



Эквилибристика баланса



ЦВЕТ

Оценивают – Чистоту, блеск, вязкость (ножки)

Белое – Старея меняет цвет от светлого до тёмно янтарного

Красное – Старея меняет цвет от фиолетового до кирпичного



АРОМАТ

Интенсивность и чистота аромата (отсутствие посторонних тонов)

Способность «раскрываться» в бокале при аэрации, богатство, изменчивость

Наличие сортовых и/или специфических «нот»





ВКУС

Сила вкуса, богатство,
полнота.

Гармоничность к аромату,
способность добавить
ТОНОВ.

Баланс, тельность.

ФИНИШ
(ПОСЛЕВКУСИЕ)

→ **Продолжительность**



Кислотность

Кислоты вина происходят преимущественно из виноградной ягоды. До 75% кислотности – винная кислота, до 25% - яблочная. В красных винах часть яблочной кислоты заменена на молочную, в белых – не всегда.

Градации: кислотное (хрустящее) – мягкое (до плоского)



Алкоголь

Алкоголь вина создается преимущественно в процессе жизнедеятельности дрожжевых грибков (брожения) из виноградного сахара. В среднем вино содержит от 12 до 15% этилового спирта.

Градации: легкое (морс) – алкогольное (спиртуозное)



Горечь/Терпкость

Горькие и вяжущие компоненты частично появляются в вине из кожицы/косточек/гребня винограда, с возможным дополнением за счет выдержки в новых или относительно новых дубовых бочках.

Градации: легкое (округлое) – вяжущее (агрессивное)



Вязкость/Плотность

Тактильное ощущение вина во рту, консистенция напитка, складывающаяся из воды, спирта, глицероподобных веществ, прочих продуктов брожения.

Градации: водянистое (жидкое) – концентрированное (плотное)



Сладость

В большинстве сухих вин остаточный сахар присутствует в количествах ниже порога чувствительности, но ощущение сладости может присутствовать от алкоголя и вязких жидких веществ.

Градации: сухой (брют) – сладковатый



Насыщенность

Количественная характеристика, применимая ко всем вкусовым компонентам вина, изменяющаяся в пределах от «отсутствующий» до «чрезмерно интенсивный».



горький
(грецкий орех)



умами
(говядина; глутамат натрия)



жирный
(сыр бри)



кислый
(уксус)



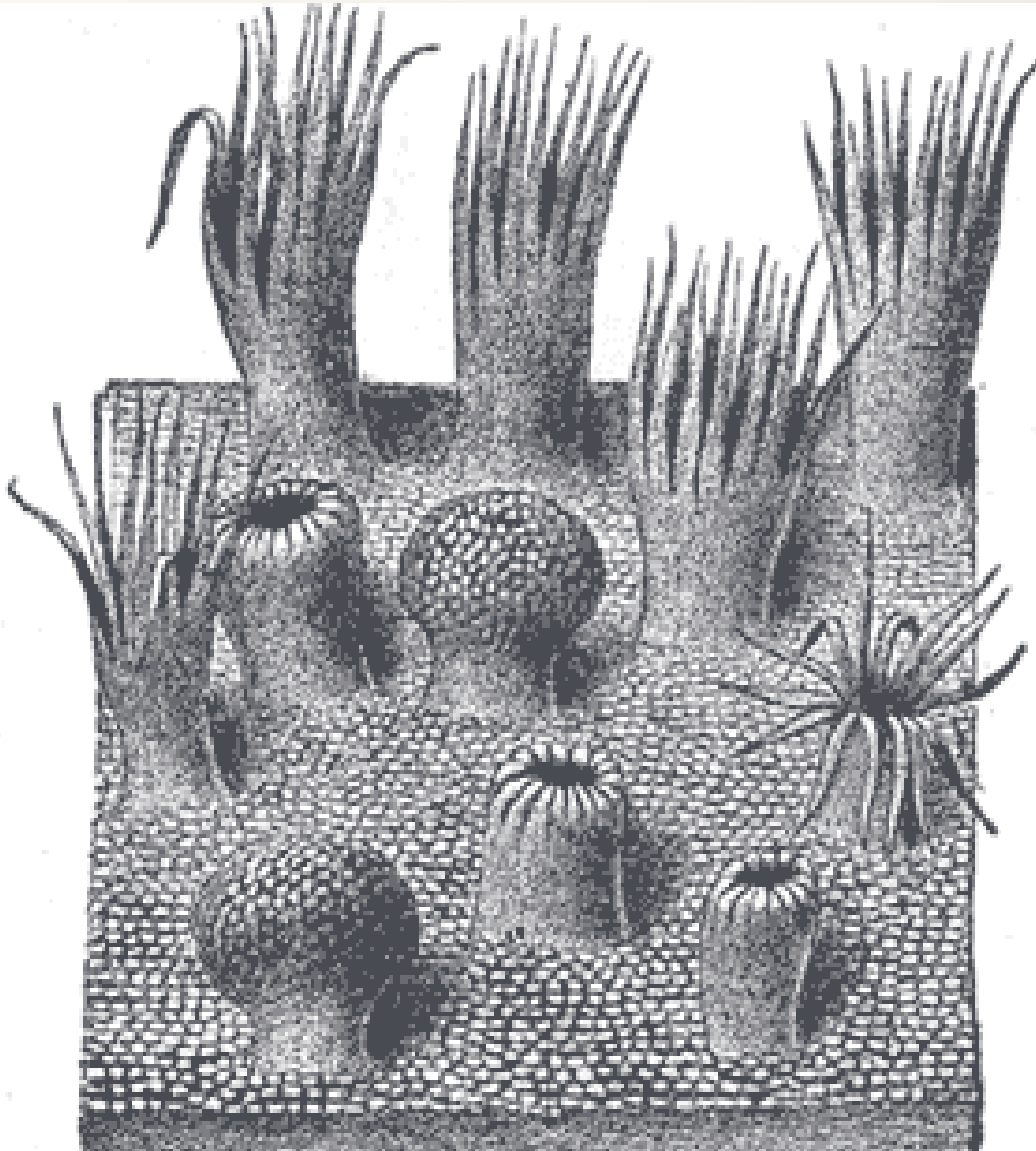
солёный
(чипсы)



