



WINEFOLLY.COM
KŪRĖJŲ KNYGA

MAGNUM LEIDIMAS

VYNAS LENGVAI

ILIUSTRUOTAS ŽINYNAS

MADLINE PUCKETTE
IR JUSTIN HAMMACK



Vynas lengvai

Magnum leidimas

VYNAS = MOKSLAS + MENAS

Vynas lengvai

Magnum leidimas

ILIUSTRUOTAS ŽINYNAS

Madeline Puckette ir Justin Hammack

Iš anglų kalbos vertė Agnė Puzauskaitė



VILNIUS, 2023



Versta iš:
WINE FOLLY:
MAGNUM
EDITION by

Madeline Puckette

and Justin Hammack. All

rights reserved including the
right of reproduction in whole or
in part in any form. This edition
published by arrangement with
Avery, an imprint of Penguin
Publishing Group, a division of
Penguin Random House LLC.

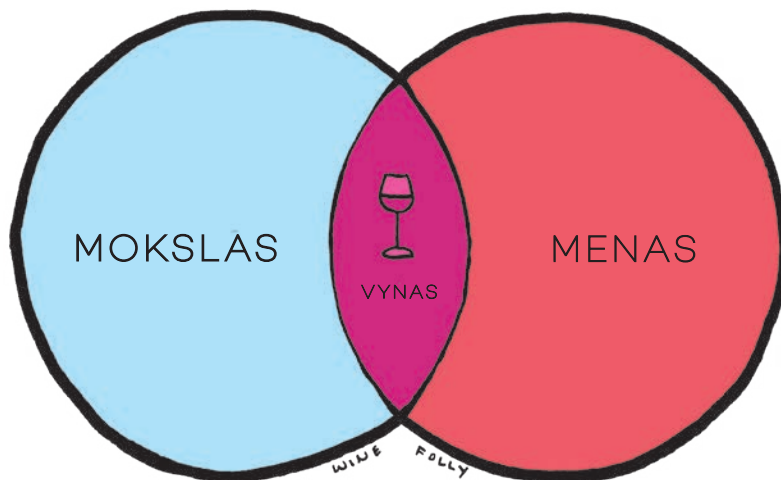
Bibliografinė informacija pateikia-
ma Lietuvos integralios bibliotekų
informacinės sistemos (LIBIS)
portale *ibiblioteka.lt*. Specialusis
redaktorius Arūnas Starkus. Kalbos
redaktorė Asta Žūkaitė. © Vertimas
į lietuvių kalbą, Agnė Puzauskaitė,
2023 © Viršelis, Nick Misani, 2023
© Leidykla VAGA, 2023 © ISBN
978-5-415-02750-7. Leidykla VAGA,
Gedimino pr. 50, LT-01110 Vilnius.
El. p. info@vaga.lt. www.vaga.lt. Tel.
+370 5 249 8121; faks. +370 5 249
8122. Spausdino UAB BALTO print,
Utenos g. 41A, LT-08217 Vilnius.
Tiražas 2000 egz.

Turiny

Įvadas	6
<i>Pagrindinės žinios apie vyną</i>	8
Kas yra vinas	10
Pagrindinės vyno savybės	14
Vyno degustavimas	24
Vyno patiekimas ir laikymas	36
Kaip gaminamas vinas	44
<i>Maistas & vinas</i>	52
<i>Vynuogės & vynai</i>	66
<i>Vyno regionai</i>	192
Argentina	198
Australija	202
Austrija	208
Čilė	212
Graikija	216
Ispanija	220
Italija	232
Jungtinės Amerikos Valstijos	246
Naujoji Zelandija	262
Pietų Afrikos Respublika	264
Portugalija	268
Prancūzija	272
Vengrija	290
Vokietija	294
<i>Nuorodos ir šaltiniai</i>	300

Ivadas

Kas daro vyną ypatingą? Kodėl jis laikomas vienu geriausių gėrimų planetoje?



Kodėl verta mėgti vyną?

Vynu pasidomėti neabejotinai verta jau vien dėl to, kad nedidelę jo dalį, tarkime, 10–15 tūrio proc., sudaro smegenų veiklą keičianti medžiaga, žinoma kaip etanolis. Taip, alkoholis. Visgi vien dėl vyne esančio etanolio (paprasto cheminio junginio) nebūtina siekti įgyti tokių žinių, kokių reikia vynams suprasti. Šios žinios turi apimti itin daug: ir vyno gamybą, ir skonių bei aromatų mokslą. O kur dar galimas poveikis sveikatai, kultūrinės tradicijos, vyno vaidmuo žmonijos istorijoje ir evoliucijoje! Trumpai tariant, vynas yra įdomus, nes jis – sudėtingas.

Kuo daugiau žinai, tuo geriau supranti, kad nieko nežinai

Vyno tema – neišsemiamą, žiūrint, kaip giliai norite į ją nerti. Todėl ir knygų apie vyną rastumėte šimtus. Kai kurios jų eruditiškos, kai kurios sunkiasvorės ir labiau techninės, o kai kuriose tiesiog pasakojama apie girtus nuotykius.

Ši knyga nepanaši į išvardytas. *Vynas lengvai*: Magnum leidimas – parankinė priemonė, jūsų vedlys žengiant vyno pažinimo keliu, kad ir kur tas kelias nuvestų. Ji suteiks jums tvirtą pagrindinių žinių apie vyną pamatą.

Kas šios knygos kūrėjai?

Šią knygą parengė *Wine Folly* autoriai. Madeline Puckette yra vyno someljė, rašytoja ir vizualinio dizaino dailininkė. Justinas Hammackas – skaitmeninės rinkodaros strategas, internetinių projektų vystytojas, verslininkas.

Vienas iš šios knygos parengimo tikslų buvo patikrinti ir patvirtinti informaciją apie vyną. Prie knygos kūrimo taip pat prisidėjo Kanchanas Schindlaeuris, Markas Craigas, Hilarie Larson, Vincent'as Rendonis ir Haley'us Mercedesas. Informacijos šaltiniai nurodyti knygos pabaigoje.

Apie Wine Folly

Pirmasis šios knygos leidimas *Vynas lengvai: iliustruotas žinynas* įtrauktas į *The New York Times* geriausių knygų sąrašą, 2015 m. tapo geriausias bendrovės Amazon kulinariinių knygų kategorijoje, įvertintas 4,8 žvaigždutėmis Amazon puslapyje (šių minutę, kai rašau) ir yra išverstas į daugiau nei 20 kalbų (netgi į mongolų!).

Knyga *Vynas lengvai: iliustruotas žinynas* naudojasi vyno edukatoriai, someljė, restoranų vadovai.

Winefolly.com yra geriausia žinių apie vyną svetainė pasaulyje. Svarbiausia, ji yra nemokama. Šioje svetainėje pateikiamos ne vieno asmens mintys, o žinios, surinktos iš vyno profesionalų, rašytojų, vyndarių, mokslininkų ir gydytojų.



Magnum leidimas

Vynas lengvai. Magnum leidimas jums patiks, jei...

- norite pagilinti savo vyno žinias, bet nežinote, nuo ko pradėti;
- sutrinkate išvydę vyno pasirinkimą parduotuvių lentynose;
- nusipirkote vynų, kurie jus nuvylė ir nesiryžtate bandyti naujų;
- suglumstate išgirdę, kiek daug apie vyną žino kiti;
- kartais abejojate, ar ragaujate išties gerą vyną, ar visa tai tik reklama.

Vynas lengvai. Magnum leidimas jums padės...

- išmokti įvertinti vyno kokybę;
- sužinoti, kaip laikyti, patiekti ir brandinti vyną;
- rasti naujų vynų, kuriais mėgausitės;
- įgyti profesionalaus someljė lygio žinių apie vyną;
- išvengti prastos kokybės vynų, net jei išleisti vynu galite nedaug;
- atsakingiau gerti vyną;
- atrasti puikių maisto ir vyno derinių;
- įgyti pasitikėjimo vyno pasaulyje.

Vynas lengvai. Magnum leidimas yra patobulinta ir papildyta *Vynas lengvai: iliustruotas žinynas* redakcija.

Magnum leidime yra dvigubai daugiau turinio, įskaitant naujus skyrius, vyno regionų žemėlapius, infografiką ir atnaujintus duomenų šaltinius.

