

Da li ste super degustator za vino

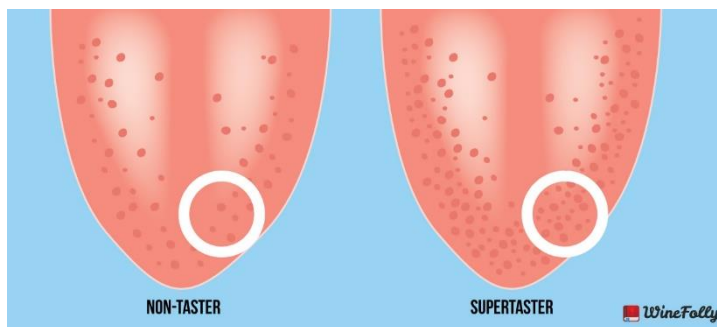
Original tekst: Find Out if You're a Wine Supertaster. Izvor: <https://winefolly.com/>



Objavljeno: 21.12.2017. by Madeline Puckette.

Prevod: Dragutin Mijatović

Ako imate više od 30 okusnih pupoljaka na jeziku u prostoru otvora za bušenje papira, tada ste supertaster. Možda ste i izbirljivi ljubitelj hrane. Saznajte šta je supertaster i pogledajte da li ste jedan od njih. Ako niste, ne brinite, još uvijek možete naučiti i biti sjajni u kušanju vina. Žene imaju preko 2 puta veću vjerovatnost da će biti supertasteri nego muškaraci. U svijetu postoje 3 vrste degustatora: 1. „Supertaster“ (Super degustator). 2. „Prosječni degustator“ i 3. „Ne-Taster (Ne-degustator)“



Jednostavan test da biste vidjeli da li ste supertaster. Izbušite standardne otvore ili napravite prsten na čistom komadu plastike ili voštanom papiru i stavite ga na prednji dio jezika. Zatim izbrojite veće pupoljke - zvane papile (o papilama na jeziku bilo je govora i u članku *Različita područja na jeziku osjećaju različite okuse?* objavljenom 09.06.2018.).

Zapravo prilično je škakljivo uočiti, pa ako želite biti precizniji, obavezno prethodno popijte malo crvenog vina kako biste obojali jezik. Prebrojite koliko imate papila i pogledajte u nastavku kakav ste degustator-kušač.

Ne brinite ako niste supertaster, evo pomoći u nastavku!

Supertaster 30+ okusnih pupoljaka

Sve ima intenzivan okus: od slanog, slatkog, kiselog, osjećaja masnoće i gorkog. Klasično „reći“ supertaster je neko ko mrzi gorko povrće, poput briselskog kupusa ili kelja. Uprkos sjajnom zvučnom imenu, biti "supertaster" zapravo može značiti da ćete uživati u gorkim pićima, kao što su gorko pivo (poput IPA) i visoki tanini punih crnih vina (volite vino Pinot noir nasuprot Nebbiolo). To takođe znači da ste skloni jesti blažu hranu nego super bogatu hranu koja ima previše 'masni' okus. Možda ste izbirljivi ljubitelj hrane, ali biti Supertaster zapravo je prilično dobro: studije istraživačice *Linde Bartoshuk* sa univerziteta Yale pokazale su da supertasteri vjerovatno manje skloni gojazni nego degustatori.

Prosječni degustator 15-30 okusnih pupoljaka

Voliš gorko povrće i vjerovatno uživaš u zemljanim i slanim vinima. Otprilike 50% ljudi testiranih u SAD-u bili su prosječni degustatori, pa to bi mogli biti i Vi. Prosječni degustator još uvijek može probati iste gorke okuse kakve ima supertaster, ali to nije uzrok da se trgnete. Zbog toga ste degustator koji nije probao ništa. Vaša sposobnost da budete bolji degustator može se poboljšati sa nekoliko vještina.

Ne-Taster (Početnik) ispod 15 okusnih pupoljaka

Posuda začinjene tajlandske hrane sa 5 zvjezdica ne čini vas da cmizdrite od bolova i da volite vina visokih tanina. Skloni ste naginjanju bogatoj hrani, začinjenoj hrani i jako aromatizovanoj hrani. Ne osjećate gorak okus na isti način kao ostali. Zapravo, neki nekušači uopšte ne pokušavaju probati gorčinu. Vaša iskustva sa hranom i vinom znatno se razlikuju od ostala dva tipa degustatora. Kladam se da niste iznenađeni što vaši prijatelji ne mogu podnijeti ono što želite jesti. Ne brinite, ako volite vino, još uvijek možete da naučite bolji okus. Jedino na što biste trebali

pažiti je, jesti više zdrave hrane, čak i ako su dosadne. Azijci, Afrikanci i Južnoamerikanci imaju veći udio supertastera od bijelih ljudi.

