

La dégustation du vin : travail terminologique

Kolić, Laura

Master's thesis / Diplomski rad

2022

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:131:838663>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-13**



Sveučilište u Zagrebu
Filozofski fakultet
University of Zagreb
Faculty of Humanities
and Social Sciences

Repository / Repozitorij:

[ODRAZ - open repository of the University of Zagreb
Faculty of Humanities and Social Sciences](#)



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
FILOZOFSKI FAKULTET
Odsjek za romanistiku

Laura Kolić

DEGUSTACIJA VINA: TERMINOLOŠKA ANALIZA
Diplomski rad

Mentor: dr.sc. Bogdanka Pavelin Lešić, red.prof.

Komentor: Marta Petrak, asist.

Zagreb, 2022.

L'UNIVERSITÉ DE ZAGREB
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE ET LETTRES
Département d'études romanes

LA DÉGUSTATION DU VIN : TRAVAIL TERMINOLOGIQUE

Mémoire de Master
Master en langue et lettres françaises
Filière traduction

Soutenu par :
Laura Kolić

Directrice de recherche : Bogdanka Pavelin Lešić, professeure de l'Université de Zagreb
Codirectrice de recherche : Marta Petrak, maître-assistante doctorante

Zagreb, 2022.

Sažetak

Ovaj diplomski rad bavi se terminološkom analizom degustacije vina. Rad se dijeli na dva dijela. Prvi je dio teorijski u kojem je predstavljena terminologija kao disciplina, povijest terminologije i njezine glavne značajke. U drugom dijelu rada obradili smo područje enologije, prvenstveno degustacije vina, te razvoj vina kroz povijest. Zatim smo preveli zadani tekst i napravili terminološku analizu koja se sastoji od glosara, deset terminoloških kartica i terminološkog stabla. Na kraju rada prikazali smo specifičnosti s kojima smo se susretali tijekom prevođenja teksta i zaključili rad.

Ključne riječi: terminologija, terminološka analiza, enologija, degustacija vina

Résumé

Ce mémoire de master traite de l'analyse terminologique de la dégustation de vins. Le mémoire est divisé en deux parties. Dans la première partie, théorique, sont présentés la terminologie comme une discipline, l'histoire de la terminologie et ses principales caractéristiques. Dans la deuxième partie nous avons décrit le domaine de l'œnologie, principalement la dégustation, et l'évolution du vin à travers l'histoire. Ensuite, nous avons traduit le texte et réalisé une analyse terminologique composée d'un glossaire, de 10 fiches terminologiques et d'un arbre terminologique. À la fin de ce mémoire, nous avons présenté les spécificités que nous avons rencontrées lors de la traduction du texte et ainsi nous avons conclu ce mémoire de master.

Mots clés : terminologie, l'analyse terminologique, œnologie, dégustation de vins

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION	4
PARTIE THÉORIQUE.....	5
2.1. Définitions et travail terminologique	5
2.2. Langue commune et langue spécialisée.....	6
2.3. Objet, notion, désignation	8
2.4. Mot et terme.....	8
3. MÉTHODOLOGIE.....	10
3.1. Domaine.....	10
3.2. Histoire du vin et de la dégustation.....	10
3.3. Corpus	11
3.4. Glossaire	11
3.5. Fiche terminologique	12
3.6. Arborescence.....	13
PARTIE PRATIQUE.....	15
4.1. Glossaire français – croate	47
4.2. Fiches terminologiques	51
4.3. Arborescences	61
5. DIFFICULTÉS TERMINOLOGIQUES	63
6. CONCLUSION.....	64
6. BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAFIE.....	65

1. INTRODUCTION

L'histoire du vin est si ancienne qu'elle se confond avec l'histoire de l'humanité. On sait que le vin est le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique de raisins et qui se boit depuis l'Antiquité, mais le vin a aussi une très grande histoire. L'œnologie est la science qui a pour objet l'étude et la connaissance du vin.¹ Il existe une grande variété de vins au monde et cela s'explique par le grand nombre de terroirs, de cépages, de modes de vinification ou de types d'élevage. Aujourd'hui on trouve des vins rouges, rosés ou blancs, mais aussi des vins secs ou doux et bien d'autres notions qui sont liées à la dégustation de vins. C'est exactement pour cela que nous avons choisi ce domaine, parce que son vocabulaire s'avère très utile et intéressant.

Notre mémoire de master est une présentation de l'analyse terminologique de ce domaine. Dans ce but, nous devons d'abord décrire le domaine choisi pour mieux comprendre le texte et pour le traduire. Ce mémoire de master est divisé en deux parties : une théorique et l'autre pratique. Dans la première partie nous allons définir la terminologie ainsi que ses mots-clés, à savoir le domaine, le mot, le terme, la langue commune et la langue spécialisée. Ensuite nous allons présenter la méthodologie dont nous nous servirons pour analyser le texte. Dans la deuxième partie nous allons présenter la traduction du texte intitulé « Déguster avec malice », édité par l'École du vin Muscadelle, que nous avons trouvé sur leur site internet.² Notre analyse comportera un glossaire français-croate, 10 fiches terminologiques et une arborescence. Dans la partie finale du mémoire nous allons souligner quelques problèmes que nous avons rencontrés pendant notre travail et donner une conclusion.

¹ Dictionnaire Larousse

² <http://www.ecole-muscadelle.fr/wp-content/uploads/2016/09/cours-degustation.pdf> (page consulté le 16 novembre 2021)

PARTIE THÉORIQUE

2. TERMINOLOGIE

2.1. Définitions et travail terminologique

La première question logique à se demander dans ce mémoire de master : Qu'est-ce que la terminologie et quel est son but principal ? Il existe plusieurs définitions de la terminologie. Selon Gouadec (1990 : 19), « la terminologie est la discipline ou science qui étudie les termes, leur formation, leurs emplois, leurs significations, leur évolution, leurs rapports à l'univers perçu ou conçu ». Ce qui est important aussi, c'est qu'une terminologie est un ensemble de désignations (termes) dont le champ d'utilisation (l'extension) est délimité ou, au moins, limité et spécifique. Le travail du terminologue, Gouadec (1990 : 19) est « d'analyser les relations entre les désignations et les éléments désignés, d'analyser les principes de formation et d'évolution des terminologies et d'étudier les corrélations entre ensembles terminologiques ».

Rappelons-nous que la terminologie et l'informatique jouent aujourd'hui un rôle important, et cela s'appelle la terminotique. Selon Gouadec (1990 : 20), la terminotique trouve de nouveaux champs d'application dans la conception des outils d'aide à la traduction ou à la rédaction : dictionnaires en lignes, logiciels substituant aux termes contenus dans un texte en langue X leurs équivalents de la langue Y, « machines » à traduire, etc. La terminologie est une variante de la lexicologie, et il faut différencier la terminologie générale et la terminologie différentielle. « La terminologie générale analyse les principes de désignation et d'usage des désignations dans les domaines spécialisés, et la terminologie différentielle tente d'établir des éléments de comparaison entre systèmes de désignation de domaine à domaine (pour une même langue) ou de langue à langue dans un même domaine (dans la perspective du traitement de terminologies bilingues ou multilingues) » (Guadec, 1990 : 28). De l'autre côté, selon Pavel et Nolet (2001 : 13), le mot terminologie signifie un « ensemble de mots techniques appartenant à une science, un art, un auteur ou un groupe social ». Autre définition est libellée comme suit : « le terme « terminologie » désigne en premier lieu le vocabulaire des langues de spécialité (vocabulaire spécialisé) ; il désigne également la science qui étudie, d'une part, les notions et leurs dénominations dans le cadre des vocabulaires spécialisés (étude théorique) et, d'autre part, les méthodes propres au travail

terminologique » (CST, 2014 : 16). Selon Felber (1987) « la terminologie est ensemble des termes qui représentent le système des notions liées d'un domaine du savoir ».

En ce qui concerne le travail terminologique est que le tout travail doit être orienté vers la traduction, et que les terminologues consignent le vocabulaire spécialisé, fixent les termes si nécessaire ou en forgent de nouveaux et constituent le tout en collections de terminologie (CST, 2014). Ils dressent les listes de termes, de glossaires ou de dictionnaires. Selon les *Recommandations relatives à la terminologie* (2014 : 16) le travail terminologique s'appuie sur des règles et des méthodes issues de la théorie générale de la terminologie, d'une part, et des applications spécifiques, d'autre part. Ce qui est important à dire, selon Pavel et Nolet (2001), qu'une autre discipline est liée à la terminologie, et c'est la lexicographie. Ils ont expliqué « la discipline consacrée au recensement et à l'étude des mots d'une langue donnée considérés dans leurs formes et leurs significations » (Pavel, Nolet, 2001 : 13). Quand on effectue un travail terminologique, il est clair qu'à la fin du travail nous obtenons les résultats suivants : « *vocabulaire terminologique* (outil indispensable à la communication entre spécialistes), *dictionnaires alphabétiques de traduction* (ils peuvent être élaborés à partir des vocabulaires terminologiques), et *thesaurus des documentation* (outil indispensable à l'indexation et à la recherche des connaissances relatives à un sujet déterminé, stockées dans les systèmes et réseaux d'information) (Felber, 1987).

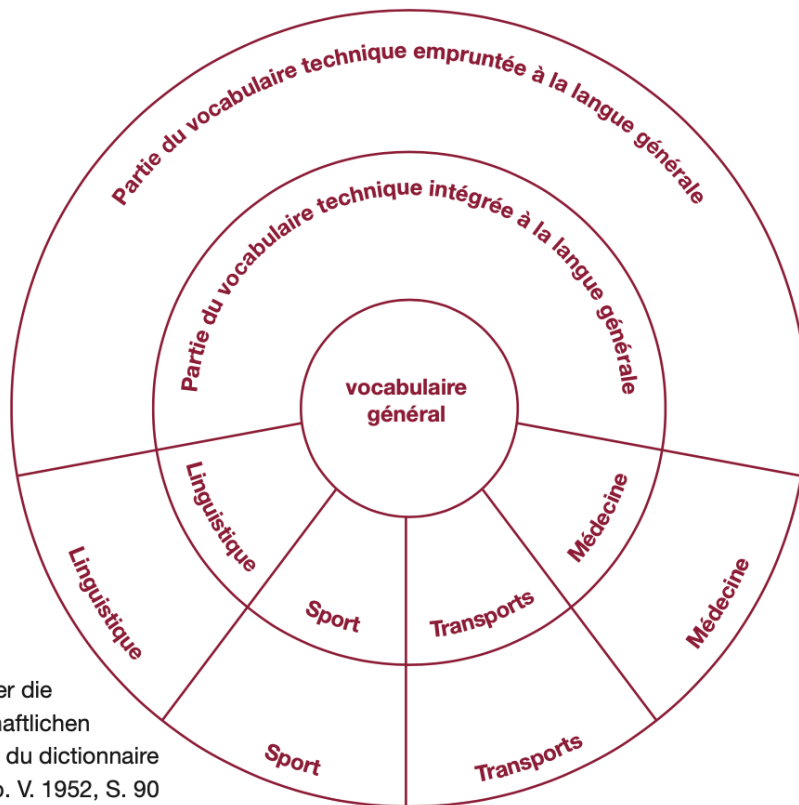
2.2. Langue commune et langue spécialisée

L'une des questions les plus importantes en terminologie, c'est la différence entre langue commune et langue spécialisée. Pavel et Nolet (2001 : 124) ont défini la langue commune comme un système de communication verbale et écrite observé à travers l'usage quotidien ou général qu'en fait une communauté linguistique, et c'est aussi appelée langue courante ou langue générale. Quant à la langue spécialisée, c'est aussi un « système de communication verbale et écrite observé à travers l'usage particulier qu'en fait une communauté de spécialistes dans un domaine de connaissances déterminé » (Pavel, Nolet, 2001 : 124). C'est pourquoi cela que la langue spécialisée est différente de la langue commune.

De même « pour communiquer entre eux, les spécialistes d'une même discipline utilisent des moyens d'expression linguistiques (lexicaux, morphologiques, syntaxiques) et non linguistiques

(symboles, formules) caractéristiques du domaine concerné, qui constituent la langue de spécialité » (CST, 2014 : 17). Aussi, en ce qui concerne le vocabulaire, « les relations entre la langue de spécialité et la langue commune peuvent, selon K. Baldinger, être représentées par trois cercles concentriques, entre lesquels un échange s'établit en permanence : » (CST, 2014 : 25)

Figure 1. ³



D'après Baldinger K. : Über die Gestaltung des wissenschaftlichen Wörterbuchs (La structure du dictionnaire technique). In: Rom. Jahrb. V. 1952, S. 90

³ D'après Baldinger K. : La structure du dictionnaire technique, In : Rom. Jahrb. V. 1952, S.90 (CST, 2014 :25) page consulté le 1 avril 2022

2.3. Objet, notion, désignation

Les objets, les notions et les désignations sont les éléments fondamentaux du travail de terminologie. Expliquons d'abord les trois éléments. Un *objet* est « généralement défini comme ce qui peut être perçu ou conçu, c'est-à-dire toute entité qu'on peut appréhender. Les objets peuvent être concrets ou abstraits et peuvent être conceptualisés sous forme de notions (concepts) » (CST, 2014 : 18). Une *notion* est « la représentation mentale d'un objet constituée à partir d'une combinaison unique de caractères qui jouent un rôle essentiel dans le travail terminologique : ils servent à définir et à délimiter une notion et déterminent la place de la notion dans un système de notions » (CST, 2014 : 18). Selon Pavel et Nolet (2001 : 14), « l'activité terminologique repose sur la capacité de repérer les termes désignant les concepts propres à un domaine, d'en attester l'emploi à l'aide de références précises, de les décrire brièvement en discernant le bon usage de l'usage erroné, et de recommander ou de déconseiller certains usages afin de faciliter une communication sans ambiguïté ». L'autre élément, la *désignation* est « la représentation d'une notion par un signe qui la dénomme ». On distingue « les désignations verbales : les termes et les noms, et les désignations non verbales comme les symboles » (CST, 2014 : 20).

2.4. Mot et terme

Nous avons déjà fait mention des éléments fondamentaux du travail, rappelons à présent que le terme est l'élément minimal d'une terminologie. Les termes sont les désignations verbales d'une notion en langue spécialisée. « Le terme peut prendre la forme d'un mot, d'un groupe ou d'une combinaison de mots (terme complexe ou syntagme), d'une locution (locution technique) ou d'une forme abrégée (abréviation, sigle ou acronyme) » (CST, 2014 : 20). On doit aussi mentionner l'autre définition du terme selon Gouadec (1990 : 19) : « le terme est une unité désignant un concept, un objet ou un processus. Il est aussi l'unité de désignation d'éléments de l'univers perçu ou conçu ». Le principe de toute démarche terminologique est « l'appartenance des *termes* à des domaines d'activité structurés en systèmes de classement des savoirs spécialisés » (Pavel et Nolet, 2001 : 17). Gouadec (1990 : 34) ajoute « bien que des recouvrements soient possibles, le terme ne se confond pas avec le mot orthographique : il s'agit généralement d'une unité polynucléaire ou unité composée de plusieurs noyaux ». Quand on parle du terme en général, il faut noter que le terme consigné sur « la fiche terminologique désigne une notion dans un domaine spécifique ». « Les termes doivent être présentés dans leur forme de base (substantifs au

singulier, verbes à l’infinitif, etc.), les termes composés et les syntagmes dans l’ordre naturel des mots » (CST, 2014 : 35). Nous allons donc présenter un exemple selon les *Recommandations relatives à la terminologie* :

Exemple : « lampe électrique », « bouton d’or »
et non : « électrique, lampe », « d’or, bouton »

En anglais il est recommandé de signaler le verbe par la présence du « to » ou de la mention grammaticale « v. ».

CST, 2014 : 35

3. MÉTHODOLOGIE

Selon Pavel et Nolet (2001 : 46) « La méthodologie du travail est l'ensemble des techniques et des procédures adoptées pour arriver à un but déterminé ». Les éléments dont consiste la méthodologie adoptée dans ce travail terminologique sont le domaine que nous avons choisi, le corpus et le texte choisi, de même que le glossaire français-croate, 10 fiches terminologiques et l'arborescence.

3.1. Domaine

Il est nécessaire de choisir un domaine pour le travail terminologique précisément parce que nous travaillons uniquement sur ce domaine spécifique. Gouadec (1990 : 76) ajoute que « le domaine désigne littéralement le domaine d'application du terme. Il constitue le descripteur le plus large et donc le moins sélectif ».

Notre domaine choisi est le domaine de l'œnologie, sous-domaine la dégustation du vin. Le domaine est scientifique qui a pour objet l'étude et la connaissance du vin. Grâce au grand nombre de terroirs, il existe la grande variété de vins au monde. Ce qui est aussi intéressant c'est la production des vins, et comment le vin est obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique de petits raisins qui se boit depuis l'Antiquité. Nous avons choisi un document sur la dégustation du vin qui contient des termes œnologiques dont l'analyse et les équivalents croates pourraient s'avérer utiles pour les œnologues, les sommeliers ou tous ceux qui veulent savoir davantage sur la dégustation du vin.

3.2. Histoire du vin et de la dégustation

L'histoire de la vigne et du vin est si ancienne qu'elle se confond avec l'histoire de l'humanité. En janvier 2011, des archéologues ont découvert dans l'actuelle Arménie la plus ancienne unité de production de vin qui daterait de plus de 6 000 ans.⁴ C'est à partir du 17^e siècle que l'activité vinicole s'oriente vers la recherche de vins de plus grande qualité.⁵ Le 20^{ème} siècle est marqué par l'avènement de la Science du Vin – l'œnologie. Cette étude de la connaissance du

⁴ Carnet de vins, <https://www.carnetdevins.fr/guide-degustation-vins/histoire-et-vigne/> page consulté le 25 février 2022

⁵ Oenotourisme, <https://www.oenotourisme.com/dates-cles-de-lhistoire-de-la-vigne-et-du-vin/> page consulté le 1 avril 2022

vin touche aussi bien la culture de la vigne que son élevage, la dégustation, l'analyse sensorielle, la sommellerie etc. (Enotourisme 2020). Posons à présent une simple question : Qu'est-ce que la dégustation du vin? « Le terme *déguster* serait natif du XVe siècle, apprendre à goûter et déguster le vin est lié à un certain savoir-boire » (Zamora, 2019 : 15). Aujourd'hui, la dégustation est considérée comme un art de vivre. Quand on déguste le vin, on doit réfléchir à tout ce dont consiste le vin. Il existe trois étapes qui sont très importantes pour la dégustation : l'analyse à l'œil, au nez et à la bouche.

