

ЯК ДЕГУСТУВАТИ ВИНО

Професійні терміни та поняття
якими важливо оперувати
при дегустації



При дегустації ми маємо задіяти всі органи чуттів, які маємо.

Ну по перше оцінити колір та консистенцію напою, який потрапив нам у келих.

По друге маємо оцінити аромат. На скільки він яскравий та інтенсивний. На скільки багато в ньому дискрипторів, тобто ароматичних груп.

Після оцінки аромату маємо перейти вже безпосередньо до дегустації оцінивши смак вина.

Оцінити кислотність, мінеральність, танінність та цукристість, повнотілість та загальний баланс всіх вищезгаданих характеристик.

Ну і на завершення післясмак вина. На скільки він яскраво виражений та довготривалий. Які характеристики виділяються найбільше.

Ця інформація досить загальна, але її вдосталь, щоб на споживацькому рівні оцінити якість вина.

Але ми ж на професійному курсі, тому давайте докладно розберемо систему оцінювання та спробуємо описати вино згідно всіх канонів які дотримуються сомельє при описі вина. Забігаючи наперед скажу, що вміння структуровано описати вино кратно збільшує шанси правильно визначити вино на сліпій дегустації.

Існує багато систем оцінки вина: 10-бальна, 20-бальна, конкурсна, 50-бальна, гедоністичні та інші.

Найбільш поширена Система оцінки вин в світі має 100-бальну шкалу, яка включає:

- Візуальну оцінку
- Оцінка Аромату
- Оцінка Смакових характеристик
- Оцінка типовсті, потенціал, стадію розвитку.
- Загальний Баланс



Перше, що оцінює дегустатор, – це колір та зовнішній вигляд вина. Для того, щоб правильно «побачити», треба дотриматись деяких правил: по-перше, келих повинен бути правильної форми та розміру; по-друге, скатертину, на якій стоїть келих, має бути білою: це посилює контраст між кольором вина та тілом і

дозволяє правильно оцінити зовнішні ознаки напою.

Неважливо, яке вино ви дегустуєте: червоне, біле, рожеве, шампанське.... Перше для оцінки – прозорість, друге – колір, третє – консистенція та четверте – «гра», але тільки для ігристих вин.

Прозорість - вино має бути чисте і прозоре, без суспензій, осаду (якщо він не є допустимим для вина даного типу), без залишкової ігристості в тихих червоних або витриманих білих винах.

Розрізняють непрозоре, помірно прозоре, прозоре основна категорія для червоних вин –, кристально чисте з яскравими відблисками для білих вин взяти, та блискуче для ігристих вин.

Колір - кольорова гама для червоних вин досить велика: від пурпурно-червоного, майже фіолетового, властивого, як правило, молодим винам, до рубіново-червоного, гранатово-червоного та цегляно-червоного у старих. Отже, за кольором ми можемо визначити вік вина.

Рожеві вина розрізняють як блідо-рожеві, рожеві, насичено-рожеві, та темно рожеві, які майже переходять у червоні. Колір в рожевих винах може нам сказати про насиченість вина, стилістику, сорти та регіону виробництва. Але треба пам'ятати, що вік рожевих вин недовгий.

Щодо білих вин: перше, що ми помічаємо, – вони ніколи не бувають «білими». Слабкий зеленувато-жовтий відтінок або майже безбарвність напою говорить нам про те, що це молоде вино. Солом'яно-жовтий колір вказує на невеликий вік або участь дубових бочок у процесі витримки вина. Золотисто-жовтий колір вказує на відчутний вік білого вина або солодощі. Бурштиновий відтінок властивий старим винам чи благородним солодким.

Консистенція - якщо говорити про консистенцію вина, то тут мається на увазі його в'язкість, щільність, вміст гліцерину, алкоголю та цукру. Щільність вина може бути різною: коли при обертанні келиха вино затримується на стінках і повільно стікає по них, професіонали називають цей ефект - ніжками або сльозами. За консистенцією вина розрізняють як рідкі, слабкі, середні, маслянисті та тягучі.

При дегустації шампанських, ігристих і пінних вин головне - це бульбашки та їх поведінка. Перляж – це термін для позначення гри бульбашок в келиху ігристого вина, що піднімаються до поверхні стрункими доріжками. Тут ми спостерігаємо: розмір бульбашок – великі, середні чи маленькі; кількість бульбашок - невелика, середня або велика; тривалість перляжу (ігри) - мала, середня чи велика.

