

Weekendy w Winnicach

"Przy Kieliszku"

rozważania o winach, winiarstwie i nie tylko....



© Archivio Turismo FVG

PAN KIELISZEK

Podtytuł: Po co kieliszek ma nóżkę

W tej materii, w przeciwieństwie do chyba nierozwiązywalnego dylematu [PANA KORKA](#) , nie ma najmniejszych wątpliwości, i odpowiedź jest całkowicie jednoznaczna:

kieliszek po to ma nóżkę, żeby za nią trzymać. Zupełnie tak jak z kobietami.

Ten truizm jest dla nas wszystkich "oczywistą oczywistością" (cyt: gajowy), ale postawmy sobie, równie oczywiste pytanie:

Dlaczego ?

Mam tutaj na myśli, wyłącznie kwestię PANA KIELISZKA, natomiast w drugiej poruszonej wyżej oczywistości - odsyłam do stron erotycznych internetu.

Zdaniem Jancis Robinson, światowego "guru" winiarstwa: " (...) spełniają podstawowe wymagania dobrego kieliszka na wino, mając nóżkę i czaszę, w której wino można zakręcić, bez obawy, że się wyleje" (cyt: J.Robinson, H.Johnson).

W oparciu o nasze wieloletnie doświadczenia i "bliskie zblżenia" z tym podstawowym, podręcznym niezbędnikiem enologicznym, twierdzimy z całą odpowiedzialnością, iż wymienieni wyżej autorzy mijają się z prawdą i wprowadzają wiernych im czytelników w błąd.

PAN KIELISZEK bowiem, oprócz czaszy i nóżki, musi być dodatkowo wyposażony w okrągłą podstawkę (*stopkę*), umieszczoną u samego dołu nóżki. Ma to na celu zapobieżenie wywróceniu się PANA KIELISZKA, po odstawieniu go np. na stół (*sama nóżka nie wystarczy*).

Nie ukrywamy prawdziwej satysfakcji, kiedy możemy wykazać się naszym o wiele wyższym poziomem profesjonalizmu enologicznego niż Jancis Robinson i Hugh Johnson.

Chciałoby się powiedzieć: czytaj regularnie Rozważania "Przy Kieliszku" na łamach WwW, a będziesz najlepiej poinformowany.

Jednocześnie przyznajemy otwarcie, iż z pozostałymi stwierdzeniami w/w autorów całkowicie się zgadzamy.

Celem niniejszego wywodu, jest niezbite wykazanie, iż trzymanie kieliszka za nóżkę ma głębokie uzasadnienie i w istocie rzeczy tak należy postępować, nie tylko dla zachowania przyjętych powszechnie norm *savoir-vivre'u*, ale przede wszystkim wynika to z czystej logiki.

Jak prawdopodobnie się domyślasz, istnieją trzy możliwości trzymania kieliszka:

1. Za podstawkę
2. Za nóżkę
3. Za czaszę

ZA PODSTAWKĘ

Metoda całkowicie akceptowalna, zarówno z punktu widzenia degustowanego wina jak i *savoir-vivre'u*. Ma ona jednak wielu przeciwników, dla których wydaje się być nie tylko zbyt pretensjonalna, ale przede wszystkim bardzo niewygodna. I chyba mają rację.

ZA NÓŻKĘ

Po stokroć – TAK !

Dlaczego ?

Kiedy przeczytasz przyczyny, dla których nie powinno się trzymać kieliszka za jego czaszę – zrozumiesz.

ZA CZASZĘ

Po stokroć – NIE !

Dlaczego ?

Przede wszystkim, pamiętajmy, iż dobre szkło, to bardzo ważny, jeśli nie najważniejszy element degustacji win.

Szkło musi być cienkie, przejrzyste i bez żadnych ozdób. Kieliszek powinien być czysty i wypolerowany, tak aby można było z łatwością ocenić rzeczywisty kolor wina, czyli jego "suknię".

Czasza kieliszka powinna zwężać się ku górze aby umożliwić prawidłową ocenę bukietu (uwalniane aromaty koncentrują się i "wędrują" ku górze).

Wino powinno wypełniać nie więcej niż 1/3 objętości kieliszka, poziom ten wyznacza, w większości kieliszków, najszerze miejsce czaszy.

Każdy kształt czaszy kieliszka uwypukla inne cechy wina. Niewielka nawet modyfikacja podstawowego kształtu może podkreślać inne cechy charakterystyczne dla poszczególnych rodzajów wina.

