Дегустация вин

Интересное о винах... (статьи винных критиков, рекомендации сомелье, информация от производителей)

Господа Риберо-Гейон и Пейно определили дегустацию следующим образом: «Дегустировать - значит пробовать продукт, качество которого хотят оценить; это значит представить его нашим чувствам, в частности, вкуса и обоняния; это попытка познать его, определив и выразив присущие ему недостатки и достоинства. Это - изучение, анализ, описание, определение, суждение, классификация».

Дегустация вина определяется тремя чувственными ощущениями: внешним видом, запахом и вкусом.

**Визуальный анализ**

Он позволяет оценить внешний вид вина: цвет, блеск, чистоту, текучесть...

Анализ путем обоняния

Он заключается в восприятии обонянием запаха (аромата и букета). В вине обнаружено более 500 ароматических субстанций. Запах вина классифицируется по многим видам; это может быть фруктовый запах (черной смородины, малины, яблок...), запах цветов (роз, шиповника...), растений (сена, травы, подлеска...) или эмпирематический запах (поджаренного хлеба, жаренного кофе, жаренного миндаля).

Запах у вина проявляется благодаря летучим частицам. Поэтому важно производить анализ путем обоняния в два приема:

- анализ запаха вина без встряхивания бокала; улавливаемый в этом случае запах называется «первым чутьем» или «первым носом»;

- анализ вина после взбалтывания бокала путем его осторожного вращения (взбалтывание способствует выделению аромата или букета) называется «вторым чутьем» или «вторым носом».

Запах вина можно оценивать и беря его в рот: слизистая оболочка носа и глотки связаны между собой. Анализируемый таким образом запах не следует смешивать со вкусом; этот метод называется «ретроназальным».

**Вкусовой анализ**

Вкусовые бугорки языка дают возможность различать четыре основные составляющие вкуса: сладость, соленость, кислоту и горечь. Кроме того, когда вино попадает в рот, можно определить его вяжущие характеристики, плавность, мягкость или, наконец, его игривость, жемчужность, прохладу или теплоту...

Дегустировать вино - значит выражать свои чувства о пробуемом напитке, т.е. говорить о нем. Используемый при этом лексикон богат и часто образен.

Вот слова, наиболее часто используемые при дегустации вин и их значения:

Схема-график - изображение равновесия вина при дегустации

животное: так говорят о красном вине, представляющем букет из кожи, мускуса, дичи...

терпкое: жесткое вино, создающее впечатление терки. Это относится к очень молодым красным винам.

лесистые: вина, имеющие запах, полученный от выдерживания в дубовых бочках.

букет: вина, в которых присутствуют пахучие субстанции, которые развиваются во время брожения вина в бочках или бутылках. Обычно, когда говорят о молодых винах, используют термин «аромат», а не «букет».

хмельное: так говорят о вине, которое имеет большое содержание спирта и которое немного вударяет «голову».

крепко сбитое: солидное вино, богатое танинами;

плотное: хорошо составленное и насыщенное вино.

крепкое: хорошо сбитое, насыщенное и богатое спиртом вино.

пряное: вино, обладающее запахом специй (корицы, перца, гвоздики...).

уравновешенное: гармоничное вино.

цветистое: вино, имеющее запах цветов (розы, фиалки...).

фруктовое: вино, в котором присутствует аромат фруктов: красных фруктов (черной смородины, вишни, малины...) - для красных вин и других фруктов (груш, абрикосов, цитрусовых...) - для белых.

щедрое: вино, богатое спиртом.

приятное: мягкое и легкое вино, которое легко пьется.

легкое: слабое вино с небольшим количеством спирта.

десертное: очень сладкое вино, богатое сахаром, с большими или меньшими добавками различных сиропов.

бархатистое: маслянистое вино, дающее ощущение бархата в горле за счет спиртового эффекта; это также говорится о сладком вине (с остаточным содержанием сахара).

нервное: вино с явным кислым вкусом, но не агрессивное.

округленное: мягкое и слегка бархатистое вино;

сухое: вино без какого-либо следа сахара.

мягкое; очень уравновешенное вино, немного вяжущее и кисловатое.

шелковистое: мягкое, гармоничное и спокойное вино.

зелёное: так говорят о кислом или очень молодом, еше не дошедшем вине.

Схема-график - изображение равновесия вина при дегустации

Как изменяется вкус и цвет вина после декантации

Оказывается, при переливании вина из бутылки в графин - каковая операция и называется декантированием - меняется не только его вкус и аромат, но и цвет. Поразительное открытие для человека, который занимается вином последние 10 лет!

Вкус смородины с ванилью (особенности вкуса сорта каберне)

"... Каберне входит в число самых узнаваемых винных имен мира - для многих это просто олицетворение красного вина и его вкуса. Но пикантность ситуации в том, что понятия о каберне у различных представителей винолюбивой общественности могут не совпадать.

Спросите о каберне жителя Калифорнии и француза - и удивитесь разнице мнений.

