

Większość wrażeń, które zwykło kojarzyć się ze smakiem, jest w rzeczywistości odbierana węchem. Dotyczy to również wina. Do zgłębienia jego tajemnic niezbędny jest przede wszystkim dobry węch. Nos to jeden z najlepiej rozwiniętych zmysłów człowieka.

Zapach wina pochodzi od zawartych w nich substancji lotnych, które tworzą większość aromatów. W sensie chemicznym łączą się z alkoholami, aldehydami, estrami, kwasami lub innymi związkami węglowodorowymi. Im więcej zawierają atomów węgla, tym intensywniejszy jest zapach. Najsilniejsze zapachy wydzielane są przez estry, związki bardziej lotne niż aldehydy, które z kolei pachną mocniej niż alkohole. Najmniej lotne są kwasy.

Mało prawdopodobne jest aby istniał wrodzony talent do przeprowadzania degustacji wina. Istotną sprawę stanowi wrażliwość receptorów. Są ludzie którzy reagują już na 100 molekuł zapachowych, inni natomiast reagują dopiero od 10000. Odbiór tych bodźców jest sterowany przez mózg. Tak więc zdolność rozpoznawania zapachów zależy w dużej mierze od znajomości składników zapachu i umiejętności ich rozróżniania. Osoby narażone stale na pewne zapachy (np. dym papierosowy) mają tak podwyższony próg wyczuwania zapachów że stają się mało wrażliwi na subtelne aromaty podczas degustacji wina. Nie wiadomo czy jest to efekt zużycia receptorów czy skutek osłabienia koncentracji. Sprawność zmysłu węchu funkcjonuje najlepiej na czczo. Pojawiły się ostatnio doniesienia poparte badaniami naukowymi, że osoby z mniejszą niż średnia ilością receptorów są lepszymi degustatorami niż te, które mają ich nadmiar. Okazuje się, że nadmiar szkodzi.

Zapachy mogą być rejestrowane przez nos dopiero w stanie płynnym. Błona śluzowa nosa, gdzie znajdują się receptory pokryta jest wilgotnym nabłonkiem na którym rozpuszczają się molekuły zapachu. Ponieważ komory boczne nosa z błoną śluzową wychodzą na jamę gardła, receptory węchu są podrażniane mocniej podczas wydechu niż

przy wdechu. Dlatego wrażenie zapachu wina często trwa jeszcze tak długo po jego przełknięciu.

Nielotne nośniki smaku w winie to cukier kwasy i fenole. Ponieważ nie pachną (lub pachną bardzo słabo) muszą być wychwycone przez smak. Istnieją cztery podstawowe smaki: słodki, słony, kwaśny i gorzki. Smak wina to efekt kombinacji tych czterech smaków podstawowych. Słodycz wiąże się z alkoholem zwłaszcza z glikolem. Kwasowość dają głównie kwasy: winowy, jabłkowy, cytrynowy, mlekowy oraz octowy. Smak słony maskowany jest głównie przez kwasy. Jest on słabo wyczuwalny bo dominują go inne kompozycje smakowe.

Za smak gorzki w winie odpowiadają gorycze (substancje goryczkowe), tanina daje zaś wrażenie ściągania błony śluzowej . Niektórzy degustatorzy potrafią określić zarówno ilość tanin jak i ich jakość w winie wyłącznie na podstawie zapachu.

R

eceptory smakowe umieszczone w kubkach, reagują na substancje chemiczne i przewodzą odpowiednie informacje do mózgu. Podczas picia wina takie bodźce jak temperatura trunku lub skurcz błon śluzowych pod wpływem tanin, rejestruje nerw trójdzielny. Dzięki ogrzaniu wina w ustach uaktywniają się znów aromaty lotne, które ponownie stymulują śluzówkę nosa.

Badania naukowe pokazały, że człowiek potrafi rozróżnić do 4000 zapachów. Pamięć wrażeń węchowych – ważny czynnik podczas degustacji wina, podlega wyćwiczeniu. Prawie każdy z nas może zostać degustatorem wina gdyż odsetek ludzi mających problemy z rozróżnianiem zapachów i smaków jest bardzo niski. Istotę stanowi chęć uporządkowania zapachów i smaków jakie pamiętamy. Stanowi to przejaw sprawności

intelektualnej człowieka, związanej z jego wolą