3.3. Corpus

Le corpus est important pour l'analyse terminologique. Il doit être original, spécialisé et utile pour un travail terminologique. Selon Le Calvé Ivičević (2011), « le corpus est composé d'un ensemble de documents concernant le domaine à décrire et constitué à des fins d'extraction terminologique et de documentation ». « Au moment d'entreprendre une recherche, le terminographe réunit un ensemble de textes représentatifs du domaine dont il compte décrire la terminologie. L'ensemble constitué par ces textes est appelé *corpus* » (L'Homme, 2004 :119-141).

Le corpus dont nous nous sommes servie dans ce mémoire de master est composé d'un document de l'École du Vin Muscadelle, intitulé *Déguster avec malice*, ainsi que de différents dictionnaires, encyclopédies, livres et articles sur la dégustation du vin et l'œnologie qui sont énumérés dans la section Références.

3.4. Glossaire

D'après Boutin-Quesnel et al. (1985) « le glossaire est répertoire qui définit ou explique des termes anciens, rares ou mal connus ». Notre tâche dans ce mémoire de master sera de rassembler tous les termes d'un domaine particulier, c'est-à-dire l'œnologie, afin de créer un glossaire qui nous aidera plus tard avec la traduction des textes du domaine étudié.

Les termes avec leurs équivalents en croate sont classés alphabétiquement dans la section 4.1. *Glossaire français-croate*.

3.5. Fiche terminologique

« La fiche terminologique est consacrée à une notion et à une seule (univocité de la fiche terminologique). Elle constitue la fiche signalétique de la notion et elle est composée d'une série de données terminologiques sur la notion et ses désignations. Elle contient par ailleurs des données supplémentaires destinées à la gestion et à la maintenance de la fiche » (CST, 2014 : 34). Les principaux éléments de la fiche terminologique concernent « le domaine d'emploi du concept, les langues, les termes, leurs marques d'usage et leurs justifications textuelles » (Pavel et Nolet, 2001 : 15).

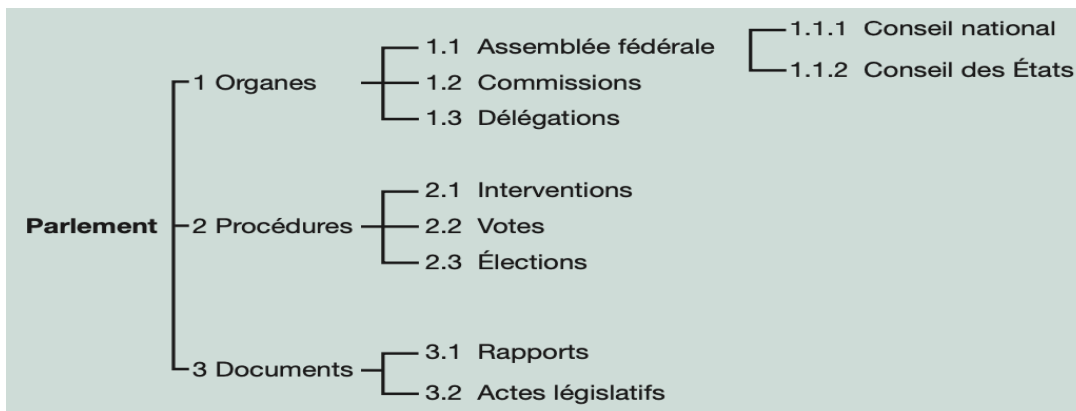
Nôtres fiches terminologiques se composent de 10 termes expliqués dans la section 4.2. Les fiches sont composées des catégories suivantes : le terme, la catégorie grammaticale, le statut ou l'usage de terme, le domaine, le sous-domaine, la définition du terme et la source de la définition, les synonymes, les hyponymes, le contexte du terme, l'équivalent en croate, et leur catégorie grammaticale et le contexte de l'équivalent croate avec référence. Tous les termes dans nos fiches terminologiques appartiennent au domaine de l'œnologie, mais aussi au sous-domaine de la dégustation du vin. Voici la forme de la fiche terminologique :

TERME	
Catégorie grammaticale	
Statut (usage)	
Domaine	
Sous-domaine	
Définition	
Source de la définition	
Synonyme(s)	
Hyponyme(s)	
Contexte du terme + source	
Équivalent (croate)	
Catégorie grammaticale	

Contexte de l'équivalent + source	
--	--

3.6. Arborescence

La dernière tâche que nous devons faire est d'organiser tous les termes de domaine en une arborescence (ou arbre de domaine). C'est mieux visuellement pour nous quand on a des termes déjà structurés dans l'arbre de domaine. L'arbre de domaine est « la représentation de la structure, conceptuelle d'un domaine sous forme d'arborescence, et permet d'ordonner l'ensemble des notions d'un domaine donné selon les catégories (on parle de « classes d'objets ») auxquelles elles appartiennent » (CST, 2014 : 71). En effet, au fur et à mesure que « l'on explore le domaine, on découvre les termes propres à ce domaine et les notions (objets concrets ou abstraits) qui se cachent derrière les termes » (CST, 2014 : 71). Nous allons donner un exemple comment faire un arbre de domaine :



Exemple : partie d'un arbre de domaine de la notion « Parlement suisse » sous forme d'arborescence⁶

Dans notre domaine de l'œnologie et du sous-domaine de la dégustation, il était un peu difficile de créer un arbre de domaine, et pour cette raison on a créé deux arborescences, une en langue source, et l'autre en langue cible pour mieux comprendre. L'arborescence est à la section 4.3.

⁶ Conférence des Services de traduction des États européens, Groupe de travail « Terminologie et documentation », CST, *Recommandations relatives à la terminologie*, 2014 : 71, page consulté le 13 février 2022

PARTIE PRATIQUE

4. Traduction français – croate

<p>Déguster avec malice</p> <p>Introduction</p> <p>Le vin est issu de la fermentation de raisin frais. Il ne contient que du raisin, des levures et des bactéries. Son mode d'élaboration (type de macération) et son élevage (en cuve inerte ou en barrique) peuvent lui apporter des arômes.</p> <p>Nous allons étudier dans un premier chapitre les techniques de dégustation, dans le second chapitre nous aborderons les aides qui vous aideront dans vos démarches de dégustation et dans le troisième chapitre nous verrons les différents facteurs influençant le goût du vin.</p> <p>Chapitre 1 : Technique de dégustation</p> <ol style="list-style-type: none">1. Préparation2. Le nez3. La couleur4. La bouche<ol style="list-style-type: none">1. Acidité2. Amertume3. Tanins4. Alcool5. Olfaction gustative6. Sensations trigéminales <p>Chapitre 1 : Technique de dégustation</p> <p>1. Préparation</p>	<p>Zaigrana degustacija</p> <p>Uvod</p> <p>Vino nastaje fermentacijom svježeg grožđa. Ne svodi se samo na grožđe, kvasce i bakterije. Njegov način proizvodnje (vrsta maceracije) i starenje (u bačvama od inoxa ili drvenim bačvama) mogu mu pridodati arome.</p> <p>U prvom poglavlju proučit ćemo tehnike degustacije, u drugom ćemo raspravljati o pomagalima koja će vam pomoći u procesu degustacije, a u trećem poglavlju razmotrit ćemo različite čimbenike koji utječu na okus vina.</p> <p>1. poglavlje: Tehnika degustacije</p> <ol style="list-style-type: none">1. Priprava2. Olfaktorna analiza3. Vizualna analiza4. Gustativna analiza<ol style="list-style-type: none">1. Kiselost2. Gorčina3. Tanini4. Alkohol5. Gustativno-olfaktorni opažaj6. Trigeminalni osjeti <p>1. poglavlje : Tehnika degustacije</p> <p>1. Priprava</p>
---	--

<p>Déguster demande une disponibilité et un cadre particulier. La dégustation devrait avoir lieu dans un lieu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ayant une température adaptée (17 à 21°C), • bien éclairée (lumière naturelle à favoriser) , • privé d'odeurs (salle, mais également parfum des participants), • permettant une disposition des tables modulables (pouvoir se faire face, s'isoler...) <p>L'ambiance devrait être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • calme, dépourvue de stress en tout genre, • concentrée sur la reconnaissance des vins, • encadrée par un animateur ou une animatrice ayant une réelle double compétence en formation et en dégustation et une expérience du terrain <p>Le nombre de personne pouvant varier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de 1 à 24 personnes (pas vraiment fixe dépend des groupes et du type de dégustation). <p>Et il est indispensable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'avoir accès à un crachoir, • de boire de l'eau, • de ne pas être trop fatigué, • d'apprendre à s'isoler, se concentrer au milieu d'un groupe, • de ne pas avoir peur de mal déguster, 	<p>Degustacija zahtijeva dostupnost i posebno okruženje. Degustacija se treba održati na mjestu koje ima sljedeće karakteristike:</p> <ul style="list-style-type: none"> • odgovarajuću temperaturu (17 do 21°C), • dobru osvjetljenost (poželjno je prirodno svjetlo), • odsutnost mirisa (miris prostorije i sudionika), • mogućnost raspodijele stolova (da sudionici mogu sjediti jedan nasuprot drugome ili odvojeno itd.) <p>Ozračje bi trebalo biti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mirno, bez bilo koje vrste stresa • usredotočeno na prepoznavanje vina • okruženo voditeljima ili voditeljicama koji imaju dvostruke vještine u obuci i degustaciji te praktično iskustvo <p>Broj ljudi može biti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • od 1 do 24 osobe (nije točno određen, a ovisi o skupinama i vrsti degustacije). <p>Neophodno je:</p> <ul style="list-style-type: none"> • imati pristup pljuvačnici za vino • piti vodu • biti relativno odmoran • naučiti se odvojiti i koncentrirati unutar skupine • ne bojati se lošeg okusa
---	--

- de ne pas se laisser influencer par les autres participants,
- d'éviter d'avoir trop faim ou au contraire d'avoir trop mangé avant la dégustation.

Vous pouvez beaucoup apprendre par vous même, chez vous dans votre salon. Pour cela il faudra commencer par acheter un jeu de 6 verres à dégustation de 21 à 23 cl. Il n'est pas nécessaire d'investir dans de la verrerie de luxe, les verres format INAO conviennent très bien et on en trouve aujourd'hui des solides à très prix très abordables (période foire aux vins, cavistes...). Avant de commencer la dégustation, il faut lire le plus d'informations possible sur la région, les cépages, le millésime, le vigneron. Ensuite il est préférable de comparer deux vins ayant suffisamment de caractères différents pour être identifiables. Dès que c'est possible, travailler en aveugle, demander à quelqu'un de vous choisir et/ou de vous servir les vins.

Utiliser une fiche de dégustation pour chaque vin, conservez-les. Redégustez vos bouteilles ouvertes sur 1 ou deux jours afin de voir l'effet du contact avec l'air. Amusez-vous à vous piéger, en mettant le même vin dans 3 verres et un autre vin dans deux autres verres. Redégustez fréquemment le même vin sur une période de 6 mois à 6 ans.

Démarrage de la dégustation :

Vous allez ouvrir la ou les bouteilles en prenant soin de bien sentir votre bouchon, puis vous vous servirez un fond de verre. 1 cm de hauteur de vin dans le verre suffit largement à sa reconnaissance. Pensez à boire un verre d'eau avant de commencer et allez

- ne dopustiti da budete pod utjecajem drugih sudionika
- izbjegavati glad i prejedanje prije degustacije

Mnogo toga možete naučiti sami, kod kuće u svojoj dnevnoj sobi. Da biste to učinili, morat ćete započeti kupnjom kompleta od 6 čaša za kušanje od 21 do 23 cl. Nije potrebno ulagati u luksuzno stakleno posuđe, čaše prema standardima Hrvatskog zavoda za norme vrlo su prikladne i danas se mogu pronaći kvalitetni primjerci po vrlo pristupačnim cijenama (na sajmovima vina, u vinotekama, itd.). Prije nego što počnete s degustacijom, trebate se što više informirati o regiji, sortama grožđa, berbi i vinaru. Zatim je poželjno usporediti dva vina s dovoljno različitih svojstava da se mogu raspoznati. Kad god je to moguće, radite naslijepo, zamolite nekoga da vam odabere i/ili vam posluži vina.

Za svako vino upotrijebite degustacijski list i čuvajte ga. Ponovno kušajte otvorene boce nakon dan ili dva da biste vidjeli učinak kontakta sa zrakom.

Zabavite se postavljajući si manje izazove tako da ulijete jedno vino u 3 čaše, a drugo vino u druge dvije čaše. Više puta probajte isto vino u razdoblju od 6 mjeseci do 6 godina.

Početak degustacije :

Otvorit ćete bocu ili boce vina, pritom se pobrinuti da dobro pomirišete čep, a zatim ćete uliti vino u staklenu čašu. Količina vina od 1cm u čaši više je nego dovoljna za

chasser vos tensions de la journée en vous aérant cinq minutes à l'extérieur ou juste sur le rebord de votre fenêtre.

Un vin se dévoile sous différents angles, qu'il est bon d'aborder en étapes séparées. À la fin de la dégustation, on reconsidère le vin dans sa globalité et on le mémorise. La première idée est d'accepter que votre mode de mémorisation vous est personnel. Il est donc normal qu'un même vin puisse sentir les fruits rouges à l'alcool pour certains et la cave humide du grand-père pour un autre. Où encore que vous perceviez un vin gênant par son amertume alors que d'autres n'auront pas cette sensation. Ce qui est important, c'est de mémoriser gustativement les vins. Pour aider la mémorisation, il est bon de se laisser aller à ses émotions et de se projeter vers le futur. Au moment où je déguste ce Château Farcies du Pech AOC Pécharmant 2009, je me concentre et je m'imagine en train d'en parler à un ami. J'essaie de comprendre ce qui est attirant dans ce vin.

On sépare la dégustation en trois étapes : le nez, l'œil, et la bouche. Chaque perception permet d'obtenir (**avec un peu de pratique**) des informations sur l'âge, les cépages, la zone climatique, les techniques vitivinicoles employées, le mode de conservation et la personnalité du producteur. Surtout, elle me permet de savoir de quel type de vin il s'agit (souple, rond, charpenté) et avec quoi je pourrais l'associer.

njegovo prepoznavanje. Prije početka degustacije popijte čašu vode i oslobodite se napetosti nakupljene tijekom dana tako da otiđete pet minuta na zrak ili barem budete pokraj otvorenog prozora.

Vino se otkriva iz različitih kutova kojima treba pristupiti u odvojenim fazama. Na kraju degustacije ponovno razmatramo vino kao cjelinu i pamtimo ga. Najprije je potrebno osvijestiti činjenicu da je vaš način pamćenja osoban. Stoga je normalno da isto vino nekome može mirisati na šumsko voće, a nekome na djedov vlažni podrum. Ili pak, ako neko vino smatrate neugodnim zbog gorčine, drugi možda neće imati takav osjećaj. Ono što je važno jest da zapamtimo okus vina. Kako bismo ga bolje zapamtili, dobro je prepustiti se svojim osjećajima i okrenuti se budućnosti. U trenutku kada degustiram vino „Château Farcies du Pech, zaštićenom oznakom izvornosti Pécharmant 2009“, usredotočujem se i zamišljam da o tome razgovaram s prijateljem. Pokušavam shvatiti što je privlačno u tom vinu.

Degustacija se dijeli u tri faze: njušenje, ogledanje i kušanje. Svako zapažanje, **uz malo vježbanja**, pruža informacije o starosti, sortama grožđa, klimatskom pojasu, korištenim tehnikama vinogradarstva, načinu skladištenja vina i osobnosti proizvođača. Osobito nam omogućuje da prepoznamo o kakvoj se vrsti vina radi (blago, punije, snažno) i s čime bismo je mogli povezati.

2 - Le nez

Le vin est obtenu exclusivement de la fermentation de raisin frais. L'odeur des vins provient :

- du raisin fermenté,
- des levures,
- de l'alcool,
- des contenants (transport, vinification et élevage),
- des produits ajoutés (soufre en particulier),
- de la quantité d'air introduit dans le moût et le vins,
- des réactions biochimiques ayant lieu au cours du vieillissement.

Vous pourrez indiquer sans vous tromper que le vin à un nez de raisins fermentés. C'est juste, mais comme l'on recherche à différencier plusieurs vins entre eux, il faut essayer de fournir des images plus précises. Un vin pourra être plus marqué par l'alcool, un autre par le fruit, un autre par les notes animales.

Si vous voulez devenir un bon musicien, vous devrez travailler vos gammes et vos morceaux tous les jours et le faire avec motivation et plaisir. Et bien pour les odeurs, cela demandera la même discipline. Connaître intérieurement l'arôme du chardonnay ou celui de la syrah prendra du temps, souvent plusieurs années et du travail.

Si vous vous sentez débutant, mal à l'aise, pas capable, il y a deux choses à faire : rassurez-vous sur vos aptitudes et passez à l'action. Prenez le temps de laisser « traîner » votre nez

2 – Olfaktorna analiza

Vino se dobiva isključivo fermentacijom svježeg grožđa. Miris vina dolazi iz:

- fermentiranog grožđa,
- kvasaca,
- alkohola,
- spremnika (prijevoz, vinifikacija i sazrijevanje),
- dodanih proizvoda (osobito sumpor),
- količine zraka unesenog u mošt i vino,
- biokemijskih reakcija koje se odvijaju tijekom starenja

Moći ćete sa sigurnošću reći da vino ima miris fermentiranog grožđa. To je istina, ali budući da pokušavamo razlikovati nekoliko vina, moramo pokušati dati preciznije odgovore. Jedno vino može biti više obilježeno alkoholom, drugo voćem, a treće životinjskim notama.

Želite li postati dobar glazbenik, morat ćete svakodnevno vježbati glazbenu ljestvicu i svoje glazbene komade i to raditi motivirano i sa zadovoljstvom. Isto tako je i s mirisima koji zahtijevaju istu disciplinu. Prepoznavanje arome Chardonnaya ili Syraha zahtijevat će vrijeme i rad, često i nekoliko godina.

Ako se osjećate kao početnik, nelagodno ili nedovoljno sposobno, postoje dvije stvari koje možete učiniti: uvjeriti sebe u svoje vještine i krenuti u akciju. Uzmite si vremena posvuda uvježbavati njuh. Dok kuhate,

partout : Quand vous cuisinez, imprégnez-vous de l'odeur des aliments crus (oui, même la viande, le lard, l'huile d'olive, le poivron ...) et environ toutes les 5 minutes, aller jeter un nez au-dessus de la casserole. Vous n'aimez pas cuisiner et avait la chance d'avoir un(e) conjoint(e) parfait(e), pas de problème, vous pouvez essayer de reconnaître les ingrédients qui ont été choisis pour élaborer le plat. Allez marcher en ville, fermez les yeux et essayez de comprendre les indications que vous apportent les odeurs environnantes.