сладкий
(мармелад)

В современной теории вкуса принято выделять 6 основных базовых элементов, воспринимаемых языком:

1. Кислый
2. Сладкий
3. Солёный
4. Горький
5. Умами
6. Жирный (олеогуст)



Система восприятия вкусовых ощущений у млекопитающих — пятикомпонентная: первичными вкусами считались сладкий, солёный, кислый и горький.

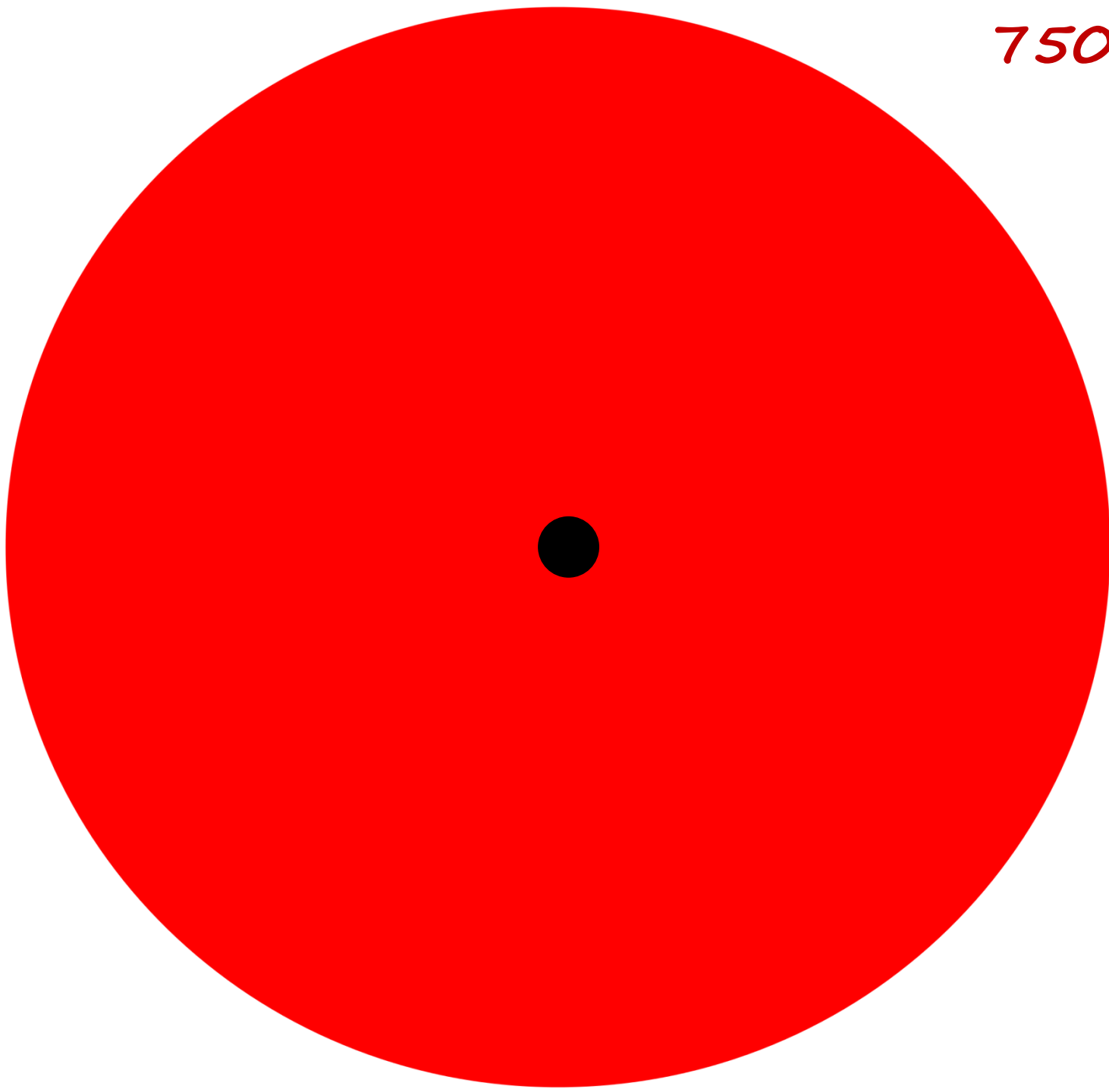
В XIX—XX вв. (1908 год/1985 год) выявлен пятый тип рецепторов вкуса, отвечающий за восприятие «мясного» вкуса (умами).

