustică, elementară, comună, obișnuită, banală, simplă, plăcută, armonioasă.

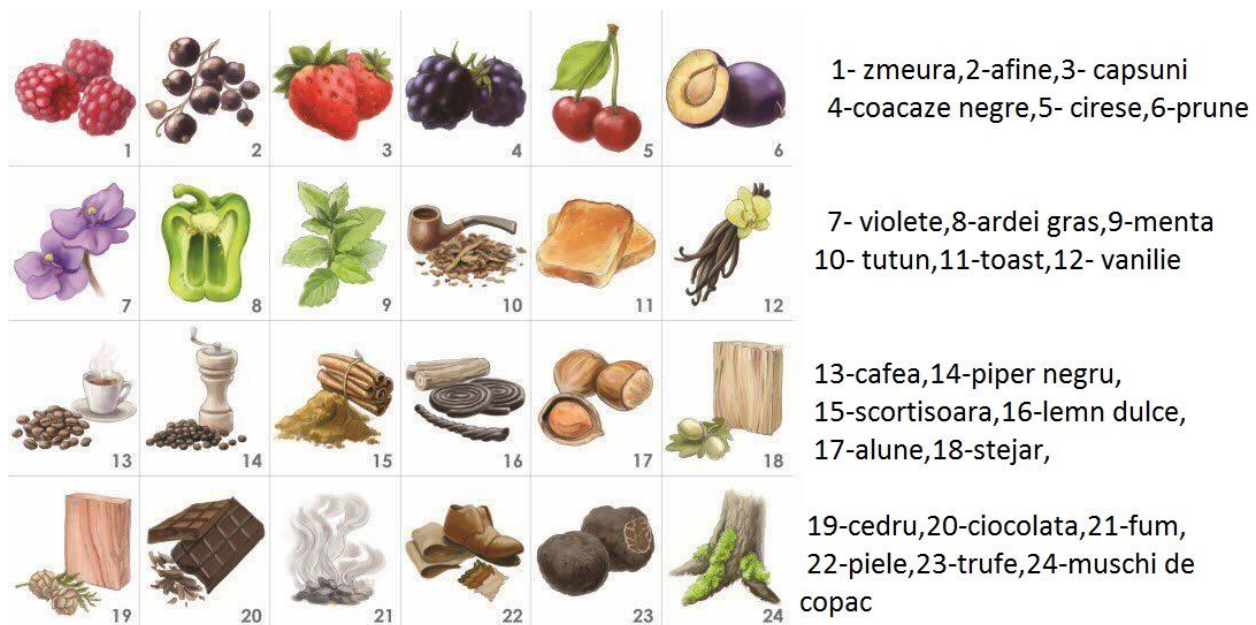
11.2.5. Aromele vinurilor

Pentru ca unei substanțe în soluție să îi fie percepută aroma, ea trebuie să fie volatilă. Există deci o ordine de difuzare a aromelor. Sunt percepute mai întâi cele mai volatile arome, apoi cele mai puțin volatile. Volatilitatea depinde de coeficientul de volatilitate, de suprafața evaporării, și de temperatură. Aromele se clasifică în funcție de două criterii