Nie ma jednak potrzeby trzymania różnych kieliszków do różnych rodzajów wina. Wina białe, tradycyjnie podaje się w kieliszkach mniejszych niż wina czerwone, być może dlatego, że wiele z nich jest naturalnie aromatycznych i potrzebują mniej wolnej przestrzeni w czaszy – ale jest to tylko konwencja. Inną przyczyną może być fakt, iż wina białe podaje się zdecydowanie schłodzone, a więc nie powinny mieć zbyt dużo czasu na istotną zmianę swojej temperatury, co nie jest aż tak istotne przy winach czerwonych.

Klasyczny kieliszek nadaje się do prawie wszystkich win, ale Król Szampan smakuje lepiej i dłużej zachowuje swoje bąbelki w podłużnym kieliszku tzw. flucie, niejednokrotnie zwężającym się ku górze.

Niektórzy, z kolei, wolą pić Burgundy w kieliszkach przypominających słoje dla złotych rybek.



© Alain Doire - CRT Bourgogne

Aby zrozumieć dlaczego nie powinniśmy nigdy trzymać za czaszę kieliszka, powróćmy do naszych poprzednich stwierdzeń, że:

"(...)Szkło musi być cienkie i przejrzyste. Kieliszek powinien być czysty i wypolerowany, tak aby można było z łatwością ocenić rzeczywisty kolor wina, czyli jego "suknię". Czasza kieliszka powinna zwężać się ku górze aby umożliwić prawidłową ocenę bukietu (...)"

Skoro więc już mocno dźrżysz swój kieliszek za jego czaszę, pamiętaj, iż w ten sposób, skutecznie rujnujesz podstawy prawidłowej oceny wina, które zamierzasz degustować.

Zauważ co napisałem (z pełną świadomością) – degustować, a nie pić (gdyż pić to można duszkiem z musztardówki, a to już jest zupełnie inne zagadnienie).

Tymi podstawami są:

1. Odpowiednia temperatura degustowanych win (10-12 st.C dla białych i 16-18 st.C dla czerwonych)
2. Szkło czaszy kieliszka wykonane z cienkiego, białego tzn. idealnie przezroczystego szkła, bez żadnych ozdób
3. Czasza kieliszka doskonale wypolerowana



© Archives Paddy Mannion

Jeżeli decydujesz się na trzymanie za czaszę kieliszka, sam sobie odbierasz możliwość prawidłowej oceny zarówno sukni jak i bukietu degustowanego wina.

Przyczyny są niesłychanie prozaiczne, mianowicie zmieniasz po prostu "przezroczystość" czaszy kieliszka a także skutecznie degenerujesz bukiet degustowanego wina, poprzez zmianę jego temperatury.

Pamiętaj bowiem, iż Twoje palce, trzymające to delikatne, cienkie szkło są zawsze lekko spocone i, z reguły, cieplejsze od samego kieliszka. Powoduje to powstanie śladów na szkle, jak również podniesienie temperatury degustowanego wina (*pamiętaj – to jest bardzo cienkie szkło*).

Ergo – nie możesz prawidłowo ocenić ani koloru wina ani jego aromatów, bowiem Twój kieliszek nie jest już całkowicie przezroczysty, a temperatura wina wzrosła.

Uniknięcie podniesienia temperatury wina w kieliszku, jest nad wyraz istotne przy degustowaniu win białych, silnie aromatycznych, a już absolutnie krytyczne przy degustowaniu [Króla Szampana](#).

Reasumując:

kieliszek po to ma nóżkę, żeby za nią trzymać.....i tak trzymać

Jedna z propozycji "Weekendy w Winnicach" obejmuje kurs: "[Smakuj wino w odpowiednio dobranych kieliszkach](#)" (ok.1,5 h.)

Adam Stankiewicz

www.winowww.pl

O ile masz pytania, komentarze – [napisz](#) na pewno odpowiem

W powyższych Rozważaniach "Przy Kieliszku" niejednokrotnie opierałem się na:

- Atlas Win Świata, WIG Press Sp z o.o, aut: J.Robinson, H.Johnson
- Witryna [Connoisseurs of Alcohol and Tobacco Association \(CATA\)](#)

Wszystkim autorom – dziękuję.

Publikowanie, modyfikowanie i kopiowanie zawartości artykułu lub jego części bez zgody właściciela serwisu WwW, lub podania źródła jest zabronione