



Truskawka czy furaneol?

Richard Pfister to enolog, który przez lata pracował w przemyśle perfumeryjnym. Stworzył klasyfikację aromatów obecnych w winie i powiązał je z konkretnymi molekułami zapachowymi. Rozmawia z nim TOMASZ PRANGE-BARCZYŃSKI

Twierdzenie, że istnieją ludzie bardzo wrażliwi na wszystkie typy zapachów, to mit.

Czy jesteś superdegustatorem, osobą szczególnie wrażliwą na zapachy i smaki?

Nie sędzę. W każdym razie mam nadzieję, że nie. Wydaje mi się, że trudno z taką cechą żyć. Nie jestem zresztą pewien, czy rzeczywiście takie osoby istnieją. Po prostu jedni ludzie są bardziej wyczuleni na pewien typ molekuł zapachowych, a drudzy na inny. Uważam za mit twierdzenie, że istnieją ludzie bardzo wrażliwi na wszystkie typy zapachów. O ile nie jest to choroba.

Choroba?

Hiperosmia, czyli nadwrażliwość węchowa. Mózg osoby na nią cierpiącej w sposób nie-normalnie silny reaguje na sygnały wysyłane przez receptory węchowe. W praktyce oznacza to, że wiele zapachów jest dla chorego bardzo nieprzyjemnych. W skrajnych przypadkach może prowadzić to do migren albo nudności.

Co jest dla ciebie ważniejsze: zapachy czy wino?

Trudno powiedzieć. Chyba jednak wino – to dla niego rzuciłem pracę w przemyśle perfumeryjnym.

Jesteś enologiem, ale także kreatorem perfum. Czy jedno zajęcie może pomóc drugiemu?

Zawsze ciekawią mnie metody wykorzystywane w różnych sektorach i próby ich adaptowania gdzie indziej. W moim przypadku praca z perfumami uwrażliwiła mnie na zapachy, przede wszystkim zaś pomogła zrozumieć, czym są molekuły zapachowe.

Do kogo adresujesz swoją książkę *Les parfums du vin (Aromaty wina)*? Do profesjonalnych degustatorów, miłośników wina, specjalistów od zapachów?

Do nich wszystkich, ale też do winiarzy. Każdy znajdzie w niej użyteczne informacje, każdy może też sam zdecydować, jaki stopień precyzji w pracy z zapachami chce osiągnąć.

Gdy sporządzasz notkę degustacyjną, to piszesz w notesie: „beaujolais o wyrazistej nucie truskawkowej”, czy raczej „z mocnym akcentem furaneolu”?

Zapisuję jedno i drugie (*śmiech*). Dzięki wiedzy o molekułach staram się być jak najbardziej precyzyjny w opisie wina, jednak nie jestem w stanie w pełni opisać zapachu, skupiając się tylko na nich – choćby dlatego, że w jednym kieliszku są ich tysiące.

Jak wyglądają molekuły zapachowe? Są między nimi podobieństwa?

Potrąfią bardzo się od siebie różnić, zarówno wielkością, jak i (niekiedy bardzo skomplikowaną) budową. Oczywiście, część z nich tworzy grupy, jak np. terpeny.

Opisywanie wina, zwłaszcza jego aromatów, bywa dyskusyjne. Dwóch profesjonalnych degustatorów może w tym samym kieliszku wyczuć zupełnie inne zapachy. Czy stworzenie obiektywnego obrazu jest możliwe?

Jedyny sposób to opisanie molekuł zapachowych. Bez tego bardzo trudno być obiektywnym, bo w istocie wszyscy relacjonujemy własne skojarzenia. Jednak, dzięki wiedzy o molekułach, możemy zrozumieć, dlaczego degustatorzy używają różnych słów do opisu tego samego wina. Na przykład w gewürztraminerze znajduje się alkohol fenyloetylowy – jeden z krytyków napisze o zapachu róż, inny o liczi. Dwa różne opisy, ale ta sama molekuła!

A co ze zwykłymi miłośnikami wina? Każdy ma inną wrażliwość na zapachy, inną wiedzę o nich, inne doświadczenia. Większość ludzi po prostu nie wie, jak pachnie tonka, ma też nikłe pojęcie, czym tak naprawdę czuć kadzidło.

