

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций**

Направление подготовки
Направленность (профиль)

19.04.01 Биотехнология
Биотехнология производства продукции из
растительного сырья, виноделия и бродильных
производств

СОДЕРЖАНИЕ		
Тема и наименование лабораторных занятий		
Тема: Современные требования к проведению дегустационного анализа.		
Лабораторное занятие 1. Оценка способности распознавать основные типы вкуса и запаха		3
Тема: Дегустация тихих вин		
Лабораторное занятие 2. Дегустационная оценка красных тихих вин		12
Лабораторное занятие 3. Дегустационная оценка белых тихих вин		23
Лабораторное занятие 4. Дегустационная оценка десертных и крепленых вин		27
Тема: Дегустация игристых вин		
Лабораторное занятие 5. Дегустационная оценка игристых вин		31
Тема: Дегустация крепких спиртных напитков		
Лабораторное занятие 6. Дегустационная оценка коньяка		38
Тема: Дегустация пива		
Лабораторное занятие 7. Дегустационная оценка пива		46
Тема: Дегустация безалкогольных напитков и квасов		
Лабораторное занятие 8. Дегустационная оценка кваса		50

Тема: Современные требования к проведению дегустационного анализа.

Лабораторная работа 1
«Оценка способности распознавать основные типы вкуса и
запаха» (4 академ. часа)

Цель занятия:

- изучить термины и определения в области сенсорного анализа в соответствии с действующими нормативными документами;
- сформировать способность студентов определять основные типы вкуса и запаха посредством проведения серии тренингов;

Теоретические положения

Органолептическая оценка – совокупность операций, включающих выбор номенклатуры органолептических показателей качества оцениваемой продукции, определение этих показателей и сопоставление их с базовыми.

Сенсорный анализ – оценка качества продукции, проведенная дегустаторами после предварительной проверки их органов чувств, зрения, что гарантирует точность и воспроизводимость результатов.

Сенсорная чувствительность – способность восприятия внешнего импульса при помощи органов чувств.

Порог чувствительности – это наименьшая интенсивность импульсов, которые воспринимаются органами чувств. Пороги чувствительности различны для разных видов впечатлений. Чем ниже порог чувствительности, тем выше чувствительность оценщика.

Порог распознавания – это наименьшая интенсивность импульсов, воспринимаемых органами чувств, которые качественно можно определить.

Порог разницы – это минимальное, но заметно воспринимаемое различие интенсивности двух импульсов одного и того же вида.

Сенсорная память – способность запоминания, распознавания разных импульсов и сенсорных впечатлений.

Сенсорные минимумы – минимальная чувствительность и способность органов чувств воспринимать впечатления.

Вкусовые ощущения человека можно подразделить на четыре основных: *соленое, кислое, горькое и сладкое*. Конечно, такое деление весьма упрощено.

Вкус - это комплекс ощущений, воспринимаемых при апробировании продукта. Возбудителями этих ощущений являются определенные растворимые вещества.

Органом восприятия вкусовых ощущений является язык. Рецепторы вкуса расположены в основном на вкусовых сосочках языка и мягком небе.

Восприятие вкуса продукта часто осложняется содержанием в нем веществ, обладающих несколькими вкусовыми свойствами. При наличии нескольких вкусовых веществ они могут взаимодействовать между собой, что вызывает либо маскировку вкусовых ощущений, либо подавление, либо усиление одного ощущения другим. В зависимости от воздействий в полости рта возникают различные ощущения вкуса

Ощущение соленого вкуса вызывают натрия хлорид, соли аммония.

За сладкий вкус вызывают сахара.

Горький вкус часто бывает обусловлен нитрогруппами, третичными аминами и т.д.

Язык более чувствителен к соленому и сладкому, а мягкое небо – к горькому и кислому.

Вкусовые ощущения воспринимаются с различной скоростью. Быстрее возникает ощущение соленого вкуса, затем – сладкого, кислого и медленнее – горького вкуса. Восприятие вкуса на различных зонах языка представлено на рисунке 1.

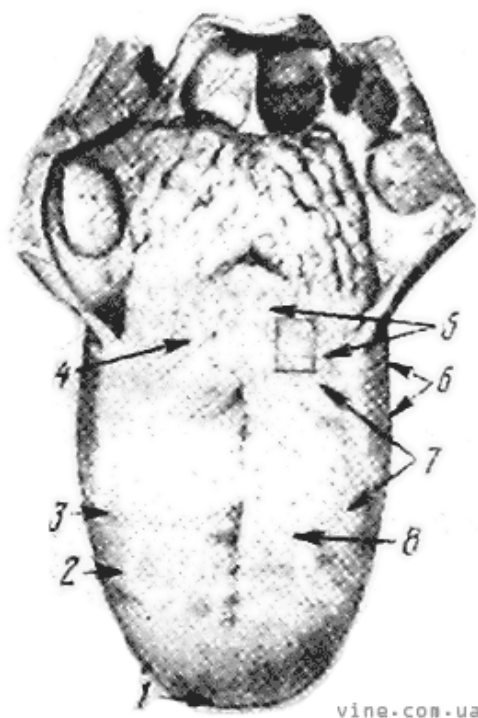


Рисунок 1 -Распределение на поверхности языка грибовидных, нитевидных, слоистых и желобовидных сосочков и сосочков восприятия четырех элементарных вкусов: 1 — сладкий, 2 — соленый; 3 — кислый; 4 — горький; 5 — желобовидные сосочки; 6 — листовидные сосочки; 7— нитевидные; 8 — грибовидные.

Следует также учитывать моменты подавления одного вкуса другим. Например, кислый и горький вкусы подавляются определенными концентрациями сахарозы и лимонной кислоты; сладкий вкус слабо подавляется небольшими концентрациями лимонной кислоты.

Общепризнанной теории вкуса нет, так как механизм функционирования клеток органа вкуса недостаточно изучен. Существующие гипотезы основаны на физико-химических, химических и ферментативных предпосылках.

Установлена некоторая зависимость между химической природой вкусового вещества и вызываемым им ощущением вкуса. Известно, что все сахара - сладкие, кислоты - кислые, соли - соленые и горькие.

Однако вещества разного строения могут вызывать одинаковые вкусовые ощущения и наоборот. Например, сладкий вкус имеют сахара (глюкоза, фруктоза) и вещества иной химической природы: сахарин, некоторые аминокислоты (глицин, тирозин) и т.д.

Вещества одинаковой химической природы могут иметь разный вкус. По вкусу различаются соли: соленый хлорид натрия и горький иодид калия, солено-горький бромид калия.

Неодинакова интенсивность сладкого вкуса сахаров. Если сладость сахарозы принять за 1, то для фруктозы показатель равен 1,73, глюкозы – 0,74, лактозы – 0,16.