Amusez-vous à sentir l'odeur des différentes pièces des maisons, des restaurants. Vous pouvez jouer à essayer de nommer les parfums que portent les gens autour de vous, allez vous promener en forêt, au bord de l'océan, au marché... Un très bon exercice, est de devenir très familier avec les odeurs des gens qui vivent avec vous. Votre odorat est aussi essentiel à votre bien-être que la vue ou l'audition. Plus vous serez à l'aise avec votre odorat, plus vous deviendrez exigeant sur ce que vous consommerez et vous détecterez plus facilement l'état d'esprit et de santé de vos proches. Il est possible de sentir que l'odeur d'un proche a changé et ce changement peut-être lié à une cause non négligeable (apparition de maladies plus ou moins graves, malaise ou dépression lié à la gestion d'une situation complexe..). Soyez libre avec votre odorat, oubliez les interdits (n'allez pas trop loin tout de même) et apprenez à reconnaître une grande quantité d'odeurs, qu'elles soient bonnes ou mauvaises et leurs significations.

upijajte miris sirove hrane (da, čak i mesa, slanine, maslinovog ulja, paprike...) i otprilike svakih pet minuta pomirišite sastojke u tavi. S druge strane, ne volite kuhati, a imali ste sreće da imate savršenog partnera? Nema problema, možete pokušati prepoznati sastojke u već gotovom jelu. Idite u šetnju gradom, zatvorite oči i pokušajte otkriti što vam govore mirisi koji vas okružuju.

Zabavite se mirisanjem različitih prostorija kuća i restorana. Možete pokušati imenovati parfeme koje ljudi oko vas nose, otići u šetnju šumom, uz ocean, na tržnicu i sl. Vrlo je dobra vježba upoznati se s mirisima ljudi koji žive s vama. Vaš osjećaj mirisa jednako je važan za vašu dobrobit kao i vid ili sluh. Što vam je miris ugodniji, to ćete biti zahtjevniji u pogledu onoga što konzumirate i lakše ćete otkriti stanje duha i zdravlja onih koji su vam bliski. Moguće je osjetiti da se miris voljene osobe promijenio, a ta promjena može imati i ozbiljan uzrok (poput pojave manje ili više ozbiljnijih bolesti, malaksalosti ili depresije uzrokovane složenom situacijom). Oslobodite svoj osjet mirisa, zaboravite na zabrane (ipak nemojte pretjerati) i naučite prepoznati velik broj mirisa, bilo ugodnih ili neugodnih, i njihova značenja.

Comment fonctionne la reconnaissance des odeurs?

Le système olfactif comprend :

- organe de l'olfaction : le nez
- des récepteurs périphériques : les neurorecepteurs olfactifs
- des voies nerveuses : les nerfs olfactifs
- les centres olfactifs (hypocampe, circonvolution sous-calleuse)

Le nez est essentiel à la respiration et à l'odorat. La fonction respiratoire est assurée par le courant aérien dans la portion inférieure des narines. La fonction olfactive est réalisée à la partie supérieure des narines grâce à la déviation d'une partie de l'air vers le haut par l'intermédiaire de la fente olfactive.

Les étapes de l'olfaction

L'intensité :

L'intensité d'un vin représente la quantité d'arômes perçus. Certains vins sentent très peu, d'autres sont très intenses. Les cépages comme le muscat, le gewurztraminer et le viognier sont très aromatiques, d'autres comme le tannat, le carignan ou l'ugni blanc le sont beaucoup moins. L'âge du vin joue sur l'intensité. Un vin prêt à boire devrait avoir un nez bien ouvert. S'il est trop jeune et qu'il a été élaboré pour vieillir, il sentira peu, on dira alors qu'il est fermé.

Agréable ou désagréable :

Quand vous sentez ce vin, avez-vous envie de le boire ? Si oui, pourquoi ? Quels sont les arômes qui vous suggèrent le plaisir ? Sinon, quels sont ceux qui vous dérangent, voir vous repoussent ? Vous seul pouvez décider de vos

Kako funkcionira prepoznavanje mirisa?

Mirisni sustav uključuje:

- organ mirisa: nos
- periferne receptore: olfaktorne neuroreceptore
- živčane puteve: njušne živce
- njušne centre (hipokampus i subkaloznu konvoluciju)

Nos je neophodan za disanje i osjet njuha. Respiratornu funkciju osigurava struja zraka u donjem dijelu nosnica. Mirisna funkcija se događa u gornjem dijelu nosnica tako što se dio zraka odbija prema gore kroz njušni prorez.

Faze mirisa

Intenzitet:

Intenzitet vina predstavlja količinu opaženih aroma. Neka vina imaju slab miris, a druga pak vrlo intenzivan. Sorte grožđa poput muškata, traminca i viogniera vrlo su aromatične, dok su druge poput tannata, carignana ili ugni blanca manje aromatične. Starost vina utječe na intenzitet. Vino koje je spremno za uporabu treba imati otvoreni miris. Ako je premlado, a razvijeno je da stari, slabo će mirisati, pa se može reći da ima zatvoren miris.

Ugodno ili neugodno:

Kada osjetite miris ovog vina, želite li ga popiti? Ako da, zašto? Koje su arome koje vam pružaju zadovoljstvo? Odnosno koje vam smetaju ili Vas čak i odbijaju? Samo vi možete odlučiti o svom ukusu. Ako ne podnosite životinjski miris starih vina, to je

goûts. Si vous ne supportez pas l'odeur animale des vins vieux, cela vous regarde, mais que ressentent vos amis ? La notion de bonne ou mauvaise odeur provient d'un apprentissage culturel et émotionnel. Si votre mère tant aimée laissait attacher systématiquement ses plats, quand elle aura disparu à chaque fois que vous sentirez cette odeur caractéristique de brûlé, vous aurez une tendre larme à l'oeil. Inversement si votre institutrice de CM2, tant haït, portait du Chanel N°5, vous fuirez cette odeur toute votre vie.

Les arômes qui sont considérés comme des défauts :

bouchonné, piqué, éventée, oxydée (bouteilles ouvertes trop longtemps ou défaut de vieillissement), odeur de vieux bois croupi, les vins très musqués (notes de réduction marquées), les arômes d'hydrocarbures (pétrole, gaz), les notes de sueur de cheval (levures *Brettanomyces*), les notes herbacées (branches et feuilles écrasées), les vins trop soufrés...

Les caractères :

Les caractères des vins sont liés aux cépages, à leur état de maturité, aux types de vinifications et d'élevage.

Le cépage :

Les caractères liés aux cépages sont difficilement identifiables à part pour certains qui sont assez reconnaissables comme le muscat, le viognier ou le sauvignon. La syrah est un cépage assez typé, ainsi que le grenache noir. Mais l'apparition des

voilà, mais que ressentent vos amis ? La notion de bon ou mauvais goût provient d'un apprentissage culturel et émotionnel. Si votre mère tant aimée laissait attacher systématiquement ses plats, quand elle aura disparu à chaque fois que vous sentirez cette odeur caractéristique de brûlé, vous aurez une tendre larme à l'oeil. Inversement si votre institutrice de CM2, tant haït, portait du Chanel N°5, vous fuirez cette odeur toute votre vie.

voilà, mais que ressentent vos amis ? La notion de bon ou mauvais goût provient d'un apprentissage culturel et émotionnel. Si votre mère tant aimée laissait attacher systématiquement ses plats, quand elle aura disparu à chaque fois que vous sentirez cette odeur caractéristique de brûlé, vous aurez une tendre larme à l'oeil. Inversement si votre institutrice de CM2, tant haït, portait du Chanel N°5, vous fuirez cette odeur toute votre vie.

Okusi koji se smatraju nedostacima:

pluteni, pikantan, izvjetren, oksidiran (predugo otvorene boce ili nedostatak starenja), miris starog ustajalog drva, vrlo muškata vina (izražene reduktivne note), arome ugljikovodika (nafta, plin), note konjskog znoja (kvasci iz roda *Brettanomyces*), travnate note (zgnječene stabljike i lišće), vina kod kojih se javlja miris na sumporovodik, itd.

Svojstva:

Svojstva vina proizlaze iz sorte grožđa, stupnja zrelosti, vrste vinifikacije i dozrijevanja.

Sorta grožđa:

Svojstva koja proizlaze iz sorte grožđa teško je utvrditi osim nekih koja su prilično prepoznatljiva kao što su muškat, viognier ili sauvignon. Syrah je prilično tipična sorta grožđa, kao i grenache noir. No, pojava tehnika koje omogućuju izdvajanje više

<p>techniques qui permettent l'extraction de notes plus fruitées ou les montées des taux d'alcool rendent l'identification plus complexe.</p> <p>L'état de maturité : Une syrah ramassée à peine mûre aura des arômes différents d'une syrah ramassée bien mûre ou très mûre. L'état de maturité est plus facile à reconnaître que le cépage.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les raisins en sous-maturité présentent des notes végétales herbacées fraîches (feuille froissée, branche écrasée), de fruits verts (agrumes, raisins, prunes, framboise, fraises, cassis, groseille) • Les raisins à maturité présentent des arômes de fruits mûrs, des notes florales, • Les raisins en sur maturité donnent des arômes de fruits compotés, de fruits macérés dans l'alcool, de caramel, de miel • Les raisins fortement abîmés pourris, couvert d'oïdium ou de mildiou, grêlés, trop sulfatés apportent des arômes déviants au vins. <p>Un cabernet sauvignon ou un sauvignon blanc ont des notes herbacées très marquées quand ils manquent de maturité. Un merlot présente des notes très alcooleuses et compotées quand il est trop mûr. Un sémillon servant à faire du liquoreux doit être ramassé en surmaturité. Un sauvignon blanc servant à faire un vin blanc très vif à consommer avec des huitres doit être ramassé juste à maturité.</p>	<p>voćnih nota ili viših razina alkohola čine identifikaciju složenijom.</p> <p>Stupanj zrelosti: Ubrani, tek dozreli syrah, imat će različite arome od vrlo zrelog ili prezrelog syraha. Stupanj zrelosti lakše je prepoznati od sorte grožđa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nezrelo grožđe daje svježe zeljaste biljne note (zgužvani list, zgnječena stabljika), kao i note nezrelog voća (agrumi, grožđe, šljive, maline, jagode, crni ribiz, crveni ribiz) • Zrelo grožđe ima arome zrelog voća i cvjetne note • Prezrelo grožđe daje arome kompotnog voća, voća maceriranog u alkoholu, karamele i meda • Jako oštećeno, trulo grožđe, prekriveno pepelnicom ili plijesni, pogođeno tućom, previše sulfatirano, daje vinima odbijajuće arome. <p>Cabernet sauvignon ili sauvignon blanc imaju vrlo izražene zeljaste note kad im nedostaje zrelosti. Merlot ima vrlo alkoholne note i note kompota kad je prezreo. Semillon koji se koristi za proizvodnju slatkog vina mora se obrati kad je prezreo. Sauvignon blanc, koji se koristi za dobivanje vrlo živahnog bijelog vina koje se pije uz kamenice trebalo bi obrati taman kad sazrije.</p>
---	---

<p>Le type de vinification :</p> <p>La température et la durée de la macération modifient les arômes des vins. Les températures fraîches permettent de conserver plus d'odeurs fruitées. Les macérations à froid réalisées avant fermentation donnent des vins plus fruités. Les longues macérations à chaud des rouges donnent des arômes plus lourds. La manière de faire les remontages, la durée de la fermentation alcoolique et de la fermentation malolactique modifient les arômes par apport plus ou moins important d'oxygène et de produits secondaires synthétisés par les levures et les bactéries.</p> <p>L'âge :</p> <p>Dans les vins on trouve trois types d'arômes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • primaires, • secondaires, • tertiaires. <p>Les arômes primaires : Ce sont les arômes apportés par les cépages, que l'on trouve dans le moût avant toute fermentation : les arômes de fruits frais, de végétal frais sont des arômes primaires.</p> <p>Les arômes secondaires : Ils apparaissent lors de la fermentation alcoolique, de la macération sous alcool et de la fermentation malolactique. Les arômes fermentaires contiennent des alcools supérieurs iso-butanol, iso-propanol, alcool amylique, hexanol. Ces alcools se combinent avec des acides faibles pour former des esters durant la fermentation malolactique. Les odeurs</p>	<p>Vrsta vinifikacije:</p> <p>Temperatura i trajanje maceracije mijenjaju arome vina. Niže temperature omogućuju da se zadrži više voćnih mirisa. Hladna maceracija prije fermentacije daje više voćnih vina. Duga vruća maceracija crnih vina daje jače arome. Način remontaže, trajanje alkoholne fermentacije i malolaktične fermentacije mijenjaju arome pružajući više ili manje kisika i sekundarnih proizvoda koje sintetiziraju kvasci i bakterije.</p> <p>Starost:</p> <p>Kod vina postoje tri vrste aroma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • primarne • sekundarne • tercijarne <p>Primarne arome. Riječ je o aromama koje potječu od sorte grožđa, a koje se nalaze u moštu prije bilo kakve fermentacije. Arome svježeg voća i svježih biljaka primarne su arome.</p> <p>Sekundarne arome. Javljaju se tijekom alkoholne fermentacije, maceracije u alkoholu i malolaktičke fermentacije. Fermentacijske arome sadrže više alkohole izobutanol, izopropanol, amilni alkohol, heksanol. Ti se alkoholi spajaju sa slabijim kiselinama i tvore estere tijekom malolaktičke fermentacije. Sekundarne arome su: mirisi alkohola, kvasca i brioša.</p>
--	---

d'alcool, de levures, de brioche sont des arômes secondaires.

Les arômes tertiaires : Lors du vieillissement, les arômes primaires et secondaires vont subir des évolutions, en particulier liées à l'apport d'oxygène. On parle d'apparition du bouquet ou d'arômes tertiaires. Les arômes de sous-bois, de pruneau, de noisette, de cires d'abeilles, de gibier, de café, de pain grillé sont des arômes tertiaires.

En fonction de son âge, le vin contiendra de plus en plus d'arômes tertiaires et de moins en moins de primaires. C'est pour cette raison que la reconnaissance d'un cépage est souvent plus aisée sur des vins récents que sur des vins évolués.

Un vin jeune développe des arômes de fruits frais. Un vin qui commence à évoluer prend des notes de confiture de fruits. Avec le temps, l'alcool se fond avec les notes de fruits et l'on obtient des arômes de fruits à l'alcool (cerise à l'alcool, liqueur de cassis, de framboise). Plus le temps passe et plus le fruit tend à disparaître pour laisser place aux notes animales. Au début, c'est juste des notes de cuir, puis apparaissent des notes musquées. En plus des notes animales, le vin acquiert des notes de sous-bois, d'humus, de champignon, d'épices.

Les arômes sont différents types de molécules qui se trouvent sous formes liés ou libres dans le raisin. Ce sont essentiellement des terpènes, des caroténoïdes, des composés cystéinylés et des pyrazines. L'évolution des arômes est due aux réactions biochimiques qui se produisent entre les différentes molécules présentes dans

Tercijarne arome. Tijekom zrenja doći će do promjene u primarnim i sekundarnim aromama, posebno zbog prolaska kisika. Riječ je o „bouquetu“ (bukeu) ili tercijarnim aromama. Tercijarne arome su: arome šumskog raslinja, suhих šljiva, lješnjaka, pčelinjeg voska, divljači, kave ili tostiranog kruha.

Kako stari, vino će sadržavati sve više tercijarnih aroma, a sve manje primarnih. Iz tog je razloga prepoznavanje sorte grožđa često lakše kod mladih vina nego kod zrelijih vina.

Mlado vino razvija svježije voćne arome. Vino koje se počinje razvijati dobiva note voćnog pekmeza. S vremenom se alkohol stapa s voćnim notama i dobivamo alkoholne voćne arome (alkoholna trešnja, liker od crnog ribiza ili maline). Što više vremena prolazi, voćne arome sve više nestaju, a do izražaja dolaze životinjske note. U početku su to samo note kože, a zatim se pojavljuju i muškatne note. Osim životinjskih nota, vino poprima i note šumskog raslinja, humusa, gljiva i začina.

Arome su različite vrste molekula koje se nalaze u grožđu u vezanom ili slobodnom obliku. U osnovi su to terpeniski spojevi, karotenoidi, složeni cisteini i pirazini. Razvoj aroma posljedica je biokemijskih reakcija između različitih molekula prisutnih u vinu.

le vin. Leur recombinaison avec d'autres molécules entraîne des modifications de leur odeur. Les réactions consomment de l'oxygène qui peu à peu va venir à manquer dans le vin qui est contenu dans un récipient hermétique, les notes de réduction vont alors apparaître.

Pour récapituler, un vin avec un nez de fruits rouges est jeune, s'il est sur les notes de confiture de fruits rouges il peut encore vieillir. S'il commence à sentir le madère, c'est qu'il est grand temps de le boire. Les arômes évoluent de la façon suivante :

Fruits frais – Confiture - Fruits à l'alcool cuir musqué / sous-bois madère = Temps en année

Les familles d'arômes :

On peut classer les arômes par famille d'odeur en fonction de l'analogie d'arômes qu'elle représente :

- florale
- fruitée
- amylique
- végétale
- épicée
- animale
- empyreumatique
- minérale
- oxydative
- déviation bactérienne
- déviation levurienne
- autre

Bien sûr, on ne trouve pas de cassis, de banane ou de chien mouillé dans le vin, mais

Njihovo ponovno spajanje s drugim molekulama uzrokuje promjene u mirisu. Prilikom reakcije troši se kisik koji će postupno nestajati u vinu koje se nalazi u hermetički zatvorenoj posudi, a zatim će se pojaviti reduktivne note.

