

## ***Оценяване на виното. Как да дегустираме?***

Най-общо, дегустация означава оценяване на виното, като впечатлението се формира на базата на зрителна, обонятелна и вкусова оценка.

### ***Ето някои основни правила на дегустация:***

#### **Оценете цвета!**

Започнете, като насочите чашата срещу бял фон в добре осветена стая. Наблюдавайте чистотата и дълбочината на цвета. Вината трябва да са по-скоро прозрачни, отколкото мътни и трябва да показват интензивен цвят. Цветът е във пряка връзка със сорта. Той е резултат и от контакта на мъстта с ципата на гроздето по време на технологичния процес. По цвета може да се съди за качеството на гроздето и технологичните методи на преработката му. Бели вина, като Шардоне, Совиньон Блан, могат да изглеждат бледозелени, със сиви оттенъци, сламено жълти и златни или даже кафяви. По-сладките бели вина, като Мускат, обикновено притежават по-дълбоки жълти нюанси. Червените Каберне Совиньон, Мерло или Гъмза, могат да бъдат пурпурни, рубинени, кафеникаво-червени или керемидено-кафяви. Със стареенето червеното вино загубва цвета си и придобива керемидено-кафяв оттенък.

#### **Помиришете!**

Голяма част от чувството ни за вкус зависи от способността ни да миришем. За да може виното да освободи букета и ароматите си, завъртете чашата. Букетът се отнася за миризмите, които са резултат от технологичните решения, докато ароматите са миризмите, свързани със сорта грозде. Със завъртането на виното в чашата, се отделят повече миризми. Сега помиришете и се опитайте да асоциирате ароматите. Билки? Прясно окосена трева? Тютюн? Кожа? Ягоди? Черни плодове? Тези асоциации спомагат да превърнете дегустацията в развлечение и могат да са много ценно средство за запомняне на вината и за обсъждането им.

#### **Вкусете!**

При дегустацията обонянето ни служи, за да определим аромата и да формираме първоначалното впечатление, а при вкусовата оценка ние преценяваме консистенцията на едно вино. Всъщност, тези два етапа са свързани. Направете един прост опит - със запушен нос опитайте от виното. Едва ли ще усетите някакъв аромат. За оценка на вкуса, отпийте и задръжте в устата си. Различните части на езика регистрират различни вкусове - сладкото се усеща на върха, киселините в горните краища, горчивината в задната част, сухите танини във вътрешната страна на бузите, а високия алкохолен градус създава впечатление за парливост в началото на гърлото. Оставете виното да се разлива около езика ви и забележете структурата или чувството, с което виното изпълва устата ви. Балансираните вина показват хармонията между няколко компонента: аромат, киселини, танини, плод и сладост. Киселинността осигурява приятна, но не завладяваща тръпчивост (киселинност). Балансираните танини благоприятстват приятна стипчивост (това леко “мръщещо” чувство) - тази е една от причините, поради които червените вина вървят с богати на мазнини храни. Танините в червените вина изчистват усещането за мазнина в устата след всяка хапка и подготвят вкуса ви да се наслади отново на следващата.

Накрая, какъв вкус оставя виното в устата ви, след като сте го преглътнали и колко дълго се запазва той? Това е финалът на виното. Чистият, свеж, все пак проточен и балансиран завършек, е белег на виното с добро качество.

 **Сортови Семења®**  
И РАСТИТЕЛНА ЗАЩИТА ЕООД