

L' art de la dégustation du vin dans l'antiquité

De l'analyse sensorielle du vin dans l'antiquité romaine, selon Galien né à Pergame en 129 ap. J.C., médecin de l'empereur Marc Aurèle :



« Les vins se différencient selon leur couleur, leur saveur, leur consistance, leur odeur, leur force. La couleur se répartit en blanc, noir, doré, ambré et rouge avec d'autres nuances intermédiaires ; selon la consistance en aqueux, fluides ou épais ; selon la saveur ils se répartissent en doux, astreingents et piquants avec là aussi bien évidemment un moyen terme entre les deux. Du point de vue de l'odeur, ceux qui ont une bonne odeur, une odeur désagréable ou violente ou inodore comme de l'eau ; selon la force la répartition se fait en ce que l'un est fort, l'autre léger, un autre forme un moyen terme, un autre entre la moyenne et les extrêmes. On appelle le fort vineux, le léger aqueux ... Voilà les caractères distinctifs des vins selon leur nature propre. Mais s'y ajoutent d'autres caractères qui tiennent à l'âge. »

« Du moment qu'avec l'âge les vins deviennent plus piquants et plus chaleureux, modifiant en même temps leur couleur, leur consistance et leur odeur, l'âge paraît créer des caractères distinctifs dans les vins... il manifeste ses vertus au fil des ans. »

« Parmi les caractères que possèdent les vins les uns lui sont propres comme la douceur, l'astreingence ainsi que la force, la légèreté et l'onctuosité alors que d'autres comme la couleur et l'odeur le sont au titre de l'accidentel. Il y en a qui n'ont pas plus d'odeur que l'eau et d'autres qui sont aromatiques comme des épices ou des parfums.... »

Galien « Commentaires au traité d'Hippocrate sur le régime des maladies aiguës ». au II^e siècle ap. JC.