Bez obzira kakav ste degustator (ljubitelj vina), možete postati bolji u degustaciji vina:

Koristite nos. Većina vašeg okusa dolazi iz nosa. Saznajte kako procijeniti arome vina.

Obratite pažnju na teksturu. Osim okusa hrane ili vina, obratite pažnju i na teksturu i na to kako se okus razvija u ustima. Potreban vam je primjer, **profil okusa Cabernet Sauvignon** (više objavljeno 05.05.2020. pod naslovom *Karakteristike poznatih crvenih vina*).

Uspori. Odvojite vrijeme za sve što probate, to će vam pomoći da razvijete bolji osećaj okusa.

Uzged, svi počinju sa oko 10.000 okusnih pupoljaka koje vaše tijelo prirodno zamjenjuje svakih 14 dana. Kako starite, taj se broj smanjuje na otprilike polovinu. Dakle, bez obzira ko ste, važno je maksimizirati svoju sposobnost okusa dok možete. Vaši brojevi sa okusom mogu se smanjiti i od pušenja ili konzumiranja vrućih alkoholnih pića.

Naučite tehniku degustacije vina. Naučite koje tehnike profesionalci koriste da nauče degustirati vina. Koraci degustacije vina: Pogledati, Pomirisati, Okusiti-probati, Progutati/pljunuti, Razmisliti (vjerovatno biste to trebali raditi tokom dužeg vremena).

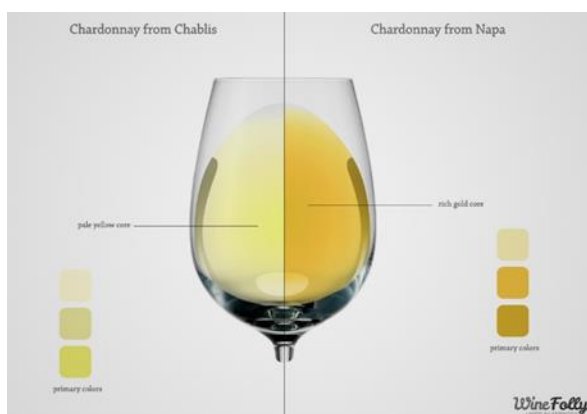
Pogledajte dobro.



1. Vinho Verde/Pinot Gris, 2. Sauvignon Blanc, 3. Marsanne/Chenin Blanc/Viognier, 4. Chardonnay, 5. Old White Wine, 6. Sherry



1. young cabernet, 2. old cabernet/merlot 3. young merlot 4. young syrah, 5. young pinot noir, 6. old pinot noir



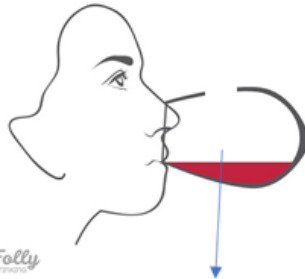
Šta mirišete? i Šta testirate-probate?

Tasting Tips



Šta mirišete?

Koliko je intenzivan miris vina?
Navedite nekoliko voćnih okusa vina.
Prepoznajte ostale okuse u vinu?
Da li vino ima mineralni miris?
Je li vino čuvano u hrastovom buretu?



Šta testirate-probate?

Je li vino slatko?
Navedite nekoliko voćnih okusa vina?
Koliko je intenzivan okus vina?
Ima li vino mineralni okus?
Koliko je vino kiselo?
Ima li tanina u vinu?
Da li je nivo alkohola u vinu očigledan?
Koliko dugo traje okus vina (aftertaste vina)?

Video: https://www.youtube.com/watch?time_continue=3&v=swPhcBsgYig&feature=emb_logo
ili

Video-Kako probati bijelo vino (How to Taste White Wine):

<https://www.youtube.com/watch?v=QfoYauvmVE>

Video-Kako probati crveno vino (How to Taste Red Wine):

<https://www.youtube.com/watch?v=bGCEb1RP71g>

Sources:

- If you want a more detailed "how to" on testing yourself, check out this article on scientificamerican.com
- Yale research article about Linda Bartoshuk's work
- A Matter of Taste on smithsonianmag.com
- An article about how taste (and sensing fat) relates to obesity the-scientist.com
- Supertaster at risk of cancer because of lack of flavonoids in their diets newscientist.com
- BBC article
- A well-written article called Taste Buds on kidshealth.org