



TIEŠI PIRMS SVĒTKIEM

LATE HARVEST VĪNI – IT KĀ VIENS UN TAS PATS, BET TIK ATŠKIRĪGI

09.12.11

Kad gads iet uz beigām un tuvojas svētki, mums ikvienam gribas ko īpašu. Baudīt pašiem, uzdāvināt citiem, saņemt dāvanā. Un tad nu ir laiks meklēt, lai atrastu. Lai tas nebūtu jādara tev, mēs to izdarījām tavā vietā, piedāvājot šī gada saldāko un īpašāko degustāciju – *late harvest* (vēlās ražas) vīni. Mūsu 12 degustējamo vīnu sarakstā bija tik dažādas garšas – *Spätlese*, *Monbazillac*, *Sauternes*, *vin santo* un kas tik vēl ne. Katrs vīns unikāls, katrs ar savām īpašībām, un, lai gan liekas, ka tie ir nesalīdzināmi, tomēr – kā jau ikviena lieta – salīdzināmi.

Late harvest vīni – tie ir vēlās ražas vīni, kuru gatavošanai vīnogas tiek novāktas vēlāk par tām, kuras vāc pirmās, lai pagatavotu sausus vīnus. Vēlās novākšanas dēļ (tas, cik vēlu, atkarīgs no ražotāja un valsts likumiem) ogās koncentrējas vairāk cukura, kas vīnu padara saldāku. Svarīgi ir tas, ka šiem vīniem nedrīkst pievienot cukuru, līdz ar to viss saldums ir dabīgs un izveidojies, vīnogām atrodoties uz lauka. Pēc tam jau katra rokās ir nogatavināšana un pildīšana pudelēs tieši tad, kad izvēlas vīndaris.

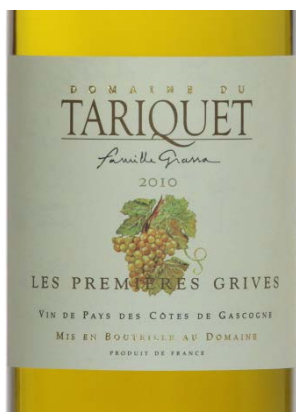
To, ka tiešām šos vīnus nogatavina citādi un tie ir atšķirīgi garšā, aromātos un viskozitātē, pierādīja arī šī degustācija. Kā jau ierasts, restorānā „Elements” pulcējās tie, kuriem vīns ir svarīgs – gan kā daļa no dzīvesveida, gan kā profesionāla interese vai arī kā jauni apvāršņi, kurus ir vēlme izzināt. Un visi tie, kas satikās, nezinot, ko degustē, kāds ir importētājs un kādas ir vīnu cenas, aklajā degustācijā vienojās par to, kuri ir visu favorīti. Pirmo reizi mūsu degustāciju vēsturē trešo vietu daļa trīs vīni. Pirmā un otrā vieta – pa vienam.

Un pats svarīgākais ir saprast, ka ar vīnu ir pavisam vienkārši – teorija ir viena lieta, bet tieši prakse ļauj saprast visas nianšes. Ja citiem vīniem nianšes mēdz būt mazāk jūtamas (kas gan ir reti), tad šiem vīniem nianšes bija un ir pārsteidzoši dažādas. Te mijas saldens svaigums, saldens saldums, viskozitāte, žāvēto augļu un riekstu nianšes, kā arī tik daudz sīku garšu un aromātu nianšu, ka katrs vīns liek iesaukties pārsteiguma pilnā balsī, ko sadzirdējam no degustatoriem – „oho”, „opā”, „paskaties, kāds ir šitais”, „kāds saldums, bet kāds svaigums” un daudz citu komentāru.

Pēc šīs degustācijas ir skaidrs – to dažādība un garšu spēles parādīja, cik dažādi var būt vēlās ražas vīni un ka katram iespējams atrast ko savu.

