

# Jaką suknię nosi twoje wino?

Kiedy wino ma smak grzanki? A kiedy pachnie jak... sierść mokrego psa? - z **Wiktorem Zastróżnym**, autorem „Degustacyjnego słownika winiarskiego”, rozmawia **Gabriela Pewińska**

**Wino jest jak kobieta. Ma suknię, a nawet usta! O nosie nie wspomnę...**

W krajach śródziemnomorskich ludzie mają bardziej osobisty stosunek do wina, stąd też w tej dziedzinie wiele określeń związanych z płcią piękną. Suknia, szata czy kolor wina jest określeniem jego zewnętrznego wyglądu, wszystkich jego cech wizualnych, a więc połysku, przejrzystości, intensywności koloru lub innych właściwości. Suknia może być nieprzezroczysta z uwagi na gęstość wina. Określa też jego zdrowie, powierzchnia wina może być wtędy oleista, opalizująca. Na podstawie oceny koloru i typu wina można także ocenić jego wiek, czasami odmianę winorośli. Określa wino jest pierwszym etapem analizy wizualnej, będącej etapem analizy zmysłowej, zwanej także analizą organoleptyczną. Nie brzmi zbyt pięknie, prawda?

**Pozycja to nie jest...**

Drugim etapem tej analizy jest degustacja węchowa, zwana także nosem, ogólnym określeniem zespołu właściwości aromatycznych wina, czyli zapachów, aromatów lub bukietu. Trzecią, najważniejszą, jest degustacja smakowa, określaną także jako usta, paleta lub podniebienie. To najbardziej złożona część degustacji.

**Znawcy mówią często, że wino ma aromat grzanki albo dżemu...**

...grzanki, tosta czy świeżego chleba. To niezwykle przyjemny zapach. Dotyczy głównie dojrzałych, dobrych szampanów, wielkich białych burgundów, ale także wielu innych białych i czerwonych win. Zwykle jest efektem dojrzewania w odpowiednio wypalanej beczce. Bywa też oznaką wysokiej jakości wina i nie występuje w winie młodym. Jako dżemiaste lub przypomina

nające konfiturę niektórzy określają wina z gorącego klimatu lub gorącego rocznika, kiedy przejrzałe winogrona dają wino dosyć gęste, o smaku pozbawionym wyrazistości, niezbyt finezyjne. Jeśli ta cecha jest nadmierna, wino staje się pospolite.

**Ale są też wina, które mogą, niestety, pachnieć kapustą, sierścią mokrego psa, szmatą, światłem, a nawet kurzem! Straszne!**

Zapach sierści mokrego psa czy płowej zwierzęcy jest trzęsiorzędnym aromatem zwierzęcym, a więc powstałym podczas dojrzewania w butelce. Zapach kapusty jest ewidentną wadą wina, wynikającą z błędów winifikacji, lub wadą mocno zredukowanych win, szczególnie białych. Określenie „szmata” odnosi się do wady wina o nieprzyjemnym zapachu starej szmaty, mopa lub stęchłej wody. Powodów powstania takiego zapachu może być wiele. Zapach kurzu, trudny do wyobrażenia, przypominający zapach długiego niewietrzonego pokoju o ciężkich dywanach i zastonach. Wada zapachowa wina pojawia się, gdy winiarz używa źle oczyszczonych pojemników lub uszkodzonych korków.

**Kocie siki - oniamia! To jedno z haseł w Pana książce! Co mają wspólnego z winem? A te „brudne skarpetki”? Skąd to się wzięło?**

Możem napisać - uryna, byłoby lepiej?

