

КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ ВИНО

1



ГЛАЗА

Сначала оцените цвет вина, это даст вам первое представление

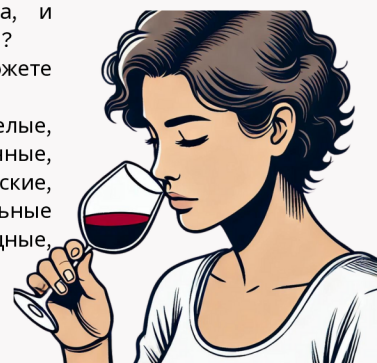
Наклоните бокал на белом фоне, чтобы оценить вино. Обратите внимание на признаки возраста (коричневатый оттенок говорит о том, что вино старое или окисленное), сорт винограда, содержание алкоголя, климат и метод выдержки. Оцените оттенок вина, цвет, прозрачность, вязкость (также известную как «ножки») и наличие пузырьков (перлаж/мусс).

2

НОС

Понюхайте – покрутите – снова понюхайте.

Чисты ли ароматы вина, и насколько они интенсивны? Какие ароматы вы можете обнаружить? Фруктовые (неспелые, спелые, сушеные, вареные), цветочные, пряные, травяные, химические, древесные, растительные (травянистые, овощные, травяные).



4

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Плохое, хорошее или отличное? Слишком молодое, готово к употреблению или стоит оставить на выдержку?

Важен общий баланс между сладостью, кислотностью, алкоголем, танинами и послевкусием.

Оценка качества вина субъективна, на нее влияют личные впечатления и предпочтения. Доверьтесь своему вкусу, чтобы определить удовольствие на основе вкусов, баланса и общего впечатления. В конечном счете, «хорошее» вино – это то, которое нравится лично вам.



СОЦИАЛЬНЫЙ СТАТУС
ПАМЯТЬ
ОПЫТ
ОБРАЗОВАНИЕ
ЗНАНИЕ



3

ВКУС

Легкое ли вино, средней плотности, крепкое или плотнотелое?

Какие ароматы присутствуют? Каковы кислотность, сладость, танины, содержание алкоголя, послевкусие и ощущение во рту?

Совет: Плотность вина можно сравнить с консистенцией молока:

- Легкотелье вина похожи на обезжиренное молоко, легкие и тонкие по текстуре.
- Вина средней плотности напоминают молоко с жирностью 2-3,5%, с немного более насыщенным вкусом.
- Полнотелье вина можно сравнить с цельным молоком или сливками, обладающими насыщенной и кремовой текстурой.

ИПЫ АРОМАТОВ:

- **Первичные:** Происходят непосредственно из винограда, такие как фруктовые, цветочные и травяные ноты. (цитрусовые, ягоды, свежие травы)
- **Вторичные:** Развиваются в процессе ферментации и зависят от винодельческих техник. (дрожжевые, сливочные и ореховые ноты)
- **Третичные:** Появляются по мере старения вина, либо в бутылке, либо в дубовых бочках. (табак, кожа, сушеные фрукты и землистые оттенки)

По данным нейробиологии, дегустация вин может тренировать мозг лучше, чем математика. Но вам нужно замедлиться и насладиться тем, что вы пьете.



HIDDEN
TASTES
NEVER STOP EXPLORING