В настоящее время активно исследуется наличие рецепторов шестого вкуса – жирного.

- Нитевидные (*papillae filiformes*)
- Конусовидные (*papillae conicae*)
- Грибовидные (*papillae fungiformes*)
- Желобоватые (*papillae vallatae*)
- Листовидные (*papillae foliatae*)

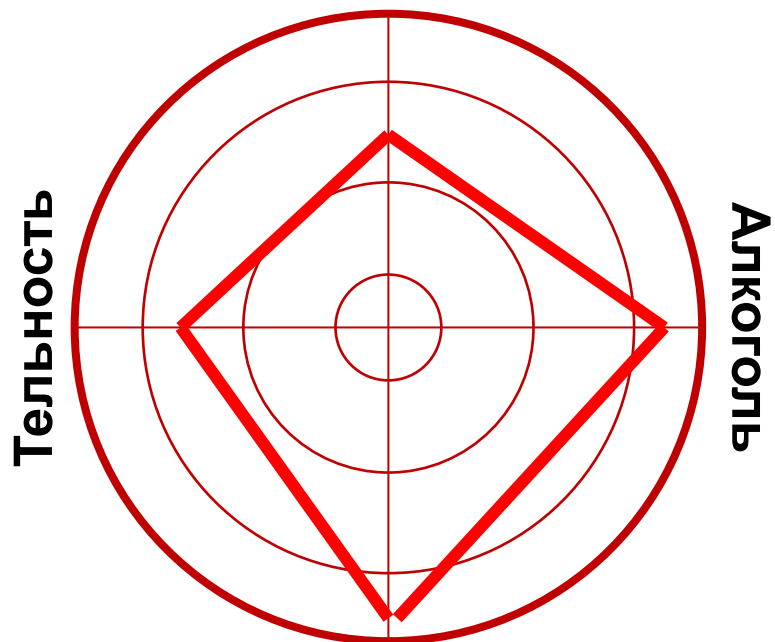
Во рту у человека насчитывается до 2000 вкусовых лукович. Средний срок жизни – 10 дней.