Šoreiz degustācija bija īpaša arī tāpēc, ka mums nebija tikai divas daļas, bet trīs. Pirmajā – šī vēlās ražas vīnu degustācija, otrajā daļā – zilie sieri, trešajā – visdažādākie vīni, sākot no *Crémant* līdz deserta vīniem. Jebkurš vīns, kuru vēlējās piedāvāt piegādātāji, lai vēl vairāk iedzīvinātu svētku sajūtu un sniegtu jaunas garšas.

1. VIETA : DOMAINE DU TARIQUET - DERNIÈRES GRIVES 2009



Krāsa – piesātināta, zeltaina krāsa, vidēji augsta viskozitāte, dzidrs, riktīgi dzeltens.
Buķete – piesātināts aromāts, ar aprikozēm, persikiem, garšvielām. Vidēji intensīvs un interesants. Izteikts medainums, kā arī smaržo pēc mango un karamelēm. Spēcīga jūras smarža, un liekas, it kā glāzē būtu citrona šķēle ar cukuru.
Garša – ļoti pilnīgs, piesātināts, ar persiku garšu un pēcgaršu. Intensīva, bagātīga, niansēta, ļoti patīkama, izteiksmīga garša. Labprāt šādu iegādātos, jo ir patīkams balanss starp saldumu un skābumu. Lai gan deserta vīns, garša svaiga. Gara pēcgarša. Izteikta augļu garša, liekas nedaudz rūgteni salda, kā pārgatavojies banāns.
Kopējais iespaids – ļoti labi sabalansēts, neuzmācīgs. Ļoti patīk, patīkams, piemīlīgs, svaigs, bagāta garša, ļoti salds, vērts nopirkt.

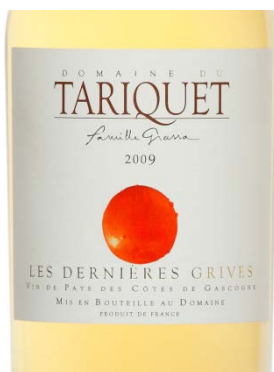
Color - saturated, golden color, medium high viscosity, clear, bright yellow.

Bouquet - mature aromas of apricots, peaches, spices. Mild and interesting. Expressed honey note and aromas of mango and caramel. A strong smell of the sea and it seems as if in the glass would be a slice of lemon with sugar.

Taste - complete, saturated with peach flavor and aftertaste. Intense, rich, nuanced and crisp taste. Would gladly buy this wine because it has a nice balance between sweetness and acidity. Although it is a dessert wine, the taste is fresh. A long aftertaste. Expressive with fruit flavors, it seems a little bittersweet like over ripe banana.

Overall impression - very well balanced, non-intrusive. Lovely, nice, sweet, fresh, rich flavor, very sweet, worth the buy.

3. VIETA – DALA TRĪS PARAUGI : DOMAINE DU TARIQUET - LES PREMIÈRES GRIVES



Krāsa – piesātināti salmaina, ar saules pieskārienu, salmu krāsa, bagātīgi dzeltenīgs, caurspīdīgs, plūstošs.

Buķete – upenes, meža ogas, žāvēti augļi, zemeņu ievārījums, ziedi, upenes. Piesātināts aromāts, svaigs aromāts, patīkama medus smarža, maiga buķete, gaisīgs.

Garša – salda, trūdošas lapas, neliels rūgtums, kam pēcgaršā pievienojas saldskābums, jūtu meža zemenes, ļoti maigs, melone, svaigums, gaisīga pēcgarša, medus pēcgarša.

Kopējais iespaids – „manai mammai šis būtu favorīts”. Ass, piesātināts, interesanti spēlējas ar dažādām garšām. Ļoti garšo. Ideāls vīns.

Color - rich straw color with a touch of the sun; straw color, rich yellow, clear, flowing.

Bouquet - black currants, wild berries, dried fruits, strawberry jam, flowers, black currants. Concentrated flavors, fresh aromas, pleasant honey aroma, delicate bouquet, ethereal.

Taste - sweet, a slight bitter aftertaste which is followed by sweet-sour notes; good impression of wild berries; very gentle melon taste; fresh and light finish, honey aftertaste.

Overall impression - "This would be my Mom's favorite wine"; Expressive, mature, interesting game (diversity) of different flavors. An ideal wine.