

Initiation à la dégustation (15)

L'analyse gustative: synthèse et méthodologie

Après avoir observé l'éclat, la limpidité et la teinte de la robe, après avoir détecté et qualifié les différents arômes délivrés par le bouquet, le dégustateur peut alors effectuer la dernière étape de l'analyse du vin, dite gustative ou gusto-olfactive. Les enseignements qu'elle apporte confirmeront ou infirmeront les impressions et hypothèses apportées par le début de la dégustation. Ils permettront également d'établir une conclusion, qui résumera les principales caractéristiques du vin et l'impression gustative que leur association développe.

Pour y parvenir, il est bien sûr indispensable de mettre le vin en bouche. L'ensemble de celle-ci (lèvre, glotte, langue, muqueuse du palais, gencives) comprend plus de 500 000 capteurs sensoriels, qui se révèlent toutefois inefficaces lorsque le dégustateur est enrhumé, car sa voie rétro-nasale inopérante rend l'exercice de dégustation impossible.

Paradoxalement, ce nombre impressionnant de capteurs ne permet de percevoir que 4 saveurs élémentaires: la **salinité** (peu fréquente dans les vins), le **moelleux** (sucré), l'**acidité** et l'**amertume** ou astringence (pour les vins rouges). Rien que sur la langue, près de 3000 papilles sont prêtes à entrer en action pour nous livrer les premières impressions gustatives. Compte tenu des différentes

zones de perception de la bouche, il est indispensable de faire "voyager" le vin dans celle-ci pour en analyser toutes les composantes et en déterminer l'équilibre. Rappelons que l'avant de la langue détecte le moelleux, tandis que les 2 côtés révéleront la salinité à l'avant et l'acidité à l'arrière. Enfin, les saveurs amères seront perçues par le centre de la langue, à l'arrière de celle-ci.

Parallèlement à ces saveurs, d'autres sensations, souvent tactiles, sont remarquées: la température, la teneur en CO₂, la présence de particules plus ou moins solides, les goûts

"métalliques" et le brûlant de l'alcool. Toutes les senteurs font partie de la merveilleuse panoplie des arômes. Elles sont perçues par le nez, soit directement par la respiration, soit indirectement en remontant de l'arrière-bouche vers les parties sensibles du nez lorsqu'on goûte. Il s'agit de la **rétro-olfaction**.

Les senteurs et saveurs que l'on continue à ressentir après avoir avalé le vin (ou l'avoir recraché...) proviennent de la persistance odorante que la muqueuse olfactive enregistre et transmet au cerveau. Après le passage du vin en bouche, on peut estimer sa **persistance** en secondes. Elle est dénommée "caudalie" (du latin cauda, "queue") et représente le temps pendant lequel on continue à percevoir l'ensemble des sensations que le vin procurait lorsqu'il était encore en bouche. La caudalie vaut 1 seconde. Elle varie entre 2 et 10, mais peut aller jusqu'à 15 pour les très grands vins.

L'objectif de toute analyse gustative est avant tout de déterminer l'harmonie et l'équilibre du vin, éléments essentiels dans le plaisir qu'il apportera.



- Pour les **vins blancs secs**, 2 éléments entrent en jeu: l'acidité (on parlera de: vert, dur, mordant, vif, nerveux ou frais) et l'alcool (on parlera de: plat, mou, sans relief, fondu, gras).

- Pour les **vins blancs moelleux**, le taux de sucres non fermentés (résiduel) complète des deux éléments. Le vin sera alors qualifié d'ai-

mable, souple, tendre, fondant, gras, suave ou onctueux en cas d'équilibre ou doux, pommadé, sirupeux, mou, lourd, si la liqueur l'emporte.

- Pour les **vins rosés**, c'est avant tout la fraîcheur qui est recherchée. On évoque alors une saine nervosité. Un rosé qui manque d'acidité induit par contre de la lourdeur. S'il en possède trop, on parlera de verdeur et d'agressivité. Certains vins rosés peuvent présenter du gras et de la viscosité; ce sont des vins intéressants, qui quittent le domaine du vin de soif.

• Pour les vins rouges, 3 axes d'équilibre sont concernés:

A. L'acidité: on citera, en cas de faiblesse, les termes *vert, pointu ou maigre*, et en cas d'excès les termes *mordant, dur, agressif, anguleux, piquant* ou *raide*. L'équilibre dans ce domaine induira les mots *tendre, frais, nerveux, rafraîchissant, vif* ou *vigoureux*.

