

Содержание

Стр.

Предисловие

9

1. Концепция дегустации

11

1.1. Цель дегустации

12

1.2. Дегустация и дегустаторы

14

2. Органы чувств человека

15

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

3. Дегустация и ошибки восприятия

47

3.1. Некоторые ловушки дегустации

48

3.2. Внушаемость дегустатора

50

3.3. Типы и категории вин

52

3.4. Попытка универсальной классификации

53

4. Условия дегустации

56

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

5. Интерпретация дегустации

74

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
6.	Равновесие аромата и вкуса	100
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
7.	Словарь описания вина	146
8.	Образование дегустаторов	155
9.	Дегустации для продвижения и продажи вина	159
10.	Качество и характеристики вин	168
11.	Искусство пить вино	179
11.1.	Немного о рынке вина в Чешской Республике	179
11.2.	Жажда	181
11.3.	Сервировка вина	182
11.4.	Сочетание вина и еды	186
11.5.	Из истории вина	193
Приложение		196
Таб. P1a:	Пример терминологии по оценке внешнего вида и окраски вина	196
Таб. P1b:	Пример терминологии для оценки прозрачности, капиллярности и игристости вина	198
Таб. P2a:	Пример терминологии оценки аромата вина (цветочные, фруктовые, пряные)	200
Таб. P2b:	Пример терминологии оценки аромата вина (животные запахи, деготь и запах дыма, химические запахи и ароматы брожения)	202
Таб. P3:	Ароматический профиль сорта Сира	203

Таб. Р4а: Пример терминологии оценки вкуса вина (сладость, кислота, дубильные вещества)	204
Таб. Р4b: Пример терминологии оценки вкуса вина (тело, гармоничность, длительность)	206
Таб. Р5: Пример словаря окончательной оценки вина	208
Фильтрация вина	210
Список литературы	214