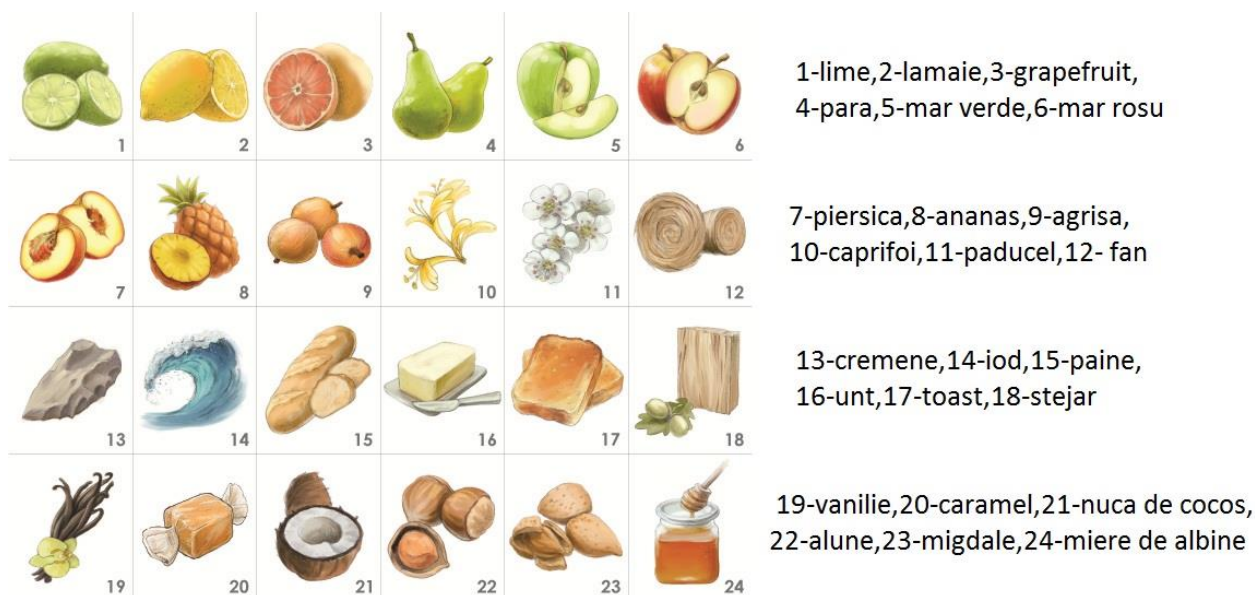
- a. După originea lor
- Arome primare
 - Arome secundare sau arome de fermentație. Cele mai întâlnite sunt aromele de fermentare a drojdiei, care sunt și cel mai ușor de recunoscut în vinurile albe. Este acea aromă de brânză, nuci sau bere învechită
 - Aromă terțiare sau buchet de învechire . Acestea variază de la arome de nuci sau alune coapte, până la note condimentate, vanilie, frunze uscate, tutun, piele sau ciuperci.
 - b. După familiile aromelor
 - Sunt împărțite în mai multe clase de mirosuri: chimice, eterice, picante, florale, fructe, minerale, legume, etc

În școala franceză de oenologie sunt nu mai puțin de 11 familii de arome, inclusive cel animal, încât de multe ori în degustările făcute de somelieri francezi întâlnim referințe care pot părea caudate pentru un degustător sau client român. Uneori și în degustările din spațiul balcanic se mai folosesc astfel de referințe, în special dacă somelierul respective are studii făcute în Franța. În general, însă, cultura oenologică nu a preluat această componentă. Prin urmare, familiile de arome sunt cele enumerate mai sus, iar aromele propriu zise sunt evidențiate în ilustrațiile de mai jos. Ele sunt clasificate în arome pentru vinuri albe și arome pentru vinuri roșii.

Arome vinuri roșii



Arome vinuri albe



11.3 Analiza gustului

În timpul gustării vinului, sunt percepute diferite senzații tactile, precum și percepția aromei. Așa-numita senzație de gust este, de fapt, rezultatul unei senzații gustative (impresia dată de combinația de arome) și a senzațiilor olfactive: aroma. Limba este împărțită în patru secțiuni, fiecare responsabilă pentru recunoașterea unui tip de gust anume: cu vârful limbii putem simți gusturile dulci, părțile interioare recunosc gustul amar, marginile limbii percep tot ce este sărat, în timp ce partea din spate a limbii ne ajută să recunoaștem gustul amar sau cel de alcool.