Kaip iš šios knygos gauti kuo daugiau

Jūsų namų darbai kaskart, kai ragaujate naują vyną.

- Mokykitės vyną ragauti aktyviai (p. 24).
- Susiraskite vyną ar vynuogių veislę šios knygos skyriuje „Vynuogės ir vynai“ (p. 66–191).
- Daugiau sužinokite apie regioną, iš kurio yra vynas (p. 192–299).
- Sužinokite apie geriausius maisto ir vyno derinius (p. 52).
- Įgykite žinių, kaip laikyti vyną (p. 36).
- Kartokite nuo pradžių!

1

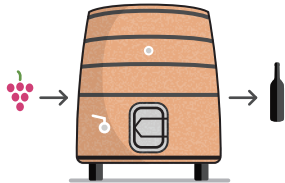
SKYRIUS

Pagrindinės žinios apie vyną

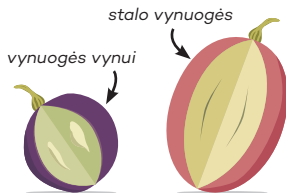
Šiame skyriuje nagrinėjami svarbiausi vyno aspektai:

- kaip gaminamas vinas;
- kaip ragauti vyną;
- kaip patiekti vyną;
- kaip laikyti vyną.

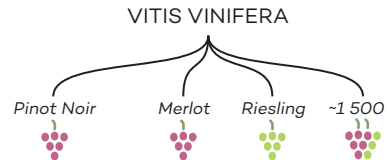
Kas yra vymas



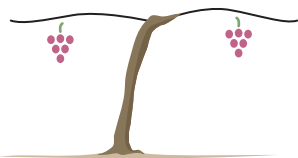
Vymas – tai alkoholinis gėrimas, gaminamas iš fermentuotų vynuogių sulčių. Apskritai vyną galima gaminti iš bet kokių vaisių ar uogų, tačiau daugiausia vyno pagamina ma iš vynuodžių uogų.



Vynuogės, iš kurių gaminamas vymas, skiriasi nuo šiaip valgomų. Jos yra mažesnės, saldesnės, sėklingos ir turi storesnę odėlę. Dėl šių savybių jų uogos yra tinkamesnės vyno gamybai.



Vynuogių veislės skaičiuojamos tūkstančiais, dauguma jų yra vienos rūšies – tikrojo vynuodžio (*Vitis vinifera*) – atmainos.

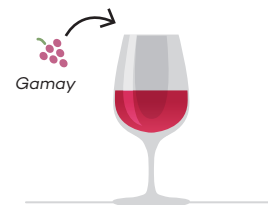


Vynuodžiai – tai sumedėjusio kamieno daugiamečiai augalai, duodantys derlių kartą per metus. Nuo skirtingų klimato sąlygų, kuriose auga vynuodžiai, priklauso, kokio saldumo (ar rūgštumo) bus iš jų uogų pagamintas vymas.

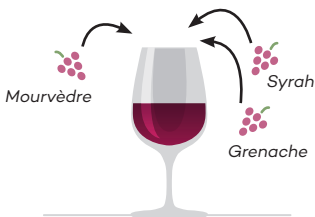


Vintage – terminas, nusakantis vynuodžių derlių metus.

Non-Vintage, arba NV, – vymas, gaminamas maišant skirtingų derlių metus vynu.

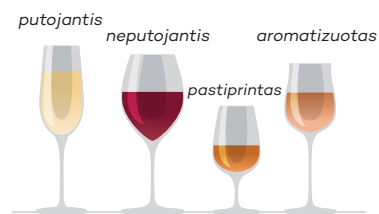


Vienos vynuogių veislės vymas (*a single-varietal wine*) gaminamas tik iš vienos vynuogių veislės (pavyzdžiui, Merlot, Assyrτικο ir t. t.).



Vyno mišinys – tai vymas, gaminamas sumaišant kelių vynuogių veislių vynu.

Vynuogyno mišinys – tai vymas, gaminamas sumaišant skirtingų veislių vynuodžių, kurie auga ir duoda derlių viename vynuogyne, fermentuotas uogų sultis.



Esama skirtingo vyno stilių, pavyzdžiui, **neputojantis, putojantis, pastiprintas ir aromatizuotas vymas** (dar vadinamas vermutu).

JAV simbolis



ES simbolis



JAV **ekologiškas vymas** turi būti pagamintas iš ekologiškai auginamų vynuogių ir be pridėtinų sulfidų. ES ekologiško vyno sudėtyje gali būti sulfidų, tačiau jų leistinas kiekis mažesnis nei neekologiškame vyme.

3 vyno žymėjimo etiketėse pavyzdžiai



Pagal vynuogių veislę

Vynas, kurio etiketėje nurodoma vynuogių veislė, yra gaminamas iš vienos, arba didžioji jo dalis, iš vienos vynuogių veislės. Norint etiketėje pažymėti vynuogių veislę, kiekvienoje šalyje galioja skirtingi reikalavimai dėl būtinų tos vynuogių veislės vyno dalies vyne.

75 %

JAV

85 %

Australija, Austrija, Argentina, Čilė, Prancūzija, Vokietija, Italija, Naujoji Zelandija, Portugalija, PAR, Vengrija, Graikija, Kanada.

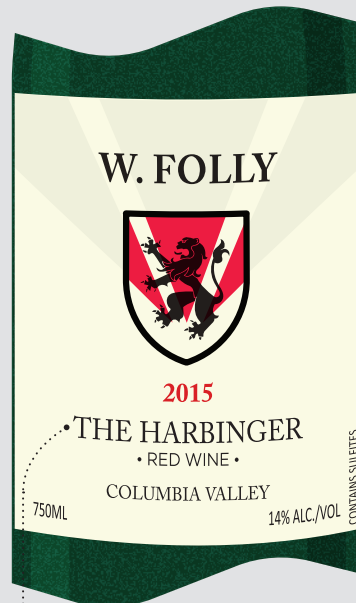


Pagal regioną

Vynas, kurio etiketėje nurodomas regionas, gaminamas pagal griežtus to regiono įstatymus, nurodančius, kas būtent turi būti butelyje. Pavyzdžiui, Sansero vynas dažniausiai yra iš šiam regionui tradicinės *Sauvignon Blanc* veislės vynuogių.

Vyno gamybos regionas dažniausiai nurodomas šiose šalyse:

- Prancūzijoje,
- Italijoje,
- Ispanijoje,
- Portugalijoje,
- Graikijoje,
- Vengrijoje.



Pagal pavadinimą

Vyno butelių etiketėse gali būti nurodomas sugalvotas pavadinimas. Išgalvotą pavadinimą vyno gamintojas gali sukurti, kad išskirtų vieną kažkurį vyno mišinį, pavadinimas taip pat gali kilti nuo vynuogyno ar vietovardžio.

Pavyzdžiui, „Les Clos“ yra vynuogyno, esančio Šabli regione Prancūzijoje, pavadinimas.

Faktai apie vyno vartojimą

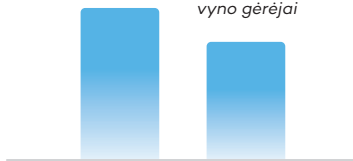
5 oz
(150 ml)



Standartinėje vyno taurėje telpa 150 ml vyno, o standartinio dydžio butelyje (750 ml) – 5 taurės vyno.

nevirtojantys
vyno

saikingi
vyno gėrėjai



Amerikos **širdies asociacijos** duomenimis, tikimybė susirgti širdies ligomis yra mažesnė tarp tų žmonių, kurie vyną vartoja saikingai, lyginant su apskritai alkoholio nevartojančiais.



Kas yra saikingas vartojimas? Nacionalinis vėžio institutas vyrams rekomenduoja ne daugiau nei 2 alkoholio vienetus per dieną (14 per savaitę) ir 1 alkoholio vieneta per dieną moterims (iš viso 7 per savaitę).

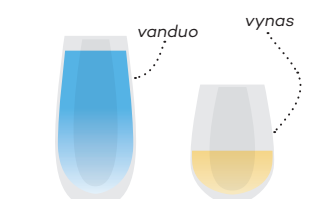


O jei vyksta vakarėlis?

