|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **10-балльная русская система дегустационной оценки**  В России наибольшее распространение получила система, включающая оценку образца по 10-балльной шкале и его развернутую словесную характеристику.  В процессе дегустации фиксируют и оценивают следующие основные показатели – прозрачность, цвет, букет, вкус и тип вина, максимальные значения которых равны соответственно 0,5; 0,5; 3; 5; 1 баллам.  **Прозрачность** зависит от наличия в вине коллоидных частиц, способных рассеивать световые лучи. К ним относятся белковые соединения, высокомолекулярные углеводы, биополимеры и комплексы, дрожжевые микроорганизмы, а также ионы тяжелых металлов и мелкодисперсные суспензии. Прозрачность вина снижается в результате развития пороков или болезней, в этом случае говорят о «пылевидной», «вуалевидной», «мерцающей», «шелковистой» и других видах мути.  Механические включения (кусочки пробки, кристаллы винного камня) при оценке прозрачности во внимание не принимаются. Условились также коллекционным винам во всех случаях ставить за прозрачность предельный балл – 0,5.  Для характеристики степени прозрачности вина применяют специальные термины – кристально-прозрачное (с зеркальным блеском), совершенно прозрачное, прозрачное, но без блеска, опалесцирующее, тусклое, мутноватое, мутное, очень мутное.  В зависимости от степени прозрачности вино оценивают следующим количеством баллов.   |  |  | | --- | --- | | **прозрачное с кристальным блеском** | **0,5** | | **прозрачное без блеска** | **0,4** | | **чистое с легким опалом** | **0,3** | | **опалесцирующее** | **0,2** | | **мутное** | **0,1** |   Оценку полупродуктов по прозрачности ведут, считая максимальной величину не 0,5, а 0,4 балла.  Прозрачность оценивают визуально в отраженном и проходящем свете свечи или электрической лампы малой мощности.  **Цвет**, являющийся важным органолептическим показателем при дегустационной оценке вина, обусловлен содержанием природных красящих соединений флавонов, флавонолов, антоцианов, продуктов взаимодействия аминокислот с углеводами и фенолами, а также веществами полифенольного комплекса в результате их полимеризации.  Белые натуральные вина в молодом возрасте имеют почти бесцветную, светло-зеленую, желтовато-соломенную окраску. У старых вин, прошедших многолетнюю выдержку в дубовой таре, окраска становится более интенсивной и приобретает светло-золотистые и золотисто-янтарные тона.  Окраска белых темных вин, к которым относят некоторые натуральные (кахетинские, сотернские), специальные (кроме Хереса) и все десертные белые вина, характеризуется как светло- и темно-золотистая, янтарная, желтая, желто-коричневая, коричневая или напоминающая цвет настоя чая различной интенсивности.  Цвет красных вин обозначают как красный, рубиновый, рубиново-красный, гранатовый, фиолетово-красный, сиреневато-красный. В процессе выдержки красные вина приобретают луковичные, кирпичные, «черепичные» (как говорят французы) тона и утрачивают яркие живые фиолетово-синие оттенки, свойственные молодым винам.  Окраска розовых вин варьирует в широких пределах – от бледно-розовой до розово-красной и жестко не регламентируется.  По цвету вина можно судить о его составе, возрасте, об особенностях технологии, наличии пороков, недостатков или болезней.  Интенсивный густой цвет указывает на высокую экстрактивность вина, ярким, живым цветом обладают вина с хорошо выраженной кислотностью, в то время как блеклые тона в окраске присущи малоокисленным винам.  Настаивание сусла на мезге, режим брожения, обработка теплом, режим переливок и другое приводят к характерным изменениям в окраске вина.  Черный, белесый или ржаво-рыжий оттенок цвета указывает на пороки вина, а перламутровый – на его заболевание.  Цвет оценивается следующим количеством баллов.   |  |  | | --- | --- | | **полное соответствие цвета типу, сорту и возрасту вина** | **0,5** | | **небольшое отклонение окраски от цвета, свойственного вину данного типа и возраста** | **0,4** | | **значительные отклонения от нормального цвета** | **0,3** | | **несоответствие цвета типу и возрасту вина** | **0,2** | | **посторонние тона (результат пороков или болезней)** | **0,1** |   Окраску вина определяют визуально при естественном освещении на белом фоне, лучше всего по цвету отраженных лучей.  Для характеристики восприятия пахучих веществ вина применяют термины **аромат**, **букет** и **запах**. Под ароматом понимают способность вина вызывать приятные обонятельные ощущения посредством испаряющихся с его поверхности летучих соединений, относящихся к спиртам, альдегидам, эфирам, ацеталям, кетонам, терпенам, кислотам. Понятие «букет» имеет более широкое значение и включает как первичные ароматические вещества винограда, так и, главным образом, букетистые вторичные вещества, образующиеся при выдержке вина. Различие между определениями «аромат» и «букет» во многом условно, тем не менее, характеризуя молодое вино преимущественно используют термин «аромат», а при оценке старого выдержанного вина предпочтительно употреблять термин «букет».  Аромат вина может быть винным, сортовым, цветочным, плодовым, медовым, смолистым, или характерным у отдельных типов вин – мускатным, хересным, мадерным.  По интенсивности различают яркий, сильный, умеренный и слабый аромат, а по сложению – гармоничный, сложный, развитый, мягкий, а также простой, навязчивый, резкий, грубый, разлаженный.  Когда вино проявляет посторонние, несвойственные ему тона, обусловленные болезнями, пороками, нарушениями технологии, речь ведут о запахах.  Наиболее часто встречаются запахи плесени, внутренних покрытий резервуаров, сероводорода, ацетамидный (мышиный тон), уксуса, квашенной капусты, химических препаратов и т.п.  Букет вина оценивают следующим количеством баллов.   |  |  | | --- | --- | | **очень тонкий, хорошо развитый, соответствующий типу и возрасту вина** | **3,0** | | **хорошо развитый, соответствующий типу вина, но грубоватый** | **2,5** | | **слабо развитый** | **2,0** | | **не совсем чистый (имеются тона, не свойственные вину данного типа)** | **2,0** | | **не соответствующий типу вина** | **1,5** | | **имеющий посторонние запахи** | **0,6** |   Восприятие букета вина органами обоняния происходит как при вдыхании, когда нос глубоко опущен в бокал, так и при выдыхании после проглатывания небольшого количества вина.  При этом вино в бокале приводят во вращательное движение, чтобы усилить испарение и выделение из массы вина ароматических веществ.  **Вкус** является главным показателем при дегустационной оценке вина. Он определяется различными вкусовыми компонентами вина – спиртом, кислотами, углеводами, экстрактивными веществами и другими соединениями – аминокислотами, альдегидами, кетонами, продуктами сахароаминной и феноламинной реакции и т.п.  В зависимости от спиртуозности вина подразделяются на слабые и крепкие и могут проявлять на этом фоне различные вкусовые оттенки – мягкость, легкость или резкость, жгучесть.  Кислотность служит более значимым, по сравнению со спиртом, фактором вкусового сложения вина.  Определяющую роль в создании кислого вкуса вина играют алифатические оксикислоты – винная, яблочная, лимонная, молочная. При этом кислотность может быть мягкой, нежной, свежей или жесткой, колючей.  Отдельные кислоты способны придать вкусу вина такие нюансы, как горьковатый (янтарная кислота), «царапающий» горло, резкий (уксусная кислота), жесткий, «металлический» (минеральные кислоты), «зеленая» кислотность (яблочная кислота), мягкий, полный (глюконовая и галактуроновая кислоты), кисло-сладкий (молочная кислота).  Сладкий вкус вина обусловлен, главным образом, моно- и дисахаридами и в меньшей мере – пентозами, многоатомными спиртами (прежде всего, глицерином) и некоторыми аминокислотами.  