

Τεχνική οργανοληπτικής αξιολόγησης οίνων

Σάββας Κωνσταντίνου

Οινολόγος

στο Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων

Για μία επιτυχημένη οργανοληπτική αξιολόγηση είναι απαραίτητο να ακολουθηθεί μία ειδική τεχνική για την εξέταση της όψης, των αρωμάτων και των γευστικών χαρακτηριστικών του οίνου. Η οργανοληπτική αξιολόγηση και, κατά συνέπεια, η βαθμολόγηση ενός οίνου απαιτεί εμπειρία και γνώσεις, μαθαίνεται σιγά-σιγά και ακολουθεί μια διαφορετική, πιο πολύπλοκη διαδικασία από την απλή κατανάλωση.

Η επαγγελματική αξιολόγηση είναι μια αρκετά πολύπλοκη διαδικασία και απαιτεί γνώση, εμπειρογνωμοσύνη και υπευθυνότητα. Σκοπός της είναι η διαμόρφωση μιας ξεκάθαρης και αντικειμενικής εικόνας για την ποιότητα του οίνου. Η αξιολόγηση πρέπει να γίνεται από έμπειρους και ικανούς δοκιμαστές, που είναι αμερόληπτοι και χωρίς οποιαδήποτε συμφέροντα, ενώ αφορά στην επιμέρους βαθμολόγηση κάθε σημείου της οργανοληπτικής εξέτασης. Το άθροισμα αυτών των βαθμών δίνει το σύνολο, τον τελικό, δηλαδή, βαθμό, που πολλές φορές συνοδεύεται και από κάποιον χαρακτηρισμό ή σχόλιο.

Η **οπτική εκτίμηση** ενός οίνου είναι, μάλλον, η πλέον υποκειμενική, σε σύγκριση με την οσφρητική και τη γευστική. Για έναν έμπειρο δοκιμαστή, η όψη του οίνου και τα επιμέρους στοιχεία της δίνουν, συχνά, ένα δυσανάλογο μεγάλο και ενδιαφέρον πλήθος πληροφοριών. Μέσα από την οπτική εξέταση παρατηρούμε τη διαύγεια, η οποία αφορά το βαθμό που ο οίνος είναι απαλλαγμένος από οποιαδήποτε αιωρούμενα σωματίδια, καθώς και την ένταση και την απόχρωση του χρώματος, τις ανταύγειες και τη ρευστότητα του οίνου.

Η **οσμή** του κρασιού και η **χρήση της όσφρησης** κατά τη δοκιμή είναι από τα πιο ουσιαστικά εργαλεία του επαγγελματία δοκιμαστή, αλλά ακόμη και για τους μη ειδικούς, η οσφρητική εξέταση είναι, μάλλον, το πλέον ευχάριστο κομμάτι της δοκιμής. Συνήθως, χρησιμοποιείται η λέξη «**μύτη**» για να περιγράψει κανείς την οσμή ενός οίνου. Τα ερεθίσματα που μπορεί να συλλέξουμε μυρίζοντας έναν οίνο είναι πάρα πολλά, λόγω των αρωμάτων που βρίσκονται σε αυτόν (δεν προστίθενται, αλλά προέρχονται από το σταφύλι, την οινοποίηση και την παλαίωση στο βαρέλι ή/και στη φιάλη). Τα αρώματα που βρίσκονται σε έναν οίνο δεν είναι τίποτα άλλο από πτητικές χημικές ενώσεις, που για να γίνουν αντιληπτές κατά την όσφρηση, πρέπει να βρίσκονται σε επαρκή ποσότητα. Μέσω της διαδικασίας αυτής εξετάζεται η καθαρότητα του οίνου, η ένταση και η ποιότητα του αρώματός του.

Η **γευστική εξέταση** έχει, ίσως, το σημαντικότερο ρόλο στην εξέταση και οδηγεί στα κυριότερα συμπεράσματα για την τελική αξιολόγηση ενός κρασιού. Η γευστική εικόνα αναφέρεται συχνά και ως «**στόμα**» του οίνου. Όταν υπάρχουν πολλά κρασιά προς δοκιμή, είναι σημαντικό να κατανοήσουμε ότι, το κρασί που δοκιμάζεται θα πρέπει να μην καταναλώνεται, αλλά να απορρίπτεται σε πτυελοδοχείο, ακριβώς διότι το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί δρα ανασταλτικά στην ικανότητα κρίσης. Η διαδικασία αυτή, μπορεί να θεωρείται από κάποιους αντιαισθητική, αλλά είναι όχι μόνο φυσικό και αποδεκτό, αλλά επιβεβλημένο, αφού έτσι διατηρείται ακμαία η κριτική ικανότητα του δοκιμαστή. Σημαντικά στοιχεία που εξετάζονται γευστικά είναι η καθαρότητα του οίνου, η ένταση του αρώματός του, η διάρκεια – επίγευση, η ποιότητα του στόματος, καθώς και τα διάφορα αρώματα, η ισορροπία και η υφή του.

Μερικοί χαρακτηρισμοί που μπορούν να αποδοθούν σε έναν οίνο

- **Απαράδεκτος:** οίνος με σοβαρά προβλήματα
- **Κάτω από το μέτριο:** οίνος με αξιοσημείωτα ελαττώματα, όπως απουσία γεύσης, πιθανόν άσχημης γεύσης και αρωμάτων
- **Μέτριος:** οίνος ο οποίος έχει απλά παρασκευαστεί σωστά, ένας ειλικρινής, "τίμιος" οίνος
- **Πολύ καλός:** οίνος με διαβαθμίσεις φινέτσας και γεύσης, καθώς και χαρακτήρα, χωρίς αξιοσημείωτα ελαττώματα
- **Ξεχωριστός:** οίνος με εξαιρετική πολυπλοκότητα και χαρακτήρα. Οίνοι της κλάσης αυτής θεωρούνται σημαντικοί.
- **Εξαιρετικός:** οίνος με σημαντικό και πολύπλοκο χαρακτήρα, που αναδεικνύει όλες τις αναμενόμενες ιδιότητες ενός κλασικού οίνου της ποικιλίας στην οποία ανήκει. Πολύ δύσκολα μπορείς να βρεις οίνο αυτού του μεγέθους.