Оцінка аромату



Аромат та смак – це основне, що оцінюється у винній дегустації.

Коли вино налите в келих – оцініть аромат занурити ніс в келих, і не бійтеся сказати, що ви відчули: зосередьтеся на своїх відчуттях, спробуйте зрозуміти, що саме вам нагадує його аромат.

У процесі дегустації виділяють три види ароматів: первинні, вторинні та третичні.

Первинні – власне типові аромати винограду, з якого виготовлено вино. Це усі аромати фруктів, ягід та квітів. Також до цієї групи потрапляють ноти, які одні відносять до вад і не шанують, а інші, навпаки, особливо цінують. Наприклад, піпі де ша (pipi de chat) у совіньон блані, бензин і газ у рислінгу, зелений болгарський перець у каберні фране і так далі.

Вторинні аромати вино набуває вже завдяки технологіям виробництва. Найочевидніший приклад – аромати від витримки у бочці: ваніль, тости, кокосове масло, кава, іриски. Але також до цієї групи відносяться аромати від витримки на осаді в пляшці, яку включає класичний метод виробництва ігристих, або на тому ж осаді в чані, витримки в бочках, різні енологічні техніки і т.д.

Інтенсивність – характеризує яскравість аромату, його натиск та глибину. Розрізняють недостатньо інтенсивний, помірно інтенсивний, інтен-

сивний і дуже інтенсивний.

Дискрипція — тут мають на увазі різноманіття різних ароматичних сімейств в одному вині, як, наприклад, фруктові, квіткові, пряні та мінеральні... Чим більше у вині переплітається різних ароматичних груп, тобто дескрипторів, тим більш багату ароматику має дане вино.

Занурте ніс глибше в келих і кажіть перше, що ви відчули, це найвірніший метод відчути всі аромати. Існують мільйони ароматів але всі їх можливо розділити на групи:

- фруктові - банан, яблуко, малина, персик, абрикос, слива тощо;
- квіткові - троянда, тютюн, фіалка, жасмин ...;
- рослинні - свіжа трава, чай, вологе або сухе листя, сіно ...;
- аромати бродіння або мікробіологічні аромати: дріжджів, кисломо-лочних продуктів, хлібу, бріюші та навіть квашеної капусти.
- ефірні – гудрон, лак для нігтів, бензолні ноти, «ацетон»;
- Землисті: пріле листя, мох, гніль, гриби.
- пряні – кориця, перець, лаванда, базилік, ваніль...;
- аромати витримки: це великі підгрупи бальзамічних, горіхових та деревних нот. А це: каучук, дуб, сосна, дим та копченості, мигдаль, грецький горіх, кава, шоколад, тости, мед тощо;
- мінеральні – легка димність, мокрий щебінь, аромат мінеральної води, сода, пил;
- тваринні тони: котяча сеча, м'ясо, свіжа кров, аромат стійла, мускусу. Так-так, ці аромати досить часто зустрічаються у винах.

Спробуйте і ви понюхати щось цікаве у своєму келиху: тільки нічого не вигадуйте! Головне в цьому моменті дегустації — зосередитись і зуміти не лише відчути, а й правильно описати, висловити це відчуття. Матеріалізувати аромат вина! Це непросто, але дуже цікаво. Не пробуйте вино, тільки нюхайте: стільки часу, скільки вам потрібно, щоб по-справжньому зрозуміти та оцінити його аромат.

У місці, де відбуваються дегустації, повітря має бути абсолютно нейтральним, без будь-яких домішок. Як правило, повітря кондиціонують, щоб уникнути проникнення у приміщення запахів вулиці чи диму цигарок. До речі, в жодному разі не можна курити у приміщеннях, де зберігають чи продають вина: тютюновий дим вбиває вино! Якщо ви збираєтеся на дегустацію - не користуйтеся парфумами та туалетною водою, сильні запахи можуть завадити і вам, і решті учасників дегустації.

Аналіз смакових характеристик

Пробуючи вино, ми дізнаємося, по-перше, його смак. По-друге, його легкість або насиченість. І, по-третє, його стійкість. Смакові відчуття концентруються на язиці: Солодке відчувається на кінчику язика; гіркота - там, де язик закінчується, ближче до гортані; кислота залишається на поверхні та з обох боків язика; солоність - по краях.



