

Лекція

Основні правила дегустації

План

1. Вимоги і порядок дегустації
2. Температура подавання алкогольних напоїв
3. Основні правила дегустації
4. Еногастрономічні поєднання

Мінілексикон: дегустація, температура подавання, колір, запах, смак, правила подавання, гастрономічні поєднання

Вимоги до дегустації

- дегустація вин – не більше 12;
- приміщення світле, білий фон;
- відсутність запахів (тютюн, духи, освіжувачі повітря, миючі засоби);
- бокали прозорі, чисті, без запаху, високі, зверху - вузькі (вимоги національного інституту найменувань Франції - INAO);
- для кожного вина – окремий бокал і бокал для води;
- бокали або серветки нумерують;
- хліб білий – для нейтралізації; сир, оливки, шинка, шпик – після дегустації;
- не ковтати;
- блокноти для нотаток;
- не дегустувати на порожній шлунок.

Температура подавання

Вид напою	Температура
Віскі, коньяк, кальвадос, високоякісні спиртові фруктові напої	18 – 21
Червоні вина – міцні, старі; крем-шеррі, херес олоросо	18 – 19
Звичайний портвейн, прості вина	16 – 18
Легкі молоді червоні вина	12 – 16
Шампанське, якщо вказано рік	12 – 14
Текіла, лікери, горілка-горечавка	11 – 15
Молоді білі вина, марочні сорти	10 – 12
Молоді рожеві і білі вина, пиво	8 – 10
Шампанське	6 – 8
Сухе шампанське, брют	4 – 6
Горілка, особливі сорти віскі	0 – 2

Правила дегустації

- COS – color, odor, sapor
- Сльози – гліцеринові ніжки
- Щоб краще роздивитися колір вина, бокал слід тримати над білою скатертиною або папером і дивитися зверху; темно-червоні вина – прозорі, якщо не фільтровані – трохи каламутні.
- Запах – збовтати (омити стінки бокалу), активізація ароматичних речовин, занурити ніс, і в порожній бокал, нюхати інтенсивно;
- Вино пробувати дрібними ковтками – “послевкусие” (солодкий, кислий, солоний і гіркий).

Колір вина

Білі вина

- Блідо-жовтий з сіруватим відтінком
- Світлий золотисто-жовтий
- Світлий лимонно-жовтий з зеленуватим відтінком
- Янтарний
- Соковитий золотисто-жовтий
- Матовий, карамельний, кавовий або каштановий

Червоні та рожеві вина

- Сірувато-рожевий
- Світло-рожевий
- Малиновий
- Рубіновий
- Пурпуровий
- Цегляний
- Червоний з часткою жовтого, майже оранжевого

Види ароматів

Ароматичні компоненти вина умовно поділяють на три групи:

- первинний аромат – ароматичні компоненти, що переходять від винограду;
- вторинний аромат – речовини, що утворюються при бродінні (головний аромат вина);
- третинний аромат – ароматичні речовини, утворені при витримці вина.

Аромати вина

- **Квіткові** (акація, бузина, персик, магнолія, жимолость, троянда, фіалка, герань, ромашка, липа, вербена)
- **Фруктові** (ягоди, кісточкові плоди: яблука, груші, айва, апельсин, лимон, грейпфрут, ананас, банан, ківі, лічі, сухофрукти, лісовий горіх, мигдаль, грецький горіх, кокосовий горіх)
- **Рослинні** (трава, плющ, букове дерево, сіно, спаржа, стручковий перець, перечна м'ята, папороть, капуста, хрін, ріпчаста цибуля)
- **Пряні** (кислі льодяники, масло, рідина для зняття лаку, оцет, мило, ваніль, кориця, гвоздика, м'ята)
- **Бродильні** (йогурт, сир, квашена капуста, дріжджі, пиво, тісто, простокваша)
- **Аромат деревини** (свіжа, волога, гнила: дуб, сосна, кедр, сандал)
- **Палені** (дим, тютюн, кава, карамель, шоколад, обсмажений мигдаль, підсмажений хліб)
- **Бальзамічні** (смола, евкаліпт, керосин, сажа, віск, мед)
- **Тваринні** (хутро, шкіра, мускус, м'ясо, дичина)
- **Хімічні** (оцтова кислота, ацетон, спирт, сірка, йод, хлор, пробка)

Смак вина

- Кислий
- Вуглекислота (пощипує язик)
- В'язучий
- Спиртовий
- Горіховий
- Дубовий
- Виноградний

Загальна уява про вино

- Терпке
- Сухе
- Оксамитове
- Зріле
- Колюче
- Жирне
- Нервово
- Пухке

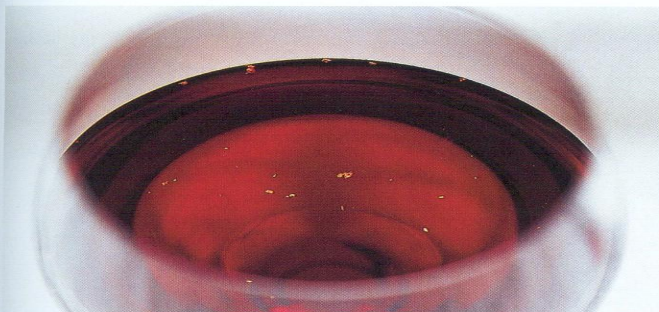
Оцінка: США – 100 балів; Франція – 20 балів (колір, прозорість – 4, букет – 4, смак – 9, загальна уява – 3).