750ml.ru



Профиль вина

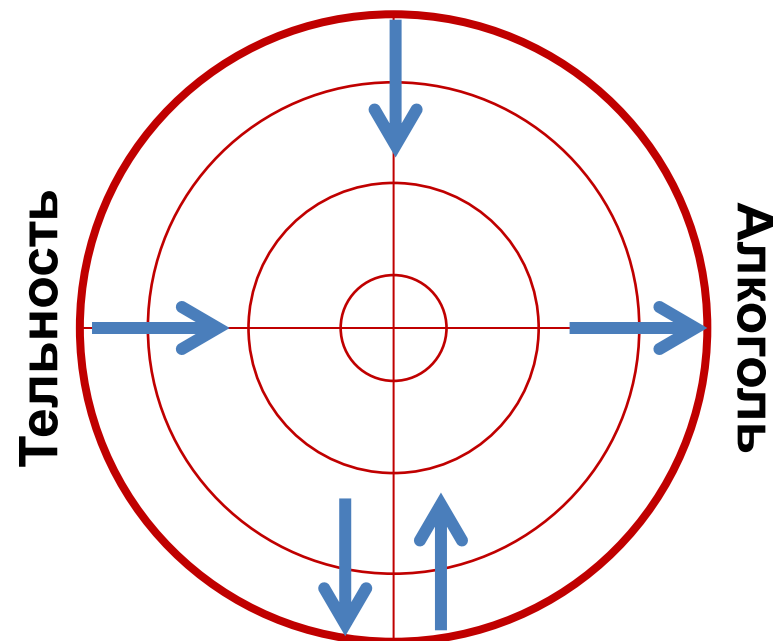
Кислотность



Сладость / Горечь-Танины

Изменения

Кислотность



Сладость / Горечь-Танины

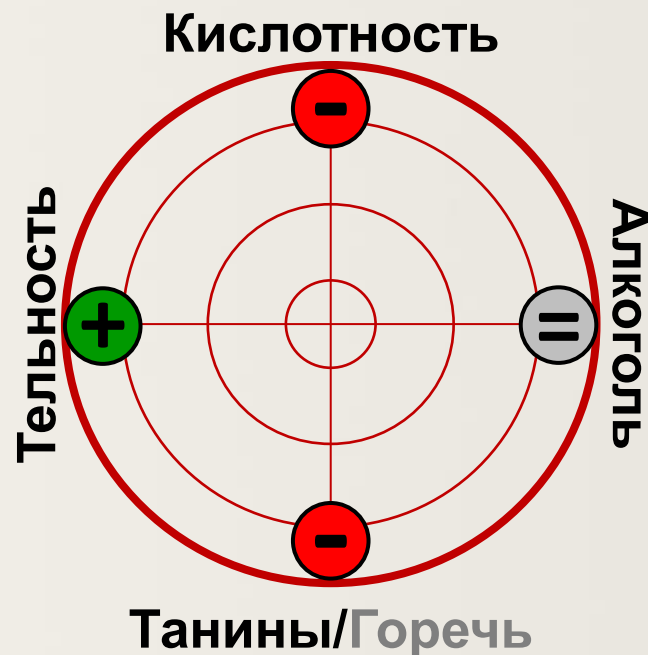
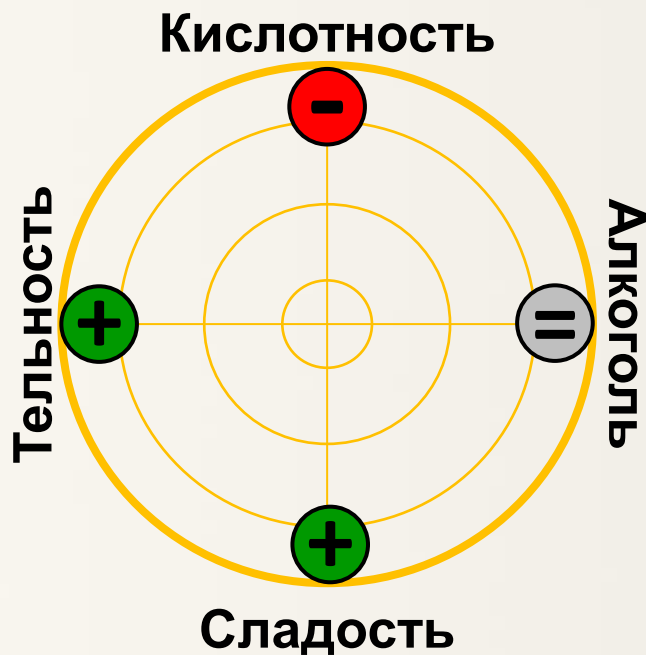




Кислый

Вкус, ощущаемый во многих продуктах, от простых фруктов (лимон, апельсин, яблоко) до сложных (вино, молоко, квас, кофе).

Вино воспринимается более фруктовым, более тельным, чуть более сладковатым, менее кислотным.



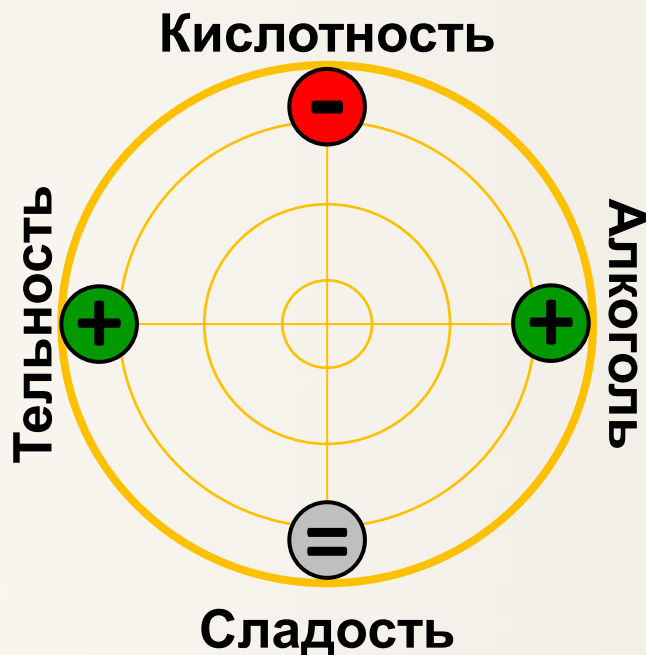




Соленый

Биологически важный компонент питания, соль редко встречается в растительных источниках, и в основном потребляется в явном, минеральном виде.

Вино воспринимается менее кислотным но более алкогольным и более тельным. Ощущение сладости меняется незначительно, но в обратную сторону весьма заметно – сладковатое вино снижает ощущение солёности закуски.



