

## Ο δεκάλογος του καλού γευσιγνώστη σε μία έκθεση κρασιού

1) *Χαιρετάμε, συστηνόμαστε και ρωτάμε εάν μπορούμε να δοκιμάσουμε.*

Όσο περίεργο και εάν φαίνεται, το «μπορώ να δοκιμάσω τα κρασιά σας;» είναι η καλύτερη εισαγωγή στην ολιγόλεπτη σχέση που θα ακολουθήσει με τον παραγωγό. Στη συνέχεια καλό είναι να δώσουμε το όνομα και την ιδιότητά μας, που θα βοηθήσουν τον εκθέτη να οργανώσει καλύτερα τη γευσιγνωσία μας. Ιδανικά έχουμε προετοιμαστεί, έστω και στοιχειωδώς, και γνωρίζουμε ποιον έχουμε απέναντί μας. Αν όχι, είναι καλύτερα να του πούμε από την αρχή πως δεν γνωρίζουμε το οινοποιείο του και πως θα θέλαμε να μάθουμε κάποια πράγματα γι' αυτό. Δεν είναι ντροπή, γι' αυτό υπάρχουν και εκθέσεις. Όπως και να 'χει δεν απλώνουμε το χέρι μας με το άδειο ποτήρι μπροστά στα μούτρα του εκθέτη, λες και είναι ένας απλός παραγγελιολήπτης.

2) *Σημειώνουμε ή θυμόμαστε τι δοκιμάσαμε.*

Επειδή στις εκθέσεις δεν πάμε για να πούμε είναι βασική μας υποχρέωση ως δοκιμαστές να δοκιμάζουμε συνειδητά και να θυμόμαστε τι δοκιμάσαμε. Οι σημειώσεις μάς βοηθούν να θυμόμαστε τι έχουμε δοκιμάσει και να οργανωθούμε καλύτερα. Αν έχουμε φωτογραφική μνήμη ακόμα καλύτερα... Σε κάθε περίπτωση βοηθάμε τον εκθέτη θυμίζοντάς του το κρασί που μόλις δοκιμάσαμε για να μας πεί στο επόμενο, αφού δεν είναι εκεί μόνο για εμάς.

3) *Ποτέ δεν σερβιριζόμαστε μόνοι μας.*

Δεν υπάρχει πιο ανάρμοστη συμπεριφορά σε μία έκθεση κρασιού από το να σερβίρεσαι μόνος σου. Βρίσκομαστε σε επαγγελματική εκδήλωση και όχι σε κάποιο πάρτι. Περιμένουμε υπομονετικά να μας σερβίρουν όταν έρθει η σειρά μας ή, εάν έχει συνωστισμό, πάμε σε άλλο σταντ που δεν έχει τόσο κόσμος, μέχρι να βρεθεί το κατάλληλο «άνοιγμα».

4) *Δεν μονοπωλούμε τις καλύτερες θέσεις μπροστά από το τραπέζι του εκθέτη.*

Άλλη κακή συνήθεια αυτή! Καταλαμβάνουμε με την παρέα μας το κέντρο του τραπεζιού και οι άλλοι να πάνε να πιγούν. Το σωστό είναι αφού σερβιριστούμε να κάνουμε μερικά βήματα πίσω, να δοκιμάσουμε το κρασί σε χώρο που δεν ενοχλούμε και, αφού ολοκληρώσουμε τη δοκιμή μας, να επιστρέψουμε στο τραπέζι του εκθέτη για το επόμενο κρασί. Επίσης, δεν παραισφρόουμε πίσω από το σταντ του εκθέτη προφασιζόμενοι κάποια φιλική σχέση που έχουμε μαζί του και, εάν το ξέρουμε προσωπικά, δεν στηνόμαστε δίπλα του όλη μέρα ζαλίζοντάς τον με την παρουσία μας. Εκείνος δεν είναι εκεί για να κάνει την πλάκα του και να σκοτώσει την ώρα του!

5) *Φτύνουμε, προσέχουμε όταν φτύνουμε και δεν μονοπωλούμε το πτυελοδοχείο.*

Είναι πολλοί εκείνοι που δεν φτύνουν όταν δοκιμάζουν, ακόμα και επαγγελματίες. Εάν ήξεραν με πόση απαξίωση αναφέρονται οι οινοποιοί σε όσους «φτύνουν προς τα πίσω», όπως λένε οι Γάλλοι χαριτολογώντας, θα απέβαλλαν πάραυτα την κακή αυτή συνήθεια! Στο άλλο άκρο είναι εκείνοι που μονοπωλούν το πτυελοδοχείο και δεν αφήνουν κανέναν άλλον να το χρησιμοποιήσει. Όσο για το *savoir-faire* του φτυσίματος, εννοείται πως προσέχουμε να μην καταβρέξουμε τον διπλανό μας, αν και τα ατυχήματα είναι διαδεδομένα. *Les risques du metier*, που λένε οι φίλοι μας... Τέλος, αν το πτυελοδοχείο του τραπεζιού όπου δοκιμάζετε είναι κατελημμένο ή μακριά από εσάς, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εκείνο του γείτονα οινοποιού κι ας μην είναι το κρασί του που φτύνετε!