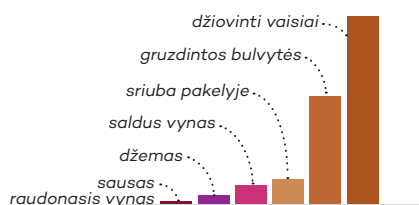
Vyrams nederėtų viršyti 3 alkoholio vienetus per dieną. Moterims – ne daugiau 2. Vartodami alkoholį, **padarykite vienos dienos pertrauką**, kad patirtumėte savijautos skirtumą.



Pagrindinė **galvos skausmo išgėrus vyno priežastis** yra ne sulfitai, o dehidracija! Manoma, kad kita svarbi galvos skausmo priežastis yra po fermentacijos proceso vyne likusios aminorūgštys, tokios kaip tiraminas.



Dehidracijos **sukelto galvos skausmo** išvengsite, jei sulig kiekviena vyno taure išgersite pilną 250 ml talpos stiklinę vandens.



Vynų etiketėse žyma „**Sudėtyje yra sulfitų**“ privaloma tuomet, kai vyne yra daugiau nei 10 ppm sulfitų. Pagal įstatymus aukštutinė sulfitų riba gali būti 350 ppm ir daugumoje vynų ji svyruoja tarp 50–150 ppm. Palyginimui, gazuoto gėrimo skardinėje yra 350 ppm.

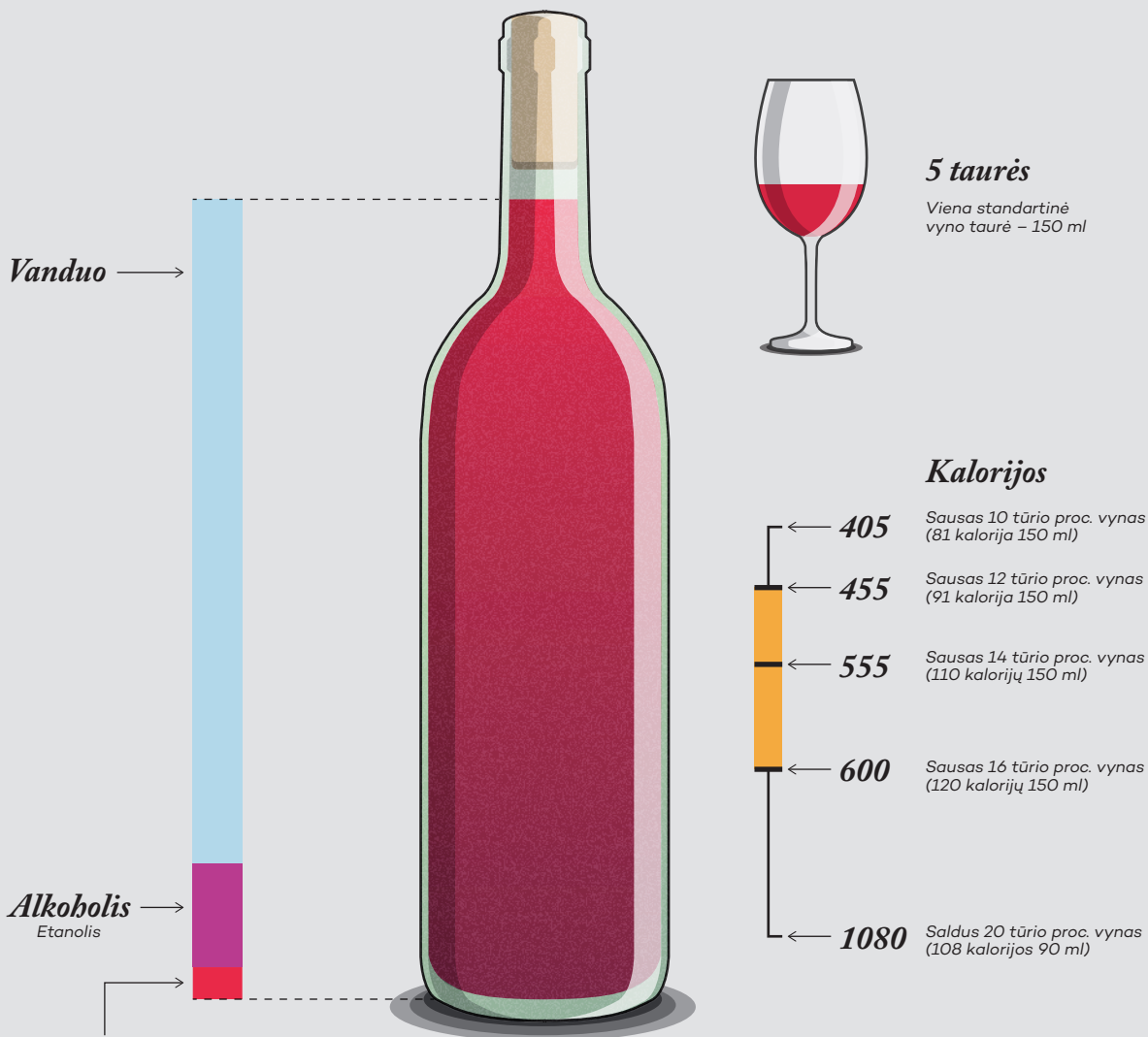


Dažnai **raudonajame vyne sulfitų yra mažiau** negu baltajame, o sausame vyne sulfitų mažiau nei saldžiame. Taip pat dauguma atvejų žemesnės kokybės vyno sudėtyje sulfitų yra daugiau nei aukštesnės kokybės vyne.

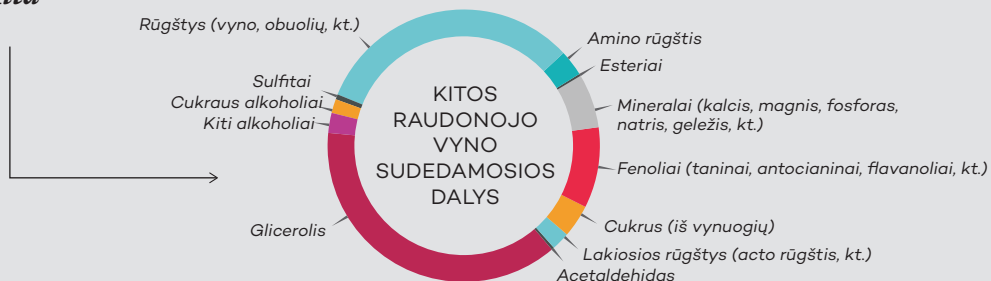


Kalorijos vyne? Vienoje standartinėje 13 tūrio proc. sauso vyno taurėje yra 0 g angliavandenių ir 103 kalorijos. Vienoje standartinėje desertinio vyno, kurio saldumas siekia 5 proc., o alkoholio kiekis vyne – 13 tūrio proc., yra 29 g angliavandenių (iš cukrų) ir 132 kalorijos.

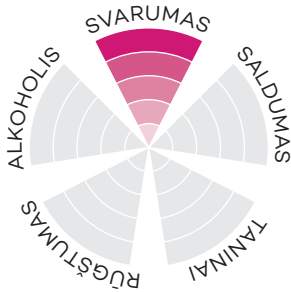
Vyno butelis



Kita



Pagrindinės vyno savybės



SVARUMO SKALĖ NUO 1 IKI 5

Šioje knygoje vynai pagal taniniškumą, alkoholį ir saldumą vertinami nuo 1 iki 5.



JUNTAMAS SVARUMAS

Įsivaizduokite, kad skirtumas tarp lengvo ir svaraus vyno panašus į skirtumą tarp nugriebto ir nenugriebto pieno.

Sužinokite, kaip kiekviena vyno savybė paveikia vyno kokybę ir skonį. Šioje knygoje vinas apibūdinamas pagal penkias savybes: svarumą (kūną), saldumą, rūgštingumą, taniniškumą ir alkoholį.

Svarumas

Svarumas – ne mokslinis terminas, šiuo žodžiu mėginama nusakyti vyno stilių nuo lengviausio iki svariausio.