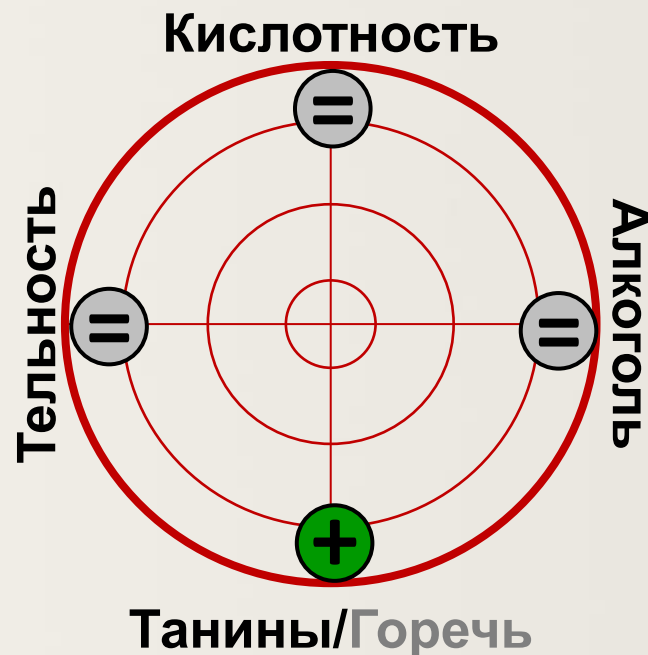
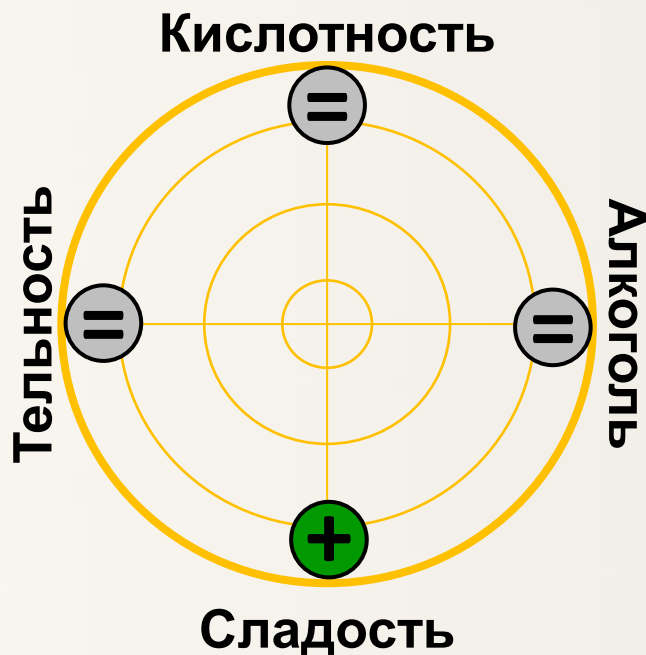




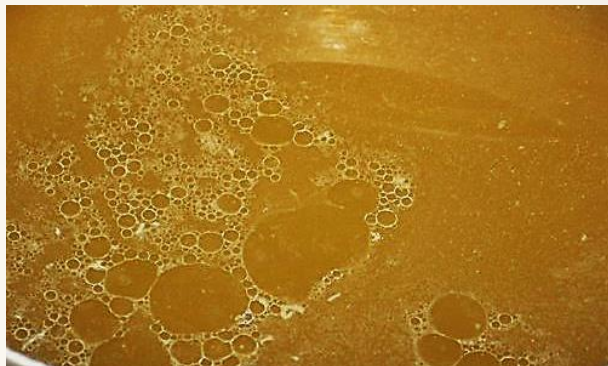
Горький

Наиболее легко воспринимаемый вкус, ответственный на рефлекторном уровне за распознавание «съедобности» продукта.

Не изменяя структуры вина в целом горький вкус закуски усиливает ощущение горечи вина в послевкусии, подчеркивает сладость даже в сухом вине. Горечь в отличие от остальных вкусов имеет «кумулятивный» эффект.



