

# Дегустация вин



**Дегустация вин** – это оценка качества винного напитка органами зрения, обоняния и вкуса, позволяет определить качества вина и выявить недостатки. Сложный процесс, состоящий из нескольких этапов.

## **Параметры дегустации:**

Сложная винная терминология была придумана для того, чтобы эксперты могли в кратчайшие сроки дать быструю экспертную оценку напитку.

Оценка производится по: характеристикам цвета, характеристикам

аромата и вкуса.

### **Техника дегустации:**

Для начала набираем в рот примерно около 30 мл. вина, смачиваем им небо, а потом и всю ротовую полость. Затем «пережевываем» и «проветриваем» винный напиток, втягивая в себя воздух и выдыхая его через нос, глотаем несколько капель и выплевываем остальное.

**1 ЭТАП** – выбор бокала нужной формы. Производство шагнуло далеко, но на самом деле, причудливая форма горлышка бокала – это не блажь производителя – такая форма помогает вину, его вкусу и аромату максимально раскрыть все свои свойства.

**Лучшим считается бокал** из тонкого кристально-прозрачного хрусталя с тюльпанообразной чашей. Ножка бокала обязательно должна быть тонкой и длинной!

### **Правила удержания бокала в руке:**

Держим бокал за ножку, во избежание согревания вина в бокале теплом своей руки, а также для удобства вращения бокала в руке для полноценного раскрытия свойств вина.

**2 ЭТАП** – соблюдение правил процесса дегустации.

Вино следует тестировать: – от молодого к выдержанному, – от менее крепкого к более крепкому, – от сухого вина к более сладкому. По цветовой гамме дегустируют вина в следующем порядке: белые, розовые, красные.

**3 ЭТАП** – участие в процессе дегустации.

Наливаем вино в бокал, НО не более трети от общего объема бокала (около 50мл). Смысл этого ограничения в том, что вы сможете легко вращать бокал, не проливая вино, а также все яркие нотки напитка будут великолепно сохранены. Вино должно иметь свежий приятный вкус и аромат. Все остальные примеси и привкусы классифицируются, как дефекты (например запах пробки и картона, горечь, излишняя кислота, привкус избытка сахара или наоборот жгучесть). Все эти дефекты вызваны нарушениями условий изготовления и брожения напитка.

В процессе дегустации участвуют 3 основных органа восприятия и оценки напитка: **глаза** (Цвет, прозрачность, шипучесть и текучесть), **нос** (запах и аромат) и **рот** (вкусовая (осознательная) оценка позволяет связать аромат напитка с его структурой и консистенцией).

#### **Дополнения:**

Подсушенный белый хлеб и обычная негазированная вода должны присутствовать на столе во время процесса дегустации для сохранения свежести вкуса вин, а также для полоскания рта во время процесса.



## Подведем итоги

Иными словами, чтобы разобраться в своих вкусовых впечатлениях, нужно сфокусировать внимание на своих ощущениях. Ведь согреваясь во рту, вино выделяет ароматические вещества.

И только в этот момент можно четко проанализировать его консистенцию, кислотность, сладость либо горечь.