Įvardydami vyno stilių kaip lengvą ar svarų (pilno kūno), turime omeny panašų skirtumą kaip tarp nugriebto ir nenugriebto pieno: kuo daugiau riebalų yra piene, tuo sodresnis bus jo skonis. Toks vertinimas gali būti taikomas visiems gėrimams, o vynui ypač. Visgi jame svarumo pajutimą veikia kitos vyno savybės: taniniškumas, saldumas, rūgštumas, alkoholiškumas.

Kiekviena šių savybių vyno svarumą veikia skirtingai.

- Taninai padidina vyno svarumo pojūtį. Kadangi raudonajame vyne taninų yra, o baltajame ne, raudonasis įprastai yra svaresnis už baltąjį.
- Saldumas didina svarumą vyne. Štai kodėl saldus vinas ragaujant atrodo svaresnis už sausą vyną. Dėl to kai kuriuose sausuose vynuose paliekamas tam tikras saldumo lygis, kad jie būtų svaresni.
- Rūgštumas mažina vyno svarumo pojūtį.
- Alkoholis vyno svarumą padidina. Kuo daugiau vyne alkoholio (taip pat ir pastiprintame vyne), tuo svaresnis jis atrodys, lyginant su mažiau alkoholio turinčiu vynu.
- Putojimas sumažina vyno svarumą. Štai kodėl putojančio vyno skonis paprastai lengvesnis.

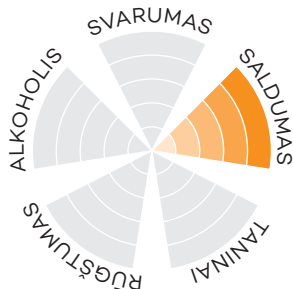
Kad išgautų norimą vyno svarumą, vyno gamintojas gali pasitelkti keletą būdų. Pavyzdžiui, gali brandinti vyną qžuolo statinėse arba naudoti oksidacinę vyno brandinimo technologiją. Išsamiau vyno gamybos būdus aptarsime skyriuje „Kaip gaminamas vinas“ (p. 44–51).

Vynas pagal svarumą



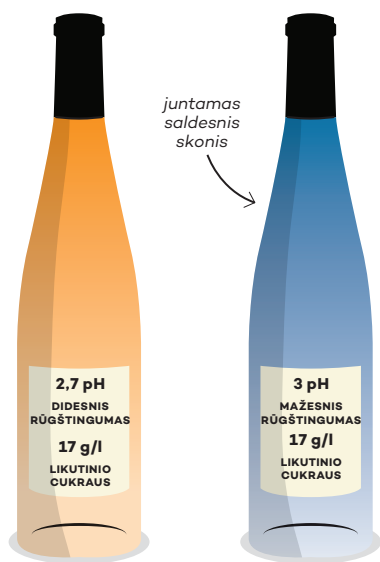
Kai kurie šių vynu gali būti lengvesni arba svaresni, nei čia nurodyta.

Saldumas



SALDUMO SKALĖ NUO 1 IKI 5

Šioje knygoje vynai vertinami pagal įprastinį suvokiamo saldumo lygį. Saldumą vyne galima reguliuoti, todėl naudojama saldumo skalė.



MŪSŲ SALDUMO SUVOKIMAS NĖRA ITIN TIKSLUS

Vyno saldumą tiksliai suvokti yra sunku, nes tą suvokimą gali iškreipti kitos vyno savybės! Pavyzdžiui, daugiau taninų turintis ir (arba) didesnio rūgštingumo vynas atrodo mažiau saldus, nei iš tiesų yra.

Vyno saldumas priklauso nuo jame esančio likutinio cukraus. Likutinis cukrus – tai cukrus, likęs po vyno fermentacijos (kai ne visas cukrus virsta alkoholiu).

Vyno saldumo skalė yra labai plati: nuo visiškai jo nebuvimo (0 g/l) iki 600 g/l. Palyginimui, piene cukraus yra 50 g/l, kokakoloje – 113 g/l, o sirupas yra beveik vien cukrus – 70 proc. arba 700 g/l. Kuo daugiau vyne likutinio cukraus, tuo jis tirštesnis. Pavyzdžiui, 100 metų senumo likerinis vynas „Pedro Ximénez“ teliūskuojamas atrodo kaip klevų sirupas.

Neputojantis vynas

Toliau pateikiami terminai, kuriuos dažniausiai vartoja specialistai saldumo lygiui vyne nusakyti.

- **Labai sausas:** 0 kcal 150 ml taurėje (<1 g/l)
- **Sausas:** 0–6 kcal 150 ml taurėje (1–17 g/l)
- **Pusiausaldus:** 6–21 kcal 150 ml taurėje (17–35 g/l)
- **Saldus:** 21–72 kcal 150 ml taurėje (35–120 g/l)
- **Labai saldus:** 72 ir daugiau kcal 150 ml taurėje (>120 g/l)

Mūsų gomurys nėra itin jautrus cukrui. Sausame vyne dažnai būna iki 17 g/l likutinio cukraus, t. y. 10 papildomų kalorijų vienoje standartinėje taurėje. Taigi, jei skaičiuojate, kiek kalorijų suvartojate, internete susiraskite techninį vyno aprašą (angl. *technical sheet*) – vyno gamintojai dažnai jį pateikia kaip kokybės ir skaidrumo įrodymą.

Putojantis vynas

Kitaip nei į neputojančius, į putojančius vynu (šampaną, Prosecco, Cava) baigiamajame vyno gamybos etape koncentruotos vynuogių misos pavidalu dedamas nedidelis cukraus kiekis. Todėl ant putojančio vyno etiketės būna nurodomas saldumo lygis.

- **Brut Nature:** 0–3 g/l (nėra pridėtinio cukraus)
- **Extra Brut:** 0–6 g/l
- **Brut:** 0–12 g/l
- **Extra Dry:** 12–17 g/l
- **Dry:** 17–32 g/l
- **Demi-Sec:** 32–50 g/l
- **Doux:** per 50 g/l

Saldumo lygiai



**Brut
Nature**

0–2 kcal*
(0–3 g/l)

**Extra
Brut**

0–5 kcal*
(0–6 g/l)

Brut

0–7 kcal*
(0–12 g/l)

**Extra
Dry**

7–10 kcal*
(12–17 g/l)

Dry

10–20 kcal*
(17–32 g/l)

**Demi-
Sec**

20–30 kcal*
(32–50 g/l)

Doux

30+ kcal*
(50+ g/l)



Labai sausas

0 kcal*
(mažiau nei 1 g/l)

Sausas

0–10 kcal*
(1–17 g/l)

Pusiau saldus

10–21 kcal
(17–35 g/l)

Saldus

21–72 kcal*
(35–120 g/l)

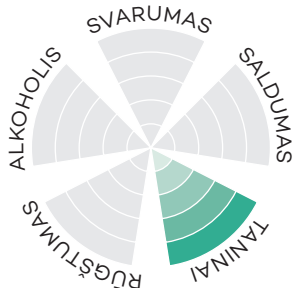
Labai saldus

72+ kcal*
(120+ g/l)

* Kalorijos vienoje standartinio dydžio (150 ml) taurėje.

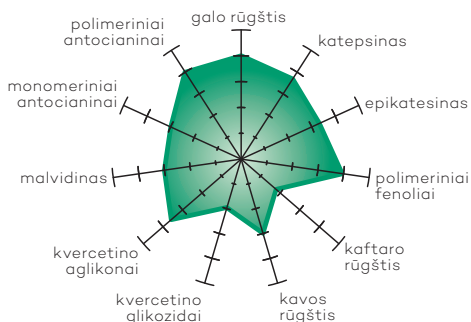
Taniniškumas

Taniniškumas labai svarbus vyno kokybei, be to, taninai naudingi žmogaus sveikatai. Kad ir kaip būtų, taniniškumas ko gero yra mažiausiai mėgstama vyno savybė. Kodėl? Atsakymas paprastas – taninai karsteli.



TANINIŠKUMO SKALĖ NUO 1 IKI 5

Daugiausiai taninų yra jauname vyne. Šioje knygoje vyno taniniškumas vertinamas atsižvelgiant į tai, koks kartumas ir burnos sutraukimo pojūtis juntamas degustuojant vyną. Vyno gamyboje taninų kiekį galima reguliuoti, o vynui bręstant taniniškumas juntamas vis silpniau.