I da ponovimo, vino s mirisom šumskog voća je mlado, a ako ima note pekmeza od šumskog voća, još uvijek može odležati. Ako počne mirisati na šumsko raslinje, krajnje je vrijeme da se popije. Arome se razvijaju na sljedeći način :

Svježe voće - Pekmez - Voće u alkoholnoj muškatnoj koži / šumsko raslinje = Vrijeme u godini

Vrste aroma :

Arome se mogu podijeliti prema vrsti mirisa koji prevladava:

- cvjetna
- voćna
- amilna
- biljna
- začinska
- životinjska
- zagorjela
- mineralna
- oksidativna
- odstupanje bakterija
- odstupanje kvasca
- druga

Naravno, u vinu ne nalazimo okus crnog ribiza, banane ili mokrog psa, već molekule

<p>des molécules qui ont des arômes qui font penser à ces produits. Il est aujourd'hui possible d'identifier de plus en plus de molécules. Il n'est pas indispensable de trouver la molécule exacte sauf en cas de défaut, mais plutôt de comprendre ou en est le vin.</p> <p>Peut-il supporter le vieillissement? Avec quels plats les arômes peuvent-ils s'associer? Que m'indiquent les arômes sur les difficultés rencontrées au cours la maturation ou la vinification .</p> <p>Le type d'élevage :</p> <p>La taille des cuves, la fréquence des soutirages et des ouillages, la mise sous bois influencent le vin en lui donnant des arômes d'élevage.</p> <p>L'apport d'oxygène enlève les notes de réduction (oeuf pourri, peau de mouton, sardine grillée, ...), mais si l'oxydation est trop marquée cela peut nuire au fruit. Parfois l'effet oxydatif est recherché comme pour les vins doux naturels rancio, le vin jaune ou le xérés. Si l'ouillage (remplissage des contenants lorsque le niveau diminue par évaporation ou changement de température) est mal réalisé, des bactéries peuvent s'installer et donner des arômes de piqué ou autres.</p> <p>Le passage sous bois apporte des notes de torréfaction, de caramel, de vanille. Ces notes ne doivent pas écraser les autres arômes. L'utilisation de copeaux procure des arômes qu'il convient de bien maîtriser (goudron, fumée, torréfaction) et il est toujours préférable de bien vérifier leur utilité même</p>	<p>koje imaju arome zbog kojih prvo pomislimo na te okuse. Danas je moguće otkriti sve više i više molekula. Nije bitno pronaći točnu molekulu, osim u slučaju kvarenja vina, već razumjeti da se nalaze u vinu.</p> <p>Može li izdržati starenje? S kojim se jelima arome mogu kombinirati? Što mi arome govore o poteškoćama s kojima se susreću tijekom sazrijevanja ili proizvodnje vina?</p> <p>Vrste dozrijevanja :</p> <p>Veličina bačvi, učestalost pretakanja i nadopunjavanja, stavljanja u drvo utječu na vino dajući mu arome koje su rezultat dozrijevanja.</p> <p>Dodavanjem kisika uklanjaju se reduktivne note (pokvareno jaje, ovčja koža, srdela na žaru, ...), ali ako je oksidacija previše izražena može naštetiti plodu. Ponekad se traži oksidativni učinak, kao kod prirodnih slatkih vina, bijelog vina ili sherry vina. Ako se nadopunjavanje (punjenje spremnika kad se razina smanji isparavanjem ili promjenom temperature) nepravilno obavi, bakterije se mogu taložiti i dati pikantne ili druge arome.</p> <p>Odležavanje u drvenim bačvama daje note pečenja, karamele, vanilije. Ove note ne bi trebale nadjačati ostale arome. Uporaba piljevine daje arome koje treba dobro kontrolirati (katran, dim, pečenje), ali uvijek je poželjno provjeriti koliko će koristiti vinu iako je njihova upotreba dozvoljena. To vrijedi i za odležavanje u bačvama koje može</p>
--	---

s'ils sont autorisés, cela s'applique également au passage en fût qui peut déséquilibrer le vin s'il est trop marqué.. L'élevage sur lies donne des arômes levuriens et en particulier de brioche (champagne, muscadet, blanc de garde).

3 – L'œil

Pour observer un vin, il est préférable d'être dans une pièce bien éclairée. On utilise une feuille de papier blanc, pour éviter l'addition des couleurs entre elles. Si la lumière ne vous satisfait pas, levez-vous et approchez-vous d'une fenêtre. Dans la couleur on observe :

- Intensité colorante
- Type de couleur
- Brillance
- Limpidité
- Viscosité

La couleur des raisins est transmise par des molécules qui se situent dans la peau des raisins, sauf dans le cas des raisins teinturiers (alicante Bouschet) qui en ont également dans la pulpe. Les molécules qui colorent le raisin font partie du groupe des polyphénols. Ce sont les anthocyanes qui donnent la couleur rouge et les flavonoïdes qui ont des teintes jaunes et que l'on retrouve dans les raisins blancs et rouges.

Couleur des vins rouges :

La couleur rouge des raisins provient des anthocyanes. Il y a en plusieurs familles et chaque cépage en contient un nombre plus ou moins important. La couleur des anthocyanes est influencée par le pH du milieu, ainsi que

dovesti do poremećaja ravnoteže vina ako je previše obilježeno....

Dozrijevanje vina na talogu daje arome kvasca, posebno brioša (šampanjac, Muscadet, bijelo vino).

3 – Vizualna analiza

Za promatranje vina najbolje je biti u dobro osvijetljenoj prostoriji. Koristimo bijeli list papira kako bismo izbjegli dodatne boje među njima. Ako niste zadovoljni svjetlom, ustanite i priđite prozoru.

Promatramo sljedeće:

- Intenzitet boje
- Tip boje
- Sjaj
- Bistrotu
- Viskoznost

Boju grožđa prenose molekule koje se nalaze u kožici grožđa, osim u slučaju obojenog grožđa (Alicante Bouschet) koje ga također ima u pulpi grožđa. Molekule koje daju boju grožđu dio su skupine polifenola. Antocijani su ti koji daju crvenu boju i flavonoidi koji imaju žute nijanse, a nalaze se u bijelom i crvenom grožđu.

Boja crnih vina :

Crna boja grožđa dolazi od antocijanina. Postoji nekoliko vrsta, a svaka sorta grožđa sadrži veći ili manji broj antocijanina. Na boju antocijanina utječe pH medija, kao i kombinacije s drugim molekulama.

par l'état de combinaison avec d'autres molécules. On trouve également des flavonols, qui ont une teinte jaune et qui apparaissent de plus en plus avec le vieillissement, favorisant les teintes plus orangées.

L'état de maturité du raisin va également influencer la couleur. Un raisin qui manque de maturité à une couleur moins soutenue qu'un raisin qui est bien mûr. La macération permet l'extraction des anthocyanes. On peut décider d'extraire peu ou beaucoup de couleur en fonction du vin à produire (blanc de noir, rosé, rouge léger, rouge charpenté).

Un vin rouge jeune à une teinte rouge violacé, qu'il perd peu à peu pour gagner une teinte rouge cerise. Avec le temps, les notes orangées apparaissent. Si le vin est trop vieux, il prend une teinte marron décoloré et se trouble. L'intensité de la couleur dépend du cépage, de son mode de culture et de vinifications. Certains cépages sont très violacés comme la syrah ou le cabernet sauvignon, d'autres sont moins foncés comme le pinot noir ou le cinsault. Ils ont alors tendance à s'oxyder plus vite et à acquérir plus rapidement une teinte orangée. La couleur des vins rouges évolue de la façon suivante :

rouge violacé	rouge cerise	rouge orangé	marron décoloré
	temps en année		

Prenez le temps de bien observer la couleur, car elle vous apporte des informations précieuses, en particulier l'aptitude du vin à

Postoje i flavonoli koji imaju žutu nijansu i pojavljuju se sve više sa starenjem, dajući prednost narančastim nijansama.

Stupanj zrelosti grožđa također će utjecati na boju. Grožđe kojem nedostaje zrelost ima manje postojanu boju od grožđa koje je vrlo zrelo. Maceracija omogućuje ekstrakciju antocijanina. Možete odlučiti hoćete li ekstrahirati malo ili puno boje, ovisno o vinu koje ćete proizvoditi (*blanc de noir*, ružičasto, svijetlocrveno, robusno crveno)

Mlado crno vino purpurno crvene nijanse, koju postupno gubi da bi dobilo nijansu trešnje. S vremenom se pojavljuju narančaste note. Ako je vino prestaro, poprima smeđu nijansu i postaje mutno. Intenzitet boje ovisi o sorti grožđa, načinu uzgoja i vinifikaciji. Neke sorte grožđa su vrlo ljubičaste poput Syraha ili Caberneta Sauvignona, druge su manje tamne poput crnog Pinota ili Cinsaulta. Tada brže oksidiraju i brže dobivaju narančastu nijansu. Boja crnih vina mijenja se na sljedeći način :

purpurno crvena	boja trešnje	crveno narančasta boja	smeđa nijansa
	vrijeme u godini		

Uzмите si vremena i pažljivo promatrajte boju jer vam ona daje vrijedne informacije, osobito sklonost vina odležavanju. Vruće

vieillir. Les années chaudes en région chaude vont donner des vins qui peuvent mal vieillir par manque d'acidité, vous pourrez le repérer par le nez (apparition notes animales rapides) et la couleur (apparition de notes orangées précoces).

Couleur des vins rosés :

La couleur des vins rosés dépend du cépage, de sa maturité et du temps de macération avant le pressurage. Certains rosés sont très pâles presque incolore, d'autres sont assez foncé donnant l'impression d'être des vins rouges pâles.

rose incolore	rose violacée	rose rouge	rose	rose orangée
---------------	---------------	------------	------	--------------

Plus un vin rosé est oxydé, plus il prend une teinte orangée. Plus un vin est longuement macéré, plus il est foncé.

Le cépage apporte la nuance, violacée, rouge, rose. En vieillissant, les vins rosés ont tendance à prendre une teinte très orangée et des arômes d'oxydations plus ou moins marqués.

Couleur des vins blancs :

La couleur des vins blancs est plus difficile à analyser que celle des vins rouges. Elle dépend du cépage et du contact des raisins avec l'air. Plus un vin blanc sera protégé de l'oxygène durant son élaboration, plus il sera pâle. Les vins blancs jeunes ont des reflets verts, en vieillissant, ils prennent des reflets

godine u toplim krajevima dat će vina koja mogu loše odležati zbog nedostatka kiselosti, što se može primijetiti po mirisu (pojava brzih životinjskih nota) i boji (pojava ranih narančastih nota).

Boja ružičastih vina :

Boja ružičastih vina ovisi o sorti grožđa, zrelosti i vremenu maceracije prije prešanja. Neka ružičasta vina su vrlo blijeda, gotovo bezbojna, a druga su prilično tamna što ostavlja dojam da su blijedo crvena vina.

bezbojna	ružičasta	crvena	rosé	narančasta
----------	-----------	--------	------	------------

Što više ružičasto vino oksidira, to više poprima narančastu boju. Što se vino duže macerira, to je tamnije. Sorta grožđa daje nijansu ljubičaste, crvene, ružičaste. Kako stare, ružičasta vina poprimaju vrlo narančastu nijansu i imaju više ili manje izražene oksidacijske arome.

Boja bijelih vina :

Boju bijelih vina teže je analizirati od crnih vina. Ovisi o sorti grožđa i kontaktu grožđa sa zrakom. Što je bijelo vino tijekom svog razvoja manje izloženo kisiku, to će biti bljeđe. Mlada bijela vina imaju zelene odsjaje, a starenjem poprimaju zlatne odsjaje.

dorés. Quand ils sont très âgés, ils prennent une teinte ambre.

Jaune incolore	jaune vert	jaune paille	jaune doré	jaune ambré
-----------------------	-------------------	---------------------	-------------------	--------------------

L'élevage en fût de chêne favorise l'acquisition d'une teinte jaune de plus en plus soutenue. Le long vieillissement une teinte jaune ambré. Certains cépages s'oxydent plus facilement, ou contiennent plus de pigments jaunes. La couleur des vins blancs est donnée par des pigments faisant partie de la famille des polyphénols, ils font partie du groupe des flavonoïdes.

L'intensité colorante :

L'intensité colorante des vins rouges est liée à la quantité d'anthocyanes et à leur état de combinaison avec d'autres molécules. Un vin jeune a des reflets violacés, un vin jeune issu d'un cépage coloré et macéré afin d'extraire le maximum de couleur sera foncé.

L'intensité colorante nous renseigne sur la maturité des raisins et sur le devenir du vin. Un vin rouge de garde doit avoir une couleur foncée quand il est jeune, on doit avoir du mal à voir à travers le vin. Le malbec, surnommé le vin noir contient un grand nombre d'anthocyanes qui donne au vin une couleur très soutenue. Le pinot noir présentera toujours une teinte moins soutenue que celle du malbec. Un vin blanc qui vieillit prend une teinte jeune de plus en plus soutenue. Le chardonnay cultivé en petit rendement, puis élevé en barrique à une couleur jaune de plus en plus dorée et foncée. Les liquoreux ont souvent une teinte plus foncée que les blancs

Kada su jako stara, poprimaju jantarnu nijansu.

bezbojna žuta	zeleno žuta	slamnato žuta	zlatno žuta	jantarno žuta
---------------	-------------	---------------	-------------	----------------------

Dozrijevanje u hrastovim bačvama pogoduje dobivanju sve jače žute nijanse. S dugim starenjem dobiva se jantarnožuta nijansa. Neke sorte grožđa lakše oksidiraju ili sadrže više žutih pigmentata. Boju bijelim vinima daju pigmenti koji pripadaju skupini polifenola, koji su dio skupine flavonoida.

Intenzitet boje :

Intenzitet boje crnih vina povezan je s količinom antocijanina i stanjem kombinacije s drugim molekulama. Mlado vino ima purpurne odsjaje i napravljeno je od obojene sorte grožđa i maceracije kako bi se dobila maksimalna tamna boja.

Intenzitet boje govori nam o zrelosti grožđa i budućnosti vina. Odležano crno vino treba imati tamnu boju dok je još mlado i ne bi trebalo biti transparentno. Malbec, nadimak za crno vino sadrži veliki broj antocijanina koji vinu daju vrlo jaku boju. Crni Pinot uvijek će imati manje postojanu boju od Malbeca. Bijelo odležano vino dobiva sve intenzivniju mladenačku boju. Chardonnay se proizvodi u malim prinosima, a zatim odležava u bačvama do sve zlatnije i tamnožute boje. Slatka vina su često tamnije boje od suho bijelih vina. Žuta boja dolazi zbog oksidacije molekula (flavona) koji se nalaze u bijelom i crvenom grožđu.

secs. La couleur jaune provient de l'oxydation de molécules (les flavones) qui se trouvent dans les raisins blancs et rouges.

La brillance :

C'est la capacité du vin à refléter la lumière. Elle est liée au climat. Plus le climat est froid, plus les vins sont acides et plus ils sont brillants. Les produits de collage du vin, le mode de filtration influent sur la brillance.

La viscosité :

C'est la capacité du vin à adhérer au verre quand on le fait tourner. On parle souvent de larmes ou de jambes. Plus les larmes sont épaisses et lentes à descendre plus le vin est riche en sucre et en alcool. Les vins liquoreux sont très visqueux. Les vins blancs très secs sont très peu visqueux.

La limpidité :

C'est la capacité de voir à travers le vin, sa transparence. Le moût de raisin, le jeune vin ne sont pas limpides, car ils contiennent des matières en suspension (pulpe, levures, diverses particules). La limpidité du vin est obtenue laissant reposer les vins (décantation) de préférence au frais. Le vieillissement permet un éclaircissement progressif des vins en cuve ou en barrique. Le soutirage permet de séparer le vin plus clair des lies.

Pour obtenir une meilleure limpidité et une meilleure stabilité du vin blanc, on réalise un débourage qui consiste en un collage à la bentonite (argile) afin de capter les protéines et les molécules pouvant altérer la teinte et le goût du vin. Avant la mise en bouteille, les

Sjaj:

Sposobnost vina da reflektira svjetlost. Povezan je s klimom. Što je klima hladnija, vina su kiselija i svjetlija. Proizvodi za vina i način filtracije utječu na sjaj.

Viskoznost:

Sposobnosti vina da prijanja uz čašu kada se vrti. Često govorimo o vinskim „suzama“ ili „nožicama“. Što su suze gušće i sporije, vino je bogatije šećerom i alkoholom. Slatka vina su vrlo viskozna, dok vrlo suha bijela vina to nisu.

Bistroća :

Sposobnost da se vidi kroz vino, njegova prozirnost. Mošt grožđa i mlado vino nisu bistri jer sadrže suspendirane tvari (pulpa, kvasci, razne čestice). Bistroća se postiže na način da se vina ostave da miruju (dekantiraju) po mogućnosti na hladnom mjestu. Starenje ili odležavanje omogućuje postupno osvjetljivanje vina u bačvama. Pretakanje vina omogućuje odvajanje taloga u vinu.

Za bolju bistroću i bolju stabilnost bijelog vina, provodi se taloženje koje podrazumijeva vezivanje s bentonitom (glinom) kako bi se uhvatili proteini i molekule koje mogu promijeniti boju i okus vina. Prije punjenja u

vins peuvent subir un collage de finition afin de les rendre plus brillants et plus limpides.

La filtration favorise la limpidité, la brillance, diminue le nombre de microorganismes dans le vin (levures, bactéries), mais décharne également le vin et diminue l'intensité colorante.

Aujourd'hui, de plus en plus de vigneron choisissent de moins intervenir sur les vins, pour les rendre plus «naturels». Ce phénomène récent peut entraîner des soucis sur les bouteilles. Le problème ne sera que transitoire le temps que les vigneron mesurent mieux les risques. Il est en effet très mauvais pour l'image d'un domaine de voir une cuvée retournée au domaine après expédition pour cause de limpidité défailante ou autres.

4. La bouche

Le vrai intérêt de la dégustation repose sur le désir. On commence à humer un vin avec les yeux fermés ou ouverts et l'on s'imaginer une histoire, puis on prend le temps de regarder sa teinte, de vérifier si l'histoire du nez lui convient. Plus ces deux premières phases sont longues plus le désir augmente. On imagine des sensations, on recherche des souvenirs passés qui pourraient nous indiquer quelques détails intéressants. Souvent on a déjà une idée de la qualité du vin, mais si l'on a appris la patience on n'a encore rien tranché, on attend la bouche pour conclure. Et là souvent on s'étonne de découvrir des saveurs qui n'étaient pas attendues. Un nez flatteur à la couleur chatoyante propose une bouche déséquilibrée par son acidité, son amertume, son alcool ou ses tanins. Inversement, un nez

boce, vina mogu proći završnu obradu kako bi bila sjajnija i bistrija.

Filtracija pospješuje bistroću i sjaj, smanjuje broj mikroorganizama u vinu (kvasci, bakterije), ali isto tako isušuje vino i smanjuje intenzitet boje.

Danas sve više i više vinogradara odlučuje manje intervenirati u proizvodnji vina, kako bi ih učinili „prirodnijima“. Ova nedavna pojava može uzrokovati probleme na bocama. Problem će biti samo privremen dok vinogradari bolje ne shvate rizike. Doista je vrlo loše za sliku imanja vidjeti vraćeni Cuvée nakon otpreme zbog nedovoljne bistroće ili nekih drugih razloga.