**W odniesieniu do wina na jedno wychodzi...**

Zarówno we francuskim, jak i angielskim słownictwie winiarskim używa się beczernianie tych określeń. Na ogół nie cenią się tego aromatu, chociaż często występuje nawet w najlepszych Sancerre, Pouilly fumé oraz innych Sauvignon blanc,

na przykład z Entre-Deux-Mers w Bordeaux. „Brudne skarpetki” lub „brudne” to bardzo obrazowe określenie wadliwych win o nieprzyjemnych, nie najlepiej pachnących i nieczystych niuansach smakowych. Nie obawiamy się nazywać rzeczy po imieniu. Bywają dosadniejsze określenia, ale nie cytuję ich w słowniku. Smak światła brzmi dosyć ekscentrycznie, ale określa się tak smak wina całkowicie wyjałowionego na skutek działania promieni słonecznych.

**Kiedy pijemy pyszne wino, czasem brakuje nam słów, by je opisać. W Pana słowniku znalazłam określenie: hedonistyczne. Do jakiego wina się odnosi? Jest też wino garażowe. Medytacyjne. Zramolałe. Naprawdę?**

Hedonistyczne, zgodnie z filozoficzną doktryną, to wino introspektywne, intelektualne, medytacyjne, dające degustującemu niezwykle, euforyczną wręcz przyjemność. To wina sybaryte, epikurejskie, zmysłowe, podniecające, rozkoszne. Oczywiście taka ocena ma niewątpliwie charakter osobisty, a więc w dużym stopniu subiektywny. Pamiętaj pani

**Wino jest jak człowiek, który utracił swoją młodość - w pewnym wieku staje się zramolałe, zwiędłe**

„Filozofię wina” Béli Hamvasa? „Klucz do życia oświeconego (vita illuminativa) znajduje się w naszych rękach, a tak naprawdę - w naszych beczkach i butelkach z winem. To wino uczy nas, czym jest upojenie, czym stan wyższej trzeźwości, czym światłe życie”. Wino jest jak człowiek, który utracił swoją młodość - w pewnym wieku staje się zramolałe,



Wino hedonistyczne to wino dające wręcz euforyczną przyjemność! - mówi Wiktor Zastróżny

zniechęcające, zwiędłe. Nieco przykre, ale prawdziwe. Antropomorfizm w winiarstwie jest dosyć częsty. Zachmurzone to inaczej wino nieprzejrzyste, nieklarowne. Garażowe wino jest nieco ironicznym określeniem bogatych win produkowanych w niewielkich ilościach, w małych winnicach, niezwykle ekstraktynnych, najczęściej, bez uzasadnienia, niezwykle kosztownych, na przykład Petrus, grantoskany itp.

**Jakie określenia człowiek lubiący wino powinien znać?**

godniste, bez koloru, bez ciała i mocy.

**Pisze Pan o francuskim paradoksie.**

To odkrycie, że umiarkowane picie czerwonego wina, zdaniem twórcy tego pojęcia, doktora Serge'a Renauda, wydaje się skutecznym środkiem zapobiegającym chorobie wieńcowej. W Ameryce Północnej, gdzie w ciągu roku na zawał serca umiera około miliona ludzi, zbadano, że gdy wypijają dwie szklance czerwonego wina dziennie, zagrożenie zawałem zmniejsza się o nich o 40 procent!

W 1995 roku badacze duńscy ogłosili, że osoby pijące regularnie wino, umiarkowanie oczywiście, okazały się w 60 procentach mniej podatne na zawał serca i udar mózgu oraz w 50 procentach na inne schorzenia. Wywołano temat, który na pierwszy rzut oka podważał sens walki z picciem alkoholu. We Włoszech i na południu Francji pija się niewielkie ilości wina, regularnie, głównie do posiłku. Na północy Europy oraz w Ameryce alkohol pije się głównie, niestety, dla jego właściwości odurzających. Według naukowców, czerwone

wino ma specyficzne właściwości ochronne z uwagi na zawartość przeciwutleniających, które zmniejszają lepkość płytek krwi. Niestety, jednorazowe spożycie dużej ilości alkoholu powoduje skutek odwrotny. Wypicie całonocnej porcji wina w jeden wieczór sprawi, że zostajemy bez ochrony antyoksydantów przez 80 procent czasu najbliższego tygodnia. Cały problem tkwi więc w umiarkowanym picu czerwonego wina.