Пороговая концентрация вкуса (%): для сахарозы – 0,2-0,4, поваренной соли 0,1-0,2, винной кислоты 0,010-0,015, кофеина - 0,004. Пороговая концентрация зависит от:

- индивидуальных особенностей человека и температуры растворов веществ (вкусовое ощущение горячих веществ более слабое; при t ниже 30°C сладкий вкус проявляется быстрее, чем соленый или горький);

- массовой доли вещества (раствор поваренной соли ниже пороговой концентрации воспринимается сладким; вещества с интенсивным сладким вкусом (сахарин, аспартам) используемые в

качестве заменителей сахаров, при повышенной массовой доле в растворе имеют горький вкус).

Пороговые концентрации соединений в водных растворах и продуктах не совпадают. Это необходимо учитывать при технологических разработках. Одни вещества могут маскировать или усиливать вкусовые ощущения других компонентов пищи.

Смешивание основных вкусов, а также изменение их интенсивности может вызывать такие сложные комплексные явления, как соперничество вкусов, контрастный вкус и др.

Компенсация характеризуется усилением, ослаблением или исчезновением ощущения, вызываемого основным вкусом, и связана с присутствием малых количеств вещества другого вкуса. Различают компенсацию:

- положительную - основной вкус усиливается под воздействием другого (фруктоза слаще в кислой среде);
- отрицательную - ослабление основного вкуса (глюкоза в кислой среде менее сладкая).

При одновременном воздействии 2 различных вкусовых импульсов может пропасть ощущение более слабого (способствуя этому рН, сочность и жирность продукта).

Остаточный вкус появляется после опробирования продукта, сохраняется некоторое время и отличается от характерного вкуса. Остаточный вкус снижает потребительскую ценность продукта.

Вкусовой контраст может служить источником ошибок в сенсорных испытаниях (например, дистиллированная вода имеет сладкий вкус после соленого продукта).

Вкусовая гармония характеризует желательность ощущений и связано с сочетаемостью различных вкусов (например, развивается при созревании вин).

Маскирование вкуса обычно нежелательно, проводят добавками с целью подавить неприятные сенсорные свойства продукта. Маскирование недопустимо, если это связано с вредностью продукта.

Вкусовые вещества широко применяют в пищевой промышленности. Их применение контролируется органами ГСЭН.

В процедуре измерения порогов распознавания вкуса существенным является процедура ополаскивания рта водой после опробования раствора. Установлено, что остаточный след вкуса без ополаскивания полости рта приводит к снижению оценки интенсивности исследуемого раствора, в результате чего пороги

чувствительности возрастают. Между пробами необходимо соблюдать паузу 1-2 минуты и желательно, чтобы испытания проводили до обеда.

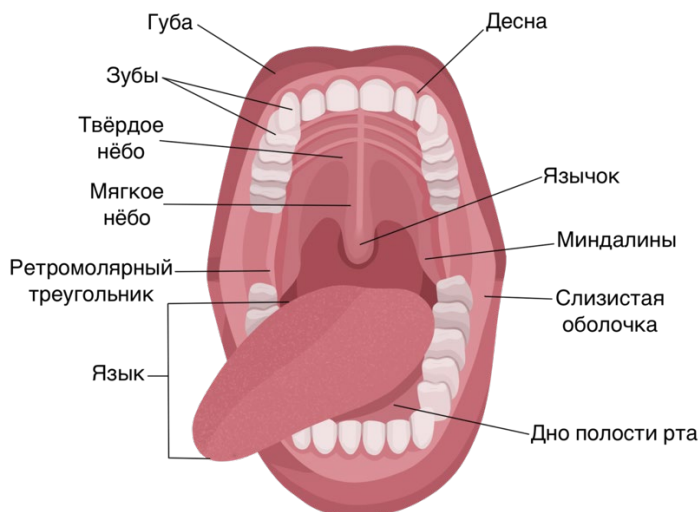


Рисунок 2 –Строение ротовой полости человека

Вкусовой агнозией называется полное или частичное отсутствие вкусовых ощущений. В клинических медицинских исследованиях вкусовая агнозия диагностируется на растворах веществ с четко выраженным вкусом умеренной интенсивности. Концентрация этих растворов значительно отличается от концентрации растворов применяемых для тех же целей при отборе дегустаторов.

Для определения вкусовой агнозии используется набор растворов.

Материальное обеспечение

1. Растворы для оценки чувствительности вкуса (табл. 2.1). Колбы с модельными растворами обозначать двухзначными номерами.
2. Растворы для оценки чувствительности обоняния (табл. 2.3). Колбы с растворами обозначать двухзначными номерами.
3. Разовые стаканы – 10-15 шт.

Ход работы:

Задание 1. Оценка способности идентифицировать основные типы вкуса. Определение способности идентифицировать основные типы вкуса проводится на модельных растворах веществ, указанных в таблице 2.1

Таблица 2.1 - Вещества, используемые для определения основных типов вкуса

Тип вкуса	Вещества	Концентрация веществ в растворе, г/дм ³
Сладкий	Сахароза	5,76
Соленый	Хлористый натрий	1,19
Кислый	Винная кислота	0,5
	Лимонная кислота	0,43
горький	Сульфат магния	5,0

Порядок выполнения

Каждому студенту предлагается опробовать 9 проб с модельными растворами и идентифицировать их вкус. Температура раствора 18- 20⁰С. В стакан наливают примерно 35 см³ раствора и берут для опробования около 15 см³. Пробу перекатывают во рту и выплевывают. Продолжительность нахождения пробы во рту 8-10 сек. Растворы опробывают с интервалом не менее 30 сек. с обязательным ополаскиванием рта водой после оценки каждой вкусовой серии.

Не рекомендуется возвращаться к ранее опробованным образцам.

Результаты идентификации вкуса отмечаются в анкете (таблица 2.2).

Таблица 2.2 - Анкета по идентификации вкуса

Код колбы с раствором	Вкус не определен	Сладкий	Соленый	Кислый	Горький
12					
23					
45					
34					
56					
71					
62					
89					

91					
----	--	--	--	--	--

При семи и более правильных ответов считают, что у человека имеются или могут быть развиты дегустационные способности.

Задание 2. Оценка способности идентифицировать запахи. Определение способности идентифицировать запахи проводят на модельных стандартных растворах различных индивидуальных ароматических веществ. Для заданных типов запаха используют вещества, указанные в таблице 2.3.

Таблица 2.3 - Вещества, используемые для распознавания запаха

Тип запаха	вещество	Концентрация вещества, мг/дм ³
Цветочный	β-ионон	0,04
Пряный	фурфурол	4,0
Плодовый	изоамилацетат	0,8
Смолистый Пригорелый	мирцен	0,1
(жженный) Гнилостный	масляный альдегид	0,5
	диметилсульфид	0,3

Из стандартных растворов готовят рабочие образцы тройных проб:

Исследуемый запах	Тройная проба
Цветочный	Цветочный, пряный, плодовый
Пряный	Пряный, цветочный, смолистый
Плодовый	Плодовый, смолистый, гнилостный
Смолистый	Смолистый, пригорелый, пряный
Пригорелый	Пригорелый, цветочный, гнилостный
Гнилостный	Гнилостный, плодовый, пригорелый

Порядок выполнения

Студентам предлагают ознакомиться с запахом какого-либо вещества в стандартном растворе. Анализируя запах каждого раствора, встряхивают содержимое колб, и опробуют его двумя форсированными вдохами. Через 3 секунды опробование повторяется. Затем этот запах следует обнаружить в трех различных пробах, одна из которых идентична опытной. Пробы подают в широкогорлых колбах вместимостью 100 или 150 см³ с притертыми пробками. В колбы наливают по 25 см³ испытуемых растворов при температуре 20⁰С. Колбы открывают только для определения запахов на 5-8 секунд.

