

# Содержание

Стр.

<b>Предисловие</b>	<b>9</b>
<b>1. Концепция дегустации</b>	<b>11</b>
1.1. Цель дегустации	12
1.2. Дегустация и дегустаторы	14
<b>2. Органы чувств человека</b>	<b>15</b>
2.1. Нейрофизиологические механизмы дегустации	15
2.2. Измерение органолептических характеристик и органы чувств	17
2.3. Тренировка органов чувств и острота восприятия	18
2.4. Внимание и память	20
2.5. Зрение и визуальная оценка	21
2.6. Обоняние и запах	31
2.7. Вкус	39
2.8. Устойчивость вкуса и аромата	45
<b>3. Дегустация и ошибки восприятия</b>	<b>47</b>
3.1. Некоторые ловушки дегустации	48
3.2. Внушаемость дегустатора	50
3.3. Типы и категории вин	52
3.4. Попытка универсальной классификации	53
<b>4. Условия дегустации</b>	<b>56</b>
4.1. Дегустатор	56
4.2. Бокал – орудие дегустатора	58
4.3. Дегустационная чаша – визитная карточка дегустатора	60
4.4. Дегустационные залы и окружающие условия	62
4.5. Принципы подготовки образцов и дегустации	64
4.6. Влияние температуры на органы чувств	65
4.7. Нос вина	69
4.8. Вино во рту	72
<b>5. Интерпретация дегустации</b>	<b>74</b>
5.1. Виды дегустации	74
5.2. Дегустаторы и дегустационные залы	77
5.3. Сбор и интерпретация результатов	79
5.4. Компетентная комиссия	88

5.5.	Немного статистики	90
5.6.	Дегустационные комментарии	97
<b>6.</b>	<b>Равновесие аромата и вкуса</b>	<b>100</b>
6.1.	Состав вина и его вкусовые характеристики	100
6.2.	Сбалансированность вкуса	101
6.3.	Белые вина	103
6.4.	Красные вина	106
6.5.	Аромат и букет как результат сбалансированности вина	108
6.6.	Восприятие аромата дубовых бочек	110
6.7.	Первичные ароматы винограда и вина	112
6.8.	Вторичные ароматы брожения, характерные для напитков брожения	120
6.9.	Третичные ароматы „букета вина“	121
6.10.	Негативные ароматы вина	127
6.11.	Пороки и болезни вина	137
<b>7.</b>	<b>Словарь описания вина</b>	<b>146</b>
<b>8.</b>	<b>Образование дегустаторов</b>	<b>155</b>
<b>9.</b>	<b>Дегустации для продвижения и продажи вина</b>	<b>159</b>
<b>10.</b>	<b>Качество и характеристики вин</b>	<b>168</b>
<b>11.</b>	<b>Искусство пить вино</b>	<b>179</b>
11.1.	Немного о рынке вина в Чешской Республике	179
11.2.	Жажды	181
11.3.	Сервировка вина	182
11.4.	Сочетание вина и еды	186
11.5.	Из истории вина	193
<b>Приложение</b>		<b>196</b>
Таб. Р1а:	Пример терминологии по оценке внешнего вида и окраски вина	196
Таб. Р1б:	Пример терминологии для оценки прозрачности, капиллярности и игристости вина	198
Таб. Р2а:	Пример терминологии оценки аромата вина (цветочные, фруктовые, пряные)	200
Таб. Р2б:	Пример терминологии оценки аромата вина (животные запахи, деготь и запах дыма, химические запахи и ароматы брожения)	202
Таб. Р3:	Ароматический профиль сорта Сира	203

Таб. Р4а: Пример терминологии оценки вкуса вина (сладость, кислота, дубильные вещества)	204
Таб. Р4б: Пример терминологии оценки вкуса вина (тело, гармоничность, длительность)	206
Таб. Р5: Пример словаря окончательной оценки вина	208
<b>Фильтрация вина</b>	<b>210</b>
<b>Список литературы</b>	<b>214</b>