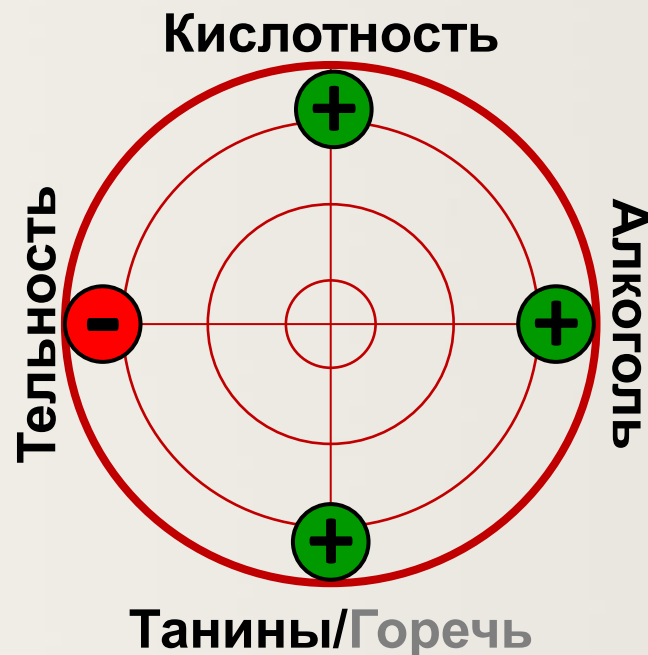
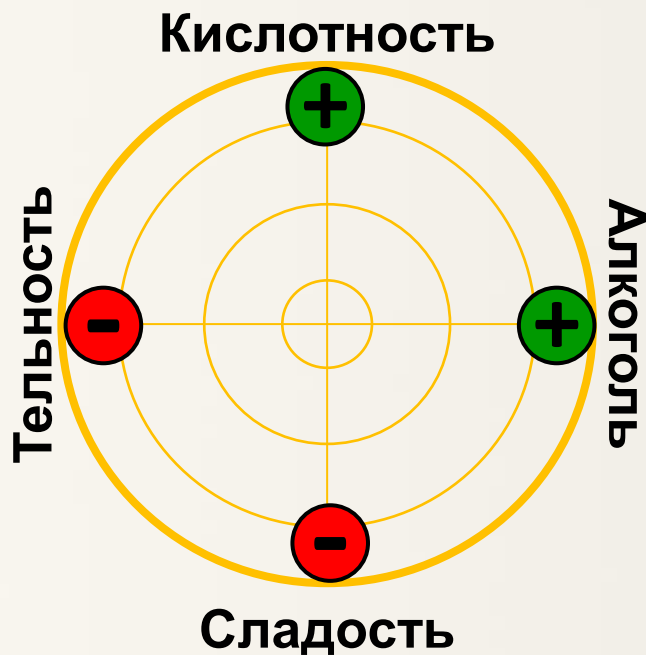




Умами

Вкус, присущий концентрированному мясному бульону, соевому соусу, пиву, вяленым помидорам, некоторым иным продуктам.

Вино воспринимается как менее плотное, но в то же время более кислотное, алкогольное, жгучее и терпкое. Обязательно нужна соль в качестве модератора, в противном случае сочетание весьма сложно (вареное яйцо, обжаренная спаржа и т.д.)



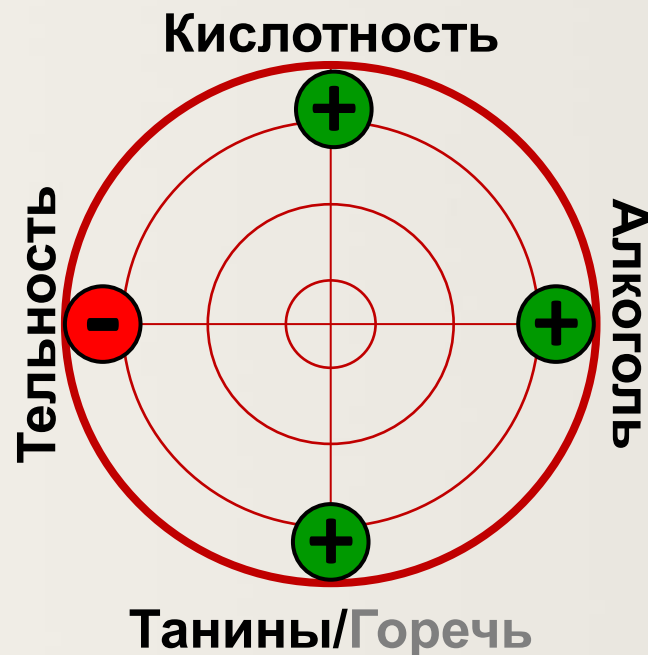
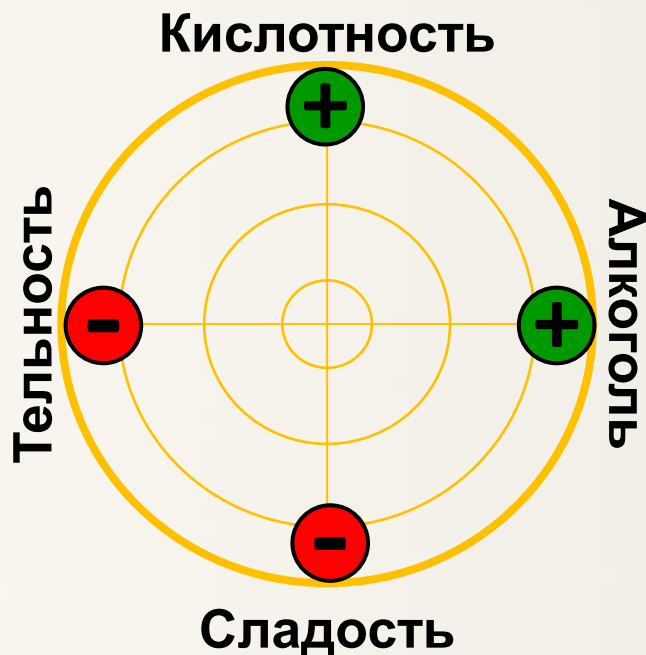




Сладкий

Вкус, воспринимаемый частью вкусовых сосочков языка, встречающийся в первую очередь в продуктах растительного происхождения – фруктах, семенах, стеблях и корнях растений.