Masz rację – wielu aromatów ludzie po prostu nie znają. Jeden z celów mojej książki to pokazanie, że ich gama jest olbrzymia, a przecież nie opisałem wszystkich. Do klasyfikacji zapachów Oenoflair można dodawać kolejne. Lista z pewnością nie jest zamknięta.

Wyjaśnij, proszę, co to jest Oenoflair.

To koncept, w którym wiedzę z zakresu produkcji perfum wykorzystuje się w badaniach nad zapachami – przede wszystkim wina, ale i innych napojów alkoholowych, kawy czy herbaty. Organizujemy konferencje na temat wiedzy o aromatach, udzielamy też konsultacji dotyczących technicznych aspektów pracy nad nimi – analogicznie do konsultacji winiarskich. Oenoflair to także klasyfikacja zapachów, jakie można znaleźć w winie. Dzieli się na 10 dominant: korzenną, kwiatową, zwierzęcą, drewnianą, mleczną, empyreumatyczną (to np. zapachy tostowe, palone, dymne, pospaleniowe – od gr. *empyrea* – żar), owocową, warzywną, mineralną i wadliwą. W sumie opisałem 150 zapachów. Wyodrębniłem je i przypisałem do konkretnych molekuł na podstawie analizy wielu not degustacyjnych z lat 2002–2004.

Większość ludzi opisuje zapachy za pomocą kilku prostych słów: „przyjemny”, „okropny”, „neutralny”. Czy jesteście dziś zapachowymi analfabetami?

Niemalże! (*śmiech*). We współczesnym świecie kładziemy większy nacisk na inne zmysły, na słowa. Dlatego nie potrafimy opisywać zapachów. Jakimś wytłumaczeniem jest to, że węch to zmysł bardzo złożony. Na ziemi mamy około 40 tysięcy różnych molekuł zapachowych – znacznie więcej niż na przykład kolorów.

Hugh Johnson napisał we wstępie do twojej książki, że zapachy rozpoznajemy nosem, podniebieniem, ale też dzięki... wyobraźni. Czy twoim zdaniem naprawdę możemy sobie wyobrazić zapachy wina, które w istocie nie istnieją?

Oczywiście, że tak. Nasz mózg potrafi sprawić, że czujemy zapachy, których w rzeczywistości nie ma. W dodatku odpowiadają za to te same obszary mózgu, które są aktywne, gdy naprawdę czujemy zapach. Dlatego tak ważne jest, by przy opisie wina nie ulegać wpływom innych degustatorów. Choć to zazwyczaj bardzo trudne. A co do wyobraźni... często, gdy śpię, czuję zapachy różnych rzeczy z moich snów.

Wśród ludzi zajmujących się winem dyskutuje się od dawna na temat znaczenia słowa „mineralność”. W swojej książce opisujesz kilka „mineralnych” zapachów. Jak mógłbyś zdefiniować tę kategorię?

Według mnie nie istnieje coś takiego, jak „mineralność” wina. Takie są wnioski z wielu badań naukowych na ten temat; świadczy o tym i to, że równolegle funkcjonuje zbyt wiele definicji tego terminu – terminu, którego nawet nie ma w słowniku. Nie dysponujemy dowodami na bezpośrednią relację między typem ziemi a mineralnymi zapachami. Korzenie winorośli pobierają z podłoża jony, a nie molekuły zapachowe. Mineralne zapachy wina są zazwyczaj związane z redukcją i oksydacją. Ale ponieważ opisujemy zapach wina przez analogię, nie ma problemu, by stwierdzić, że aromat jest zbliżony na przykład do nafty, jeśli rzeczywiście go czujesz.

Na ziemi występuje około 40 tys. molekuł zapachowych – znacznie więcej niż kolorów.



Richard Pfister pracuje m.in. nad szkoleniowym zestawem wzorców zapachowych opartych na naturalnych aromatach

Mineralne aromaty wina są zwykle związane z redukcją i oksydacją.

Innymi słowy, aromaty mineralne to...