Результаты идентификации запаха отмечают в карте опроса (табл. 2.4).

Таблица 2.4 - Карта опроса по идентификации запаха

Исследуемый запах	Номер тройной пробы, в которой обнаружен исследуемый запах
Цветочный	
Пряный	
Плодовый	
Смолистый	
Пригорелый	
Гнилостный	

Правильное выполнение пяти серий из шести свидетельствует о способности испытуемого распознавать различные запахи.

Контрольные вопросы

1. Роль сенсорного анализа в оценке качества товаров.
2. Охарактеризовать основные типы вкуса.
3. Что такое вкусовая агнозия?
4. Какие растворы используются для определения вкусовой агнозии?
5. Как оценивают индивидуальные уровни распознавательной вкусовой чувствительности дегустатора?
6. Как определяют индивидуальный уровень различительной вкусовой чувствительности дегустатора?

Отчет о работе

Отчет о работе должен содержать:

- название работы;
- цель работы;
- таблица с результатами исследований - выводы по работе

Рекомендуемая литература

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка. – СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Тема: Дегустация тихих вин

Лабораторная работа 2

«Дегустационная оценка красных тихих вин» (4 академ. часа)

Цель занятия: Приобретение практических навыков по дегустации вина

Теоретические положения

Российская система оценки вин

В России наибольшее распространение получила система, включающая оценку образца по 10-балльной шкале и его развернутую словесную характеристику.

Прозрачность

В процессе дегустации фиксируют и оценивают следующие основные показатели — прозрачность, цвет, букет, вкус и тип вина, максимальные значения которых равны соответственно 0,5; 0,5; 3; 5; 1 баллам.

Прозрачность зависит от наличия в вине коллоидных частиц, способных рассеивать световые лучи. К ним относятся белковые соединения, высокомолекулярные углеводы, биополимеры и комплексы, дрожжевые микроорганизмы, а также ионы тяжелых металлов и мелкодисперсные суспензии. Прозрачность вина снижается в результате развития пороков или болезней, в этом случае говорят о «пылевидной», «вуалевидной», «мерцающей», «шелковистой» и других видах мути.

Механические включения (кусочки пробки, кристаллы винного камня) при оценке прозрачности во внимание не принимаются. Условились также коллекционным винам во всех случаях ставить за прозрачность предельный балл — 0,5.

Для характеристики степени прозрачности вина применяют специальные термины — кристально-прозрачное (с зеркальным блеском), совершенно прозрачное, прозрачное, но без блеска, опалесцирующее, тусклое, мутноватое, мутное, очень мутное.

В зависимости от степени прозрачности вино оценивают следующим количеством баллов:

В зависимости	прозрачное с кристальным блеском — 0,5
от степени	прозрачное без блеска — 0,4
прозрачности вино	чистое с легким опалом — 0,3
оценивают	опалесцирующее — 0,2
следующим	мутное — 0,1
количеством баллов:	

Оценку полупродуктов по прозрачности ведут, считая максимальной величину не 0,5, а 0,4 балла. Прозрачность оценивают визуально в отраженном и проходящем свете свечи или электрической лампы малой мощности.

Цвет

Цвет, являющийся важным органолептическим показателем при дегустационной оценке вина, обусловлен содержанием природных красящих соединений флавонов, флавоноидов, антоцианов, продуктов взаимодействия аминокислот с углеводами и фенолами, а также веществами полифенольного комплекса в результате их полимеризации.

Окраска белых темных вин, к которым относят некоторые натуральные (кахетинские, сотернские), специальные (кроме Хереса) и все десертные белые вина, характеризуется как светло- и темно-золотистая, янтарная, желтая, желто-коричневая, коричневая или напоминающая цвет настоя чая различной интенсивности.

Цвет красных вин обозначают как красный, рубиновый, рубиново-красный, гранатовый, фиолетово-красный, сиреневато-красный. В процессе выдержки красные вина приобретают луковичные, кирпичные, «черепичные» (как говорят французы) тона и утрачивают яркие живые фиолетово-синие оттенки, свойственные молодым винам.

Окраска розовых вин варьирует в широких пределах — от бледно-розового до розово-красной и жестко не регламентируется.

По цвету вина можно судить о его составе, возрасте, об особенностях технологии, наличии пороков, недостатков или болезней.

Интенсивный густой цвет указывает на высокую экстрактивность вина, ярким, живым цветом обладают вина с хорошо выраженной кислотностью, в то время как блеклые тона в окраске присущи малоокисленным винам.

Настаивание сусли на мезге, режим брожения, обработка теплом, режим переливок и другое приводят к характерным изменениям в окраске вина. Черный, белесый или ржаво-рыжий оттенок цвета указывает на пороки вина, а перламутровый — на его заболевание.

Цвет оценивается следующим количеством баллов:	полное соответствие цвета типу, сорту и возрасту вина — 0,5
	небольшое отклонение окраски от цвета, свойственного вину данного типа и возраста — 0,4
	значительные отклонения от нормального цвета — 0,3
	несоответствие цвета типу и возрасту вина — 0,2
	посторонние тона (результат пороков или болезней) — 0,1

Окраску вина определяют визуально при естественном освещении на белом фоне, лучше всего по цвету отраженных лучей.

Для характеристики восприятия пахучих веществ вина применяют термины аромат, букет и запах. Под ароматом понимают способность вина вызывать приятные обонятельные ощущения посредством испаряющихся с его поверхности летучих соединений, относящихся к спиртам, альдегидам, эфирам, ацеталам, кетонам, терпенам, кислотам. Понятие «букет» имеет более широкое значение и включает как первичные ароматические вещества винограда, так и, главным образом, букетистые вторичные вещества,

образующиеся при выдержке вина. Различие между определениями «аромат» и «букет» во многом условно, тем не менее, характеризуя молодое вино преимущественно используют термин «аромат», а при оценке старого выдержанного вина предпочтительно употреблять термин «букет».

Аромат вина может быть винным, сортовым, цветочным, плодовым, медовым, смолистым, или характерным у отдельных типов вин — мускатным, хересным, мадерным.

По интенсивности различают яркий, сильный, умеренный и слабый аромат, а по сложению — гармоничный, сложный, развитый, мягкий, а также простой, навязчивый, резкий, грубый, разлаженный.

Когда вино проявляет посторонние, несвойственные ему тона, обусловленные болезнями, пороками, нарушениями технологии, речь ведут о запахах. Наиболее часто встречаются запахи плесени, внутренних покрытий резервуаров, сероводорода, ацетамидный (мышинный тон), уксуса, квашеной капусты, химических препаратов и т. п.