B. Le moelleux (alcool). On citera, en cas de faiblesse, *aqueux, lavé, plat, pauvre, faible*, et en cas d'excès *alcoolisé, chaud, capiteux, voire brûlant*.

C. L'astringence due à la force tannique. On ira de creux à rustique, en passant par *informe, sans charpente, amorphe, bien bâti, à grain fin, serré, qui a de la mâche, charpenté, fondu, savoureux, solide, austère, rude, râpeux, rugueux, grossier, sec, dur* ou *astringent*.

Méthodologie de l'analyse gustative

La technique de l'examen gustatif se résume en 5 étapes, qu'il nous paraît indispensable de résumer et présenter dans cet article. Ces différentes phases sont à suivre dans l'ordre chronologique; elles représentent le déroulement d'une analyse complète et argumentée, voire professionnelle et peuvent bien entendu être simplifiées dans le cadre d'une dégustation plus conviviale.

1. Tenant le verre en main par son socle ou sa jambe, l'approcher des lèvres, la tête légèrement penchée en arrière. Le vin effleure les lèvres mais ne coule pas dans la bouche. Lorsqu'il touche l'extrémité de la langue, aspirer sans bruit une petite quantité de liquide (contraction des joues vers l'intérieur). Le vin s'étale alors sur toute la langue et les premières impressions sont perçues. C'est l'attaque ou entrée de bouche.

2. Fermer ensuite les lèvres et faire circuler le vin vers l'arrière-bouche, puis le ramener vers l'avant. Un filet d'air est ensuite aspiré. Il permet au vin déjà échauffé de libérer ses arômes dans la cavité buccale puis dans le nez et de renouveler sans cesse le contact avec toutes les papilles gustatives. Le vin évolue en bouche pendant environ 12 secondes. Les différentes sensations sont qualifiées de milieu de bouche.

On y percevra, en plus des arômes, la température du liquide, sa viscosité, son éventuelle teneur en gaz carbonique et son astringence. Ces perceptions permettent d'apprécier l'harmonie et le volume du vin.

3. On procède alors à une première déglutition (+/- 0,5 cl) et le vin permet à ce moment une rétro-olfaction complète. L'air chargé des vapeurs de vin signe l'arôme de bouche. Cette étape dit tout sur la structure de la cuvée dégus-

tée et la persistance aromatique qu'elle induit. On parle alors de finale ou fin de bouche. A ce moment, on peut évaluer la longueur en bouche en caudalies, dont la valeur permet d'établir une hiérarchie entre les vins.

4. Après une seconde prise de vin, celui-ci voyage encore en bouche par des mouvements de la langue, d'aspiration d'air, de contraction des joues, imprégnant lèvres, gencives et palais, pendant 5 à 6 secondes. Garder l'esprit concentré, fivé sur les saveurs et la mémorisation de celles-ci. Une seconde déglutition est souhaitable, plus ou moins importante selon le nombre de vins à déguster. Recraché l'excédent.

5. Il s'agit alors d'établir une conclusion, dont l'élément capital sera l'harmonie entre les différents composantes du vin. Dans ce jugement final, ne pas négliger l'équilibre d'ensemble et tenter de définir le style du vin, ainsi que son avenir (potentiel de vieillissement). Ce dernier point peut alors être reporté sur une courbe de Gauss qui représente le vin au cours de toute son évolution en bouteille.

Ceci clôture notre série d'articles qui, nous l'espérons, vous auront ouvert les portes de l'exercice de la dégustation. Par ailleurs, considérant que pour juger de la qualité d'un produit, il semble préférable de le connaître, nous avons souhaité prolonger ces articles par une approche des techniques les plus courantes de viticulture et vinification, dont l'observation permet la plupart du temps de mieux comprendre l'objectif poursuivi par le vigneron et le style des vins qu'il souhaite élaborer. Pour ce faire, nous suivrons les différentes étapes de la vigne au vin, depuis la plantation des jeunes ceps jusqu'à la mise en bouteilles. Quels soins apporter aux vignes, quand et comment vendanger, comment élabore-t-on le vin blanc, rouge ou rosé... autant de questions auxquelles nous répondrons dans le détail et qui vous permettront de mieux comprendre le miracle dont le contenu de votre verre est le reflet...

