



## *Pirmie soļi vīna pasaulē - ar ko sākt?*

*Pēc vīna aromātu un garšu pasaules iepazīšanas jūs no tiem varat iegūt daudz vairāk. Neatkarīgi no tā, vai esat pilnīgs iesācējs, vai jums jau ir pāris iecienītu vīnu, mēs kopā ar vīna ekspertu Tatu Torikka no Altia Akadēmijas esam sagatavojuši piecus padomus, kuri noderēs, sperot pirmos soļus vīna pasaulē.*

### **1. Degustē, izgaršo, salīdzini**

Viena no svarīgākajām iezīmēm vīnu dažādības iepazīšanā ir to atvērtā un niansētā garša. Tā vietā, lai izvēlētos vienu un to pašu jau zināmu vīnu, ir vērts un ieteicams izmēģināt dažādas variācijas. Vīna iepazīšanai noteikti ir nepieciešams laiks, un iesākumā var būt grūti atcerēties, kā garšojuši iepriekš izmēģinātie vīni. Tāpēc sāciet vīna degustēšanu ar klasiskākām vīnogu šķirnēm, kā, piemēram, baltās **Sauvignon Blanc** un sarkanās **Cabernet Sauvignon**, no kurām varat iegādāties trīs pudeles no katras šķirnes un izbaudīt to atšķirības. Sarīkojiet lielisku vakaru - daliet vīna izmaksas un degustēšanas prieku kopā ar draugiem!

### **2. Atgriezies pie garšu pamatiem**

*Garšas sajūta veidojas tikai garšojot*, tāpēc labu vīnu degustēšana palīdzēs atklāt jaunas garšas nianšes. Vīniem bieži ir dažādas buketes, piemēram, augļu vai ogu, kā arī augu un garšvielu nianšes. Tāpēc ir ieteicams censties tās izgaršot tieši tā. Piemēram, ja teikts, ka vīnam ir Āzijas ličiju aromāts vai garša, ir vēlams censties šos aromātus un garšas nianšes vīnā arī atrast.

Tāpat kā pagaršot citrona sulu, lai sajustu skābumu, vai cukura sīrupu, lai sajustu saldumu, arī vīna pamatbukete - skābs, salds vai tanīnains - ir noderīgi parametri, pēc kuriem vadīties garšu iepazīšanā. Lai gūtu priekšstatu par tanīniem, no zināmākām garšām tie atrodami, piemēram, stiprā melnajā tējā vai svaigās cidonijās. Tanīni ir tie, kas rada vīna sausuma un mutē mazliet savelkošo sajūtu.

### **3. Ienirsti literatūrā**

Šodien internets ļoti atvieglo vīna iepazīšanu, tā kā visa informācija par vīna pasauli ir tikai pāris klikšķu attālumā jebkurā laikā un vietā. Mēs, citagarsa.lv, arvien sniedzam un apkopojam informāciju par vīniem, vīnogu šķirnēm, vīna valstīm un ražotājiem. Tāpat arī Wikipedia piedāvā pietiekami plašu un uzticamos avotos bāzētu informāciju par vīna zināšanām. Populārākajos pasaules grāmatu e-veikalos katrs atradīs sev saprotamu grāmatu par dažādām vīna zināšanu jomām, tāpat arī Latvijas grāmatnīcās ir pieejamas kā ārzemju, tā arī vietējo autoru radītas grāmatas, kas palīdzēs atklāt burvīgo vīna pasauli. Mēs gan iesakām apvienot teoriju un praksi - vīna iepazīšanu lasāmvielā apvienojiet ar degustēšanu!

### **4. Nepieciešamība ātri reaģēt nepazudīs**

Kādu vīnu izvēlēties pie gulaša? Kādu ēdienu vajadzētu baudīt ar Riesling? Vai lētie vīni ir sliktāki kā dārgie? Palīgā! Ja jūs uztrauc līdzīga rakstura jautājumi, noteikti varat griezties pie profesionāliem padomdevējiem. Mēs, citagarsa.lv, vienmēr centīsimies katram produktam ieteikt saderīgas receptes un otrādi - lai vairotos ne tikai jūsu dzērienu baudīšanas pieredze, bet arī zināšanas. Tāpat arī vīna un ēdienu restorānu darbinieki ir lieliski informācijas avoti. Īpaši specializētās ēdināšanas vietās tie labprāt ne tikai atbild uz jautājumiem, bet arī dalās pieredzē!

### **5. Meklē vārdus vīna raksturošanai**

*Ozolkoka, tanīnains, ass vai pēc petrolejas?* Neļaujiet vīna terminoloģijai sev sagrozīt galvu vai uztvert to pārāk burtiski! Vīna vārdnīca radusies tikai tāpēc, lai cilvēki varētu labāk izprast vīnu un sarunāties par to. Iesācējiem šī vārdnīca paplašināsies laika gaitā, iepazīstot un degustējot arvien vairāk vīna variāciju. Galu galā katra vīna aromāts un

garša ir individuāla pieredze. Ja, piemēram, rozā vīna buķeti jūs raksturosit kā *zemeņu*, tas būs atbilstoši tieši jūsu sajūtām, neatkarīgi no tā, kas rakstīts uz pudeles. Neapstājieties pie žargoniem, bet saviem vārdiem centieties raksturot un izprast visas izceltās garšas, ko tieši jūs sajūtat vīnā!

