

13. «ВИННИЙ ЕТИКЕТ» ТА АКУСТИЧНА СИСТЕМА ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СМАКОВИХ ЯКОСТЕЙ ВИНА

Н. Залєвська

Національний університет харчових технологій

Еногастрономія - це мистецтво вибору вина, яке найкращим чином підходить до того чи іншого блюда. Термін "Еногастрономія" створений з поєднання слів "eno" (лат - "вино") і "gastronomy" - "культура прийому їжі", або іншими словами "вино" і "комплекс правил і традицій вживання їжі". Значна заслуга в розвитку виноробства належить ХХ століттю, коли з'явилася наука Енологія.

Для кращого сприйняття смаку та букета вина існує так званий «винний етикет», який складається з таких основних пунктів:

1. Перед тим як подати вино на стіл, необхідно упевнитися, що воно не має таких ознак зіпсованості: пробка випирає або навпаки, надмірно прилягає до шийки; рівень вина в пляшці занадто низький; осад на дні пляшки; непрозорість вина; сліди на пляшці від витікання вина;

2. Правильно підібраний келих може повною мірою розкрити смак і аромат вина. Так, для білого вина вибирають келихи меншого обсягу, для червоного - побільше. Для того, щоб букет вина розкрився повною мірою, їм слід наповнити третину або дві третини келиха;

3. Сухі білі вина краще вживати при температурі їх зберігання в погребі (11-12 ° C), а червоні напівсолодкі та міцні - при температурі 16-18 ° C;

4. Молоді вина рекомендуються до вживання спочатку, перед їжею і рештою видами вина;

5. Від білого вина слід поступово переходити до рожевого і червоного

6. Неприпустимо змішувати в одному келиху вино з різних пляшок;

7. За період однієї трапези одна пляшка може змінюватися інший, але не більше трьох разів.

Щоб зацікавити споживача своєю продукцією винороби вигадують все більш цікавіші способи покращення смакових якостей вина. Одним із таких виноробів-дослідників є австрієць Маркус Бахман, який зауважив, що смакові якості вина помітно покращуються, якщо протягом періоду його дозрівання в погребі звучить музика.

Перекоаний в тому, що музика є ключовим інгредієнтом в пляшці вина, він винайшов спеціальний динамік, через який виноградний сік під час бродіння піддається впливу музичних мелодій. Від класики до джазу. Серед творів, що виконуються для цього вина є композиції: Моцарта, різні арії, вальси у виконанні Віденського оркестру з національної філармонії і т.д.

Акустичний пристрій Маркуса Бахмана називають "плаваючими тарілочками". Важить один такий динамік 1,4 кг. Його занурюють безпосередньо у виноградний сік, щоб стимулювати процес бродіння. Винороб зазначає: "Вина стають більш фруктовими, елегантними і вони раніше дозрівають. Всі смакові і ароматні якості після впливу музики через такий динамік набагато кращі.

На даний час дана новація має немало послідовників. Маркус Бахман об'єднався з шістьма іншими австрійськими виноробами в цьому проекті. Разом вони вирішили випустити в продаж 31 000 літрів "музичного" вина з сорту Піно Блан, за ціною 26-34 доларів за пляшку, яке надійде у продаж уже незабаром.

На думку Бахмана, звукові хвилі прискорюють процес життєдіяльності дріжджових клітин і вони починають поїдати більше цукру. Йому вторить Флоріан Бауер (Florian Bauer), професор винної біотехнології з південноафриканського університету Stellenbosch. Професор стверджує, що звукові хвилі, включаючи ультразвук, впливають на молекули, що здатне прискорювати хімічні процеси. «Чи покращує це якість вина? Можливо так, але в більшості випадків - ні », - говорить він.

Фахівці всіляко заперечують будь-який взаємозв'язок між якістю вина і звучанням при його створенні музики, кажучи про те, що в кращому випадку це нешкідливо для вина, а в гіршому - цинічний маркетинговий прийом. Якщо музика і може на щось впливати, то тільки на емоційний настрій працівників виноробні.

Свою думку щодо «звучних вин» висловив Ханнес Райхле, директор австрійської фірми Hörwelt і за сумісництвом досвідчений винороб: «Я знаходжу цю історію надзвичайно цікавою і цілком можу собі уявити, що цей метод позитивно впливає на вино. Але досі у мене не було можливості спробувати вино, оброблене прекрасними звуками. Тим не менш, цей досвід відомий нам на основі обробки високоякісної води. Вода, піддана дії класичної музики, демонструє набагато більш красиве кристалоутворення, ніж вода, оброблена звуками хеві метал. Я цілком можу собі уявити, що в даному випадку дві області задоволення (красива музика і хороше вино) створюють симбіоз, який народжує в нас позитивні відчуття. Незалежно від того, будь то хороша вода або хороше вино, вплив красивих звуків жодним чином не зашкодить. Більше того, воно дає хорошу маркетингову можливість - пропонувати на ринку «нові відчуття» за допомогою цікавої історії».

Отже, минають віки, змінюються покоління, а нам відкриваються все нові й нові таємниці виробництва та вживання вина. В наш час вино має свій «Винний етикет» та зазнає покращень, пов'язаних з смаковими якостями.

Однією з таких новацій є акустичний пристрій Маркуса Бахмана "плаваючі тарілочками", які покращують смак вина через класичну музику. Дана новація має ряд як позитивних відгуків, так і негативних зі сторони вчених.

Проте останнє слово завжди залишається за споживачем. Якщо цей винахід отримає широку підтримку, то з часом винні дегустації можуть супроводжувати фрази на кшталт: «Здається, в моєму келиху присутні тони Моцарта. Та інше.»

Література:

1. Інтернет джерело: <http://whywhywine.ru/novosti/tehnologiya/-/koncert-dlya-vina-s-orkestrom>;
2. Інтернет джерело: http://www.istok-audio.com/special/articles_for_specialists_in_t/detail.php?ID=4053