Po prostu – aromaty wywołane przez molekuły zapachowe budzące skojarzenia z substancjami pochodzenia mineralnego: naftą, kredą, krzemieniem, ziemią, jodyną itd.

Co byś poradził początkującemu degustatorowi, który chciałby lepiej rozpoznawać i nazywać zapachy, jakie wyczuwa w kieliszku?

Przede wszystkim osoba taka powinna zawsze opisywać wino, trzymając się tego samego schematu. To najlepszy sposób na porządkowanie i zapamiętywanie zapachów.

Po drugie – więcej ćwiczyc! Jest naprawdę wiele sposobów na trenowanie nosa: gdy spacerujesz, kiedy jesz, gotujesz...

Czy uważasz, że zestaw ekstraktów aromatycznych Le Nez du Vin używany chętnie na różnego rodzaju zajęciach nauki degustacji może naprawdę pomóc nauczyć się zapachów? Czy lepiej jednak szkolić się wprost z natury?

Najlepsze są zapachy naturalne, ale często ich występowanie związane jest z porami roku, a w takim wypadku trudno o regularną naukę. Najlepiej byłoby mieć kolekcję aromatów zbudowanych na naturalnych zapachach, ale taki zestaw na razie nie istnieje. Choć, może w przyszłym roku... [Oenoflair przygotowuje własny zestaw wzorów zapachowych – red.].

W związku z tym Le Nez du Vin może być miłym narzędziem na samym początku, trzeba jednak pamiętać, że to aromaty głównie syntetyczne.

Czyli?

Niemal zawsze zestawia się ze sobą kilka molekuł, żeby oddać „naturalny” charakter jakiegoś zapachu. Właściwie nie wykorzystuje się przy produkcji tych próbek naturalnych ekstraktów. Nigdy też nie są to preparaty bazujące na jednej tylko molekuł.

Jak bardzo człowiek (winogrodnik, winiarz) może wpłynąć na aromat wina? Data rozpoczęcia zbiorów, wybór drożdży, temperatury fermentacji, sposobu dojrzewania, filtracja i wiele innych czynników rzutują na to, że wina zrobione z tej samej odmiany, rosnącej w tym samym siedlisku, potrafią smakować kompletnie inaczej.

Nie „kompletnie”. Każda odmiana ma swój własny zespół aromatów. Nikt nie jest zatem w stanie całkowicie zmienić zapachu wina. Oczywiście, poprzez sposoby uprawy czy winifikację możesz na ten zapach w jakimś stopniu oddziaływać. Drożdże mają wpływ na zapach, ale nie tworzą nowego zapachu. W winie zawsze pozostaną prekursorzy aromatów związane z konkretną odmianą, które ostatecznie się ujawnią.

Czy uważasz, że konsumenci wina ulegają określonym trendom, jeśli chodzi o aromaty? Na przykład zapach nowozelandzkiego sauvignon blanc stał się punktem odniesienia dla tej odmiany i wielu winiarzy na całym świecie próbuje go naśladować.

Oczywiście, że są takie mody. Wcześniej *trendy* były nuty dębowe i wszyscy szaleli za nimi. Tyle że prawdziwy miłośnik wina, nawet amator, szybko się nudzi, podążając za stadem.

Zazwyczaj na koniec wywiadu pytam swego rozmówcę o ulubione wino. Ciebie jednak muszę zagadnąć o co innego: masz swój ulubiony zapach?

Żeby to jeden! Ale jeśli musiałbym wybrać tylko jeden, byłby to pieprz. A to dlatego, że jest tak wiele odmian pieprzu na świecie i że zawsze jestem pod wrażeniem złożoności ich zapachów. No i oczywiście dlatego, że można ten aromat znaleźć także w winie (*uśmiech*).



Richard Pfister jest szwajcarskim inżynierem i enologiem, przez wiele lat zajmował się tworzeniem perfum. Opracował klasyfikację zapachów wina Oenoflair. 150 z nich opisał w książce *Les parfums du vin* (Aromaty wina), za którą w 2015 roku otrzymał nagrodę Międzynarodowej Organizacji Winorośli i Wina (OIV).