4. Gustativna analiza

Pravi interes degustacije temelji se na želji. Počinjemo mirisati vino zatvorenih ili otvorenih očiju i zamišljamo priču, zatim odvojimo vrijeme da pogledamo njegovu boju, da vidimo odgovara li priča mirisu. Što su duže ove prve dvije faze, to se želja više povećava. Zamišljamo doživljaje, tražimo sjećanja iz prošlosti koja bi mogla istaknuti neke zanimljive detalje. Često već imamo predodžbu o kvaliteti vina, ali ako smo se naučili strpljenju još nismo ništa odlučili i čekamo da dobijemo pravi okus. I ovdje se često iznenadimo kad otkrijemo okuse koje nismo očekivali. Ugodan miris svjetlucave boje daje nepcu neuravnoteženost zbog kiselosti, gorčine, alkohola ili tanina. S druge strane, sumnjiv miris može ostaviti nezaboravan osjećaj u ustima. Što više

douteux, car réduit peut laisser une sensation en bouche inoubliable. Plus vous serez à la recherche de ses plaisirs là du vin, moins vous serez attirés par l'alcool. La consommation d'alcool détend, mais a des effets secondaires. La recherche des qualités d'un vin favorise la concentration, la mémorisation, le calme, détend (si les conditions normales de dégustation sont respectées) et n'a aucun effet secondaire négatif, au contraire à long terme les effets secondaires sont positifs sur votre qualité de vie. Et ce qui est appris avec le vin peut-être élargie à votre quotidien (prendre le temps de préparer des plats, de les déguster avec attention, prendre le temps d'écouter, de regarder et de sentir vos proches, prendre le temps de comprendre, de lire, de s'informer).

Surtout, ne vous précipitez pas pour estimer la qualité d'un vin. Il faut souvent plusieurs années pour l'élaborer, alors accordez-lui cinq minutes avant de le juger. Soyez attentif aux changements des perceptions au cours du temps : quelles sensations avez-vous à l'attaque ? Cela se maintient-il en milieu de bouche ? Quelles sont les perceptions ressenties en finale, deux ou trois minutes après avoir recraché le vin ?

Ce n'est pas culturel chez nous, ni très classe, mais dans l'objectif de déguster de très nombreux vins (et plus encore), il est normal de les recracher..

En bouche, on perçoit :

- Les arômes de bouche ;
- Le goût : amertume, acidité, sucrée , salée

budemo tražili užitke u vinima, manje će nas privlačiti alkohol. Konzumacija alkohola opušta, ali ima nuspojave. Potraga za kvalitetama vina potiče koncentraciju, pamćenje, smirenost, opuštenost (ako se poštuju normalni uvjeti degustacije) i nema negativnih nuspojava, naprotiv, dugoročno gledano, nuspojave pozitivno utječu na kvalitetu vašeg života. A ono što se nauči uz vino može se proširiti na vaš svakodnevni život (uzmite si vremena za pripravu jela, kušajte ih s pažnjom, odvojite vrijeme za slušanje, za druženje i osjećaje svojih najmilijih, odvojite vrijeme i za razumijevanje, čitanje, učenje).

Osobito, nemojte žuriti s procjenom kvalitete vina. Često traje i do nekoliko godina da se razvije, pa stoga dajte si pet minuta prije nego što procijenite vino. Obratite pažnju na promjene u percepciji tijekom vremena: koji su prvi osjeti? Ostaje li osjet u sredini usta? Kakva se percepcija osjeća u konačnici, dvije ili tri minute nakon ispljunutog vina?

Kod nas nije kulturno, niti vrlo otmjeno, ali da biste degustirali jako puno vina (i više), normalno ih je ispljunuti ...

U ustima opažamo:

- Arome
- Okus: gorčina, kiselost, slatko, slano

<ul style="list-style-type: none"> • Les sensations tactiles : alcool, astringence, température, volume, gaz, gras <p>Le vinificateur cherche à équilibrer ses différentes sensations. Chaque type de vin à un profil particulier, qu'il faut apprendre à analyser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'acidité arrive en premier, suivi du fruit, du gras, de l'alcool et de l'amertume puis des tanins. • L'acidité peut être très forte à l'attaque puis équilibrée en finale ou restée forte jusqu'en finale. • L'amertume peut-être équilibrée par les arômes ou pas. • Une amertume dominante en finale, non fondue peut gêner la dégustation. • Les tanins mettent un certain temps à apparaître et ils restent longtemps en bouche, souvent plusieurs minutes. • La finale d'un vin rouge est fréquemment sur les tanins et l'amertume. • La finale d'un vin blanc sec plutôt sur l'acidité, le gras et l'amertume. • La finale d'un blanc liquoreux est sur le sucre <p>Comment fonctionne la reconnaissance des sensations en bouche ?</p> <p>L'organe de la gustation comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des récepteurs périphériques (les bourgeons du goût) 	<ul style="list-style-type: none"> • Taktilni osjećaji: alkohol, trpkost, temperatura, volumen, plin, masnoća <p>Proizvođač vina nastoji uravnotežiti svoje različite osjećaje. Svaka vrsta vina ima specifičan profil, koji se mora naučiti analizirati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Na prvom mjestu je kiselost, a zatim voće, masnoća, alkohol, gorčina i tanini. • Kiselost može biti vrlo jaka u početku, a zatim uravnotežena na kraju ili može ostati jaka do kraja. • Arome mogu ili ne mogu uravnotežiti gorčinu • Gorčina koja dominira na kraju i koja nije otopljena može ometati degustaciju. • Potrebno je neko vrijeme da se pojave tanini koji dugo ostaju u ustima, često i do nekoliko minuta. • Tanini i gorčina često su vrhunci crnog vina. • Vrhunac suhog bijelog vina su kiselost, masnoća i gorčina. • Vrhunac slatko bijelog vina je šećer. <p>Kako funkcionira prepoznavanje osjeta u ustima?</p> <p>Organ okusa uključuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • periferne receptore (okusni pupoljci)
---	---

- des voies nerveuses (nerf gustatif, nerfs faciaux et pneumogastrique, trijumeaux)
- des connexions au niveau du système nerveux central

La cavité buccale est délimitée par le palais, par le plancher de la bouche et l'intérieur des joues. Les arcades dentaires et la langue sont situées dans la cavité buccale. Cet ensemble est tapissé par une muqueuse. Celle-ci qui joue un rôle essentiel, car elle est pourvue de terminaisons nerveuses qui permettent la reconnaissance des sensations perçues et de glandes sécrétives diverses, indispensables à la digestion et à la protection contre les pathogènes extérieurs. La salive assure le transport des molécules jusqu'aux cellules neuro-sensorielles des bourgeons du goût.

Les cellules sensorielles réceptrices sont groupées dans des formations compactes appelées bourgeons du goût, qui sont réparties sur la muqueuse buccale. Ces organes ont une forme d'oignon, une hauteur de 70 à 80 microns, sur une largeur de 40 microns.

Nous disposons de 500 000 cellules réceptrices gustatives qui sont sous-divisées en groupe de 30 à 80 cellules par bourgeon gustatif. Ceux-ci sont principalement situés sur la langue, mais également sur le voile du palais, sur les parois pharyngées et sur la face antérieure de l'épiglotte.

Les bourgeons du goût apparaissent vers 3 à 4 mois chez le fœtus, sont très nombreux et sont localisés également sur les gencives et la face inférieure de la langue. Avec le vieillissement le nombre de bourgeons décroît et leur répartition évolue se situant

- živčani putevi (okusni živac, facijalni i pneumogastrični živci, trigeminalni živci)
- veze na razini središnjeg živčanog sustava

Usna šupljina omeđena je nepcem, dnom usta i unutarnjom stranom obraza. Zubi i jezik nalaze se u usnoj šupljini. Sve je obloženo sluznicom, koja ima glavnu ulogu jer je opskrbljena živčanim završecima koji omogućuju prepoznavanje percipiranih osjeta i raznih žlijezda za izlučivanje, bitnih za probavu i zaštitu od vanjskih uzročnika bolesti. Slina omogućuje prijenos molekula do neuro-osjetnih stanica okusnih pupoljaka.

Osjetne receptorske stanice podijeljene su u kompaktne tvorbe zvane okusni pupoljci, koji su raspoređeni po sluznici usne šupljine. Ti su organi u obliku luka, visoki od 70 do 80 mikrona i široki 40 mikrona.

Imamo 500 000 stanica receptora okusa koje su podijeljene u skupine od 30 do 80 stanica po okusnom pupoljku. Oni se uglavnom nalaze na jeziku, ali i na mekom nepcu, na stjenkama ždrijela i na prednjoj površini grla.

Okusni pupoljci pojavljuju se u plodu oko 3 do 4 mjeseca, vrlo su brojni, a nalaze se na desnim i donjem dijelu jezika. Starenjem se broj pupoljaka smanjuje i njihov se raspored

essentiellement sur les rebords de la langue chez les personnes très âgées.

La langue est constituée par un squelette fibreux et par de nombreux muscles assurant sa mobilité. Les muscles sont recouverts par la muqueuse linguale. Cette muqueuse est peu épaisse sur la face inférieure de la langue, mais très épaisse sur la partie supérieure. Sur sa face supérieure et sur les côtés, elle présente un aspect non lisse, car hérissée de papilles.

En bouche les différentes sensations perçues sont :

- la saveur gustative
- l'olfaction gustative
- les sensations trigéminales

La reconnaissance des messages est complexe. La saveur gustative est plus complexe que ce que l'on croyait, ne se résume pas aux 4 saveurs fondamentales (sucré, acide, amer, salé), il y a également l'unami (sensation procurée par le soja, le viandox ou le bouillon cube) et on est en train d'en chercher d'autres (saveur permettant la reconnaissance des différents types de gras, les saveurs tanniques, métalliques, piquantes, celle de l'amidon). Le schéma simple de reconnaissance en fonction de la localisation sur la langue des papilles n'est plus valable. Les avancées actuelles en sciences vont permettre de connaître de mieux en mieux le fonctionnement des cellules sensorielles. Vous pouvez apprendre à reconnaître les sensations en bouche en vous entraînant avec des solutions amères, sucrées, acides et salées. Prenez soin de bien faire bouger le vin en

mijenja, a nalaze se uglavnom na rubovima jezika kod starijih ljudi.

Jezik se sastoji od vlaknastog kostura i brojnih mišića koji mu osiguravaju pokretljivost. Mišići su prekriveni jezičnom sluznicom. Sluznica je tanka s donje strane jezika, ali na gornjem dijelu je vrlo gusta. Na gornjoj strani i sa strane nema gladak izgled zbog okusnih pupoljaka.

U ustima se percipiraju različiti osjećaji:

- okus
- gustativno-olfaktorni opažaji
- trigeminalni osjeti

Prepoznavanje je složeno. Okus je složeniji nego što smo mislili, nije ograničen na 4 osnovna okusa (slatko, kiselo, gorko, slano), postoje i umami okusi (okus soje, viandoxa ili bujonske kocke) i mi smo u procesu traženja drugih (okus koji omogućuje prepoznavanje različitih vrsta masti, okus tanina, metala, začinenih okusa, okusa škroba). Jednostavni obrazac prepoznavanja temelji se na mjestu na okusnim pupoljcima koji više nije valjan. Napredak znanosti omogućit će bolje razumijevanje kako funkcioniraju osjetilne stanice. Možete naučiti prepoznati osjećaje u ustima vježbajući gorke, slatke, kisele i slane otopine. Pripazite da vino dobro zadržite u ustima kako bi se aktivirao maksimalan broj okusnih pupoljaka i ostalih osjetilnih stanica.

bouche afin que le maximum de papilles et autres cellules sensorielles soient sollicitées.

Pour le vin les sensations gustatives sont multiples et liées à :

- l'acidité
- l'amertume
- le gras
- les tanins
- l'alcool
- le sucre

a.L'acidité :

L'acidité du vin est due à plusieurs acides, en particulier les acides tartrique, malique, lactique et citrique. Ces acides sont naturellement présents dans le vin, car issus des raisins ou pour le cas de l'acide lactique d'une transformation de l'acide malique par les bactéries lactiques. Il existe aussi une acidité qui est due à des déviations. L'acidité volatile contient en particulier l'acide acétique qui provient de la transformation de l'éthanol et qui change progressivement le vin en vinaigre.

L'acidité influe sur la qualité de la salive. Dès qu'une solution acide est reconnue en bouche, la salive devient beaucoup plus abondante et fluide afin de baisser le pH à des aliments ou boissons ingérer et protéger l'intégrité de l'estomac. La salive a normalement un pH proche de 6,7, soit assez proche de la neutralité (pH7). Vous pouvez vous entraîner à apprécier la fluidité de votre salive. Une bouche sèche traduit un déséquilibre (manque d'hydratation en particulier).

Osjeti okusa za vino su višestruki i povezani su s:

- kiselosti
- gorčinom
- masnoćom
- taninima
- alkoholom
- šećerom

a. Kiselost

Kiselost vina je posljedica nekoliko kiselina, posebno vinske, jabučne, mliječne i limunske kiseline. Te su kiseline prirodno prisutne u vinu jer potječu iz grožđa ili, u slučaju mliječne kiseline, iz pretvorbe jabučne kiseline u bakterije mliječne kiseline. Postoji i kiselost koja je posljedica kvarenja. Hlapiva kiselost sadrži osobito octenu kiselinu koja nastaje pretvorbom etanola i koja vino postupno pretvara u ocat.

Kiselost utječe na kvalitetu sline. Čim se kisela otopina prepoznata u ustima, slina postaje mnogo obilnija i tekuća kako bi se smanjio pH unesene hrane ili pića i zaštitila cjelovitost želuca. Slina normalno ima pH blizu 6,7, što je prilično blizu neutralnom (pH7). Možete se uvježbati da cijenite tečnost svoje sline. Suha usta odražavaju neravnotežu (posebno nedostatak hidratacije).

Pour progresser dans la reconnaissance de l'acidité, il faut être attentif à votre consommation d'aliments et de boissons acides au quotidien.

Les vins sont très acides, la bière est peu acide, peu tannique, mais amer, les agrumes, les kiwis, les tomates, les cassis sont très acides, la fraise est moins acide que la framboise. La pomme est plus acide que la poire, mais parfois en fonction de l'état de maturité et de la variété cela peut-être l'inverse.

Vous pouvez vous entraîner à goûter :

- Des fruits d'un même arbre fruitier, d'une vigne (la treille sur votre terrasse) et observer comment l'acidité évolue avec la maturité.
- des fruits d'une même espèce, mais de variétés différentes (vous vous achetez une pomme de chaque variété sur le marché),
- tous les aliments de votre quotidien,
- des soupes, des sauces dans laquelle vous remontez l'acidité avec du citron, de la moutarde, du jus de tomate, du vin, du vinaigre

Le sauvignon, le cabernet franc, le chenin, le riesling sont des cépages qui malgré un rendement moyen produisent des vins avec une acidité marquée. Ces vins donnent de bons résultats en année chaude. Le merlot, le grenache noir, le sémillon sont des cépages qui malgré un rendement moyen donnent des vins peu acides. Ces vins peuvent manquer d'acidité en année chaude. La syrah, réagit beaucoup au climat . Dès que le climat est

Da bi se ostvario napredak u prepoznavanju kiselosti, potrebno je paziti na svakodnevnu konzumaciju kiselih namirnica i pića.

Vina su jako kisela, dok pivo nije jer nema toliko tanina, ali je gorko. Agrumi, kivi, rajčica, crni ribiz vrlo su kiseli, dok su jagode manje kisele od malina. Jabuka je kiselija od kruške, ali ponekad ovisi o zrelosti i sorti, te tada može biti obrnuto.

Možete vježbati kušanje tako da probate:

- Plodove s iste voćke, vinove loze (pergole na vašoj terasi) i promatrate kako se kiselost mijenja sa zrelošću.
- voće iste vrste, ali različitih sorti (kupite si jabuku svake sorte na tržnici),
- svu hranu u vašem svakodnevnom životu,
- juhe, umake u kojima se povećava kiselost limunom, senfom, sokom od rajčice, vinom, octom

Sauvignon, cabernet franc, chenin i rizling sorte su grožđa koje unatoč prosječnom prinosu daju vina s izraženom kiselosti. Ova vina daju dobre rezultate u vrućim godinama. Merlot, grenache noir i sémillon sorte su grožđa koje unatoč prosječnom prinosu daju slabo kisela vina. Ovim vinima u vrućim godinama može nedostajati kiselosti. Syrah jako ovisi o klimi. Ako je klima prehladna,

trop frais, elle donne des vins nettement plus acides qu'en zone méditerranéenne.

b.L'amertume :

L'amertume est une sensation que l'on va retrouver dans tous les vins. Elle est liée aux polyphénols du raisin. On trouve de l'amertume dans presque tous les végétaux. L'état de maturité influe sur l'amertume de nombreux végétaux (salade se mettant en fleur). L'amertume est contenue dans les peaux, les pépins et les rafles. Elle est due à plusieurs molécules. Elle a été très mal étudiée dans le domaine du vin jusqu'à récemment. On commence à trouver des travaux qui traitent de cette question. La détection de l'amertume est très variable d'une personne à l'autre. Au cours de l'évolution, la protection contre les aliments amers (feuilles, fruits, baies) a pu représenter une adaptation très intéressante pour la survie pour les espèces herbivores et omnivores. Les plantes ou parties de plantes toxiques sont souvent accompagnées par une sensation amère prononcée. Une ingestion accidentelle peut être compensée par un rejet rapide, avant ingestion.

Les nouveaux nés issus de toutes les régions du monde ont une réaction de rejet dès qu'on leur place en bouche une solution amère. Ce n'est pas du tout le cas pour les solutions sucrées... Le jeune enfant, l'adolescent puis adulte va devoir se rassurer, s'habituer à la sensation amère par apprentissage culturel. En France, il est intéressant de suivre la voie d'apprentissage : les légumes amers, en particulier les endives, sont souvent rejetés par les jeunes enfants. En général le côté positif de l'amertume est donné par le café

dati će vina koja su kiseliya nego na mediteranskom području.

b. Gorčina

Gorčina je osjet koji će se pronaći u svim vinima. Povezan je s polifenolima u grožđu. Gorčina se nalazi u gotovo svim biljkama. Stupanj zrelosti utječe na gorčinu mnogih biljaka (kao primjerice kod salate u cvatu). Gorčina se nalazi u kožicama, sjemenkama i peteljka grožđa i ovisi o nekoliko molekula. Donedavno je vrlo slabo proučavana u domeni vina. Danas se već mogu pronaći radovi koji se bave ovom problematikom. Percepcija gorčine uvelike se razlikuje od osobe do osobe. Tijekom evolucije zaštita od gorke hrane (lišća, voća, ili bobičastog voća) mogla je predstavljati vrlo zanimljivu prilagodbu za preživljavanje biljojeda i svejeda. Otrovnost biljke ili dijelovi biljaka često su popraćeni izraženom gorčinom. Slučajno gutanje može se spriječiti brzim izbacivanjem hrane iz usta prije gutanja.