11.3.1. Gusturile de bază

Acidul	Cantitate	Gust
Acetic	0,9 g/L (max)	acru
Citric	1 g/L (max)	Proaspăt, scurt și intens
Lactic	între 0 și 3 g/L	Rotund, suplu
Malic	între 1 și 10 g/L	Lung și moderat, de măr
Sorbic	0,2 g/L (max)	Slab, piperat
Tartric	între 1 și 5 g/L	Înțepător

Dulce

Prezența zahărului în vin este mai mică de 2 g / l pentru vinurile seci, și poate crește până la peste 100 g / l. Pragul de percepție este cuprins între 0,5 g / l și 2 g / l, în funcție de vin (gradul alcoolic, aciditatea, taninurile ...) și degustător. Gustul dulce este perceput pe vârful limbii, se simte imediat iar senzația atinge maximum după două secunde și dispare după zece secunde. Senzația de dulce este amplificată de alcool. Ca rezultat, un vin cu un conținut mai mare de alcool va părea mai dulce. Aromele plăcute și fructate sunt uneori asociate de creier cu zahărul alimentar, iar vinul va defini ca fiind "dulce", deși conținutul de zahăr nu este neapărat ridicat.

Aciditatea

Este percepută pe părțile laterale și sub limbă. Ca și gustul dulce, și aciditatea este percepută rapid, dar persist destul mult, la fel ca sarea. Aciditatea rezultă din diferiții acizi ai vinului (malic, tartric, citric). Percepția este diferită în funcție de producția salivară variabilă (de la 1 la 15) de la un individ la altul.

Fermentația malolactică transformă acidul malic în acid lactic; vinul devine mai vioi, dar mai complex. Diferiții acizi din vin nu contribuie în același mod la aciditatea organoleptică a vinului. De exemplu, pentru aceeași concentrație de doi acizi diferiți, unul va apărea mai acid decât celălalt. În schimb, două vinuri pot avea aceeași aciditate, în timp ce compoziția lor acidă diferă.

Sărat

Aroma sărată este dată de sărurile minerale și este adesea mascată de alte arome. Este percepută rapid în toată gura, provoacă saliva și persistă mai mult decât gustul dulce. Gustul sărat dă prospețime și, uneori este însoțit de o aromă iodată. Unele soiuri de struguri pot aduce un gust sărat în prima fază a degustării ("atacul"); acesta este cazul soiului numit *petite arvine*. Podgoriile de pe malul mării oferă deseori vinuri iodate ușor saline.

Amar

Senzația de amar se dezvoltă lent, crește în timp și persistă mult. Ia naștere pe partea posterioară a limbii. Gustul amar este adesea asociat cu o senzație de astringență asociată cu taninurile. Este mai prezent în vinurile albe și poate marca o lipsă de maturitate a strugurilor. Un exces, posibil provenind din descompunerea glicerolului, este un defect. Gustul dulce acoperă amărăciunea.

11.3.2. Alte senzații percepute în gură

Astringența

Astringența determină uscarea gurii și a gingiilor și o senzație de limbă aspră. Este legată de taninurile prezente în vin care reacționează cu saliva și formează aglomerate solide, care apoi se simt pe limbă. În general, cu cât este mai mare cantitatea de tanin, cu atât astringența este simțită mai puternic. Temperatura scăzută exacerbează duritatea taninului și partea astringentă, în timp ce alcoolul maschează astringența.

Mineralitatea

Mineralitatea nu este încă bine definită, 13% din degustători nereușind să o definească. Este asimilată cu un amestec de salinitate și aciditate. Aromele asociate sunt provocate de prezența ionilor liberi de SO₂, calciu și sodiu și a acidului malic. Aromele asociate sunt cele de fum, cretă, sau petrol.

Rotunjimea (onctuozitatea)

Este caracterul onctuos al unui vin, dă consistență și impresia că umple gura. Este o senzație asemănătoare cu a avea ulei de măsline în gură. Glicerolul prezent în vin contribuie, de asemenea, la rotunjirea vinului. Pentru un vin alb, onctuozițea poate dezvălui o fermentație malolactică (transformarea acidului malic în acid lactic, acesta din urmă scăzând și aciditatea, care modifică structura vinului). La vinurile roșii, zaharurile reziduale conferă, de asemenea, o onctuozițea sporită vinului. Descriptorii senzoriali pot fi: opulent, amplu, bogat, plin, rotund,; în cazul unui exces - greu; în caz de lipsă: slab, plat.