Собственно каберне - это сорт винограда, а вернее, семья сортов. Наиболее известен и распространен во всем мире каберне-совиньон, хотя его младший родственник каберне-франк иногда также дает высококлассные вина. Самая важная отличительная черта вин из каберне-совиньона - аромат черной смородины.

Каберне-совиньон родом из Бордо, Говорят, что он произошел от одного из аборигенных сортов северной Испании, но как постоянная культура утвердился именно на юго-западе Франции. В Бордо его не используют в чистом виде. Наилучшие результаты дает соединение с мерло и - в меньших количествах - с пти вердо, каберне-франк, мальбеком и карменером. В винах левого берега Гаронны (Medoc, Graves) каберне-совиньон обычно преобладает, я на правом берегу (Pomerol, Saint-Emilion) он уступает приоритет сорту мерло.

Бордоские вариации на тему каберне звучат приблизительно следующим образом: экспрессивный аромат с тонами специй типичен для субрегиона Saint-Estephe, а женственная элегантность с нежными ягодными оттенками - для Margaux.

Paullac и Haut-Medoc можно назвать золотой серединой, оговорившись, что первый район обычно даст вина более мощные и насыщенные во вкусе...". Автор - главный редактор газеты "Винная карта" Игорь Сердюк для газеты Ведомости.

Вкусовые и ароматические метафоры, наиболее часто употребляемые при дегустациях



Что мы знаем о вкусе? И из чего складывается аромат? Отметая скептические высказывания, Алекс Хант разъясняет химические основы некоторых из самых распространенных вкусовых и ароматический метафор, наиболее часто встречаемых в записях дегустаторов.

Метафора – по-прежнему основной выразительный элемент в записях дегустаторов, слова “похоже”, “круглый”, “изящный” или “грубый” все еще несут в себе ясное значение, не касаясь химических основ. Но когда мы действительно пытаемся описать аромат и вкус вина, лучше использовать не такие избитые термины.

Вкусовые и ароматические метафоры, наиболее часто употребляемые при дегустациях

ВКУСИТЬ ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД



Что мы знаем о вкусе? И из чего складывается аромат? Отметая скептические высказывания, Алекс Хант разъясняет химические основы некоторых из самых распространенных вкусовых и ароматический метафор, наиболее часто встречаемых в записях дегустаторов.

Метафора – по-прежнему основной выразительный элемент в записях дегустаторов, слова “похоже”, “круглый”, “изящный” или “грубый” все еще несут в себе ясное значение, не касаясь химических основ. Но когда мы действительно пытаемся описать аромат и вкус вина, лучше использовать не такие избитые термины.

Компетентные аналитики – дегустаторы вина – выяснили: существует очень скромное число терминов описания вкуса, которые точно определяют его химическую составляющую.

ЖАРЕНЫЙ ХЛЕБ

В вине есть несколько источников происхождения оттенков вкуса жареного хлеба. И самый очевидный из них – обожженная изнутри дубовая бочка. Таким образом, инстинктивное узнавание жареных ароматов в вине, выдержанном в дубовой бочке, – результат сложных процессов, стоящих за некоторыми специфическими терминами, которые используют дегустаторы.

МАСЛО

Маслянистый привкус вина может зависеть лишь от одного составляющего – диацетила. Как ни странно, маслянистый аромат в вине тоже является результатом деятельности бактерий. Диацетил – побочный продукт яблочно-молочной ферментации, что легко объясняет, почему Riesling и Sauvignon Blanc редко имеют маслянистый привкус, а Chardonnay постоянно приписывают это качество. Это один из наиболее эмоциональных вкусовых терминов, однако, его нельзя назвать положительным для вина, как, впрочем, и открытый дубовый привкус.

МЕД

Есть, по крайней мере, три причины, по которым вино может напоминать мед. Во-первых, описание может быть связано с тем, как фруктовые ароматы распространяются и улетучиваются, что происходит, когда вино (обычно белое) подвергается окислению кислородом. Медовый аромат обычно сопровождается ароматами орехов и может быть свежим и привлекательным в хересе почтенного возраста, но плоским и отталкивающим в неокрепшем белом сухом вине.

Сладость – настолько ключевой компонент медового аромата, что термин может применяться исключительно к винам с большим процентом остаточного сахара.

ТРАВЯНИСТЫЙ

Травянистый аромат сам по себе не является гедонистическим. То есть не пробуждает немедленного желания попробовать на вкус. Травянистость – не просто составляющая, которая либо есть, либо нет. Это то, что дает виноделам намек на тонкость.

МИНЕРАЛЫ

Это самый странный тип ароматов, которые мне когда-либо приходилось анализировать. Я, признаться, имею небольшое представление о том, как должны пахнуть минералы – если у них вообще есть запах. Минеральность сложно отнести к какой-либо категории. Минеральность могла бы составить семью ароматов с различным происхождением, но правда состоит в том, что на данном этапе мы этого просто не знаем.