Вино воспринимается более кислотным и алкогольным, менее сладким, чем само по себе. Удивительным образом в отношении восприятие вина после сладкого аналогично восприятию после умами.



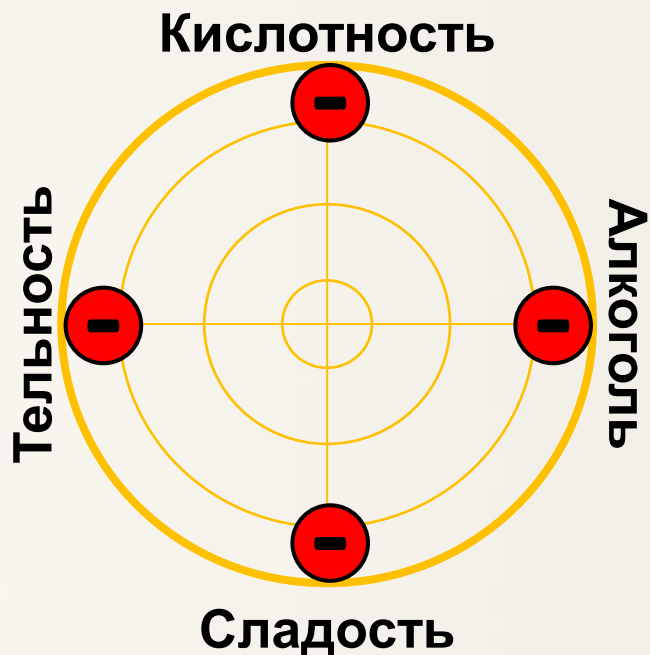




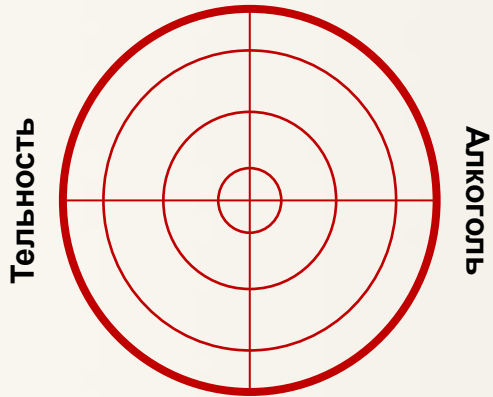
Олеогустус

Вкус, присущий жирным продуктам – маслам, салу, масляной рыбе, осетрине, полутвердым жирным сырам, жирным масляным орехам.

Вино выглядит во всех отношениях более «малым», особенно существенно подавляется восприятие тельности.