11.3.3 Etapele analizei gustative

Atacul - este prima impresie pe care vinul o lasă înțurul gurii și este format din conținutul de alcool, nivelurile de tanin, aciditatea și zahărul rezidual. Cele patru componente trebuie să fie bine echilibrate, astfel încât niciuna dintre ele să nu le acopere pe celelalte. Ele trebuie să se contopesc împreună pentru a oferi o impresie generală cum ar fi senzația de moale sau tare, ușor sau greu, crocant sau cremos, dulce sau sec. În acest moment al degustării nu intrevin neapărat aromele, cum ar fi fructele sau condimentele.

Echilibrul – este gustul simțit pe cerul gurii, care stabilește proporția între dulceață, acid și alcool pentru vinurile albe, respective acid, alcool și tanin pentru vinurile roșii. De echilibrul lor depinde armonia constituției vinului.

Evoluția – este etapa de mijloc în care se simte gustul real de vin de pe cerul gurii. În această fază se discerne profilul aromei vinului. Dacă este un vin roșu ar putea să înceapă să se remarce fructele – fie de pădure, fie prune, sau smochine, probabil, unele condimente - piper, cuișoare, scorțișoară, sau poate o aromă lemnoasă ca stejarul, cedrul sau o aromă de fum. La vinurile albe se simte aroma de mere, pere, fructe tropicale sau citrice, sau poate fi un gust floral sau de miere.

Durata - sau persistența aromatică intensă (prescurat PAI) este timpul în secunde cât persistă aroma în gură după înghițirea vinului. Această persistență se datorează constituțiilor puțin volatili care rămân în cavitatea bucală după ce vinul a fost înghițit. Acum se evaluează coopolența (densitatea), precum și postgustul. Acum se judecăm intensitatea și calitatea acesteia

lungimi (finețea aromelor). Cu cât vinul este mai lung, cu atât mai interesant va fi să-l asociați cu un vas adecvat, de exemplu

11.4.Evaluarea globală

După analizarea detaliată a vinului din perspective – vizuală, olfactivă și gustativă se face evaluarea globală. Este vorba apoi despre judecarea în ansamblul său stabilind ce fel de vin este - vin de soi, vin tehnologic sau vin local precum și potențialul său de învechire. Pentru a evalua un vin, este necesar să se ia diferitele comentarii făcute pe parcursul celor trei faze descriptive (vizuale, olfactive, gustoase) și să se verifice compatibilitatea acestora, pentru a se ajunge la o descriere globală și coerentă a vinului. În cazul în care mai mulți degustători au analizat vinul, este posibilă compararea diferitelor judecăți pentru a modera și a discuta vinul în ansamblu.

Determinarea potențialului de învechire

Determinarea potențialului de învechire al unui vin, în ani, se bazează în parte pe caracteristicile și condițiile sale de elaborare, cum ar fi calitatea vinului, un teroir adecvat, randamentul, echilibrul, starea de sănătate a recoltei, îngrijirea luată în derulare vinificarea, îmbătrânirea și îmbutelierea, apoi depozitarea în pivniță, calitatea dopului de plută. Degustarea permite, de asemenea, determinarea structurii și a calității de tanin, aciditatea, starea de evoluție (oxidare) și alte informații care vor permite mai mult sau mai puțin menținerea vinului în timp, d au un potențial de pază mai mare sau mai mic. Un vin cu o structură importantă va avea un potențial mai bun de îmbătrânire datorită cantității de compuși oxidabili care au un efect tampon.

Rezistența la oxidare.

Acest test se face lăsând un pahar plin cu vin în aer liber și observându-se evoluția după 6, 12, 24 ore, apoi 1, 2, 3, zile. Cu cât vinul își păstrează mai mult timp aspectul inițial (aceleași arome, aceeași structură), cu atât este mai mare rezistența la aer și cu atât mai mult va avea un potențial de a rezista la oxidare, deci evoluția acestuia.