Букет вина
оценивают
следующим
количеством
баллов:

очень тонкий, хорошо развитый,
соответствующий типу и возрасту вина — 3,0
хорошо развитый, соответствующий
типу вина, но грубоватый — 2,5
слабо развитый — 2,0
не совсем чистый (имеются тона,
не свойственные вину данного типа) — 2
посторонние тона (результат пороков
или болезней) — 0,1
имеющий посторонние запахи — 0,6

Восприятие букета вина органами обоняния происходит как при вдыхании, когда нос глубоко опущен в бокал, так и при выдыхании после проглатывания небольшого количества вина. При этом вино в бокале приводят

во вращательное движение, чтобы усилить испарение и выделение из массы вина ароматических веществ.

Вкус

Вкус является главным показателем при дегустационной оценке вина. Он определяется различными вкусовыми компонентами вина — спиртом, кислотами, углеводами, экстрактивными веществами и другими соединениями — аминокислотами, альдегидами, кетонами, продуктами сахароаминной и феноламинной реакции и т. п.

В зависимости от спиртуозности вина подразделяются на слабые и крепкие и могут проявлять на этом фоне различные вкусовые оттенки — мягкость, легкость или резкость, жгучесть.

Кислотность служит более значимым, по сравнению со спиртом, фактором вкусового сложения вина. Определяющую роль в создании кислого вкуса вина играют алифатические оксикислоты — винная, яблочная, лимонная, молочная. При этом кислотность может быть мягкой, нежной, свежей или жесткой, колючей.

Отдельные кислоты способны придать вкусу вина такие нюансы, как горьковатый (янтарная кислота), «царапающий» горло, резкий (уксусная кислота), жесткий, «металлический» (минеральные кислоты), «зеленая» кислотность (яблочная кислота), мягкий, полный (глюконовая и галактуроновая кислоты), кисло-сладкий (молочная кислота).

Сладкий вкус вина обусловлен, главным образом, моно- и дисахаридами и в меньшей мере — пентозами, многоатомными спиртами (прежде всего, глицерином) и некоторыми аминокислотами. Для характеристики сладости вина используют следующие определения — легкая, гармоничная, благородная, медовая, а также слащавая, приторная.

Из других элементов вкусового сложения вина большое значение имеют терпкость, определяемая фенольными соединениями, и полнота вкуса, включающая комплексное воздействие сладости, кислотности и терпкости.

В зависимости от содержания фенольных веществ вино может быть жидким, пустым при недостатке танина и, наоборот, грубым — при его избытке. Для обозначения терпкого вкуса применяют термины — бархатистый, мягкий, терпковатый, терпкий, грубый, вяжущий.

По полноте вкуса различают вина пустые, жидкие, бестельные, легкие, тонкие, полные, экстрактивные, маслянистые, густые, тяжелые, неуклюжие, разлаженные.

Элементы вкусового сложения — спиртуозность, кислотность, сладость, терпкость, экстрактивность — в результате сложного взаимодействия приводят к суммарному эффекту восприятия вкуса как единого целостного показателя при дегустационной оценке вина.

Для характеристики вкуса вина определяют его сложение, интенсивность, наличие различных привкусов, послевкусие и типичность.

По сложению вкус вина может быть изысканным, гармоничным, слаженным или простым, негармоничным, грубым, разлаженным, а по интенсивности — сильным, умеренным и слабым.

Ощущение вкуса вина в течение некоторого времени (7–10 с) после его проглатывания обозначается как послевкусие, которое бывает коротким и долгим, приятным и неприятным и принимает участие в общей балловой оценке.

Среди оттенков вкуса, отрицательно сказывающихся на его качестве, выделяют дрожжевой, гребневой, металлический, землистый, привкусы сернистой кислоты, плесени, дуба бочки, асбеста, фильтровального картона, лака, гудрона, летучих кислот, квашенной капусты и т. п.

Все	
многообразие	винный — вкус натуральных
вкусовых	малоокисленных, марочных,
ощущений можно	легких десертных вин;
свести к нескольким	

типам	вкуса,	виноградный	—	вкус
которые		натуральных		малоокисленных,
соответствуют		марочных, легких		десертных вин;
отдельным		плодовый	—	вкус
категориям вина:		большинства		специальных вин,
		в частности		Портвейна;
		медовый	—	вкус белых
		десертных вин		(Токай, Мускат);
		смолистый	—	вкус
		сильноокисленных		вин (Малага,
		Марсала);		
		мадерный и хересный		вкус
		(у соответствующих типов вин).		

		гармоничный,		тонкий,
		соответствующий типу и возрасту		
		вина — 5,0		
		гармоничный — 4,0		
Вкус	вина	гармоничный,	но	мало
оценивается		соответствующий типу вина — 3,0		
следующим		негармоничный,	но	без
количеством баллов:		посторонних привкусов — 2,5		
		простой,		ординарный,
		с легким		посторонним
		привкусом — 2,0		
		с посторонним вкусом — 1,0		

При дегустационной оценке вкуса небольшое количество взятого в рот вина (5–7 мл) задерживают в передней части ротовой полости, чтобы смочить

кончик и края языка. При этом получают впечатление от сладких, кислых и терпких компонентов вина. Затем пробу вина перемещают вглубь полости рта и делают легкое полоскание, улавливая и отмечая разные привкусы, после чего вино проглатывают (или выплевывают), анализируют послевкусие. В процессе опробования вина рекомендуется делать жевательные движения, чтобы возбудить вкусовые сосочки и обонятельные клетки.

Оценка типичности вина является комплексной и итоговой. Она учитывает степень соответствия совокупности признаков внешнего вида, аромата (букета) и вкуса требованиям, предъявляемым к винам данного типа.

Типичность	полное соответствие типу — 1,0
оценивается	небольшое отклонение от типа — 0,75
следующим	нетипичное вино — 0,5
количеством баллов:	совершенно бесхарактерное — 0,25

Тип

Оценка типичности находится в согласовании с оценками вкуса и букета. Например, старый выдержанный Мускат, полностью утративший свойственный ему аромат, не может быть оценен максимальным баллом по типичности. В то же время типу белого десертного вина он соответствует в полной мере.

Общее количество баллов получают простым суммированием оценок отдельных элементов качества вина. Самая низкая оценка здорового без пороков вина, каким бы простым оно ни было, соответствует 6 баллам, а самая высокая — 10, которая присваивается выдающимся эталонным образцам.

Словесная характеристика вина включает устоявшиеся общепринятые термины и индивидуальные для каждого типа определения, а также оригинальные, часто поэтические сравнения.

Различают вина гармоничные и разлаженные; мужественные, энергичные, нервные и усталые, вялые; изысканные, элегантные, тонкие

и тяжелые, резкие, плоские; бархатистые, богатые, деликатные, питкие и худые, травянистые, нейтральные, водянистые и т. п.

Вот несколько примеров органолептической характеристики вин.