Щоб правильним чином оцінити смакові характеристики вина потрібно вино пожувати. Та ось таким чином прогнати повітря через вино. Потім випустіть повітря крізь ніс. Таким чином, ви повинні відчути, що всі аромати вина значно посилюються вдесятеро.

Взагалі ротова порожнина та носова є взаємопов'язаними. Не дарма лікар Лор якраз таки і займається лікування вуха, горла та носа. Кількість рецепторів у носовій порожнині кратно більше ніж в ротовій і саме з аромату вина ми можемо дізнатися найбільше інформації про напій. Але смак дає зрозуміти не тільки про саме смакові характеристики а й про текстуру напою та шовковистість та округлість.

Смак вина складається з рівноваги між показниками м'якості (цукор, алкоголь, округлість) та жорсткості (кислоти, таніни, мінеральні речовини).

Цукри - відразу дають зрозуміти, сухе ви пробуєте вино, напівсухе, напівсолодке або солодке.

Алкоголь - це насамперед відчуття тепла при ковтку та сухості в роті, їх поділяють на легке, що трохи гріє, помірно гріє, гріє або алкогольне.

Округлість – це відчуття м'якості, свіжості та присутності вина навіть після того, як ви зробили ковток. Розрізняють - незграбне, злегка округле, помірно округле, округле та шовковисте вино.

Кислотність – створює відчуття свіжості та стимулює слиновиділення, не дозволяючи рецепторам «звикнути» до смаку вина чи їжі. Розрізняють такі категорії - плоскі, злегка свіжі, помірно свіжі, свіжі та кислотні.

Таніни - це відчуття в'язкості та терпкості, які додатково сушать ротову порожнину. Розрізняють такі категорії - слабкі, ледь танінні, помірно танінні, танінні або в'язучі.

Мінеральні речовини – ці відчуття схожі на те, що ми відчуваємо, коли п'ємо мінеральну воду (солоність, ноти соди) і додаткове стимулювання слиновиділення. Розрізняють такі категорії – слабко мінеральні, помірно-мінеральні, мінеральні або яскраво-мінеральні.

Інтенсивність смаку – характеризується яскравістю смакових відчуттів. Розрізняють такі категорії: недостатня інтенсивність, мало інтенсивний, помірно інтенсивний, інтенсивний або дуже інтенсивний смак.

Тривалість смаку - характеризується тривалістю відчуттів, після того, як ковток зроблений, і відраховується до початку слиновиділення. Вимірюється в каудальх (один каудаль дорівнює одній секунді). Розрізняють такі категорії - короткий, нетривалий, помірно тривалий або довгий.

Якість – характеризується наявністю чи відсутністю дефектів у смаку. Розрізняють такі категорії: низька, помірна, хороша або чудова.

Повнотілість - характеризує загальне враження показників насиченості. Розрізняють такі категорії: легке, не насичене, насичене та повнотіле.

Баланс - виходячи з рівноваги між показниками м'якості та жорсткості, ми визначаємо збалансованість вина. Розрізняють такі категорії: мало збалансоване, помірно збалансоване або збалансоване.

Підсумковий аналіз

Стан розвитку - тут визначається реальний стан вина та його потенціал до витримки. Розрізняють такі категорії - незріле, молоде, готове (можна пити або зберігати), зріле (потрібно пити, при подальшому зберіганні спостерігатиметься погіршення якості) або старе.

Гармонійність є підбиттям підсумків і характеризує вино з урахуванням усіх етапів дегустації та їх показників. Розрізняють такі категорії - слабо-гармонійний, помірно-гармонійний або гармонійний.

Основне сказано. Тож для того, щоб навчитися дегустувати вино, насамперед треба тренувати своє сприйняття оточуючих ароматів і вміти їх швидко розпізнати. Гуляючи в осінній день по лісу запам'ятати аромат підліску, який часто зустрічається у благородних піно нуарів. Відрізнати аромати спецій, трав, та тваринних відтінків. Вчитися правильно висловлювати словами свої думки та відчуття. І дегустувати, дегустувати, дегустувати... Якщо осмислено підійти до дегустації, то вже після десятка взірців ви зможете відрізнити базове не дороге вино від якісного і не дешевого. Ну а чим більше у вас буде здобуватися дегустаційний досвід, тим легше відрізнити один від одного сорти винограду, витримувалось вино чи ні, місце походження вина, та навіть стилістику окремого винного будинку чи винороба.