FENOLIŲ LENTELE

Ši spindulinė diagrama rodo fenolių, esančių *Pinot Noir* vynuogių vyne, analizę:

Katepsinas ir epikatesinas – tai kondensuoti taninai. Jie laikomi mums naudingais.

Malvidinas ir monomeriniai antocianinai raudonajam vynui suteikia spalvą.

Kaftaro ir kavos rūgštys suteikia spalvą baltajam vynui.

Galo rūgštis į vyną patenka iš vynuogių sėklų, tačiau dažniausiai atsiranda dėl brandinimo qžuolo statinėse.

Kvercetinai reaguoja su antocianiniais ir paryškina vyno spalvą.

Kas yra taninai?

Taninai – natūralus polifenolis, aptinkamas augaluose, sėklose, medžio žievėje, medienoje, lapuose ir uogu bei vaisių odelėse. Jų yra daugelyje augalų ir maisto produktų, daugiausiai žaliojoje arbatoje, juodajame šokolade, graikinių riešutų luobelėse ir „Hachiya“ rūšies persimonuose. Vyne taninai atsiranda pirmiausiai iš vynuogių odelių ir sėklų, taip pat iš qžuolo statinių. Taninai naudingi, nes jie padeda stabilizuoti vyną ir apsaugo nuo oksidacijos.

Taniniškumo pojūtis

Norite pajusti gryną skonį? Ant liežuvio užsidėkite sudrėkintą arbatos pakelį. Kartumo ir sutraukimo pojūtis burnoje ir yra taninų pojūtis!

Vyne taninai reiškiasi subtiliau: jie palieka tarsi šiurkštumo ar sausumo pojūtį burnoje, nuo kurio lūpos „priedžiūva“ prie dantų. Šioje knygoje vyno taniniškumas vertinamas nuo 1 iki 5 pagal tai, koks kartumas ir burną sutraukiantis pojūtis patiriamas paragavus vyno ir kaip ilgai nurijus vyną tas pojūtis išlieka.

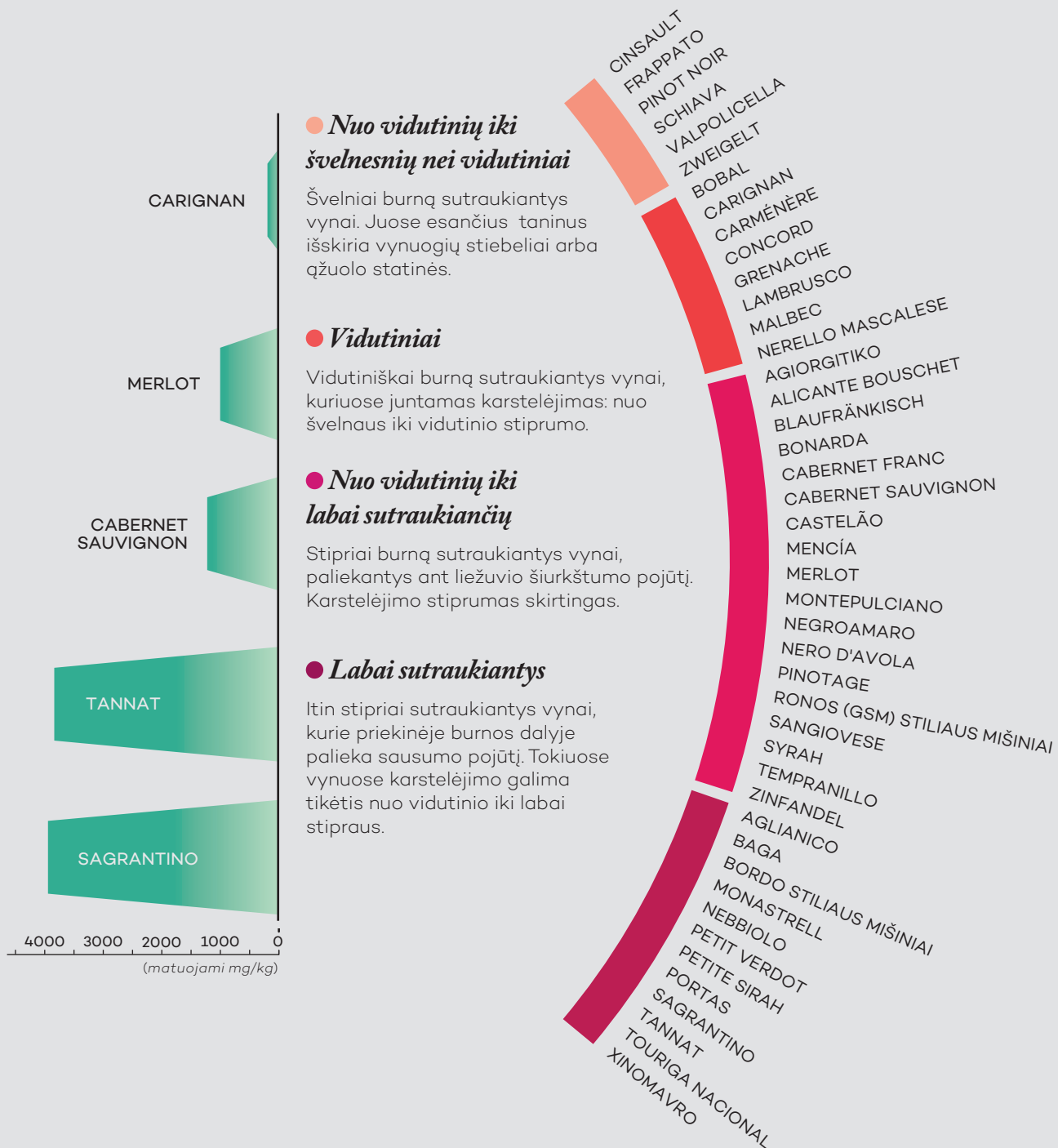
Taninai ir jūsų sveikata

Esama nemažai mokslinių tyrimų apie tai, kaip taninai veikia žmogaus sveikatą. Dauguma tyrimų nurodo teigiamą poveikį.

- Procianidinas, arba kondensuoti taninai, mažina cholesterolį ir taip padeda išvengti širdies ligų.
- Petri lėkštelėje* elagitaninai, kurių randama qžuolo statinėse, stabdo vėžinių ląstelių augimą.
- Bandymuose su pelėmis elagitaninai sumažino suriebėjusių kepenų ligos požymius ir užkirto kelią nutukimui.
- Moksliniuose tyrimuose su žmonėmis katepsinas ir epikatepsinas (du procianidino tipai) sumažino bendrą cholesterolio kiekį kraujyje ir pagerino gerojo bei blogojo cholesterolio pusiausvyrą.
- Kol kas nėra tyrimų, įrodančių, kad taninai sukeltų galvos skausmą ar migreną. Žinoma, visada yra ką tirti ir sužinoti!

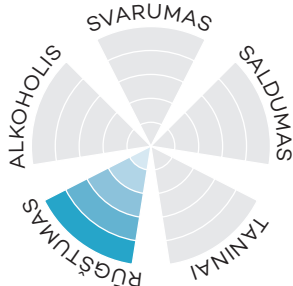
* Apskritas negilus skaidraus stiklo arba plastiko laboratorinis indas su dangteliu, plačiai naudojamas biologiniams tyrimams.

Taninai vynes



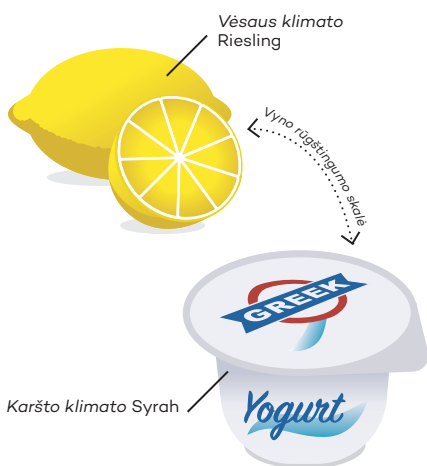
Kai kurie vynai gali turėti daugiau arba mažiau taninų, nei nurodyta šioje lentelėje.