Яркий образец с соблазнительной игрой ягодных и пряных оттенков в аромате; вкус с интригующим тоном горького шоколада и легким дымчатым оттенком; богатый аромат с медовыми и тропическими фруктовыми тонами, во вкусе благородная кислинка.

Соблазнительно-нежное вино со спокойным, но все же с несколько закрытым ароматом, в котором угадываются оттенки карамели и шоколада с изюмом.

Дегустацию лучше всего проводить утром, когда вкус не притуплен ничем острым и пряным. Перед дегустацией следует избегать также сладких, горьких, кислых и жирных блюд. Для дегустации вина пользуются специальными тюльпановидными бокалами унифицированной формы (ГОСТовский бокал формы «тюльпан»).

На дегустацию вина подаются в установленной последовательности: белые натуральные сухие — красные натуральные сухие, белые полусухие — красные полусухие, белые полусладкие — красные полусладкие, белые крепкие — красные крепкие, белые полудесертные — красные полудесертные, белые десертные — красные десертные, белые ликерные — красные ликерные.

В бокал наливают пробу вина в количестве не более 1/3 его вместимости.

Органолептическая
оценка вина зависит
от температуры, поэтому
должны учитываться
следующие ее параметры
при опробовании:

игристых вин: 8-12°C
белых и розовых
натуральных вин: 12-16°C
красных
натуральных вин: 16-20°C
крепких, десертных
вин и коньяков: 16-18°C

Дегустационные залы должны быть просторными, светлыми, без посторонних запахов, хорошо вентилируемыми.

Ход работы:

Задание 1

Изучите этикетки предоставленных образцов вина, предназначенных для декантирования и заполните таблицу 1

Таблица 1 Характеристика вина

№ п/п	Наименование вина	Страна производитель, регион	категория	Год урожая	Сорт винограда	Вкусо- ароматические характеристики	Цвет	Рекомендации по подаче

Задание 2

Подготовить рабочее место и провести декантацию вина. Провести дегустацию вина. Оформить дегустационные листы (рисунок 1). Сделать выводы о соответствии заявленных на этикетках характеристик вина, результатами декантации, и дегустации.

Дегустационный лист

Жюри №	Образец №	Категория
--------	-----------	-----------

Критерии оценки		Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Примечания	Итого
внешний вид	Прозрачность	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Цвет	10 ☐	8 ☐	5 ☐	4 ☐	2 ☐		
аромат (букет)	Чистота	6 ☐	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
	Интенсивность	8 ☐	7 ☐	6 ☐	4 ☐	2 ☐		
	Качество	16 ☐	14 ☐	12 ☐	10 ☐	8 ☐		
вкус	Чистота	6 ☐	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
	Интенсивность	8 ☐	7 ☐	6 ☐	4 ☐	2 ☐		
	Послевкусье	8 ☐	7 ☐	6 ☐	5 ☐	4 ☐		
	Качество	22 ☐	19 ☐	16 ☐	13 ☐	10 ☐		
Гармония /Общее впечатление		11 ☐	10 ☐	9 ☐	8 ☐	7 ☐		

ВСЕГО:

Подпись эксперта _____ «__» _____ 2022 г.

Рисунок 1- Дегустационный лист

Рекомендуемая литература

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.– СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Тема: Дегустация тихих вин

Лабораторная работа 3

«Дегустационная оценка белых тихих вин » (4 академ. часа)

Цель занятия: Приобретение практических навыков по дегустации вина

Теоретические положения

Белое вино должно быть чистого, прозрачного цвета, без посторонних включений, светло-соломенного или бледно-золотистого цвета с оттенками от лимонного до зеленоватого. Янтарный цвет говорит об окислении вина при производстве или хранении.

Исключение из этого правила составляют так называемые оранжевые вина, произведенные по методу, похожему на кахетинский способ в Грузии: путем настаивания и брожения виноградного сусла на кожице, косточках и даже «гребнях» – веточках винограда. Однако в России среди недорогих белых вин такие образцы встречаются крайне редко и имеют специальные указания о методе производства на этикетках.

Белые натуральные вина в молодом возрасте имеют почти бесцветную, светло-зеленую, желтовато-соломенную окраску. У старых вин, прошедших многолетнюю выдержку в дубовой таре, окраска становится более интенсивной и приобретает светло-золотистые и золотисто-янтарные тона.

Основные проблемы вина в аромате можно определить по оттенкам:

- моченого яблока, прелой листвы (окисление);
- горелой спички (избыток диоксида серы, который используется для защиты вин от окисления);
- овощных тонов – лук, цветная капуста, зеленый горох (проблемы с гигиеной производства);
- переспелых, подбродивших фруктов, уваренных тонов (нарушения технологии, процесса брожения);
- мокрого картона, тряпки (болезнь пробки – трихлоранизол).

В последнем случае речь может идти о проблемах конкретной бутылки. В ресторане такое вино точно должны поменять

Тягучесть, вязкость определяется по «ножкам» вина. Крупные «ножки» появляющиеся на внутренней поверхности бокала, свидетельствуют о том, что вино насыщено алкоголем. У лёгких белых вин ножки длинные и тонкие, у крепких красных – более широкие. Шкала: жидкое, тягучее, плотное, густое, маслянистое, вязкое.

Выделение газа может проявляться в виде маленьких пузырьков в изначально спокойном вине. В основном это признак незавершённого брожения (например, Vinho Verde - известное «зелёное», т.е. молодое вино Португалии славится приятными мелкими покалывающими пузырьками газа – это как раз следствие незавершённого брожения) или какой-либо проблемы. Такое явление также обнаруживается в некоторых винах, выдержанных на дрожжевом осадке, например Muscadet. В этих случаях выделение газа придаёт вину живость и является признаком качества напитка.

Белым винам присущи цветочные ароматы. Очень сухие вина могут обладать запахом кремня. Так же можно распознать ароматы фруктов, например лимона или яблока. При выдержке вина в дубовой бочке появляются тога древесины и ванили, иногда очень яркие, затмевающие остальные ароматы. Тогда скорее всего можно заподозрить винодела в применении дубовой стружки. В хороших постаревших винах возникают ароматы сухих плодов, миндаля и лесного ореха, мёда, сливочного масла.

Ход работы:

Задание 1

Изучите этикетки предоставленных образцов вина, предназначенных для декантирования и заполните таблицу 1

Таблица 1 Характеристика вина

№ п/п	Наименование вина	Страна производитель, регион	категория	Год урожая	Сорт винограда	Вкусо- ароматические характеристики	Цвет	Рекомендации по подаче

Задание 2

Подготовить рабочее место и провести декантацию вина. Провести дегустацию вина. Оформить дегустационные листы (рисунок 1). Сделать выводы о соответствии заявленных на этикетках характеристик вина, результатами декантации, и дегустации.