Novorođenčad diljem svijeta uvijek odbija goroku otopinu čim im se ona stavi u usta dok to nije slučaj sa slatkim okusima. Malo dijete, tinejdžer, a zatim i odrasla osoba s vremenom će se naučiti priviknuti na gorke okuse kroz kulturno učenje. U Francuskoj je zanimljivo pratiti proces učenja. Naime, goroku povrće, posebno endiviju, mala djeca često odbijaju. Općenito govoreći, pozitivnu sliku gorčine imaju kava (odrasla osoba stavlja kocku šećera u kavu i daje ga svom djetetu), vino

(l'adulte plonge un sucre dans son café et le donne à son enfant) puis par le vin (un fond de vin mélangé avec des fruits et du sucre, puis un fond de verre pour une occasion familiale) et la bière.

La grande hétérogénéité interindividuelle de perception de l'amertume provient très certainement de l'histoire de leur éducation au goût amer. Si un enfant à un père ou une mère alcoolique violent(e), l'amertume du vin sera dure à accepter. Si les parents forcent leurs enfants à manger des légumes ou des fruits amers, le blocage pourra être très durable. Le jeu durant l'élaboration des plats et durant les repas facilite la consommation de produits amers. Si vous fabriquez une superbe maison en courgettes et en carottes, votre enfant sera bluffé. Pour les endives il faut un peu plus ruser, mais avec un minimum de disponibilité, de créativité et de patience on y arrive.

Causes à l'origine de vins amers :

- Les plants qui ont souffert de sécheresse,
- Le passage en fut, la trituration des raisins, les macérations trop poussées

L'amertume peut diminuer au cours du vieillissement, mais ce n'est pas toujours le cas. Dans certains vins présentant des déviations elle peut au contraire se renforcer avec l'âge. Comme pour l'acidité, chaque cépage à un profil plus ou moins amer, qui va ensuite être renforcé ou pas par la manière de travailler les raisins et le vin. Les vins qui sont peu aromatiques ont fréquemment un profil amer plus marqué que les autres, car

(mala količina vina pomiješana s voćem i šećerom, zatim malu količinu vina za obiteljsku prigodu) i pivo.

Razlog zašto svako dijete drugačije percipira gorčinu zasigurno proizlazi iz njegovih prošlih iskustava s gorčinom. Ako dijete ima nasilnog oca ili majku alkoholičarku, gorčinu vina teško će prihvatiti. Ako roditelji tjeraju djecu da jedu gorko povrće ili voće, blokada može biti dugotrajna. Igra tijekom pripreve jela i tijekom obroka olakšava konzumiranje gorkih proizvoda. Ako napravite sjajnu kućicu od tikvica i mrkve, vaše će dijete biti zadivljeno. Za endivije trebate malo više lukavosti, ali uz minimum dostupnosti, kreativnosti i strpljenja uspjete.

Uzroci su gorkih vina sljedeći

- biljke koje su pretrpjele sušu
- vrijeme provedeno u bačvama, drobljenje grožđa, intenzivna maceracija

Gorčina se može smanjiti starenjem, ali to nije uvijek slučaj. U nekim vinima s kvarenjem, naprotiv može s godinama postati jača. Kao i kod kiselosti, svako grožđe ima više ili manje gorak profil, koji će zatim ojačati ili ne načinom obrade grožđa i vina. Vina koja nisu aromatična često imaju izraženiji gorak profil od ostalih jer se gorčina

l'amertume est mieux perçue, elle n'est pas cachée par les arômes et le gras.

L'acidité, les tanins renforcent la sensation d'amertume.

Les arômes, le gras, le sucre diminuent la sensation d'amertume.

Le merlot, le cabernet sauvignon, la syrah ont fréquemment une teneur en amertume élevée. Elle est souvent moins perçue sur la syrah, car celle-ci est plus aromatique que les deux autres.

Comment s'entraîner à reconnaître l'amertume ?

Le café, la quinine, le cacao, les endives, le pamplemousse, la bière sont des produits amers. Vous pouvez vous entraîner sur des solutions à base de quinine ou de caféine (pas simple à trouver), ou tout simplement en goutant avec attention des chocolats à différents pourcentages de cacao, même chose pour le café. Pour les légumes et les fruits, essayer de reconnaître si la sensation dominante est l'amertume, l'acidité, les tanins ou le sucre.

c. Les tanins :

Ils font partie du groupe des polyphénols. On trouve deux qualités de tanins dans les vins :

- **Tanins catéchiques** : issus du raisin, qui se localisent dans la peau, les pépins et les rafles,
- **Tanins ellagiques** : issus du chêne (barrique)

bolje percipira i ne skriva se u aromama i masnoći.

Kiselost i tanini pojačavaju osjećaj gorčine. Arome, masnoća i šećer smanjuju osjećaj gorčine.

Merlot, cabernet sauvignon, syrah često imaju visok udio gorčine. Gorčina je često manje primjetna u syrahu jer je aromatičniji od druge dvije navedene sorte vina.

Kako naučiti prepoznati gorčinu?

Gorki su proizvodi kava, kinin, kakao, endivija, grejp i pivo. Možete se naučiti prepoznati gorčinu na otopinama na bazi kinina ili kofeina (koje nije lako pronaći) ili jednostavno pažljivim kušanjem čokolade s različitim postotkom kaka, isto tako vrijedi i za kavu. Kod povrća i voća pokušajte prepoznati je li dominantan osjet gorčine, kiselosti, tanini ili šećer.

c. Tanini

Tanini su dio skupine polifenola. U vinima postoje dvije vrste tanina:

- **katehetski tanini**: potječu iz grožđa, nalaze se u kožici, sjemenkama i peteljčkama
- **elagični tanini** : potječu iz hrastovine (bačva)

<p>Les deux types de tanins donnent des sensations différentes aux vins. Les tanins du fût de chêne apportent une sensation de bois sec, ils peuvent assécher le vin si celui n'a pas assez de matière. Les tanins du raisin sont plus ou moins combinés et plus ou moins fins, pouvant donner la sensation de noix verte, de branche fraîche écrasée. Ils n'assèchent pas le vin comme les tanins du bois, ils le durcissent quand ils sont grossiers. Pour vous donner une idée, vous pouvez vous amuser à garder longuement en bouche un morceau de chêne sec (le mieux est de le faire avec des copeaux) et noter ce qui se passe. Puis vous allez goûter des tanins de pépins, de rafles et de peaux de raisin. Faites-le souvent.</p>	<p>Navedene dvije vrste tanina daju različite osjete vinima. Tanini hrastove bačve daju osjećaj suhog drveta te mogu isušiti vino ako nema dovoljno obilježja. Tanini grožđa su više ili manje kombinirani i fini, što može dati osjećaj nedozrela oraha ili zgnječene svježe stabljike. Kad tanini grožđa pretežu u vinu, čine ga oporim i trpkim. Da biste bolje shvatili, možete se zabaviti držeći komad suhog hrasta dugo u ustima (najbolje je to učiniti s piljevinom) i pratiti što se događa. Tada ćete osjetiti tanine sjemenki, peteljki i kože grožđa. Učinite to često.</p>
<p>La qualité des tanins conditionne le prix du vin et sa finesse. Plus le vin possède des tanins soyeux, peu agressifs, plus un travail attentif a été apporté au raisin, au transport, à la macération, au pressurage. Chaque cépage donne des tanins particuliers. À vous d'apprendre à les reconnaître. De nombreux vins présentent des arômes de qualité faible à moyenne, souvent par manque ou excès de maturité et désire de produire des vins trop tanniques et/ou trop boisés.</p>	<p>Kvaliteta tanina određuje cijenu i finoću vina. Što vino ima više svilenkastih, blagih tanina, to se pažljivije radilo s grožđem, tijekom prijevoza, maceracije i prešanja. Svaka sorta grožđa daje određene tanine. Na vama je da ih naučite prepoznati. Mnoga vina imaju arome niske do srednje kvalitete, često zbog nedostatka ili viška zrelosti i želje za proizvodnjom vina koja imaju previše tanina i / ili pretežno drvenastog okusa.</p>
<p>Le tannat, le malbec, la négrette, le braucol, le cabernet sauvignon, le carignan sont des cépages possédant un fort potentiel tannique. Ils donnent facilement des vins charpentés.</p>	<p>Tannat, malbec, negrette, braucol, cabernet sauvignon, carignan sorte su grožđa s visokim udjelom tanina i lako daju puna vina.</p>
<p>La syrah, le merlot, le mourvèdre, le grenache noir, le duras, le cabernet franc sont des cépages qui ont une richesse en tanins moyenne. Ils donnent facilement des vins ronds. En diminuant les rendements, en poussant les macérations post fermentaire, ils peuvent donner des vins charpentés mais qui</p>	<p>Syrah, merlot, mourvèdre, grenache noir, duras, cabernet franc sorte su grožđa koje su imaju veliku količinu tanina i lako daju vina punijeg okusa. Smanjenjem prinosa ili odgađanjem maceracije nakon fermentacije mogu se dobiti jaka vina, ali koja imaju</p>

<p>seront moins dense q'un vin élaboré à base de cépage tannique.</p> <p>Le pinot noir, le cinsault, le gamay possèdent peu de tanins. Ils donnent naturellement des vins légers. En baissant les rendements on peut obtenir des vins ronds, mais rarement des vins tanniques (et dans la cas où l'on y parvient ils sont souvent déséquilibrés).</p> <p>La trituration des raisins au cours de la récolte, du transport, de l'éraflage, du foulage, du pompage, du pressurage peut être à l'origine de tanins durs. Le délestage, les remontages peuvent extraire des tanins grossiers, particulièrement à partir de la mi fermentation alcoolique quand le milieu devient alcoolisé et chaud.</p> <p>d.L'alcool :</p> <p>Il provient de la transformation de sucres, les hexoses (glucose et fructose), en éthanol par les levures.</p> <p>Le sucre que l'on retrouve dans le vin peut avoir trois origines :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucre des raisins récoltés (la très forte majorité ou la totalité), • sucres provenant de moûts concentrés pour l'enrichissement (région chaude, maximum 1 à 2%alc.vol), • sucres achetés dans le commerce (sucre de canne), région océanique et continentale ayant droit à chaptaliser <p>L'enrichissement en sucres peut déséquilibrer les vins s'il est mis en excès. Un vin qui</p>	<p>manju gustoću od vina proizvedenih od sorte grožđa s visokim udjelom tanina.</p> <p>Crni pinot, cinsault i gamay sadrže malo tanina. Prirodno daju lagana vina. Smanjenjem prinosa mogu se dobiti punija vina, ali rijetko vina bogata taninima (a ako se to postigne, često su neuravnotežena).</p> <p>Drobljenje grožđa tijekom berbe, prijevoza, runjanja, muljanja, prešanja ili crpljenja može biti uzrok nastanka grubih tanina. Izbacivanje i remontaža mogu ekstrahirati grube tanine, posebno usred alkoholne fermentacije kada okolina postane alkoholna i vruća.</p> <p>d. Alkohol</p> <p>Alkohol nastaje pretvorbom šećera, heksoze (glukoze i fruktoze) u etanol pomoću kvasaca.</p> <p>Šećer u vinu može potjecati iz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ubranog grožđa (velika većina ili sve), • koncentriranog mošta za obogaćivanje (riječ je o vinima iz toplih regija s najviše 1 do 2% alk. vol.), • šećera iz trgovine (od šećerne trske) – riječ je o vinima oceanske i kontinentalne regije s dodanim šećerom <p>Obogaćivanje šećerima može dovesti do poremećaja ravnoteže vina ako se stavi višak</p>
--	---

<p>manque d'alcool paraît plat et supporte moins bien le vieillissement.</p> <p>La baisse du rendement, le réchauffement climatique, le fait de ramasser les raisins très mûrs favorisent l'augmentation du degré d'alcool. En 2012, les vins rouges ayant un pourcentage d'alcool volumique supérieur à 13%al.vol. sont très fréquents et leur localisation ne se réduit pas à la zone méditerranéenne. Le nombre de vins à plus de 14%alc.vol est fréquent en année chaude sur les vins haut de gamme de la grande région méditerranéenne et du Sud-ouest.</p> <p>La recherche de tanins ronds demande de dépasser la maturité physiologique et favorise des taux d'alcool fort et des acidités faibles. Cela peut entraîner des difficultés de conservation par manque d'acidité.</p> <p>e.L'olfaction gustative :</p> <p>Les arômes sont perçues par voie directe par le nez, mais également par rétro-olfaction en bouche. Le mouvement donné au vin en bouche permet de libérer les arômes afin qu'ils soient analysés au niveau de la muqueuse olfactive située au niveau du cornet supérieur contre la lame criblée de l'ethmoïde. Les arômes de bouche sont souvent perçus comme différents de ceux du nez. Cela est lié à différents facteurs. Quand il sent par voie directe un vin, le dégustateur n'est pas gêné par les autres sensations (tanins, alcool, amertume, acidité..). Le vin est souvent senti en début de dégustation et les modifications entraînées par l'aération ne sont pas toujours prises en compte. Le milieu chaud de la cavité buccale, permet, avec les mouvements de la langue</p>	<p>šćera. Vino koje nema alkohola izgleda ravno i ne podržava dobro starenje.</p> <p>Pad prinosa, globalno zatopljenje i branje vrlo zrelog grožđa pospješuju povećanje razine alkohola. U 2012. godini bila su vrlo česta crna vina s volumnim postotkom alkohola većim od 13%, a njihov položaj nije ograničen samo na mediteransko područje. Broj vina s više od 14% alk.vol. čest je u vrućim godinama za vrhunska vina šireg Mediterana i jugozapada.</p> <p>U nadi da se pronađu tanini koji daju puniji okus zahtijeva nadilaženje fiziološke zrelosti i pogoduje visokoj razini jakog alkohola i niskoj kiselosti. Nedostatak kiselosti može uzrokovati poteškoće u skladištenju.</p> <p>e.Gustativno-olfaktorni opažaj</p> <p>Arome se percipiraju izravno kroz nos, ali i retronazalnim njuhom u ustima. Gibanje vina u ustima omogućuje oslobađanje aroma tako da se one mogu analizirati na razini njušne sluznice koja se nalazi u gornjem nosu blizu sinusa. Arome u ustima često se smatraju različitim od mirisa iz nosa. To je povezano s različitim čimbenicima. Dегustatoru ne smetaju drugi osjeti kad izravno osjeti miris vina (poput tanini, alkohol, gorčina, kiselost, itd.). Vino se često osjeti mirisom na početku degustacije, a promjene uzrokovane prozračivanjem ne uzimaju se uvijek u obzir. Toplo područje usne šupljine omogućuje pokretima jezika izdvajanje različitih aroma. Nedominantne reduktivne arome manje se osjećaju u ustima nego u nosu.</p>
---	--

d'extraire des arômes différents . Les arômes de réduction non dominants sont moins ressentis en bouche qu'au nez.

f. Les sensations trigéminales :

Les sensations thermiques

La température d'un vin modifie fortement sa perception. C'est pour cette raison que des conseils de température de service sont fournis. Les cellules sensorielles sont très sensibles aux variations de température. Si vous le désiriez vous pourriez vous étalonner et apprendre à reconnaître la température des aliments mis en bouche. L'ingestion de produits toxiques, brûlant, corrosif peut mettre en péril la survie d'un individu. Une sensibilité forte à tout dommage de la muqueuse linguale et buccale permet une meilleure survie d'une espèce.

La perception de la température va se juxtaposer à la reconnaissance des saveurs et entraîner des modifications des perceptions.

- Une température trop fraîche masque les arômes, souligne l'acidité, durcit les tanins, diminue l'impression de gras.
- Une température trop élevée alourdit le vin, augmente la sensation d'alcool, diminue la sensation d'acidité.

f. Trigeminalni osjeti

Toplinski osjeti

Temperatura vina jako mijenja percepciju njegova okusa. Iz tog se razloga daju savjeti o temperaturi posluživanja vina. Osjetne stanice vrlo su osjetljive na promjene temperature. Ako želite, mogli biste se usmjeriti i naučiti prepoznati temperaturu hrane u ustima. Gutanje otrovnih, vrućih ili korozivnih proizvoda može ugroziti opstanak pojedinca. Visoka osjetljivost na bilo kakvo oštećenje sluznice jezika i usta omogućuje bolji opstanak vrste.

Percepcija temperature bit će suprotstavljena prepoznavanju okusa i uzrokovat će promjene u percepciji.

- Previše hladna temperatura prekriva arome, naglašava kiselost, povećava tanine i smanjuje količinu masnoće.
- Previsoka temperatura otežava vino, povećava osjećaj alkohola i smanjuje osjećaj kiselosti.