Правила подавання вина

- Показати пляшку замовнику
- Пробку покласти на блюдце або скатертину
- Налити замовнику на пробу
- Налити всім, спочатку дами, замовник – останній
- Якщо вино не якісне, заміна за рахунок ресторану.
- Не обов'язково пляшку (вино даної установи – хаус віне; V=375 мл); відкрита пляшка – закривають інертним газом ” або в пляшку меншого розміру.
- Знімання верхню частину оболонки, протирання рушником або серветкою.
- Пробка (пробковий дуб – 50 років); Португалія. Якість вище чим менше порожнин на поверхні і менше вони за розміром
- Штопор ввинчується не на скрізь.
- Шампанське – пробку тримають однією рукою, повертають пляшку, обернену серветкою під кутом 45^0 , “без пострілу”; якщо пробка не піддається – потримати 1 – 2 хв. під теплою водою.

Не споживають вино

- підгнивши фрукти за смаком;
- смак оцту;
- неприємний запах сірководню (білі вина - хворі);
- не має аромату – видалився кисень;
- пробка трохи вийшла з пляшки (зберігання при підвищеній температурі);
- запах паперу або картону (неякісний фільтр);
- явно виражений смак пробки (отруєння пробки бактеріями “трихлоранизола”);



ВЫЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТОВ. Дефекты, представленные на этих фото, исправить просто, а на доброкачественность вина они совершенно не влияют. Кусочки пробки в вине (вверху), сломанная пробка (в центре) и кристаллический осадок (внизу) не являются признаками испорченности вина.

го запах мокрого картона. О пораженном этим грибом вине говорят, что оно «отдает пробкой» или «имеет примесь пробки». Этот термин не имеет никакого отношения к вину, в котором плавают кусочки пробки (см. с. 121).

Выцветшее вино

Если вино выглядит бурым, потеряло аромат и вкус или имеет вкус переваренных фруктов, то, скорее всего, оно окислилось. Это случается при неправильном хранении или если напиток был оставлен открытым на несколько дней.

Вино со вкусом уксуса

Если у вина уксусный вкус, значит, оно подверглось влиянию бактериальной инфекции. Некоторые вина с самого первого своего дня имеют высокий уровень кислотности, но у них совершенно не такой вкус, как у вин, превратившихся в уксус.

Плесень на пробке

У старых вин, хранившихся длительное время, на внешней стороне пробки может появиться налет плесени. Это необязательно плохой признак — он может означать, что вино просто находилось в условиях высокой влажности. Маловероятно, что напиток в бутылке испорчен.

Кристаллы в вине

Если на дне бутылки или бокала вы увидите небольшие белые кристаллы, не думайте, что это кусочки стекла. Это винно-каменные кристаллы. Они совершенно безвредны и появляются при отложениях винной кислоты. Вино совершенно пригодно для употребления.

советы сомелье

- Довольно часто кусочки пробки при откупоривании бутылки (особенно со старым вином) попадают в бокал. Это влияет на его вкус и не означает, что вино испорчено. Если вы пьете вино дома, просто выньте эти кусочки из бокала. В ресторане попросите это сделать сомелье. Он должен унести бутылку, перелить вино и вернуть его на стол в графине.
- Если дома вы открыли вино, которое кажется вам испорченным, закупорьте его снова и постарайтесь как можно скорее отнести в магазин, лучше всего вместе с чеком. При неуверенности в качестве вина налейте его в бокал и оставьте на 1–2 ч. — если вино испорчено, дефект проявится сильнее.

Загальні правила подавання

- Потребують насичення киснем: молоді червоні з танінами (каберне); бордоські вина; вина із долини Рони; італійські вина.
- Чим молодше вино, тим більше часу для насичення; старі вина не витримують тривалої аерації (через 30 хв втрачають аромат); молоді вина можна витримувати для насичення киснем 1 – 2 год.; італійські – 3 – 4 год.
- Декантація (переливання) – зазвичай червоні, але якщо є винний камінь, то і білі.
- Наливають вина: червоні – $\frac{1}{3}$ бокала; білі – $\frac{1}{2}$ бокала; ігристі – $\frac{3}{4}$ бокала
- Порядок споживання вина: біле перед червоним; молоді після старих; витримані у бочках після вин фруктового типу (в металевих ємностях)

Не потребують декантації

- дуже молоді червоні вина (Божоле та інші вина із винограду Гаме, просте Бордо, ельзаське Піно Нуар);
- більшість рожевих вин;
- дуже молоді білі вина на базі сортів Совіньйон, Шенен, Шардоне і деяких інших: Сансер, Мюскаде, Пуйі-Фюме, просте Бордо, Антре-де-Мер, білі вина: Рони, Прованса, Ленгедока і Руссильйона, Анджуйські, Бургундські (Пті Шаблі, Шаблі, Бургонь-Аліготе);
- шампанське брют, біле і рожеве;
- дуже старі вина, віком 20–50 років. Пляшку старого вина краще відкоркувати на 40 хвилин раніше.