Дегустационный лист

Жюри №	Образец №	Категория
--------	-----------	-----------

Критерии оценки		Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Примечания	Итого
внешний вид	Прозрачность	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Цвет	10 ☐	8 ☐	5 ☐	4 ☐	2 ☐		
аромат (букет)	Чистота	6 ☐	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
	Интенсивность	8 ☐	7 ☐	6 ☐	4 ☐	2 ☐		
	Качество	16 ☐	14 ☐	12 ☐	10 ☐	8 ☐		
вкус	Чистота	6 ☐	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
	Интенсивность	8 ☐	7 ☐	6 ☐	4 ☐	2 ☐		
	Послевкусье	8 ☐	7 ☐	6 ☐	5 ☐	4 ☐		
	Качество	22 ☐	19 ☐	16 ☐	13 ☐	10 ☐		
Гармония /Общее впечатление		11 ☐	10 ☐	9 ☐	8 ☐	7 ☐		

ВСЕГО:

Подпись эксперта _____ «__» _____ 2022 г.

Рисунок 1- Дегустационный лист

Рекомендуемая литература

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.– СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Тема: Дегустация тихих вин

Лабораторная работа 4 «Дегустационная оценка десертных и крепленых вин» (4 академ. часа)

Цель занятия: Приобретение практических навыков по дегустации десертных и крепленых вин

Теоретические положения

Крепленое вино — это особая категория вин, которая заслуженно пользуется популярностью среди ценителей. Его уникальность заключается в специфическом процессе производства, который позволяет достичь высоких концентраций алкоголя, сохраняя при этом вкусовые и ароматические характеристики вина.

Производство креплёных вин производится путём метода ввода спирта в виноградное сусло.

Крепленным вином называют напиток, в который добавляется спирт на определённой стадии брожения. Это делается для того, чтобы остановить естественное брожение и сохранить в вине определенный уровень остаточного сахара или, наоборот, добиться более сухого вкуса. В результате этого процесса содержание алкоголя в таких винах варьируется от 15% до 22%. Крепленые вина часто имеют насыщенный и сложный букет вкусов, что делает их подходящими как для самостоятельного употребления, так и в качестве дополнения к десертам и закускам.

Виды крепленого вина

Существует несколько основных видов крепленого вина, которые различаются по способу производства, региону происхождения и вкусовым характеристикам.

Портвейн — один из самых известных представителей крепленых вин. Родом из Португалии, этот напиток отличается насыщенным вкусом и богатой

историей. Производится преимущественно из красного винограда, однако встречаются и белые варианты. Существует несколько видов портвейна:

Руби (Ruby) — молодое, насыщенно-красное вино с яркими фруктовыми нотами.

Тони (Tawny) — выдержанное вино с оттенками орехов, карамели и сухофруктов, приобретающее во время выдержки характерный янтарный цвет.

Портвейн подают как самостоятельный напиток или в сочетании с сырами, десертами, а также орехами и сухофруктами.

Херес (или шерри) — это крепленое вино, родом из испанской Андалусии. Его производство связано с уникальной системой выдержки — **солера**, при которой молодое вино смешивается с более старым. Существует несколько стилей хереса:

Фино (Fino) — сухой и лёгкий херес с миндальными и солеными нотами.

Олоросо (Oloroso) — более крепкий и насыщенный вариант, с богатыми ароматами орехов и пряностей.

Педро Хименес (Pedro Ximénez) — сладкий херес с выраженными вкусами изюма, фиников и карамели.

Интересно, что херес используется не только как самостоятельный напиток, но и активно применяется в кулинарии для приготовления соусов и десертов.

Марсала — знаменитое итальянское крепленое вино, получившее свое название от одноименного города на Сицилии. Это вино бывает сухим и сладким, и оно может похвастаться разнообразными вкусовыми оттенками: от ванильных и карамельных до кофейных и шоколадных. Марсала часто используется для приготовления таких блюд, как тирамису, а также прекрасно сочетается с сырами и мясными деликатесами.

Виды. Марсала является десертным вином, содержание сахара составляет 3–16%, спирта 17–18%. Существуют разные её виды, принадлежность к которым определяется: выдержкой (Fine, Superiore,

Superiore Riserva, Vergine, Vergine Riserva, Vergine Soleras), цветом (Oro, Ambra, Rubino/Ruby), содержанием сахара (Dolce, Demisecco, Secco).

Мадера — это крепленое вино с одноименного португальского острова. Его уникальность заключается в процессе производства, который включает нагревание вина, что придает ему карамельные и ореховые оттенки. Мадера может быть как сухой, так и сладкой. Отличительной особенностью является её высокая стойкость: даже после открытия бутылка может храниться годами без потери вкусовых качеств.

Особенности крепленых вин

Одной из ключевых особенностей крепленых вин является их высокая алкогольная крепость — от 15% и выше, что делает их более насыщенными по вкусу. Они отличаются ярким ароматом, который зачастую раскрывается многослойно. Крепленые вина также имеют высокую стойкость к хранению: некоторые из них, например, мадера или херес, могут храниться десятилетиями и становиться лучше со временем.

Ход работы:

Задание 1

Изучите этикетки предоставленных образцов десертных и крепленых вин, предназначенных для декантирования и заполните таблицу 1

Таблица 1 Характеристика вина

№ п/п	Наименование вина	Страна производитель, регион	категория	Год урожая	Сорт винограда	Вкусо- ароматические характеристики	Цвет	Рекомендации по подаче

Задание 2

Подготовить рабочее место и провести декантацию вин. Провести дегустацию вина. Оформить дегустационные листы (рисунок 1). Сделать выводы о соответствии заявленных на этикетках характеристик десертных и крепленых вин, результатах декантации, и дегустации.



Дегустационный лист

Жюри №		Образец №		Категория				
Критерии оценки		Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Примечания	Итого
внешний вид	Прозрачность	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Цвет	10 ☐	8 ☐	5 ☐	4 ☐	2 ☐		
аромат (букет)	Чистота	6 ☐	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
	Интенсивность	8 ☐	7 ☐	6 ☐	4 ☐	2 ☐		
	Качество	16 ☐	14 ☐	12 ☐	10 ☐	8 ☐		
вкус	Чистота	6 ☐	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
	Интенсивность	8 ☐	7 ☐	6 ☐	4 ☐	2 ☐		
	Послевкусье	8 ☐	7 ☐	6 ☐	5 ☐	4 ☐		
	Качество	22 ☐	19 ☐	16 ☐	13 ☐	10 ☐		
Гармония /Общее впечатление		11 ☐	10 ☐	9 ☐	8 ☐	7 ☐		

ВСЕГО:

Подпись эксперта _____ «__» _____ 2022 г.

Рисунок 1- Дегустационный лист Рекомендуемая литература

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.– СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Тема: Дегустация игристых вин

Лабораторная работа 5

«Дегустационная оценка игристых вин» (4 академ. часа)

Цель занятия: Приобретение практических навыков по дегустации игристых вин

Теоретические положения

Дегустации предлагаются в нескольких вариантах:

Часто предлагается "горизонтальная дегустация" с несколькими шампанскими схожих жанров от разных домов. Этот вид дегустации очень интересен, так как даже шампанское одного и того же или близкого сорта (и, возможно, даже одного урожая) может сильно отличаться по вкусу. Иногда добавляется "бомба", которая может быть, например, фантастическим, достойным шампанским, которое просто ломает форму.

