

«Памятка» по заполнению дегустационного листа.

Для удобства заполнения в графах проставлены максимальные баллы за каждый параметр.

1. **Прозрачность.**

Под прозрачностью вина подразумевается отсутствие в нём примесей и взвесей, а не возможность разглядеть через вино в бокале красивую соседку. Прозрачность красных вин оценивается точно так же как и белых.

Если мы дегустируем готовые вина, то прозрачность почти всегда оценивается максимальным балом. Если вы ставите минимальный бал это подразумевает наличие в вине, каких взвесей, помутнений. Это может быть вследствие взболтанного, либо развитие каких то болезней или пороков вина, и тогда, как правило, остальные оценки будут «плохими» и вино «снимают с дегустации». Если осадок, дайте постоять, это сразу будет заметно.

2. **Цвет.**

Цвет вина зависит от многих факторов. Даже вина из одного и того же сорта винограда могут несколько отличаться. В данном случае мы оцениваем чистоту цвета, его насыщенность и однородность.

Мысленно представьте себе как девушки выбирают меха и алмазы, примерно так и оценивайте прозрачность и цвет.

3. **Оценка аромата** требует уже некоторого опыта. Сначала «первый нос», обязательно до того как вы начали «крутить» бокал, если вы этого не сделаете, то как вы оцените разницу между первым и вторым носом, когда вы уже начнёте, вращая бокал, «вытаскивать» из вина всё ароматы которые там могут быть.

Вы должны определить как минимум направление, фрукты или ягоды, травы или животные.

- чистота, отсутствие посторонних, не приятных(резких) ароматов, за всё время дегустации.

- интенсивность, насколько эти ароматы отчётливо и ярко ощущаются. Если это например ягодные: то какие ягоды, одна или несколько, могут проявляться и другие ноты, фруктов например. Как отчётливо вы их можете распознать.

- качество, как и во что трансформируются ароматы в процессе дегустации, как долго, насколько отчётливо и сильно различаются ароматы. Различают и «букет ароматов», когда вы слышите не только «одну ягодку» или цветок, чем больше, насыщеннее и разнообразнее аромат, тем выше качество вина и соответственно бал.

Не забывайте оценивать аромат вина когда вы оцениваете вкус вина, аромат вы слышите по другому.

Мы больше сталкиваемся с такими терминами и понимаем, что такое стойкость и «приятность» аромата парфюмерии, применяйте примерно такой же принцип.

4. **Вкус.** Самый большой бал конечно можно поставить за вкусовые характеристики, они являются важнейшими при оценке любого продукта.

- чистота, так же как и аромате, отсутствие чего то постороннего, «не съедобного», или резкого.

- интенсивность, насколько ярко и сильно вы ощущаете вкус чего то(ягод, фруктов), плотность, тактильность (молоко или сливки), насыщенность....

- развитие, как развивается вкус(вкус сливы переходит в чернослив), как появляются другие вкусы. Хорошая кислотность, как правило, хороший потенциал. Абрикос переходит в курагу и подобное.

5. **Послевкусие.** Как долго, и какие вкусы вы чувствуете во рту, возможно развитие и в послевкусии.
6. **Общее впечатление.** Насколько гармоничны аромат и вкус, насколько приятны впечатления о напитке, будете ли вы рекомендовать этот напиток своим друзьям. Как бы вы употребляли, с чем или кем, оставили бы к празднику-юбилею ...?
7. **Штрафные баллы.** Если что-то в напитке не понравилось, но сам напиток заслуживает внимания.

Старайтесь всё записывать, тогда вам легче будет объяснить свои оценки, и запомнить.



Школа  
ВИН