Stabilirea tipului de vin

După evaluarea generală se poate determina tipul de vin, și poate fi inclus într-o categorie, care este definită de anumite practici viticole și oenologice. Este cazul vinurilor tehnologice și celor de terroir. Un vin tehnologic este un vin care a suferit numeroase tratamente în timpul elaborării. Vinurile tehnologice sunt, în general atractive și ușor de băut, au arome stabile în timp. În plus gustul lor uniform este rezultatul operațiunilor tehnologice, al soiului de struguri. Terroarul se exprimă mai puțin fiind mascat de operațiunile efectuate. În schimb, un vin de terroir este opusul unui vin tehnologic. El exprimă pe deplin caracteristicile strugurilor și terroirului, încercând să urmeze un model de lucru identic, astfel încât să nu influențeze alți parametri.

12 Concluzii

După cum am prezentat pe parcursul acestui modul, somelierul trebuie să îmbine în mod fericit cunoștințele de specialitate cu abilitatea de a le transmite într-un mod cât mai plăcut și eficient. El are nu doar o cultură a vinului, ci și una gastronomică, și, mai mult, o vastă cultură generală. După cum se știe, vinul și gastronomia sunt produse cu o conotație culturală puternică. Un somelier trebuie să știe să pună în valoare toate informațiile care înconjoară un vin. Un exemplu – Crama Oprișor are un vin care se vinde la sticlă magnum (1,5 l) – numit PASSAROWITZ 1718. Vinul, un cupaj de patru soiuri, a fost creat pentru a marca momentul în care Oltenia a trecut în componența Imperiului Habsburgic timp de douăzeci de ani. Având în vedere că investitorul de la Oprișor este german, finanțatorii au dorit să pună pe piață un vin care să sugereze concomitent spiritul german (o anume claritate, asprime, forță, rigoare), dar și cel oltenesc (un prim atac gustativ intens, proaspăt, cu evoluție catifelată și structură fină, ce maschează duritatea și astringența din final). Un somelier trebuie să poată povesti despre toate acestea, dar și să aducă o serie de informații despre momentul care a dat numele vinului, astfel încât să experiența degustării să fie una cu adevărat de neuitat. Acest volum de cunoștințe necesare pentru o bună practică a meseriei îl antrenează pe somelier în diverse domenii ale cunoașterii: istoria vinurilor nobile, istoria Europei și a lumii, geografia, ampelografia (cunoștințe despre cultură viței-de-vie), noțiuni de oenologie pentru a dialoga cu viticultorul și

pentru a înțelege mai bine vinurile degustate, geologia, legislația referitoare la băuturi, cunoașterea tuturor vinurilor nobile și a vinurilor produse.

Pe de altă parte, există norme legislative care spun că un restaurant nu poate primi acreditarea de 4 sau 5 stele dacă nu are angajat un somelier.

Așadar, somelierul este una dintre meseriile de bază în industria HORECA de lux, și un domeniu în permanent dezvoltare, care merită toată atenția.

13 Bibliografie

cărți

1. André Jullien - *Manuel du Sommelier Broché* , Bibliothèque des Introuvables , Paris, 1999
2. Vasile Tran, Irina Stănciugelu - *Teoria Comunicării*, Editura Comunicare.ro, București, 2003
3. Émile Peynaud, Jacques Blouin - *Le goût du vin - Le grand livre de la dégustation*, Dunod, Paris, 2013
4. Aurel Popa - *Producerea și învechirea distilatelor din vin* , Scrisul Românesc Craiova, 1985
5. Yassen Borislavov - *Bulgarian Wine Book (History, Culture, Cellars and Wines)*, Hardcover – Illustrated, 2004
6. Caroline Gilby - *The wines of Bulgaria, Romania and Moldova*, ed. Infinite Ideas Limited, The Classic Wine Library, 2018
7. Viorel Stoian - *Marea carte a degustării vinurilor*, București, 2006
8. Aurel Popa - *Degustarea vinurilor* – ed. Ceres, 1986,

Siteuri

<https://www.winetaste.ro/>

<https://www.bautura-online.ro/>

<http://savoareavinului.ro/>

<https://www.nobelprize.org>

<http://www.anc.edu.ro>

<http://www.keysfin.com>

<http://www.capital.ro>

<https://global.ihs.com/standards.cfm?publisher=AFNOR>