Для характеристики сладости вина используют следующие определения – легкая, гармоничная, благородная, медовая, а также слащавая, приторная.  Из других элементов вкусового сложения вина большое значение имеют терпкость, определяемая фенольными соединениями, и полнота вкуса, включающая комплексное воздействие сладости, кислотности и терпкости.  В зависимости от содержания фенольных веществ вино может быть жидким, пустым при недостатке танина и, наоборот, грубым – при его избытке.  Для обозначения терпкого вкуса применяют термины – бархатистый, мягкий, терпковатый, терпкий, грубый, вяжущий.  По полноте вкуса различают вина пустые, жидкие, бестельные, легкие, тонкие, полные, экстрактивные, маслянистые, густые, тяжелые, неуклюжие, разлаженные.  Элементы вкусового сложения – спиртуозность, кислотность, сладость, терпкость, экстрактивность – в результате сложного взаимодействия приводят к суммарному эффекту восприятия вкуса как единого целостного показателя при дегустационной оценке вина.  Для характеристики вкуса вина определяют его сложение, интенсивность, наличие различных привкусов, послевкусие и типичность.  По сложению вкус вина может быть изысканным, гармоничным, слаженным или простым, негармоничным, грубым, разлаженным, а по интенсивности – сильным, умеренным и слабым.  Ощущение вкуса вина в течение некоторого времени (7-10 с) после его проглатывания обозначается как послевкусие, которое бывает коротким и долгим, приятным и неприятным и принимает участие в общей балловой оценке.  Среди оттенков вкуса, отрицательно сказывающихся на его качестве, выделяют дрожжевой, гребневой, металлический, землистый, привкусы сернистой кислоты, плесени, дуба бочки, асбеста, фильтровального картона, лака, гудрона, летучих кислот, квашенной капусты и т.п.  Все многообразие вкусовых ощущений можно свести к нескольким типам вкуса, которые соответствуют отдельным категориям вина.   * винный – вкус натуральных малоокисленных, марочных, легких десертных вин; * виноградный – вкус натуральных малоокисленных, марочных, легких десертных вин; * плодовый – вкус большинства специальных вин, в частности Портвейна; * медовый – вкус белых десертных вин (Токай, Мускат); * смолистый – вкус сильноокисленных вин (Малага, Марсала); * мадерный и хересный вкус (у соответствующих типов вин).   Вкус вина оценивается следующим количеством баллов.   |  |  | | --- | --- | | **гармоничный, тонкий, соответствующий типу и возрасту вина** | **5,0** | | **гармоничный** | **4,0** | | **гармоничный, но мало соответствующий типу вина** | **3,0** | | **негармоничный, но без посторонних привкусов** | **2,5** | | **простой, ординарный, с легким посторонним привкусом** | **2,0** | | **с посторонним вкусом** | **1,0** |   При дегустационной оценке вкуса небольшое количество взятого в рот вина (5-7 мл) задерживают в передней части ротовой полости, чтобы смочить кончик и края языка. При этом получают впечатление от сладких, кислых и терпких компонентов вина. Затем пробу вина перемещают вглубь полости рта и делают легкое полоскание, улавливая и отмечая разные привкусы, после чего вино проглатывают (или выплевывают), анализируют послевкусие. В процессе опробования вина рекомендуется делать жевательные движения, чтобы возбудить вкусовые сосочки и обонятельные клетки.  Оценка типичности вина является комплексной и итоговой. Она учитывает степень соответствия совокупности признаков внешнего вида, аромата (букета) и вкуса требованиям, предъявляемым к винам данного типа.  Типичность оценивается следующим количеством баллов.   |  |  | | --- | --- | | **полное соответствие типу** | **1,0** | | **небольшое отклонение от типа** | **0,75** | | **нетипичное вино** | **0,5** | | **совершенно бесхарактерное** | **0,25** |   Оценка типичности находится в согласовании с оценками вкуса и букета. Например, старый выдержанный Мускат, полностью утративший свойственный ему аромат, не может быть оценен максимальным баллом по типичности. В то же время типу белого десертного вина он соответствует в полной мере.  