4.1. Glossaire français – croate

A

acidité, n.f. – kiselost

alcool, n.m. – alkohol

amertume, n.f. – gorčina

appellation, n.f. – oznaka izvornosti

AOC - Appellation d'origine contrôlée – kontrolirana oznaka izvornosti

AOP – Appellation d'origine protégée – zaštićena oznaka izvornosti

arôme, n.m. – aroma

assemblage, n.m. – miješanje

astringence, n.f. – trpkost

B

bouche, n.f. – nepce / usta

bouteille, n.f. – boca

bouquet, n.m. – buket, miris

brillance, n.f. – sjaj

brettanomyces, n.m. – kvasac kvarenja

C

cépage, n.m. – sorta grožđa, vinove loze

chaptalisation, n.f. – zaslađivanje

coupage, n.m. – miješanje

cuvaison, n.m. – vrenje

cuve, n.f. – bačva

D

décantation, n.f. – dekantacija

décanter, n.m. – dekanter, taložnik

défaut, n.m. – nedostatak

degré alcoolique, n.m. – postotak alkohola

dégustation, n.f. – degustacija
dégorgement, n.m. – degoržiranje
délestage, n.m. – izbacivanje
dépôt, n.m. – talog
distillation, n.f. – destilacija

E

égrappage, n.m. – skidanje zrna grožđa
élevage, n.m. – dozrijevanje
éthanol, n.m. – etanol
extraction, n.f. – ekstrakcija

F

fermentation alcoolique, n.f. – alkoholna fermentacija
fermentation malolactique, n.f. – malolaktična fermentacija
filtration, n.f. – filtracija
finesse, n.f. – finoća
fluide, n.m. – tekućina
fouillage, n.m. – prešanje

G

gras, n.m. – masnoća

H

humidité, n.f. – vlažnost

I

intensité, n.f. – intenzitet

INAO Institut National de l'origine et de la qualité – francuski Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu

ISO – Hrvatski zavod za norme (HZN)

L

larme, n.f. – vinska suza

limpidité, n.f. – bistroća

M

macération, n.f. – maceracija

maturation, n.f. – dozrijevanje

millésime, n.m. – godina berbe

moût, n.m. – mošt

N

note, n.f. – nota

O

oenologie, n.f. – enologija

ouillage, n. – nadopunjavanje

P

passerillage, n.m. – prosušivanje

persistance, n.f. – postojanost

pépin, n.m. – sjemenka

pressurage, n.m. – prešanje

puissance, n.f. – jačina

R

rafle, n.f. – peteljka

raisin, n.m. – grožđe

remontage, n.f. – remontaža

rendement, n.m. – prinos

robe, n. f. – boja

S

sommelier, n.m. – sommelier

soutirage, n.m. – pretakanje

structure, n.f. – struktura

sucrosité, n.f. – slatkoća

T

tanin, n.m. – tanin

trituration, n.f. – drobljenje

V

vin, n.m. – vino

vin de table – stolno vino

vin de pays – domaće vino

vinification, n.f. – vinifikacija

viscosité, n.f. – viskoznost

volume, n.m. – volumen

4.2. Fiches terminologiques

TERME 1	Appellation d'origine contrôlée (AOC) ou protégée (AOP)
Catégorie grammaticale	n.f.
Statut (usage)	Langue spécialisée
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique
Source de la définition	<i>Guide du demandeur d'une Appellation d'origine contrôlée / Appellation d'origine protégée (AOC/AOP) ou d'une Indication géographique protégée (IGP), Secteur viticole, Institut National de l'Origine et de la Qualité, 2016, Chapitre 1.1. L'appellation d'origine contrôlée, p.4</i>
Contexte du terme + source	(...) il aurait aussi bien pu parler de vin: on trouve en France plus de 300 appellations viticoles, dont une centaine rien qu'en Bourgogne. On parle ici d'appellation d'Origine Contrôlée (...) <i>Journal iDealwine sur l'actualité du vin (2001-2021) – Les AOC ont 80 ans... Au fait, c'est quoi une AOC?</i> https://www.idealwine.net/aoc-ont-80-ans-cest-quoi-aoc/
Équivalent (croate)	Zaštićena oznaka izvornosti
Catégorie grammaticale	ž.r.
Synonyme(s)	zaštićena oznaka podrijetla, kontrolirana oznaka podrijetla
Contexte de l'équivalent + source	(...) « zaštićena oznaka izvornosti » (u daljnjem tekstu : ZOI) je naziv regije, određenog mjesta ili u iznimnim slučajevima, zemlje koji se koristi za označavanje proizvoda iz članka 4. stavka točaka 1.,3. do 6. (...)

	<p><i>Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti i zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla, tradicionalnim izrazima i označavanju vina</i>, Narodne novine, broj 149/09</p> <p>https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2010_12_141_3583.html</p>
--	--

TERME 2	Cépage
Catégorie grammaticale	n.m.
Statut (usage)	Langue spécialisée
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Nom donné aux différentes variétés de vignes
Source de la définition	Thomas, F., <i>Mon petit guide du vin</i> , 2006 Livre électronique, Chapitre 9. Le vocabulaire du vin, p. 60
Synonyme(s)	vigne
Contexte du terme + source	<p>(...) qu'il existe dans le monde entre 7 000 et 10 000 cépages. En France, seuls 250 sont autorisés par le ministère de l'Agriculture. Avec les grands cépages internationaux, on tend vers une uniformisation de la production viticole.</p> <p><i>Journal iDealwine sur l'actualité du vin (2001-2021) – Les cépages « oubliés » des grands vignobles français</i> https://www.idealwine.net/les-cepages-oublies-des-grands-vignobles-francais/</p>
Équivalent (croate)	Sorta grožđa
Catégorie grammaticale	ž.r.
Contexte de l'équivalent + source	U Hrvatskoj se skoro 60% vina proizvodi u vinarskoj regiji Kontinentalnoj Hrvatskoj. Uglavnom se proizvodi bijelo i to većinom od europskih sorti grožđa . (...)

	<i>Poljoprivreda 2010, Hrvatsko vinogradarstvo i vinarstvo u svjetlu pristupanja EU, str. 53</i>
--	--

TERME 3	Décantation
Catégorie grammaticale	n.f.
Statut (usage)	Langue spécialisée
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Action de transvaser un vin rouge de sa bouteille d'origine dans une carafe pour le séparer des dépôts et pour l'aérer
Source de la définition	Thomas, F., <i>Mon petit guide du vin</i> , 2006 Livre électronique, Chapitre 9. Le vocabulaire du vin, p. 62
Synonyme(s)	éclaircissement, décantage
Contexte du terme + source	La décantation du vin permet de séparer le dépôt du liquide. Il s'agit d'une action particulièrement essentielle pour les vieux vins car c'est dans ces derniers que le dépôt est souvent le plus important. <i>Vin sur vin : le blog sur le vin</i> , 2020 https://www.vin-survin.fr/2020/02/08/decanter-le-vin/
Équivalent (croate)	Dekantacija
Catégorie grammaticale	ž.r.
Synonyme(s)	dekantiranje, pretakanje
Contexte de l'équivalent + source	Dekantacija je i kod nas uobičajeni inače francuski naziv za postupak odvajanje bistre tekućine od njena taloga, npr. prilikom pretakanja vina ili taloženja mošta. Dekantiranje starijih godišta i arhivskih vina iz boce, poglavito crnih, u tijeku posluživanja obavlja se također sa zadaćom da se odvoji talog vina. <i>Vinopedia, riznica znanja o lozi i vinu 2009</i>

	http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=dekantacija
--	---

TERME 4	Dégustation
Catégorie grammaticale	n.f.
Collocation	du vin
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Opération consistant à juger de la qualité d'un vin à partir des impressions qu'il provoque à l'odorat et au goût
Source de la définition	Larousse dictionnaire, <i>dégustation</i> https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/dégustation/22956
Contexte du terme + source	La dégustation est faite de pondération et de mesure et stimule presque tous les sens: la vue, l'odorat, le goût et le toucher. En fait, déguster c'est analyser le vin. <i>L'univers du vin, la dégustation du vin 2019</i> https://www.fidelesdebacchus.com/Degustation.htm
Équivalent (croate)	Degustacija
Catégorie grammaticale	ž.r.
Synonyme(s)	kušanje
Contexte de l'équivalent + source	Prvi korak kod degustacije vina je vizualni (...) gledajte boju i bistrinu, zato se za degustaciju uvijek koriste prozirne čaše <i>Prvi hrvatski vinogradarski portal, vinogradarstvo</i> https://www.vinogradarstvo.com/home/kultura-pijenja-vina/218-degustacija-vina-za-pocetnike

TERME 5	Élevage
Catégorie grammaticale	n.m.
Collocation	du vin
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Ensemble des opérations destinées à préparer les vins au vieillissement jusqu'à la mise en bouteille
Source de la définition	Lamoure, E. et Char, P., <i>Le livre sur les vins de France</i> , version 2008-2009, Hôtellerie Versailles, Chapitre Glossaire, p. 135
Contexte du terme + source	Durant le processus d'élaboration du vin, l' élevage est la période, après la fermentation, durant laquelle le vin passe d'un stade brut, juste après la fermentation alcoolique à celui où il devient agréable à boire. <i>La revue du vin de France, Baudouin – élevage</i> https://www.larvf.com/elevage-dictionnaire-du-vin-definition-vocabulaire-vins-lexique,10355,4025472.asp
Équivalent (croate)	Dozrijevanje
Catégorie grammaticale	glagolska imenica
Contexte de l'équivalent + source	Primjenjujemo klasičnu tehniku dozrijevanja i konačnog formiranja vina. Vino odležava u bačvama od slavonske hrastovine. <i>Vinarija Miloš, dozrijevanje vina</i> https://milos.hr/hr/podrum/dozrijevanje-vina.html

TERME 6	Fermentation alcoolique
Catégorie grammaticale	n.f.
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Processus permettant au jus de raisin de devenir du vin, grâce à l'action des levures transformant le sucre en alcool
Source de la définition	Lamoure, E. et Char, P., <i>Le livre sur les vins de France</i> , version 2008-2009, Hôtellerie Versailles, Chapitre Glossaire, p. 138
Contexte du terme + source	Au cours de la fermentation des composés secondaires vont être libérés tel le gaz carbonique, de l'éthanol (l'alcool), les glycérols qui apporte l'onctuosité au vin (...) <i>Viti place, tout l'univers du vin – fermentation</i> https://apprendre.vitiplace.com/vin/fermentation.php
Équivalent (croate)	Alkoholna fermentacija
Catégorie grammaticale	ž.r.
Contexte de l'équivalent + source	Alkoholna fermentacija je složeni biokemijski proces pretvorbe šećera u alkohol bez kojeg je proizvodnja alkoholnih pića nezamisliva, bez obzira radi li se o proizvodnji vina, voćnog vina ili voćne rakije (...) <i>Gospodarski list, Mihaljević Žulj, rujan 2021 – alkoholna fermentacija – koje su najčešće teškoće u provođenju?</i> https://gospodarski.hr/rubrike/vocarstvo-rubrike/alkoholna-fermentacija-teskoce-u-provođenju/

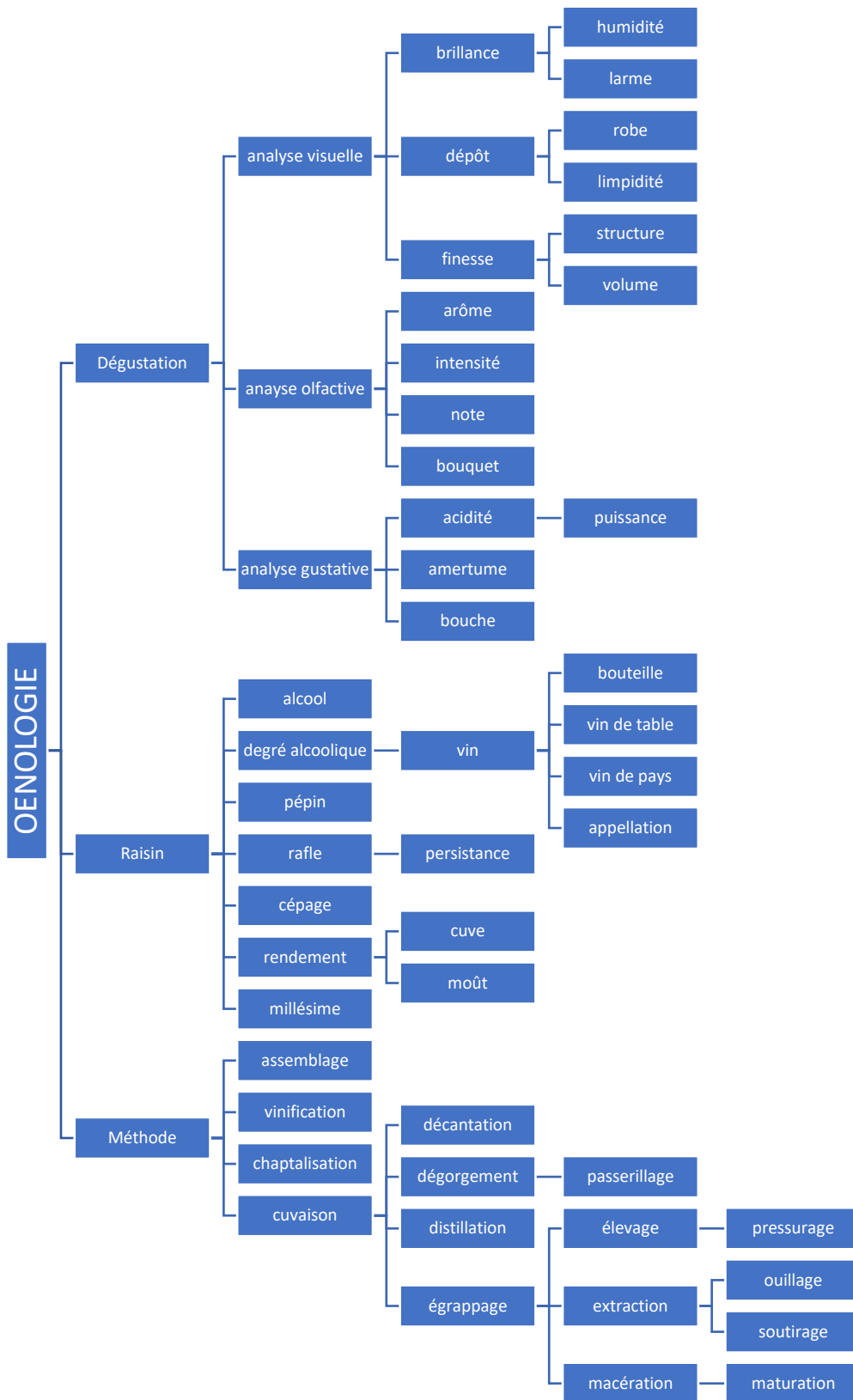
TERME 7	Intensité
Catégorie grammaticale	n.f.
Collocation	du vin
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Terme très utilisé dans la dégustation : intensité aromatique, intensité visuelle. Notion importante car participe à la description de l'équilibre général d'un vin
Source de la définition	Vins de Bourgogne, lexique des vins de Bourgogne – intensité
Contexte du terme + source	Plus un vin est parfumé plus il est intense. L'intensité aromatique va contribuer à la qualité d'un vin. <i>École des vins et spiritueux, accueil / magazine #04 Qualité du Vin : Équilibre des Saveurs, Intensité et Persistance</i> https://www.ecole-vins-spiritueux.com/fr/magazine-vin/2020-05-06,qualite-du-vin
Équivalent (croate)	Intenzitet
Catégorie grammaticale	m.r.
Contexte de l'équivalent + source	Organoleptičko ocjenjivanje vina sa Zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) provodi se metodom „100 bodova“ pri čemu se brojčano ocjenjuje izgled (bistroća i boja), miris (čistoća, intenzitet i kvaliteta), čistoća, intenzitet , trajnosti i kvaliteta okusa te opći dojam. <i>Organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje vina u Republici Hrvatskoj, 2021</i> https://vinacroatia.hr/organolepticko-senzorno-ocjenjivanje-vina-u-republici-hrvatskoj/

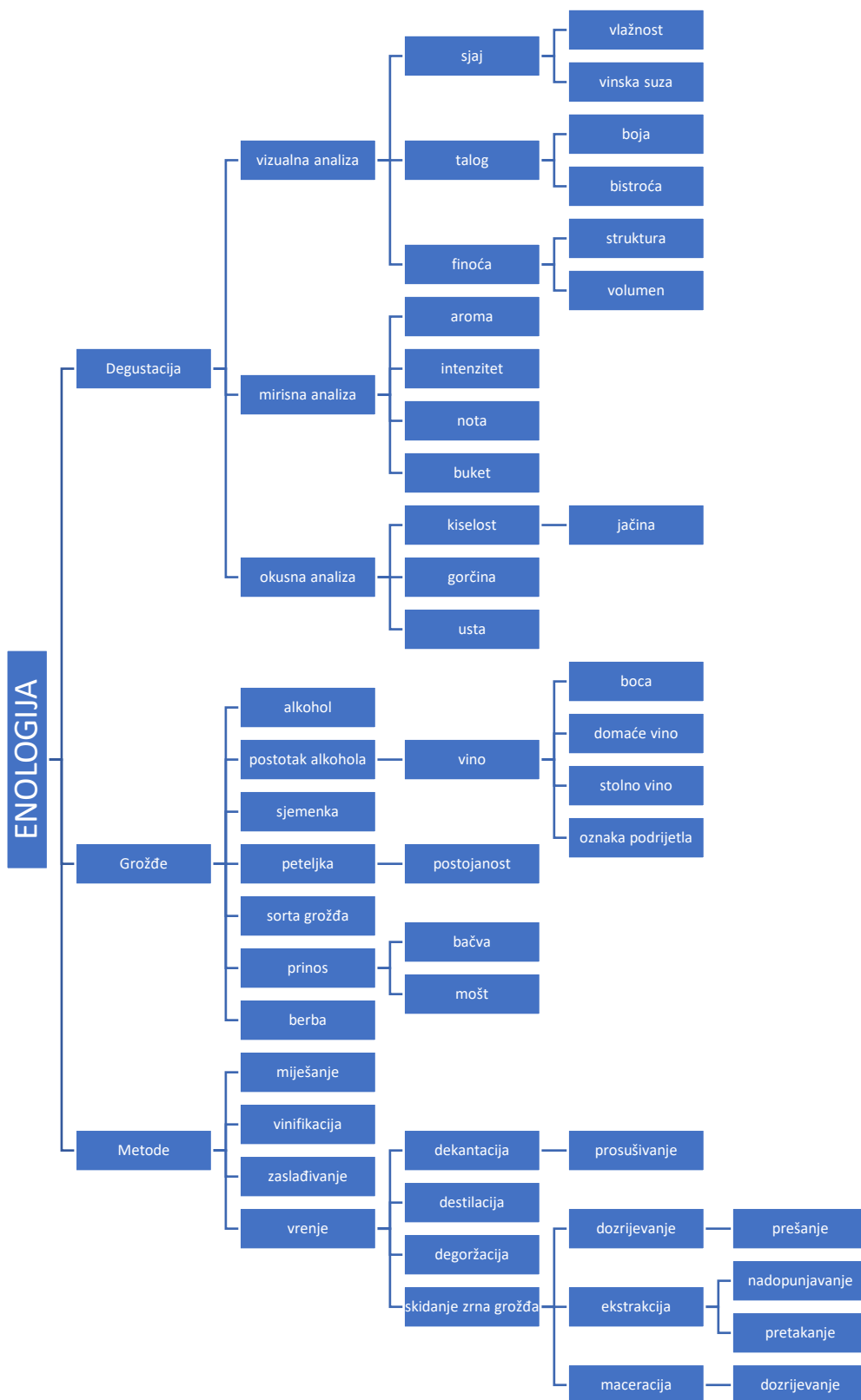
TERME 8	Larme
Catégorie grammaticale	n.f.
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Traces laissées par le vin sur les parois du verre lorsqu'on l'agite ou l'incline. Des larmes importantes pourront laisser préjuger d'un vin gras, car une importante quantité de glycérol accrochera sur les parois du verre
Source de la définition	Lamoure, E. et Char, P., <i>Le livre sur les vins de France</i> , version 2008-2009, Hôtellerie Versailles, Chapitre Glossaire, p. 139
Contexte du terme + source	<p>Les larmes du vin sont constatées généralement lors de la dégustation du vin. Ce sont des petites gouttes qui se forment sur les parois de notre verre, lorsqu'on fait bouger le vin, aussi ces gouttes s'appellent les larmes du vin, les jambes ou la cuisse.</p> <p><i>Mlle boit du rouge, la revue qui parle du vin et qui fait voyager, Que signifie les larmes du vin?</i> https://mademoiselleboitdurouge.com/larmes-vin/</p>
Équivalent (croate)	Vinska suza
Catégorie grammaticale	ž.r.
Contexte de l'équivalent + source	<p>Zbog različitih stilova usporedno se mogu kušati i rajnski rizlinzi, malvazije ili graševine. Tako se upoznaje bogatstvo vinskog svijeta, u kojem su vinske suze na stjenkama čaše gotovo uvijek suze radosnice.</p> <p><i>Blog vino, Vinske suze uvijek su radosnice,</i> http://blog.vino.hr/archives/603</p>