Rūgštumas



RŪGŠTINGUMO SKALĒ NUO 1 IKI 5

Šioje knygoje vynai vertinami pagal suvokiamą rūgštingumo lygį ir tai, kiek rūgštumo juose įprastai juntama.



VYNAS, LYGINANT SU KITAIŠ MAISTO PRODUKTAIS

Didelio rūgštingumo vynas yra toks pat rūgštus kaip citrinos – jų rūgštingumas svyruoja apie 2,6 pH. Mažiau rūgšties turintis vynas gali būti tokio rūgštumo kaip graikiškas jogurtas – abiejų rūgštingumas siekia apie 4,5 pH.

Rūgštingumas prisideda prie aitraus ir rūgštaus vyno skonio. Visi vynai krypsta į rūgštingąją pH skalės pusę: svyruoja nuo 3 iki 4 pH (vanduo yra neutralus, jo pH yra 7). Rūgštis yra itin svarbi vyno kokybei, nes ji sulėtina cheminių reakcijų, kurios kenkia vynu, greitį.

Rūgštingumo pojūtis

Įsivaizduokite, kad geriate limonadą. Pastebite, kaip kaupiasi seilės, burnoje dilgčioja? Taip veikia rūgštis. Tokie terminai, kaip žvalinantis, šaižus, aštrus, energingas ir gaivus, degustacijų užrašuose vartojami didesnio rūgštingumo vynams apibūdinti.

- Vynas, kurių rūgštingumas yra didelis, atrodo lengvesnis ir mažiau saldus.
- Mažiau rūgšties turinčio vyno skonis – saldus, jis atrodo svaresnis.
- Kai rūgštis vyne per mažai, jis dažnai apibūdinamas kaip plokščio, neišraiškingo, silpno ar glebaus skonio.
- Kai rūgštis vyne yra per daug, sakoma, kad jo skonis aštrus, aštrus ar gerokai per rūgštus.
- Vynas, kurio pH daugiau kaip 4 (mažo rūgštingumo), nėra toks stabilus kaip vynas su mažiau nei 4 pH, todėl jame dažniau atsiranda ydų.

Taigi, kai kitą kartą degustuosite vynu, atkreipkite dėmesį, kaip nuo jo burnoje kaupiasi seilės ir juntamas dilgčiojimo pojūtis. Dažniau degustuodami mintyse susikursite savą rūgštingumo skalę. Žinoma, kiekvieno skonis skirtingas: vieni žmonės labiau mėgsta rūgštį vyne, kiti mažiau.

Rūgštis vyne

Dažniausiai vyne pasitaikančios rūgštys yra vyno rūgštis (švelnesnė, jos yra ir bananuose), obuolių rūgštis (vaisiška, randama obuoliuose) ir citrinos rūgštis (gnybčiojanti, randama citrusiniuose vaisiuose). Žinoma, rūgščių esama ir daugiau, visos jos skirtingai veikia skonį. Štai dar keletas faktų apie rūgštis vyne.

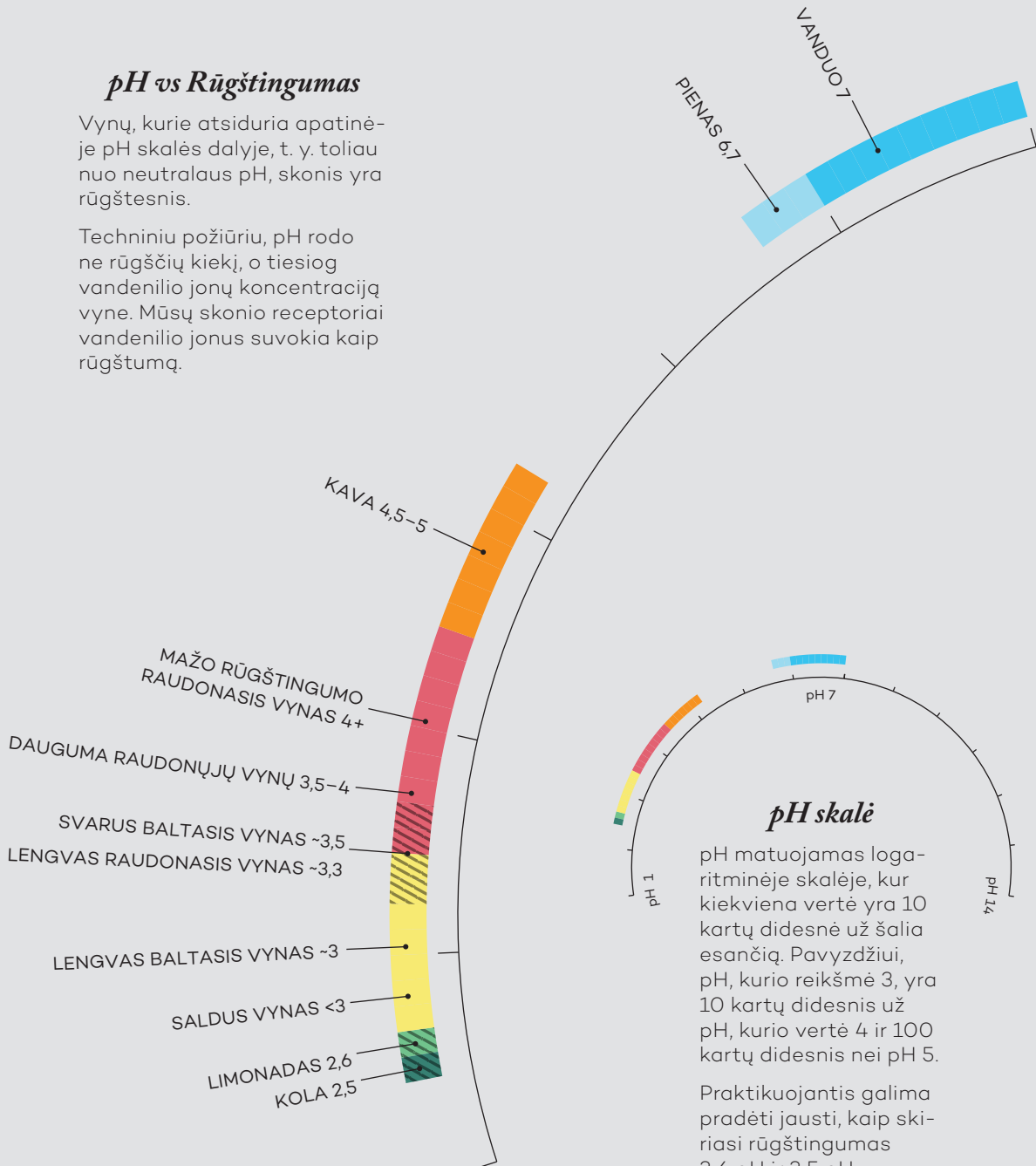
- Vynui bręstant, rūgštis vyne kinta ir galiausiai tampa daugiausia acto rūgštimi (kuri yra pagrindinė rūgštis acte).
- Kai kurie regionai leidžia vyno rūgštinimą (karštesnio klimato zonoje), t. y. papildomai pridėti rūgščių (vyno ir obuolių rūgščių miltelių pavidalu). Dauguma aukštos kokybės siekiančių vyno gamintojų tai daro kaip įmanoma rečiau.
- Iš viso vyne būna nuo 0,4 iki 1,2 proc. rūgščių. (Putojančiame vyne tas procentas svyruoja apie aukštutinę ribą!)

Rūgštys vyne

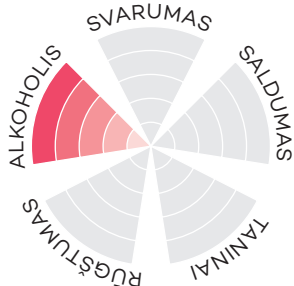
pH vs Rūgštingumas

Vynų, kurie atsiduria apatinėje pH skalės dalyje, t. y. toliau nuo neutralaus pH, skonis yra rūgštesnis.

Techniniu požiūriu, pH rodo ne rūgščių kiekį, o tiesiog vandenilio jonų koncentraciją vyne. Mūsų skonio receptoriai vandenilio jonus suvokia kaip rūgštumą.