Дегустация игристых вин и коньяков имеет свои особенности. Вместо типа при дегустации шампанского оценивают «мусс», под которым понимают совокупность характерных для игристого вина качеств – пенистость, игристость, насыщенность диоксидом углерода, давление в бутылке (выстрел).  Мусс оценивается следующим количеством баллов.   |  |  | | --- | --- | | **сильное вспенивание в бокале и длительное выделение мелких пузырьков в виде четок** | **1,0** | | **шампанское с мелкими пузырьками при слабом вспенивании** | **0,8** | | **крупные пузырьки и длительная игра** | **0,6** | | **крупные пузырьки и малая игра** | **0,3** | | **быстро исчезающая игра** | **0,2** |   При дегустации коньяка, как и вина, оценивают прозрачность, цвет, букет, вкус, посторонние привкусы и другие специфические элементы – консистенцию, физиологический эффект. При этом улавливают эфирно-ванильно-цветочные и ванильно-смолистые тона в букете, а во вкусе – маслянистость, мыльный тон, привкус горького миндаля, смолисто-шоколадный нюансы.  Общее количество баллов получают простым суммированием оценок отдельных элементов качества вина. Самая низкая оценка здорового без пороков вина, каким бы простым оно ни было, соответствует 6 баллам, а самая высокая – 10, которая присваивается выдающимся эталонным образцам.  Словесная характеристика вина включает устоявшиеся общепринятые термины и индивидуальные для каждого типа определения, а также оригинальные, часто поэтические сравнения.  Различают вина гармоничные и разлаженные; мужественные, энергичные, нервные и усталые, вялые; изысканные, элегантные, тонкие и тяжелые, резкие, плоские; бархатистые, богатые, деликатные, питкие и худые, травянистые, нейтральные, водянистые и т.п.  Вот несколько примеров органолептической характеристики вин.  *Яркий образец с соблазнительной игрой ягодных и пряных оттенков в аромате; вкус с интригующим тоном горького шоколада и легким дымчатым оттенком; богатый аромат с медовыми и тропическими фруктовыми тонами, во вкусе благородная кислинка*  *Соблазнительно-нежное вино со спокойным, но все же с несколько закрытым ароматом в котором угадываются оттенки карамели и шоколада с изюмом*  Дегустацию лучше всего проводить утром, когда вкус не притуплен ничем острым и пряным. Перед дегустацией следует избегать также сладких, горьких, кислых и жирных блюд.  Для дегустации вина пользуются специальными тюльпановидными бокалами унифицированной формы (ГОСТовский бокал формы «тюльпан»).  На дегустацию вина подаются в установленной последовательности – белые натуральные сухие – красные натуральные сухие, белые полусухие – красные полусухие, белые полусладкие – красные полусладкие, белые крепкие – красные крепкие, белые полудесертные – красные полудесертные, белые десертные – красные десертные, белые ликерные – красные ликерные.  Игристые вина дегустируют в порядке возрастания сахаристости – брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое. Красные игристые вина и игристые мускаты подаются в конце дегустации.  Коньяки представляются на дегустацию в порядке возрастания их возраста.  В бокал наливают пробу вина в количестве не более 1/3 его вместимости.  Органолептическая оценка вина зависит от температуры, поэтому должны учитываться следующие ее параметры при опробовании.   |  |  | | --- | --- | | **игристых вин** | **8-12oC** | | **белых и розовых натуральных вин** | **12-16oC** | | **красных натуральных вин** | **16-20oC** | | **крепких, десертных вин и коньяков** | **16-18oC** |   Дегустационные залы должны быть просторными, светлыми, без посторонних запахов, хорошо вентилируемыми.  [www.ovine.ru](http://www.ovine.ru) | |  |