



**HAL**  
open science

## Como contestar/Comment répondre

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

| Geneviève Teil. Como contestar/Comment répondre. Master Wine, 2001. hal-04169268

**HAL Id: hal-04169268**

**<https://hal.inrae.fr/hal-04169268>**

Submitted on 24 Jul 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**Using different glass shapes for specific wine styles obey to technical reasons or is just a matter of marketing? How do they impact in sensory evaluation?**

**Are these glasses suitable for common consumers?**

**Comment répondre à de telles questions ?** En essayant bien sûr. Le verre à eau, aux bords droits : la simplicité des origines, l'effet d'une vieille photo, pas très nette. À côté, le grand verre en bocal rend le vin exubérant, prétentieux parfois. Le petit verre à pied a un charme que certains trouvent obsolète. Le cristal qui tinte sous l'ongle rappelle le raffinement des vins qui ont de la prétention... Mais tout cela est bien discutable, dépend des vins, des ambiances, des dégustateurs.

Insistons un peu ; il faut répondre. Et pour produire une réponse “ objective ”, il faut que tout le monde soit d'accord ! On éliminera donc de la réponse tout ce qui semble irrémédiablement subjectif, tout le plaisir que l'on ressent par exemple, pour se contenter de “ décrire ” le vin. Mais les réponses continuent de s'égarer tantôt vers la cerise du terroir, tantôt vers la biodynamie. Il faut que tout le monde juge la même chose ! Réduisons donc le vin à son seul goût et dégustons en aveugle. Mais voilà encore les commentaires qui s'égarer du côté du décor, du style du repas. Confinons-nous à une situation précise, “ neutre ”, celle de cette salle blanche dans laquelle personne n'aurait idée de venir prendre un verre ! Et voilà les avis qui se mettent à s'entremêler, à se répondre, à analyser leurs divergences et les différents goûts des participants. Non, pour savoir si nous sommes tous d'accord, nous devons décrire chacun de notre côté, individuellement ! Malgré tous nos efforts nous continuons de diverger. Sélectionnons donc ceux d'entre nous qui sont plus compétents, ceux qui ont eu le meilleur apprentissage - le même apprentissage ! Comme par miracle, l'accord se produit entre les 3 experts sélectionnés dans leur salle blanche : la cerise est plus forte dans un verre que dans un autre. Mais... est-il meilleur ? Et si l'on change de vin ? Et si l'on change de salle ? Et si l'on buvait pour de vrai ? Et s'il s'agissait de nous, “ simples amateurs ” ?

Alors pourquoi se poser de telles questions ? Est-ce que l'on se demande si le papier du livre change la lecture que l'on en a ? Oui, elle la change, comme une interprétation change la musique, tout en laissant la partition inchangée, mais en induisant des écoutes différentes... Le grand verre donne du lustre aux vins, il peut raffiner un vin rustique et produire une succession de délicieuses sensations de contraste dont les convives débattront avec le plus grand bonheur jusqu'à plus soif. Mais il peut aussi tuer le plaisir en s'arrogeant le devant de la scène, en laissant croire que la qualité du vin n'est qu'artifice.