Вертикальные дегустации", с другой стороны, сосредоточены, например, на разных винтажах.

При открытой дегустации шампанское в каждом бокале известно. При полуслепой дегустации шампанское также известно, но не известно, какое шампанское в каком бокале. При слепой дегустации (blind tasting, 'covered') бутылки закрывают бумагой или тканью. Оригинальные пробки шампанского также заменяются простыми заостренными пробками.

Стадия 1: Глаз

На этом первом этапе также учитываются цвет, прозрачность и, в случае шампанского, игра жемчуга. Стол обычно накрывают белой скатертью или белыми салфетками, чтобы контрастные цвета проявились наилучшим образом.

Цвет шампанского может рассказать о многом:

- Очень бледный желтый цвет обычно указывает на молодое шампанское.

- Соломенно-желтый цвет часто указывает на блан де блан (изготовленный исключительно из винограда Шардоне). Зеленые отблески то тут, то там свидетельствуют о его молодости.

- Ярko выраженный соломенно-желтый цвет шампанского указывает на использование винограда сорта Пино Менье.

- Золотисто-желтый цвет может быть признаком блан де нуар (пино менье и пино нуар) или шампанского, изготовленного преимущественно из темных сортов винограда (80%+). Выдержка шампанского в деревянной бочке также может оказаться фактором, влияющим на цвет.

- Старое золото обычно также указывает на Blanc de Noir. Глубокое старое золото указывает на старое, достойное шампанское в полной зрелости (см. также old tone и firm в лексиконе).

- Нежно-розовый (или розовый), от лососево-розового до ярко выраженного розового цвета указывает на (намеренное) окрашивание красным вином и/или мацерацию (мацерация: контакт с кожицей темных лоз. Красящие пигменты получают путем вымачивания в соке). Более старое, достойное розе может также приобрести легкий медный оттенок.

- Слегка коричневатый цвет может указывать на окислительные изменения в шампанском (не всегда негативные).

Чтобы определить интенсивность цвета, стекло держат под углом на белом фоне и наблюдают за его центром.

Прозрачность и чистота шампанского - очень желательная характеристика. Бокал приподнимают, чтобы свет проникал в вино. Любое помутнение - это недостаток вина. Шампанское просто должно всегда сверкать!

Игра жемчуга также рассматривается более пристально. Особенно мелкий, "кремовый" жемчуг часто признается признаком качества (крупнопористый жемчуг, напротив, презирается). Также важно, как жемчужины ведут себя в стекле (как при подъеме, так и на поверхности). Во

время подъема наблюдаются последовательность и непрерывность: В идеале бусины должны подниматься равномерно, быстро и равномерно (слабый или непоследовательный подъем нежелателен).

Цвет пены должен быть белоснежным.

Также следует обратить внимание на поведение жемчужин на поверхности вина (как и где они образуются на поверхности вина - например, "неторопливое поведение" вместо "быстрого разрыва" и т. д.). Пожалуйста, читайте больше об этой интересной теме "жемчужин" в разделе "Драгоценные жемчужины шампанского".

Этап 2: Нос

Этот второй этап очень важен, так как нос является, пожалуй, самым мощным органом чувств во время дегустации. Кстати, то, что мы обычно понимаем под "вкусом", - это дополнительная интерпретация запахов, передаваемых носу через ретроназальный канал во рту, а не просто результаты работы языка.

Вкусовые рецепторы языка просты и надежны для восприятия сладкого, кислого, соленого или горького. С другой стороны, для восприятия запахов нам доступны 10 миллионов рецепторных клеток в носовых полостях.

Чтобы оптимально их использовать, важно дать шампанскому немного побулькать в бокале, затем опустить нос в бокал-тюльпан (или дегустационный бокал) и сосредоточенно вдыхать и выдыхать (для шампанского - короче и чаще, а не дольше, чтобы не утомлять нос). В эти моменты станут заметны определенные ароматы, которые могут напомнить вам о цветах (фиалках, розах...), растениях (табаке, сене...), фруктах (грушах, яблоках, бананах...), специях (перце, ванили...), древесине, коже, свежем хлебе и многом другом.

Кроме того, соответствующие сорта винограда в шампанском часто придают ему характерные особенности. Например, виноград Шардоне часто обладает цветочным ароматом, Пино Менье - пряным, а Пино Нуар - фруктовым.

Поскольку шампанское часто представляет собой смесь нескольких сортов винограда, букет иногда может казаться очень сложным. Возраст шампанского также можно определить по его аромату. Изначально фруктовый аромат с возрастом может уступить место сладкому, сложному букету, который также может напоминать дрожжи.

Следует также отметить, что нос не следует перегружать, так как при перегрузке этот орган чувств естественным образом переходит в состояние "нечувствительности". Поэтому важно очень внимательно воспринимать первые впечатления, а затем сразу же попытаться мысленно связать их с описательными словами и записать.

Стадия 3: Рот, язык, нёбо

На третьем этапе шампанское дегустируют. Бокал держат за ножку или умело (большим и указательным пальцами) за ножку и делают соответствующий глоток (не слишком большой).

В то же время вместе с вином следует вдыхать воздух. Такой вид незаметного потягивания вполне допустим во время дегустации, поскольку воздушная связь позволяет раскрыться ароматам вина. Теперь шампанское перемещают в ротовой полости вперед-назад, чтобы оно оптимально соответствовало различным зонам языка и нёба. Причина в том, что кончик языка, например, отвечает за "сладкие" вкусы, боковые стороны языка - за "соленые" и "кислые", а основание языка - за "горькие". Одновременное вдыхание воздуха очень важно, так как через ретроназальный канал во рту в нос поступают дополнительные ценные ароматы, которые завершают ощущение "вкуса". Шампанское также подчеркивает легкое покалывание пузырьков на нёбе.

Важно также обратить внимание на элегантную кислотность шампанского. Многие поклонники шампанского обращают особое внимание на отголоски двух "задних углов" своего нёба (см. также кислотность).

На неофициальных дегустациях шампанское часто проглатывают, чтобы проверить "финиш". На официальных дегустациях после анализа глоток обычно сплевывают в подходящую емкость.

Оценить ощущения во рту не просто даже для профессионалов, поскольку ощущения "сладкого" и "кислого" также влияют друг на друга. То же самое относится и к ощущению "соленого", которое, в свою очередь, подчеркивает "сладкое". Девиз - как можно больше концентрироваться на этих специфических зонах и пытаться анализировать их по отдельности. Однако даже при большой практике и терпении это не всегда удается.

На основе замечаний и комментариев первых двух этапов (глаз, нос), а также результатов этого этапа (рот, язык и нёбо) можно определить общее впечатление от шампанского.

Ход работы:

Задание 1

Изучите этикетки предоставленных образцов игристых вин и заполните таблицу 1

Таблица 1 Характеристика вина

№ п/п	Наименование вина	Страна производитель, регион	категория	Год урожая	Сорт винограда	Вкусо- ароматические характеристики	Цвет	Рекомендации по подаче

Задание 2

Дегустация игристых вин и коньяков имеет свои особенности. Вместо типа при дегустации шампанского оценивают «мусс», под которым понимают

совокупность характерных для игристого вина качеств — пенистость, игристость, насыщенность диоксидом углерода, давление в бутылке (выстрел).