"Qui sait déguster ne boit plus jamais du vin mais goûte des secrets..." (Salvatore Dali)

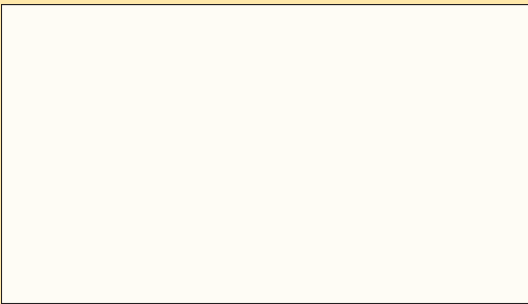


Initiatie tot wijnproeverij (15)

De smaakanalyse: synthese en methodologie.

Nadat hij de glans, de helderheid en de kleur van de wijn bekeken heeft en de verschillende aroma's van het boeket heeft gedefinieerd, kan de proever overgaan tot de laatste stap van de wijnanalyse, de zogenaamde smaakzin of de smaak- en geurzinnin. De informatie die je op die manier krijgt, zullen de indrukken en hypothesen bevestigen die je ervoer aan het begin van de proeverij. Zo kom je tot een conclusie met een complete zintuiglijke analyse van de wijn.

Daarvoor moet je natuurlijk wel een slokje van de wijn nemen. Daarvoor zet je



meer dan 500.000 zintuiglijke receptoren aan het werk: lippen, glottis, tong, slijmvliezen van het gehemelte, tandvlees. Paradoxaal nemen wij met dat indrukwekkende aantal captoren slechts 4 elementaire smaken waar: het **zoutgehalte** (eerder zelden bij wijn), het **zoete** (gesuikerd), de **zuurheid** en de **bitterheid** of de looiende werking (voor rode wijn). Alleen al op de tong staan ongeveer 3.000 papillen klaar om in actie te komen voor onze eerste smaaksensatie. Vergeet niet dat het puntje van de tong vooral gevoelig is voor zoet, terwijl de twee zijanten vooraan eerder zout en achteraan zuur bespeuren. Het midden van de tong achteraan proeven wij dan weer de bittere smaken.

Naast deze smaken, merken wij ook andere sensaties die vaak te maken hebben met de tastzin: de temperatuur, het koolzuurgehalte, de aan- of afwezigheid van eerder vaste deeltjes, de "metalen" smaak en de branderige alcohol. Alle geuren worden waar-

genomen via de neus, ofwel rechtstreeks via de ademhaling, ofwel onrechtstreeks via het achterste deel van de mondholte. Dat is het retro-olfactieve.

De geuren en de smaken die wij dan nog waarnemen, nadat de wijn ingeslikt is (of uitgespuwd), zijn afkomstig van de doordringende geur die de geurslijmvliezen registreren en doorgeven aan de hersenen. Dan moeten wij erop letten hoe lang de aroma's in de mond blijven hangen, dat is de **afdrank van het aroma**. Die wordt weergegeven in seconden of caudalies.

Bij iedere smaakanalyse willen wij ontdekken dat het om een evenwichtige en harmonieuze wijn gaat, essentiële kenmerken voor het plezier dat wij eraan beleven.

- Voor de **droge witte wijn** komen hier 2 elementen bij kijken: de zuurheid (men heeft het over wrang, hard, scherp, levendig, pittig of fris) en de alcohol (men heeft het over waterachtig, dun, licht, vaag, vetzig).

- Bij **zoete witte wijn** zal het gehalte niet-gefermenteerde suiker (dat overblijft) de twee voorgaande elementen aanvullen. De wijn wordt dan bestempeld als halfzoet, soepel, zacht, vloeiend, vetzig, suave, of smeugig als het om een evenwichtige wijn gaat of weelig, zalverig, stroperig, zacht, zwaar als hij al te likeurachtig aandoet.

- Bij **rosé wijn** zoeken wij allereerst frisheid. Dan ontdekken wij een gezonde nervositeit. Een rosé die onvoldoende zuurheid meeheeft is echter zwaar. Als hij te zurig is, dan wordt hij agressief en wrang. Bepaalde rosé wijnen kunnen vetzig en krachtig zijn: dat zijn interessante wijnen die boven de alledaagse rosé uitstijgen.

- Voor **rode wijn** bestaat de evenwichtsoefening uit drie doelen:

De **zuurheid**: als de wijn te licht wordt bevonden heeft men het over onrijp, scherp of mager en bij overdaad over pittig, hard, agressief, vinnig, tintelig of sterk. Een wijn met een evenwichtige zuurheid is zacht, fris, nerveus, verfrissend, levendig of krachtig.