TERME 9	Macération
Catégorie grammaticale	n.f.
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Contact prolongé du moût avec les parties solides du raisin
Source de la définition	Larousse dictionnaire, macération https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/macération/48303
Contexte du terme + source	Pour obtenir votre vin rouge préféré, il est donc nécessaire d'extraire ces composés de la pellicule des cépages rouges afin qu'ils se retrouvent dans le jus : c'est la phrase de macération <i>Tout le vin.com, Qu'est-ce que la macération des vins rouges?</i> https://www.toutlevin.com/article/vinification-en-rouge-la-maceration
Équivalent (croate)	Maceracija
Catégorie grammaticale	ž.r.
Contexte de l'équivalent + source	(...) proizvodi se tehnologijom otakanja nakon 6 sati, maceracija je minimalna, čime se dobiva vrlo delikatna ružičasta boja, slična provansalskim rosé vinima <i>Vina, desertna vina i likeri, Vina Tomić, Opolo nobile</i> https://www.bastijana.hr/vinomob

TERME 10	Soutirage
Catégorie grammaticale	n.m.
Domaine	Œnologie
Sous-domaine	Dégustation
Définition	Passage du vin d'un contenant à un autre pour l'aérer et éventuellement le débarrasser de ses lies
Source de la définition	Thomas, F., <i>Mon petit guide du vin</i> , 2006 Livre électronique, Chapitre 9. Le vocabulaire du vin, p. 65
Contexte du terme + source	(...) pour les vins rouges de garde, le soutirage est souvent pratiqué avec une aération intermédiaire <i>La Revue du vin de France – Le soutirage ou la mise au propre du vin</i> https://www.larvf.com/vins-soutirage-mise-au-propre-du-vin-depots-decantation-maturation-des-tanins,13200,4245625.asp
Équivalent (croate)	Pretakanje
Catégorie grammaticale	glagolska imenica
Contexte de l'équivalent + source	Pretakanje vršimo i u drugim slučajevima koji nemaju veze s odvajanjem vina od taloga, na primjer, kad iz mošta ili vina želimo odstraniti neki strani miris, ili višak CO ₂ , ili želimo ubrzati oksidacijske procese, ili da pretakanjem na zraku osvježimo kvasac i pokrenemo ga na alkoholnu fermentaciju itd. <i>Građevinski i vrtni centar Grama, Pretakanje vina</i> https://grama.com.hr/pretakanje-vina/

4.3. Arborescences





5. DIFFICULTÉS TERMINOLOGIQUES

Dans ce chapitre, nous allons présenter les difficultés que nous avons rencontrées pendant notre travail terminologique. Le domaine que nous avons choisi contient beaucoup de termes en français, et notre tâche était trouver les équivalents en croate. Pour faire cela, nous avons dû lire plusieurs de textes en croate liés à l'œnologie, la dégustation, les vins en général.

Le premier terme est « *cépage* ». La traduction du terme « *cépage* » en croate est « *sorta* », et la meilleure solution pour un équivalent est « *sorta grožđa* », car il faut définir de quel cépage il s'agit. Nous pouvions écrire ou définir *le cépage* en croate *sorta*, mais il faut penser aux gens qui rencontrent ce domaine pour la première fois, et que nous devons les rapprocher des termes de ce domaine.

L'autre problème était avec la traduction des couleurs du vin. Il était difficile de trouver même traduction en croate, et nous avons trouvé quelques articles en croate qui décrivent les couleurs du vin. Pareillement, nous avons eu un problème avec la traduction des arômes, parce que, quelques arômes étaient très difficiles pour traduire.

Certains termes restent sous la même forme en croate, comme par exemple: *dégustation* – *degustacija*, *dégorgement* – *degoržiranje*, *fermentation* – *fermentacija*, etc.

Un autre terme intéressant est *larme*. En traduction cela signifierait une larme de vin, mais c'est une métaphore que nous disons quand il y a beaucoup d'alcool et de sucre dans le vin, et puis il y a ces « *larmes* » qui glissent lentement dans le verre. L'équivalent croate est aussi *larme du vin* – *vinska suza*, c'est-à-dire que le croate garde la même image.

En fin de compte, ce domaine a des termes très intéressants que nous avons rencontrés en traduisant le texte et en faisant un glossaire qui sera utile aux gens qui veulent apprendre à comment déguster le vin et à connaître les vins en général.

6. CONCLUSION

Le but de notre mémoire de master était de proposer l'analyse terminologique d'un texte du domaine de l'œnologie et du sous-domaine de la dégustation du vin, ainsi que de trouver le vocabulaire spécialisé en croate.

Dans la partie théorique, nous avons défini la terminologie et ses notions clé. Ensuite, nous avons expliqué la différence entre la langue commune et la langue spécialisée. Nous avons mentionné quelques faits portant sur l'histoire du vin, l'œnologie et la dégustation. Par la suite, nous avons présenté la méthodologie dont nous nous sommes servie pendant la : collection des corpus, création du glossaire, rédaction des fiches terminologiques et arborescence.

Dans la partie pratique, nous avons présenté notre traduction du texte intitulé « Déguster avec malice », édité par l'École du vin Muscadelle. Ensuite, dans cette partie nous avons rédigé un glossaire français-croate, nous avons décrit 10 termes dans les fiches terminologiques et nous avons fait l'arborescence en deux langues pour mieux comprendre le domaine analysé.

À la fin de la partie pratique, nous avons présenté quelques difficultés rencontrées pendant notre travail terminologique.

Pour conclure ce mémoire de master, on peut constater que le travail terminologique exige beaucoup de temps et qu'il n'est pas facile à faire. Cela exige aussi beaucoup de patience puisqu'il faut bien étudier le domaine choisi, trouver et étudier les textes, parfois consulter des experts, etc. Finalement, il faut dire que la terminologie française concernant l'œnologie et la dégustation du vin est plus riche que celle du croate. Nous espérons que ce mémoire de master peut aider des lecteurs croates intéressés par le domaine de l'œnologie et la dégustation du vin.

6. BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE

Bibliographie

Boutin-Quesnel, R., Bélanger, N., Kerpan, N. et Rousseau L.-J., *Vocabulaire systématique de la terminologie*, Publications du Québec, Québec, 1985

Cajolet-Laganière H., Martel P., Masson C.E., *Usito, un dictionnaire conçu au Québec*, Université de Sherbrooke, 2020, URL : <https://usito.usherbrooke.ca>, page consulté le 14 novembre 2021

Conférence des Services de traduction des États européens, Groupe de travail « Terminologie et documentation », 3^{ème} édition, entièrement révisée en collaboration avec la Section de terminologie de la Chancellerie fédérale suisse, CST, *Recommandations relatives à la terminologie*, Berne 2014

Čačić J. i sur., *Poljoprivreda, Hrvatsko vinogradarstvo i vinarstvo u svjetlu pristupanja EU*, Zagreb, 2010

Dedourge, R., *Introduction à la dégustation*, publié par iacchos.com, septembre 2000

École du vin Muscadelle, « Déguster avec malice » <http://www.ecole-muscadelle.fr/wp-content/uploads/2016/09/cours-degustation.pdf> page consulté le 10 avril 2022

Felber, H., *Manuel de terminologie*, Programme général d'information et UNISIST, Centre international d'information pour la terminologie (Infoterm), Paris, 1987

Gaultier, A. *Journal iDealwine sur l'actualité du vin, Les AOC ont 80 ans... Au fait, c'est quoi une AOC?* 2001/2021 URL <https://www.idealwine.net/aoc-ont-80-ans-cest-quoi-aoc/>, page consulté le 10 novembre 2021

Gouadec, D., *Terminologie. Constitution des données*, Afnor, Paris, 1990

Idealwine, *Les cépages « oubliés » des grands vignobles français*, 20 janvier 2021 URL: <https://www.idealwine.net/les-cepages-oublies-des-grands-vignobles-francais/>, page consulté le 8 octobre 2021

INAO, *Guide du demandeur d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP) à l'exception des vins, boissons alcoolisées et boissons spiritueuses*, Institut National de l'Origine et de la Qualité, novembre 2017

INAO, *Guide du demandeur d'une Appellation d'origine contrôlée / Appellation d'origine protégée (AOC/AOP) ou d'une Indication géographique protégée (IGP)*, Secteur viticole, Institut National de l'Origine et de la Qualité, novembre 2016

Ivandija, Tomislav, *Ocjenjivanje Vina*, Glasnik Zaštite Bilja, Vol. 34 No. 6, 62-67, 2011

Križan, Sandra. "Utjecaj boje vina na odabir i konzumaciju vina." *Diplomski rad*, Sveučilište Sjever, 2020. URL : <https://repozitorij.unin.hr/islandora/object/unin:3128>, page consulté le 26 novembre 2021

Lamoure, E. et Char, P., *Le livre sur les vins de France*, version 2008-2009, Hôtellerie Versailles, URL https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/LIVRE_SUR_LES_VINS_DE_FRANCE_2008-2009.pdf page consulté le 3 octobre 2021

L'Homme, M.C. (2004). *La terminologie : principes et techniques*. Montréal : Presses de l'Université de Montréal. URL : <https://books.openedition.org/pum/10693>, page consulté le 5 janvier 2022

Le Calvé Ivičević, E. *Terminologie et terminographie : Des alliées indispensables pour toutes les professions langagières*, Actes du 3eme Colloque sur les études françaises en Croatie, ARTresor naklada, Zagreb. 2005

Le Calvé Ivičević, E. 2011. « Le système scolaire en Croatie au XIXème siècle : un voyage terminographique dans le temps et l'espace ». *Francontraste 2 : la francophonie comme vecteur du transculturel*, CIPA, Mons, URL : <https://bib.irb.hr/datoteka/847596.LeCalve-Terminologie-Traduction.pdf>

Oenotourisme, *Dates clés de l'histoire de la vigne et du vin*, France, 5 février 2020 URL : <https://www.oenotourisme.com/dates-cles-de-lhistoire-de-la-vigne-et-du-vin/> , page consulté le 14 janvier 2022

Pavel, S. et Nolet, D. *Précis de terminologie*, Ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux, Canada, 2001

Putanec, V. *Dictionnaire français-croate / Francusko-hrvatski rječnik*. Školska knjiga, Zagreb, 11. izdanje, 2017

Savić, Svetozar, *Degustacija vina – znanje i vještina*, Matica crnogorska, 2012

Thomas, F., *Mon petit guide du vin*, 2006 Livre électronique URL : http://www.livrespourtous.com/e-books/detail/Mon-petit-guide-du-vin/onecat/Livres-electroniques+Livres-divers+Cuisine,-Gastronomie-et-Vins+Oenologie/0/all_items.html , page consulté le 21 novembre 2021

Tsai, Chienwen, *La langue spécialisée du vin : étude comparative de comptes rendus de dégustation*, Publications linguistiques « Revue française de linguistique appliquée », 2014, vol. XIX, Cairn.info

Zakon o vinu, *Pravilnik o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju vina i voćnih vina*, Narodne novine, broj 106/4, 137/12, 142/13, 48/14 i 01/14, 2015, URL : <http://www.propisi.hr/print.php?id=3749> , page consulté le 17 décembre 2021

Zakon o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda (Narodne novine br.149/09), *Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti i zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla, tradicionalnim izrazima i označavanju vina*, Narodne novine, broj 141/10, 31/11, 78/11 i 120/12

Zamora, C., *Le Vin et la Dégustation Intuitive*, d'après Franck Thomas meilleur sommelier d'Europe, Féret, Bordeaux, 2019

Sitographie

Agroklub, vinske sorte vina URL: <https://www.agroklub.com/sortna-lista/vinova-loza/vinske-sorte-vinove-loze-214/> , page consulté le 22 octobre 2021

Blog vino, Vinske suze uvijek su radosnice, URL : <http://blog.vino.hr/archives/603> , page consulté le 24 octobre 2021

Carnet de vins, <https://www.carnetdevins.fr/guide-degustation-vins/histoire-et-vigne/>, page consulté le 25 février 2022

Damjanić vina URL: <https://damjanic.eu/kako-pravilno-degustirati-vino/> , page consulté le 28 octobre 2021

Eur-lex : EU law URL : <https://eur-lex.europa.eu> , page consulté le 10 novembre 2021

École des vins et spiritueux, accueil / magazine #04 Qualité du Vin : Équilibre des Saveurs, Intensité et Persistance URL <https://www.ecole-vins-spiritueux.com/fr/magazine-vin/2020-05-06.qualite-du-vin> , page consulté le 7 novembre 2021

Glosbe FR-HR URL : <https://hr.glosbe.com/fr/hr> , page consulté le 18 novembre 2021

Građevinski i vrtni centar Grama, Pretakanje vina, URL : <https://grama.com.hr/pretakanje-vina/> , page consulté le 24 octobre 2021

Gospodarski list, Mihaljević Žulj, rujan 2021 – alkoholna fermentacija – koje su najčešće teškoće u provođenju? URL : <https://gospodarski.hr/rubrike/vocarstvo-rubrike/alkoholna-fermentacija-teskoce-u-provodenju/> , page consulté le 24 octobre 2021

Hrvatska enciklopedija URL : <https://www.enciklopedija.hr> , page consulté le 8 novembre 2021

Hrvatski jezični portal URL : <https://hjp.znanje.hr> , page consulté le 8 novembre 2021

IATE European Union Terminology URL : <https://iate.europa.eu/home> , page consulté le 9 novembre 2021

Kult plave kamenice, *Zašto uvijek pišemo crno, a ne crveno vino?*, 2019, URL : <https://plavakamenica.hr/2019/03/26/zasto-uvijek-pisemo-crno-a-ne-crveno-vino/> , page consulté le 11 octobre 2021

Larousse en ligne URL : <https://www.larousse.fr> , page consulté le 16 novembre 2021

L'encyclopédie libre Wikipédia, https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_vigne_et_du_vin page consulté le 15 septembre 2021

La revue du vin de France, Baudouin – élevage URL :

<https://www.larvf.com/elevage-dictionnaire-du-vin-definition-vocabulaire-vins-lexique,10355,4025472.asp> , page consulté le 22 octobre 2021

La Revue du vin de France – Le soutirage ou la mise au propre du vin URL :

<https://www.larvf.com/vins-soutirage-mise-au-propre-du-vin-depots-decantation-maturation-des-tanins,13200,4245625.asp> , page consulté le 22 octobre 2021

Linguee en ligne URL : <https://www.linguee.com> , page consulté le 3 octobre 2021

Le petit lexique du vin, *Cavacave*, URL : <https://www.cavacave.com/en/info/lexique-vin> , page consulté le 20 octobre 2021

L'univers du vin, la dégustation du vin 2019

<https://www.fidelesdebacchus.com/Degustation.htm> , page consulté le 15 novembre 2021

Mijatović, D., *Vinarski rječnik ovinu.info*, 2018, URL : <https://ovinu.info/vinarski-rjecnik-i/> , page consulté le 4 octobre 2021

Mlle boit du rouge, la revue qui parle du vin et qui fait voyager, Que signifie les larmes du vin? URL: <https://mademoiselleboitdurouge.com/larmes-vin/> , page consulté le 13 novembre 2021

Organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje vina u Republici Hrvatskoj, 2021 URL:

<https://vinacroatia.hr/organolepticko-senzorno-ocjenjivanje-vina-u-republici-hrvatskoj/> , page consulté le 5 octobre 2021

Terra Negra Country Club, *Vinska karta*, URL : <https://terranegra.hr/wp-content/uploads/2020/07/Restoran-Crna-svinja-jelovnik-i-karta-pica.pdf> , page consulté le 5 octobre 2021

Tout le vin.com, Qu'est-ce que la macération des vins rouges? URL: <https://www.toutlevin.com/article/vinification-en-rouge-la-maceration> , page consulté le 15 novembre 2021

Vinarija Miloš URL : <https://milos.hr/hr/podrum/dozrijevanje-vina.html> , page consulté le 15 octobre 2021

Vina, desertna vina i liker, Vina Tomić, Opolo nobile URL : <https://www.bastijana.hr/vinomob> , page consulté le 15 octobre 2021

Vin sur vin : le blog sur le vin URL : <https://www.vin-survin.fr/2020/02/08/decanter-le-vin/> , page consulté le 24 octobre 2021

Vin Vigne lexique, *Guide des vins et des vins de France*, 2015, URL : http://www.vin-vigne.com/lexique/lexique-vin-lettre-a.html#google_vignette , page consulté le 26 octobre 2021

Vinogradarstvo, prvi hrvatski vinogradarski portal URL : <https://www.vinogradarstvo.com/home/kultura-pijenja-vina/218-degustacija-vina-za-pocetnike> , page consulté le 5 novembre 2021

Vinopedia, riznica znanja o lozi i vinu 2009 URL: <http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=dekantacija>, page consulté le 6 octobre 2021

Viti place, tout l'univers du vin URL : <https://apprendre.vitiplace.com/vin/fermentation.php> , page consulté le 17 octobre 2021

Vins de Bourgogne, lexique des vins de Bourgogne URL <https://www.vins-bourgogne.fr/glossaire/intensite,2530,9410.html?&args=Y29tcF9pZD0xNTU5JmFjdGlvbj12aWV3R2xvc3NhaXJlmlkPSZtb3Q9MjUwfA%3D%3D> , page consulté le 25 octobre 2021