6) *Δεν επιδιώκουμε να σερβιριστούμε μεγάλες ποσότητες κρασιού.*

Όταν δοκιμάζουμε χρειαζόμαστε πολύ μικρές ποσότητες, 1-2 γουλιές αρκούν. Μη ζητάτε μεγάλες μερίδες, δεν έχει κανένα νόημα, είναι σπατάλη και κρίμα για το κρασί που θα χύσουμε στο πτυελοδοχείο χωρίς καν να περάσει από το στόμα μας. Με την ίδια λογική όταν βλέπουμε πως ένα κρασί έχει έρθει σε μικρές ποσότητες (άρα σπάνιο, άρα καλό, άρα ακριβό), δοκιμάζουμε μία φορά και basta. Αφήνουμε λίγο και για τους επόμενους...

7) *Ποτέ δεν ζητάμε να δοκιμάσουμε απευθείας το καλύτερο κρασί.*

Είναι προσβλητικό να ζητά κανείς από τον παραγωγό να του σερβίρει απευθείας «το καλύτερό του κρασί». Το καλύτερό του κρασί —εάν υπάρχει, γιατί η έννοια αυτή από μόνη της αναιρεί όλη τη διαδικασία της γευσιγνωσίας— το κατακτάς έχοντας δοκιμάσει πρώτα όλη την γκάμμα. Είναι το επιτέγασμα της γευστικής δοκιμής και όχι το τρόπαιο που παίρνουμε μαζί μας φεύγοντας. Εξάλλου λίγα πράγματα εκνευρίζουν περισσότερο τους παραγωγούς από τους άσχετους που έρχονται στα περίπτερά τους με τη λογική του «τι καλό έχει να δοκιμάσουμε;». Αν έχετε προετοιμαστεί σωστά και κερδίσετε την εμπιστοσύνη και το σεβασμό του παραγωγού θα σας βάλει από μόνος του να δοκιμάσετε ό,τι καλύτερο έχει.

8) *Δεν αλλάζουμε συνέχεια ποτήρι, ούτε το ξεπλένουμε όλη την ώρα με νερό.*

Πολλοί νεόφυτοι γευσιγνώστες ξεπλένουν συνέχεια και μετά μανίας το ποτήρι τους με μεταλλικό νερό ή, ακόμα, αλλάζουν συνέχεια το ποτήρι τους με καθαρό. Κι όμως, το χρησιμοποιημένο ποτήρι είναι καλύτερο από το ολοκάθαρο που μόλις βγήκε από το πλυντήριο! Οι Γάλλοι, μάλιστα, έχουν και ειδική λέξη για το «ρονταρισμένο» ποτήρι, το λένε «aviné», συνώνυμο του μεθυσμένου, δηλαδή ένα ποτήρι που έχει εμποτιστεί με τα αρώματα του κρασιού (και σίγουρα δεν μυρίζει πια κλεισούρα ή αυγουλίλα που προέρχεται από τα —κακά— πλυντήρια ποτηριών). Σε γενικές γραμμές ξεπλένουμε με νερό όταν αλλάζουμε χρώμα (βασικά από ερυθρό σε λευκό) και αλλάζουμε ποτήρι όταν λερωθεί πολύ ή μετά από τα γλυκά κρασιά ή μετά από ελαττωματικό κρασί (π.χ. φελλωμένο).

9) *Δεν είμαστε άπληστοι, προγραμματίζουμε και επιλέγουμε τι θα δοκιμάσουμε.*

Εκτός κι αν πρόκειται για πολύ μικρή σε αριθμό δειγμάτων έκθεση, πρέπει να είμαστε εκ των προτέρων αποφασισμένοι πως δεν μπορούμε να τα δοκιμάσουμε όλα, όσο καλά κι αν είναι! Μπορούμε να επικεντρωθούμε σε μία χώρα, σε μία περιοχή, σε ένα χρώμα, σε ένα τύπο κρασιού, σε μερικούς παραγωγούς, ακόμα και σε ένα εύρος τιμών... Σε κάθε περίπτωση προσπαθούμε να οργανώσουμε κάπως την επίσκεψή μας για να έχει πραγματικό νόημα και να μην είναι σαν να πηγαίνουμε εκδρομή στο δάσος. Στο σημείο αυτό να προσθέσουμε πως απαγορεύεται αυστηρά η συκομιδή των μισοάδειων φιαλών στο τέλος της έκθεσης.

10) *Last but not least: δεν πουλάμε μούρη και δεν φοράμε αρώματα*

Τέλος, έλεος πια με τους «οινοδύτην» που προσπαθούν απεγνωσμένα να κάνουν επίδειξη γνώσεων ρωτώντας τους παραγωγούς τις πιο απίθανες ερωτήσεις τη στιγμή που πνίγονται στη δουλειά, μόνο και μόνο για να τους ακούσει η ομήγυρη. Πολύ απλά, δεν είναι η κατάλληλη στιγμή. Επίσης, ειδικά για τις κυρίες: δεν φοράμε αρώματα όταν πρόκειται να επισκεφθούμε έκθεση κρασιού.

Ντίνος Στεργίδης  
Δημοσιογράφος οίνου και οργανωτής της έκθεσης Οινόραμα