Het alcoholgehalte van de wijn.

Als de wijn hier onvoldoende scoort zegt men dat hij waterachtig, plat, bleek, arm, zwak is en als het alcoholgehalte te hoog is, neemt men hem warm, koppig en soms zelfs vurig.

De **bitterheid** komt voort van de tannines. Men gaat van hol tot rustiek via vormeloos, zonder body, slap, goed gebouwd, glad, sterk, waarop je kunt kauwen, met body, vloeiend, stevig, sober, ruw, grof, primitief, plat, droog, hard of bitter.

Hoe analyseer je de smaak?

De techniek van het proeven kan samengevat worden in 5 stappen die volgens ons zeker aan bod moeten komen in dit artikel.

Neem het glas vast bij de steel en breng het naar de lippen. Houd uw hoofd lichtjes achteruit. Laat de wijn uw lippen beroeren maar nog niet in de mond lopen. Zodra hij het puntje van de tong raakt, zuigt u een klein beetje wijn op (trek uw wangen samen naar binnen). De wijn verspreidt zich over de tong. U kunt zich een eerste indruk vormen van de wijn. Dat is de aanzet, de wijn loopt uw mond binnen.

Sluit dan de lippen en laat de wijn rondwalsen in uw mond. Dan zuigt u wat lucht op. Zo kan de verwarmde wijn zijn aroma's vrijmaken in de mondholte en de neus en blijvend signalen doorsturen naar alle smaakpapillen. De wijn evolueert gedurende ongeveer 12 seconden in de mond. De verschillende sensaties worden gekwalificeerd vanuit het midden van de mond.

Dan slikt u de wijn een eerste keer in (+/- 0,5 cl). Op dat ogenblik is een volledige retro-olfactieve analyse mogelijk. De lucht, die zwanger is van wijndamp, geeft aroma's af aan de mond. Dit vertelt u alles over de geproefde wijnsoort en hoelang de aroma's blijven hangen. Dat is de finale. Op dat ogenblik kan men meten hoelang de wijn in de mond blijft hangen in caudalies. Op basis van die waarde, wordt een hiërarchie opgesteld van de verschillende wijnen.

Na een tweede teug, laten wij de wijn opnieuw rondwalsen in de mond, zuigen wat lucht op, trekken de wangen samen en bevochtigen de lippen, het tandvlees en het gehemelte gedurende 5 a 6 seconden. Blijf geconcentreerd op de smaken en prent ze in je geheugen. Slik dan voor de tweede keer wat wijn in, afhankelijk van het aantal flessen dat moet geproefd worden. Spuw de rest uit.

Dan kunt u een conclusie trekken. Uiterst belangrijk daarbij is dat u rekening houdt met de harmonie tussen de verschillende onderdelen van de wijn. Bij uw eindbeoor-

deling mag u het evenwicht van het geheel zeker niet verwaarlozen en moet u de stijl van de wijn proberen te bepalen, net als zijn toekomst (zijn bewaarpotentieel). Die laatste kan op een Gausscurve gezet worden en geeft u een beeld van de evolutie van de wijn op fles.



Hiermee besluiten wij dit aantal artikelen over proeven. Wij hopen dat u er heel wat van opgestoken heeft. Om de kwaliteit van een product goed te kunnen beoordelen, is het beter om het te kennen. Daarom gaan wij nog wat door met deze artikelen, wij zullen het hebben over de meest gebruikte wijnbouw- en vinificatiemethoden. Als wij die van nabij bekijken, begrijpen wij beter de doelstellingen van de wijnbouw en het soort wijn dat hij wil maken. Daartoe volgen wij de verschillende stappen van het wijn maken, vanaf het aanplanten van de jonge stekken tot het op fles trekken. Hoe moet de wijngaard verzorgd worden? Wanneer en hoe moet je oogsten, hoe maakt men witte, rode of rosé? Allemaal vragen die wij gedetailleerd gaan beantwoorden en waardoor u beter het wonder zult begrijpen waarvan uw glas een weerspiegeling is.

“Qui sait déguster ne boit plus jamais du vin mais goûte des secrets...” (Salvatore Dali)
Wie wil proeven, drinkt nooit meer wijn, maar proeft zijn geheimen.