**Brałam udział w wielu degustacjach, ale wciąż zdumiewa mnie fakt, że degustacja nie oznacza picia wina. Jedynie smakowanie i wypluwanie do specjalnego wiaderka. Wstyd się przyznać, ale nie wypływam. Szkada wina...**

Ja też wszystkich tylko wypływam! Tylko te złe. Gdy piję znakomite wino, nie mogę się oprzeć, by go nie przelknąć. Oczywiście, na targach winiarskich pozostaje tylko wypływanie! Na degustacji dla przyjemności, gdzie wino się pije, nie powinno być jego gatunków więcej niż pięć, siedem. Przy większej ilości coraz trudniej je ocenić.

**Rozmawiała Gabriela Pewińska**

„Degustacyjny słownik winiarski” - jak o wyrażeniach pomocnych w opisanii wina pisze w swojej książce Wiktor Zastróżny - sopocki znawca win

Pani pachnie jak tuberozy, jak róża i jaśmin. Czy wino jest kobietą?

Nigdy nie zastanawiałam się nad tym, jak mówi wino. Jako wina miłośniczka wolałam się skupić na smaku, jedynie mrucząc z zachwytem, bez wypowiadania słów. Wiktor Zastróżny nie tylko zna się na winach, i pewnie nad niejednym winem z zachwytem mruczam, ale też o winach umie pisać! Dowodem jest ta, właśnie wydana, książka - „Degustacyjny słownik winiarski”. Czy to tylko słownik? To coś znacznie więcej. To książka o je-

zyku, ba, poemat niemal! No bo jak inaczej określić jej fragment dotyczący fioletoowego koloru wina - „fiołkowo-purpurowe refleksy, pojawiające się na sukni wina, są oznaką młodości”.

Bliskie poetyckich metafor są słowa tu użyte na określenie natury wina. Mamy wino niedyskretne, wino nieme, jest wino nudne, wino niewdzięczne, nieprzyjazne, agresywne, ale i serdeczne. Inspirowane tu aromaty. Żeby tak, choć raz, skosztować wino

pachnące hiacyntem... O wino o zapachu tuberozy, konwalii, jabłoni czy róży, choćby zwiędłej, nie wspomnę. A jest i takie, które kolorem przypomina barwę oczu kuropatwy...

Książka ujawnia nam osobowość wina, a jak jest osobowość, to musi być i wina „ciało” (nos, usta, a nawet zacerpnęte z francuskiego określenie „uda” czy „biust!”). Podczas pracy nad słownikiem autor opierał się głównie na literaturze w języku fran-

cuskim i angielskim. „Nasz język jest pod tym względem jeszcze dość ubogi” - pisze. „Jak przetłumaczyć określenie vin racoleur (racoler oznacza zaczepiać i może dotyczyć prostytutki). (...) Francuzi o młodym (primeur), orzeźwiający, zaspokajającym pragnienie winie mówią canaille, co oznacza mniej więcej lotrowski, szelmowski. Byłoby pięknie dla przyszłych smakoszy i degustatorów, gdyby poloniści oraz romanis-

ci pokusili się o stworzenie normatywnego słownika winiarskiego”...

Prócz informacji dotyczących degustacji, kieliszków, łączenia jedzenia z winem (jakie wino pasuje do miętovej czekolady - oto jest pytanie!), znajdziemy tu charakterystykę najbardziej znanych odmian i winorośli, stylów wina. Prześledzenie haseł pozwoli nam nie tylko docenić walory smakowe i zapachowe wina. Słownictwo tu zawarte pomo-



że nam o winie rozmawiać, a wino pewnie lubi, gdy się o nim mówi. Skoro ma suknię, usta, biust, skoro pachnie piwoniami i piżmem, na pewno jest kobietą. **Gabriela Pewińska**