Потребують декантації

- зрілі червоні вина чудових років врожаю, які не дивлячись на свій 10–15-літній вік, усе ще можна вважати молодими (врожаї 1982, 1985, 1986, 1988, 1989, 1990 років);
- вина років з чудовою якістю врожаю, таких як :1945, 1961, 1982. І все ж передбачити реакцію вина, яке знаходилось у пляшці більш ніж 30 років, доволі важко;
- ще не повністю розкриті червоні вина гарних сортів або середніх років врожаю (1983, 1991, 1992, 1993, 1994, 1997);
- червоні вина кращих із нещодавніх урожаїв: 1995, 1996, 1998 років, які зараз відкорковувати не рекомендується (Grand Cru, Vieilles), але на які вже існує попит. Єдиним способом покращання смакових якостей такого типу вин є декантація;
- більшість білих вин Grand Cru віком від 5 до 15 років: Бургундські, Монраше, Кортон, Шарлемань, Батар, Шевальє, Мерсо, Пулиньї, Шассань, а також білі замкові;
- декантації потребують також портвейни.

Типи вина	Холодні страви	Гарячі страви
Червоні вина		
Рожеві вина (Кларет, Розе де Прованс)	Сири, овочі, салати, морепродукти, закуски	Гарячі закуски, рибні страви, з морепродуктів, овочеві страви, страви з птиці, білого м'яса, паштети, іноді яйця, середземноморська кухня
Молоді фруктові, легкі червоні вина (Каберне Фран)	Бекон, сирокопчена ковбаса, шинка; сири: камамбер, брі	Риба, гріль, птиця, овочі, запіканки, пиріжки, піцца, середземноморська кухня
Більш насичені молоді червоні вина з кислинкою (К'янті, Лангедок-Русільйон)	М'ясні і ковбасні асорті, твердий сир, м'ясні паштети, м'ясні закуски	Дичина (птиця), печеня, телятина, рулети з яловичини, рагу, ризотто, боби, м'ясо з квасолею
Насичені, багаті танінами червоні вина, які можна пити молодими (Шираз, Мерло, Пінотаж, Каберне Совіньйон)	Насичені, ситні	Ситні м'ясні, курка у вині, свинячі і телячі ніжки, гуляш, котлети, фрикадельки, овочеве рагу
Зрілі червоні вина (Бордо, Бургундське, Шато дю Пап)	Легка закуска, хліб, сир	Ароматне м'ясо, дичина, птиця
Кріплені солодкі (портвейн, натуральні солодкі)	Сири, брі і камамбер, сухофрукти, фруктовий десерт, шоколадний торт, горіхи	
Старі червоні вина	Легкі сири або після трапези без кулінарного супроводження	

Типи вина	Холодні страви	Гарячі страви
Білі вина		
Молоді білі вина, легкі та нескладні на кожен день (Рислінг, Кабінет, Херес, Аліготе)	Закуси до аперитиву, солоне печиво, копчена риба, сир, горіхи, оливки, чипси, салати	Рибні супи, рибні страви, овочі тушковані, паштети, вироби з тіста, птиця, біле м'ясо, іноді яйця
Вина середньої сили, сухі (Шардоне середнє, Шаблі, Піно Блан, Совіньйон Блан)	Холодне асорті, закуски, шпик, шинка, сири і копчена риба	Птиця, риба гріль, пиріжки, морепродукти, піцца, макарони
Вагомі білі вина (Шардоне вище, Рислінг, іспанські вина)		Телятина, дичина, субпродукти, морепродукти, морська риба, страви з приправою карі, несолоні і негострі страви
Фруктові з приємною солодкістю (ароматні мускати, німецький шпетлезе)	Паштет з печінки гуся, м'ясні паштети, сири брі, не дуже солодкі десерти	Птиця і риба під сметанним соусом, свинина, азійські страви не гострі
Пахучі з вираженням букетом, солодкі (Токай, Сотерн)	Паштети, зрілий сир, фруктові десерти; вино не більше солодке, ніж десерт	
Кріплені вина (Херес, солодка мадера)	Десерти, зацукрені фрукти, солодке печиво.	

Поєднання страв та вин

Вина	Страви					
	Риба і морепродукти	М'ясо, птиця	Сири	Овочі, фрукти	Горіхи	Шоколад
Червоні вина						
Сухі	-	+	+	+	-	-
Напівсухі	-	+	+	+	-	-
Солодкі	-	+	+	+	-	-
Напівсолодкі	-	+	+	+	-	-
Білі вина						
Сухі	+	+	+	+	-	-
Солодкі	-	-	-	+	-	-
Ігристі						
Шампанське	-	+	+	+	+	+