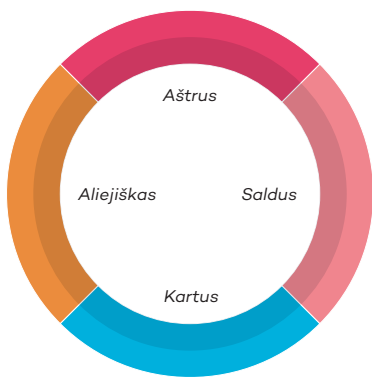


Alkoholiškumas



ALKOHOLIŠKUMO SKALĖ NUO 1 IKI 5
Šioje knygoje vinas vertinamas pagal sudėtyje esantį alkoholio tūrį procentais.

- 1 – vos juntamo stiprumo vinas (5–10 tūrio proc.)
- 2 – silpnas vinas (10–11,5 tūrio proc.)
- 3 – vidutinio stiprumo vinas (11,5–13,5 tūrio proc.)
- 4 – stipresnis nei vidutinis vinas (13,5–15 tūrio proc.)
- 5 – stiprus vinas (daugiau nei 15 tūrio proc.)



ALKOHOLIO SKONIS

Alkoholį vyne suvokiame ne vienu ir ne keliais skonio receptoriais, todėl alkoholiškumas vyne vienu metu gali būti kartaus, saldaus, aštraus ar aliejiško skonio. Priklausomai nuo genetikos, kai kuriems mūsų alkoholis yra kartaus skonio, o kai kuriems – saldaus.

Vidutinio dydžio vyno taurėje yra 12–15 tūrio proc. etanolio. Šis paprastas cheminis junginys turi stiprų poveikį vyno skoniui, jo ilgąamžiškumui, taip pat žmogaus sveikatai.

Alkoholis ir jūsų sveikata

Vartojant alkoholį svarbiausia yra saikas. Bet kas yra saikas? Mintis paprasta: nevartokite alkoholio daugiau, nei jūsų medžiagų apykaitos sistema gali perdirbti.

Etanolis tampa toksišku, kai jis metabolizuojamas kepenyse ir skrandyje. Šio proceso metu iš etanolio molekulių pašalinus vandenilio atomus, susidaro acetaldehidas. Dideliais kiekiais šis junginys yra nuodingas (štai kodėl daugadienės išgertuvės gali baigtis mirtimi), tačiau nedidelius jo kiekius, pasitelkęs fermentus, kūnas gali metabolizuoti.

Žinoma, kiekvieno žmogaus fiziologija šiek tiek skiriasi. Įvertinus jūsų organizmo savybes, alkoholio gali reikėti vartoti mažiau nei kitiems. Štai keletas pavyzdžių.

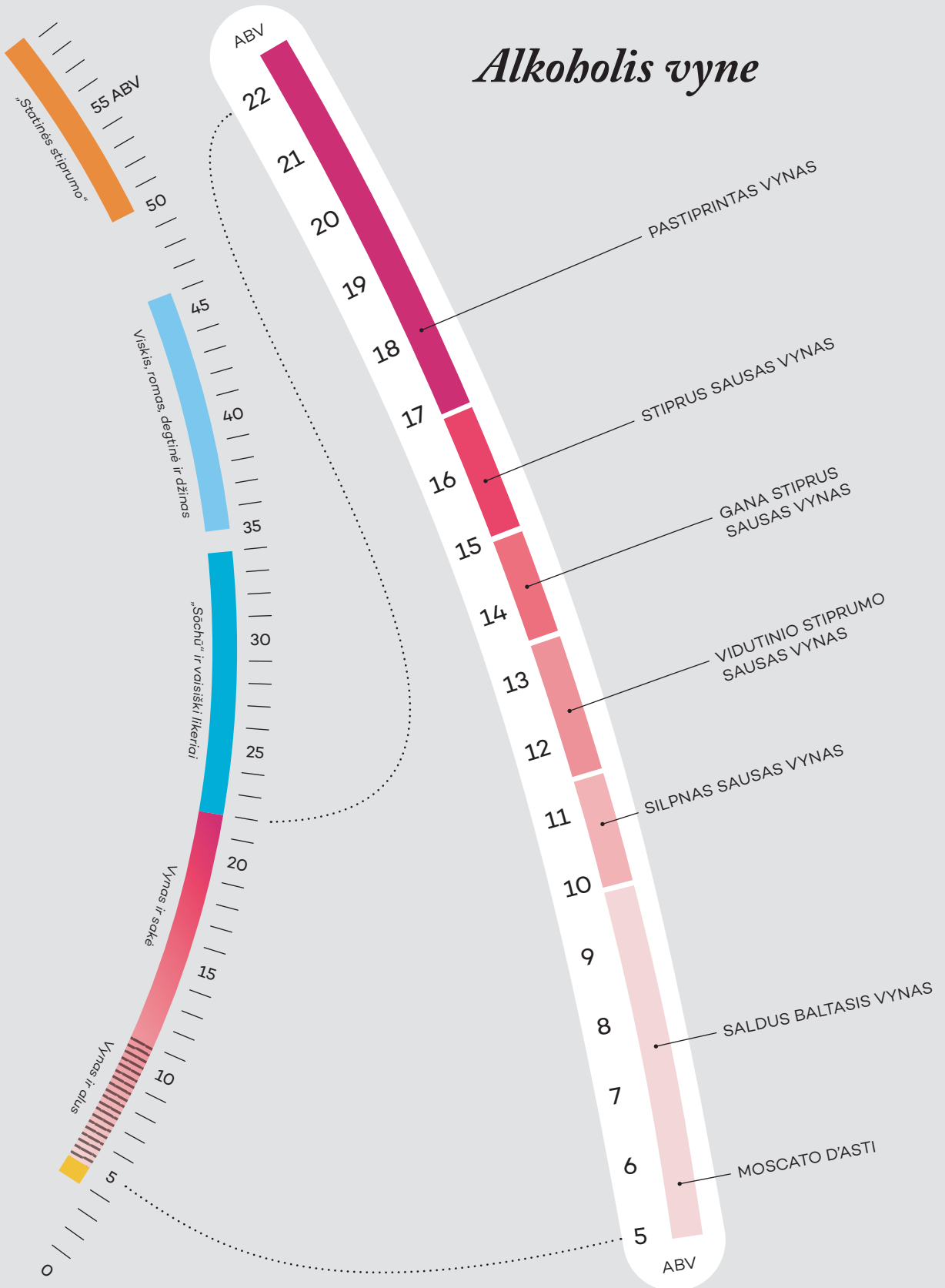
- Moterys turi mažiau alkoholių padedančių apdoroti fermentų negu vyrai, todėl joms rekomenduojama alkoholio vartoti mažiau.
- Kai kurių žmonių (Rytų Azijos gyventojų ar Amerikos indėnų) organizmai negeba taip gerai išskaidyti acetaldehido. Jei vartojant alkoholį jus beria, pila karštis, skauda galvą arba pykina, mažinkite suvartojamą kiekį.
- Pavartojus alkoholio, iškart gali šiek tiek padidėti cukraus kiekis kraujyje, tačiau praėjus kiek laiko alkoholis, priešingai, priverčia jį nukristi. Taigi, jei gydotės dėl cukraus kiekio kraujyje nuokrypių (diabeto), būkite labai atsargūs vartodami alkoholį.
- Kai kuriems žmonėms nepavyksta kontroliuoti suvartojamo alkoholio kiekio (po vienos taurės visada seka kita). Jei taip yra jums, susilaikyti nuo alkoholio – geriausias sprendimas. Jūs toks ne vienas, problemų su alkoholio vartojimu turi 1 iš 16 suaugusių amerikiečių.

Alkoholis vyne

Alkoholio kiekis vyne tiesiogiai susijęs su sunokusiu vynuogių saldumo lygiu. Kuo uogos saldesnės, tuo bus didesnė potencialaus alkoholio išraiška laipsniais.

Kai kuriose vėsiausio klimato šalyse vynuogės ne visada spėja sunokti, todėl įstatymai leidžia padidinti alkoholio kiekį, pridėdant cukraus. Ši praktika, vadinama šaptalizacija, leidžiama Prancūzijoje ir Vokietijoje. Daug kas šaptalizacijos procesą vertina kontroversiškai, nes šitaip manipuliuojama jau baigtu gaminti vynu. Dėl šios priežasties aukštos kokybės siekiantys vyno gamintojai šaptalizacijos vengia.

