

## IMPORTANCE DU VERRE A VIN

En plus de son aspect esthétique, le choix du verre est indiscutablement important et cela pour plusieurs raisons. Choisir le verre le plus adéquat possible pour boire votre vin vous permettra, ainsi qu'à vos invités, de tirer le plus grand plaisir possible de la dégustation de vos bons vins.

### **A LA BASE FUT LE VERRE INAO** (Institut National des Appellations d'Origine).

Le verre INAO, un verre universel reconnu par l'INAO, réunit tous les paramètres pour la dégustation de vins.

Ce type de verre constitue le B.a.- b.a. en matière de verres à vin, même si à l'usage il n'est pas le plus précis ou le meilleur exhausteur de saveurs, d'arômes et de goûts.

Au-delà de l'accord entre « mets et vins », ou entre « température et vin », il est recommandé et utile de s'intéresser à l'accord entre « verre et vin ».

Même si le verre ne transformera jamais miraculeusement un mauvais vin en bon vin, il jouera indéniablement un rôle de révélateur.

### **IMPORTANCE DE LA FORME**

3 éléments composent un verre à vin à pied : Le calice, la jambe, le pied.

- La hauteur de la jambe et la largeur du pied font partie du design (ou esthétique) du verre et constitue un choix propre à chacun.
- Un verre de qualité présente un calice de bonne dimension comprenant 4 variables (forme, taille, épaisseur et diamètre du bord).
- Un verre adéquat doit communiquer le meilleur « plaisir » possible du vin aux sens du dégustateur.

4 sensations de plaisir sont à découvrir dans le vin :

- Le bouquet ou « nez » : Un verre adapté libère la variété et l'intensité des arômes du vin.
- La matière : Un verre de qualité met en valeur la texture du vin, sa complexité et sa diversité perçue par les papilles gustatives de la langue et du palais (aqueuse, onctueuse, soyeuse, veloutée, acide, acerbé, astringente, etc.).
- La bouche : Un verre bien choisi permettra de mieux appréhender l'équilibre entre le fruit, la minéralité, l'acidité et l'amertume.
- La finale : Un verre idéal mettra mieux en exergue une longueur en bouche agréable et prolongée, donnant libre cours aux caudalies présentes.

## **Bonne dégustation**

(Version française ci-dessus)

## HET BELANG VAN HET WIJN GLAS

Naast de esthetische keuze, is het glas onmiskenbaar belangrijk voor verschillende andere redenen.

Het meest geschikte wijnglas kiezen zal je, evenals aan uw gasten, toelaten met het grootst mogelijk plezier uw heerlijke wijnen te proeven.

### **AAN DE BASIS WAS HET INAO GLAS** (Institut National des Appellations d'Origine).

Het INAO glas, een universeel glas erkend door het INAO, verzameld al de parameters voor het proeven van wijn.

Dit type glas is de B.a.- ba van wijnglazen, zelfs is deze gebruikelijk niet de meest accurate of de beste aroma en smaak ontwikkelaar.

Naast de overeenstemming tussen "eten en wijn", of tussen "temperatuur en wijn", is het aanbevolen en nuttig even belang te besteden aan de overeenstemming tussen "glas en wijn".

Zelfs als het glas nooit een slechte wijn in goede wijn zal toveren, zal deze een onmiskenbare onthullende rol spelen.

### **BELANG VAN DE VORM**

3 elementen maken deel van een wijnglas op voet: De kelk, de steel, de voet.

- De hoogte van de steel en de breedte van de voet maken deel van het ontwerp (of esthetiek) van het glas en blijft een eigen keuze.
- Een kwalitatief glas vertoont een kelk met goede afmetingen van de 4 variabelen (vorm, grootte, dikte en diameter van de rand).
- Een aangepast glas moet het best mogelijk plezier geven aan de zintuigen van de wijnproever.

4 plezierige sensaties zijn te ontdekken in de wijn:

- Het bouquet of "neus": Een geschikt glas zal de verscheidenheid en intensiteit van de aroma's van de wijn vrijmaken.
- De materie: Een kwalitatief glas verhoogt de texturen, de complexiteit en de diversiteit die zullen waargenomen zijn door de smaakpapillen van de tong en gehemelte (waterig, romig, zijdeachtig, fluweelachtig, zuur, bitter, adstringerend, etc.).
- De smaak: Een goed gekozen glas zal een beter inzicht geven van de balans tussen fruit, mineraliteit, zuurgraad en bitterheid.
- De finale: Een perfect glas zal een meer aangename en langdurige lengte in de mond benadrukken, en sterkte geven aan de Caudaliën.

## **Heerlijke degustatie**