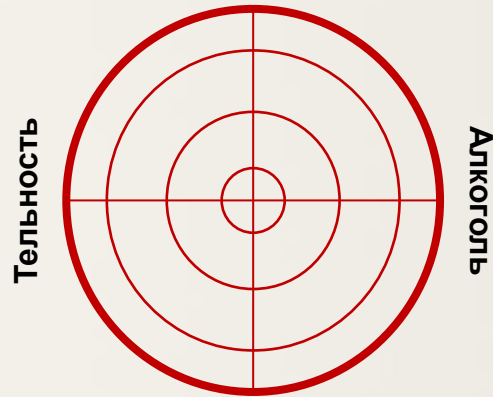


Кислотность



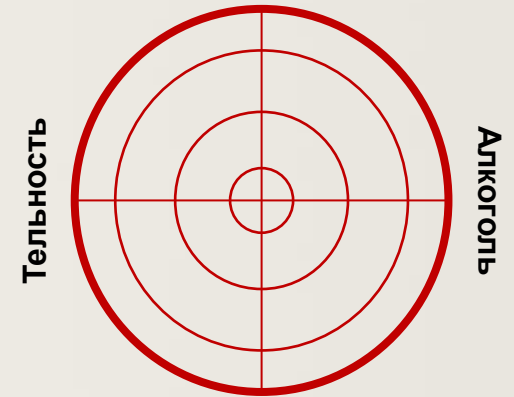
Сладость / Горечь-Танины

Кислотность



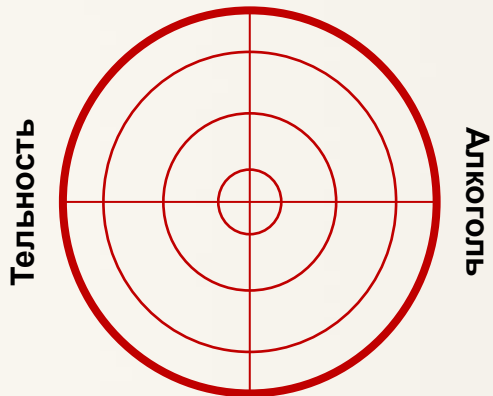
Сладость / Горечь-Танины

Кислотность



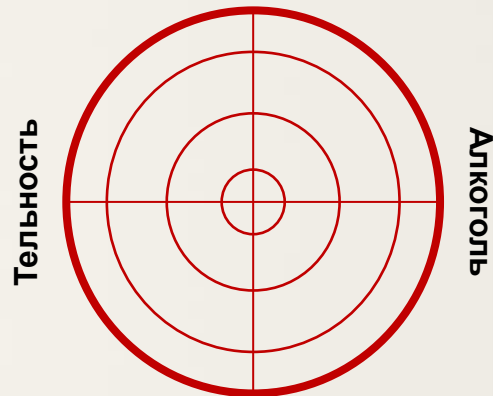
Сладость / Горечь-Танины

Кислотность



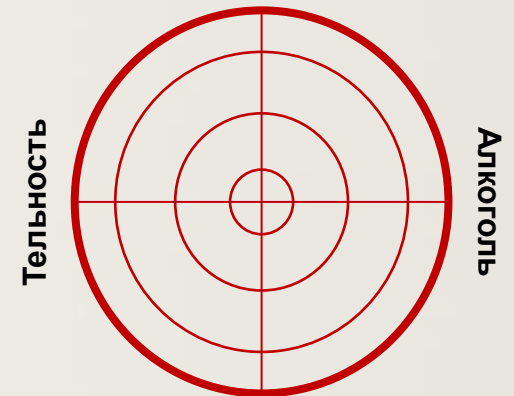
Сладость / Горечь-Танины

Кислотность



Сладость / Горечь-Танины

Кислотность



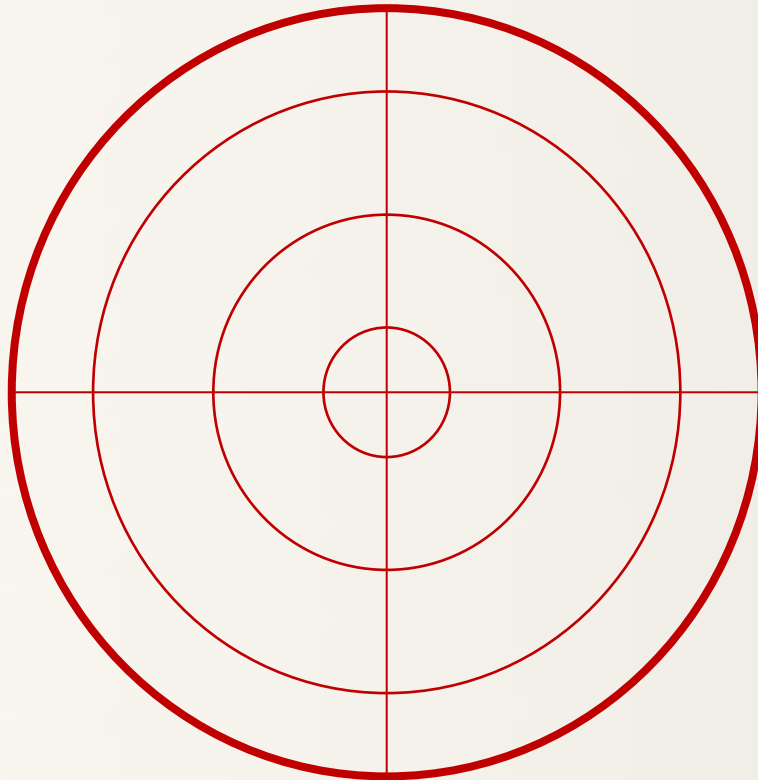
Сладость / Горечь-Танины

Личный опыт:

Баланс вина после дегустации:

Кислотность

Тельность

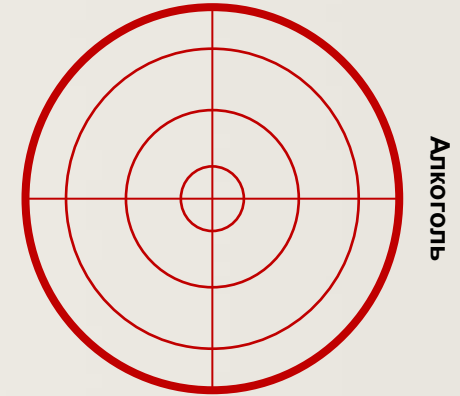


Алкоголь

Сладость / Горечь-Танины

Кислотность

Тельность



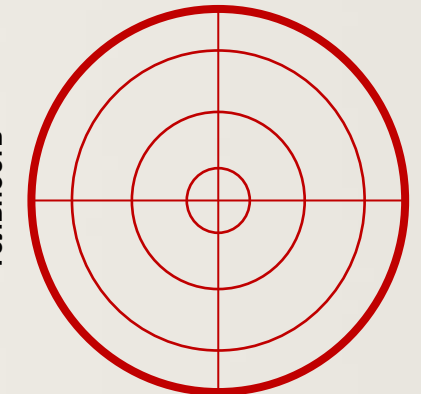
Алкоголь

Сладость / Горечь-Танины

Теория:

Кислотность

Тельность



Алкоголь

Сладость / Горечь-Танины