Alkoholis vynes



Vyno degustavimas

Norint būti puikiu vyno degustuotoju, nei didelės nosies, nei konkretaus skonio receptorių skaičiaus turėti neprivalu. Tereikia laikytis nuoseklios vyno degustavimo tvarkos. Kiekvienas naujas degustuojamas vinas yra galimybė praktikuotis!



Akys

Taurę laikydami virš balto fono neutralioje šviesoje įvertinkite 3 aspektus:

- vyno spalvą, atspalvį,
- spalvos intensyvumą,
- klampumą.



Burna

Įsipilkite į burną vieną didelį vyno gurkšnį ir prieš nurydami suvilgykite visą burnos paviršių. Pasistenkite įvardyti:

- vyno struktūrą (taniniškumą, rūgštingumą ir t. t.),
- aromatus,
- bendrą vyno balansą.

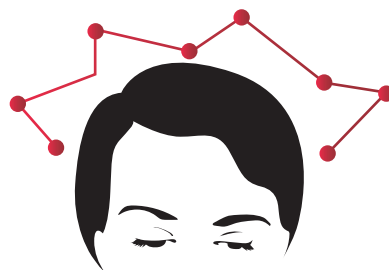
Šiame skyriuje aprašomu **4 žingsnių degustavimo metodu** naudojasi ir vyno profesionalai. Išmokti juos – lengva, tačiau išlavinti reikia praktikos. Štai pagrindiniai žingsniai.



Nosis

Uoskite vyną ir prieš degustuodami pabandykite apibūdinti jo aromatinį poveikslą. Atpažinkite:

- 2–3 vaisiškus aromatus (įvardykite konkrečius),
- 2–3 augalinius ar kitokius aromatus,
- qžuolo arba žemės natas (būna ne visada).



Išvados

Galiausiai sujunkite visus savo pastebėjimus ir apibendrinkite degustavimo patirtį:

- užsirašykite degustacijos pastabas,
- įvertinkite vyną balu (pasirinktinai),
- palyginkite vyną su kitais vynais (pasirinktinai).

Akys

Vyno spalva ir jos intensyvumas

Baltasis vynas. Sodresnė baltojo vyno spalva rodo vyną esant brandų arba oksiduotą. Pavyzdžiui, baltasis vynas, brandintas ąžuolo statinėje, yra sodresnės spalvos nei brandintas nerūdijančio plieno talpose ir nepatyręs sąlyčio su deguonimi.

Rožinis vynas. Rožinių vynu spalvą kontroliuoja vyno gamintojas, todėl ryškesnė rožinio vyno spalva rodo, kad vyno maceracija su vynuogių odėlėmis vyko ilgiau.

Raudonasis vynas. Įvertinkite vyno spalvą prie taurės sienelės, pastebėkite kaip ji kinta iki taurės vidurio, įvertindami spalvos intensyvumą.

- Raudono atspalvio vynas greičiausiai pasižymės didesniu rūgštingumu (žemesniu pH).
- Labiau purpurinis ar melsvas atspalvis rodo mažesnį vyno rūgštingumą.
- Sodrios spalvos, nepermatomas vynas veikiausiai bus jaunas ir gausių taninų.
- Bręstančio raudonojo vyno spalva blanksta ir įgauna rusvumo.

Klampumas

Vyno „kojos“, arba „ašaros“. Vyno „kojos“, arba „ašaros“, – tai reiškinys, dar žinomas kaip Marangonio efektas, kurį sukelia skysčių paviršiaus įtampa garuojant alkoholiui. Gausios „ašaros“ rodo didesnį alkoholio kiekį vyne. Įtakos turi ir temperatūra bei drėgmė.

Nuosėdos. Degustuojant nefiltruotą vyną, taurės dugne dažnai galima pastebėti nuosėdų. Jos yra nekenksmingos, ir jas galima nukošti pilant vyną per plieninį sietelį (kad ir naudotam jam arba tai perkošti).



RAUDONAS
ATSPALVIS



MELSVAS
ATSPALVIS



BRANDAUS
VYNO
ATSPALVIS



*Vyno
spalva,
atspalvis*



BLYŠKI ŠIAUDŲ
Vinho Verde, Muscadet, Verdejo



**VIDUTINIO INTENSIVUMO
ŠIAUDŲ**
Riesling, Torrontés, Moscato



SODRI ŠIAUDŲ
Albariño, Verdicchio



BLYŠKI GELTONA
Grüner Veltliner



**VIDUTINIO INTENSIVUMO
GELTONA**
Sauv. Blanc, Sémillon, Vermentino



SODRI GELTONA
Sauternes, brandus Riesling



BLYŠKI AUKSO
Chenin Blanc, Pinot Gris



**VIDUTINIO INTENSIVUMO
AUKSO**
Viognier, Trebbiano



SODRI AUKSO
Chardonnay, brandi baltoji Rioja



BLYŠKI VARIO
Provanso rožinis, Pinot Gris



BLYŠKI GINTARO
Oranžinis vynas, baltasis portas



**VIDUTINIO INTENSIVUMO
GINTARO**
Tokaji Aszú, Vin Santo



SODRI GINTARO
Tawny portas, Vin Santo



**VIDUTINIO INTENSIVUMO
VARIO**
Rožinis Pinot Noir



BLYŠKI RUDA
Brandus baltasis vynas, cherasas



**VIDUTINIO INTENSIVUMO
RUDA**
Cherasas, baltasis portas



SODRI RUDA
Pedro Ximénez



SODRI VARIO
Rožinis Tibouren, rožinis Syrah

Ši schema padės identifikuoti ir nusakyti ragaujamų vynų spalvą (ar atspalvį) ir jos intensyvumą.

Pateikiami pavyzdžiai – pravartūs pradedantiems ir pernelyg nevalgina.

Pastaba. Šių vyno spalvų ir atspalvių gradaciją galima įsigyti interneto svetainėje winefolly.com kaip plakatą.



BLYŠKI ROŽINĖ
Rožinis Bandol



VIDUTINIO INTENSIVUMO
ROŽINĖ
Rožinė Garnacha



SODRI ROŽINĖ
Tavel



BLYŠKI PURPURINĖ
Gamay, Valpolicella mišiniai



VIDUTINIO INTENSIVUMO
PURPURINĖ
Malbec, Syrah, Teroldego



SODRI PURPURINĖ
Alicante Bouschet, Pinotage



BLYŠKI LAŠIŠOS
Provanso rožinis, baltasis Zinfandel



BLYŠKI RUBINO
Pinot Noir



VIDUTINIO INTENSIVUMO
RUBINO
Tempranillo, GSM mišinys



SODRI RUBINO
Cabernet Sauvignon, Tannat



VIDUTINIO INTENSIVUMO
LAŠIŠOS
Rožinis Sangiovese



BLYŠKI GRANATO
Nebbiolo



VIDUTINIO INTENSIVUMO
GRANATO
Brandus raudonasis, Brunello di Montalcino



SODRI GRANATO
Brandus Amarone, Barolo



SODRI LAŠIŠOS
Rožinis Syrah, rožinis Merlot



BLYŠKI AUKSO, RUSVA
Tawny portas, brandus Nebbiolo



VIDUTINIO INTENSIVUMO
AUKSO, RUSVA
Brandus Sangiovese, Bual madeira



SODRI RUSVA
Senas portas

PERKAMIAUSIA AUTORIŲ KNYGA

VYNAS LENGVAI

IŠSAMUS GIDAS PO VYNO PASAULĮ

MĄSTYK
KAIP SOMELJĖ

RAGAUK

PATIRK

PAJUSK

Vynas lengvai. Magnum leidimas – tai papildyta didelio populiarumo pasaulyje sulaukusios *winefolly.com* kūrėjų knygos laida. Naujai iliustruotoje, įdomiais faktais ir kokybiško vyno gamybos regionų žemėlapiais papildytoje knygoje autoriai pristato daugiau nei 100 vynuogių veislių bei iš jų gaminamų vynų ir kviečia į pažinimo kelionę tiek pirmuosius žingsnius žengiančius mėgėjus, tiek patyrusius vyno žinovus.

ISBN 978-5-415-02750-7



9 785415 027507

www.vaga.lt