Мусс оценивается следующим количеством баллов:	сильное вспенивание в бокале и длительное выделение мелких пузырьков в виде четок — 1,0
	шампанское с мелкими пузырьками при слабом вспенивании — 0,8
	крупные пузырьки и длительная игра — 0,6
	крупные пузырьки и малая игра — 0,3
	быстро исчезающая игра — 0,2

Подготовить рабочее место. Провести дегустацию игристых вин. Оформить дегустационные листы (рисунок 1). Сделать выводы о соответствии заявленных на этикетках характеристик игристых вин, результатам дегустации.

Дегустационный лист

Жюри №	Образец №	Категория
--------	-----------	-----------

Критерии оценки		Превосходно	Очень хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно	Примечания	Итого
внешний вид	Прозрачность	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐	1 ☐		
	Цвет	10 ☐	8 ☐	5 ☐	4 ☐	2 ☐		
аромат (букет)	Чистота	6 ☐	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
	Интенсивность	8 ☐	7 ☐	6 ☐	4 ☐	2 ☐		
	Качество	16 ☐	14 ☐	12 ☐	10 ☐	8 ☐		
вкус	Чистота	6 ☐	5 ☐	4 ☐	3 ☐	2 ☐		
	Интенсивность	8 ☐	7 ☐	6 ☐	4 ☐	2 ☐		
	Послевкусье	8 ☐	7 ☐	6 ☐	5 ☐	4 ☐		
	Качество	22 ☐	19 ☐	16 ☐	13 ☐	10 ☐		
Гармония /Общее впечатление		11 ☐	10 ☐	9 ☐	8 ☐	7 ☐		

ВСЕГО:

Подпись эксперта _____ «__» _____ 2022 г.

Рисунок 1- Дегустационный лист

Рекомендуемая литература

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.– СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Тема: Дегустация крепких спиртных напитков

Лабораторная работа 6 «Дегустационная оценка коньяка» (4 академ. часа)

Цель занятия: Приобретение практических навыков по дегустации

Теоретические положения

Техника проведения дегустации. К сожалению, не всякий может отличить коньяки разных марок и лет выдержки, но этому можно научиться.

Учитывая, что дегустация — это процесс, связанный с деятельностью высшей нервной системы и подчиняется законам условных рефлексов, необходимо руководствоваться определенным комплексом правил при ее проведении. Коньяк наливают в рюмку на 1/3 и смакуют его небольшими глотками, которые медленно охватывают полость рта.

Лучшее время проведения дегустации — это утренние часы до приема пищи, ввиду того, что после приема пищи (завтрака, обеда и пр.) более 30% нервной энергии человека тратится на ее переваривание.

От дегустатора требуется состояние полного спокойствия и уравновешенности. Любые эмоции как положительные, так и отрицательные искажают оценку качества. Причем

экспериментальным путем установлено, что положительные эмоции завышают оценки, а отрицательные — занижают. Так же и в отношении здоровья. Даже при самом незначительном недомогании происходит искажение обонятельно-вкусовых ощущений. Особенно это относится к заболеваниям и воспалительным процессам носоглотки, которые иной раз приводят к временной или окончательной потере обонятельных восприятий.

Место проведения дегустации — это светлое, просторное помещение, лишенное каких-либо лепных украшений, картин, портретов. Стены должны быть окрашены в однотонный мягкий цвет (бледно-зеленовато-желтый). Само помещение должно быть расположено в стороне от производственных цехов во избежание проникновения паров спирта и коньяка. Следует знать, что

дегустационная комната — это рабочее помещение, в котором ничего не должно отвлекать внимания (шумы, музыка и т. д.).

Количество дегустируемых образцов должно быть ограничено, так как многократное возбуждение нервов приводит к их усталости (эффект торможения). Если дегустируется разнотипная продукция, например ординарные и марочные коньяки или коньячные спирты и коньяки, то количество образцов не должно превышать 10; в случае однотипной продукции (разные купажи коньяков одной марки) количество образцов сокращается до 5. Образцы, подлежащие дегустации, необходимо располагать в порядке возрастания интенсивности вкусовых ощущений, так как если сначала дегустируют продукт с большой интенсивностью вкуса или букета, в дальнейшем становится труднее улавливать оттенки.

Внимание дегустирующего должно быть сконцентрировано на том, чтобы дать возможно более точную оценку и в то же время исключить всякие отвлекающие факторы (разговоры, шум и т. п.).

Кроме того, следует избегать внушений со стороны или самовнушений.

Для проведения органолептического анализа и правильной характеристики исследуемого коньяка дегустатор должен обладать хорошей памятью на различные вкусы и запахи. Он должен также помнить достоинства прототипа коньяка, к которому он приравнивает вкус исследуемой пробы. Это достигается постоянной тренировкой органов вкуса и обоняния на лучших образцах коньяка.

Дегустаторы определяют в первую очередь цвет коньяка, прозрачность и наличие посторонних веществ. Коньяк должен быть совершенно прозрачным и обладать кристалльным блеском.

Коньяк хорошего качества не должен быть слишком темным или густо окрашенным. Лучшей окраской является светло-янтарная или светло-золотистая. Армянские и грузинские коньяки, которые имеют густую окраску чая, не соответствуют ГОСТу.

Для дегустации в большинстве случаев используют тюльпанообразные бокалы с крышечками или без них, изготовленные из прозрачного белого стекла. При такой форме бокалов вращательным движением удобно взбалтывать коньяк, не расплескивая его, лучше улавливается аромат.

Во вкусе коньяк должен быть гармоничным, мягким, не жгучим и без посторонних привкусов (привкус дуба или колера). Вначале дегустируют ординарные коньяки, а затем марочные.

Дегустация должна проводиться при температуре помещения 18—20°C. При высокой температуре притупляется вкусовая восприимчивость. Температура коньяка должна быть около 16°C. При более низкой или высокой температуре вкус и аромат коньяка воспринимаются не точно: теплый коньяк кажется более крепким, холодный более слабым, чем на самом деле, и с недостаточно выраженным ароматом.

Подход к выбору бокала для коньяка ничем не отличается от того, что мы применяем при дегустации виски, рома или другого выдержанного крепкого алкоголя: нам нужен вариант с небольшой чашей, умеренно широким основанием, позволяющим напитку интенсивнее контактировать с кислородом, а также сужающимся горлышком, чтобы букет раскрылся дегустатору. Самый универсальный и доступный – бокал порто, или снифтер. Фаворит – бокал копита с чашей в форме тюльпана, он пришел в мир крепкого алкоголя из мира хереса.

Конечно, подойдет любой универсальный бокал для крепкого алкоголя. Единственное – не стоит дегустировать коньяк из шарообразного бокала, который принято называть коньячницей. Мало того что он неудобен с точки зрения процесса дегустации, так он еще и подчеркивает спиртуозность напитка. Если бокала для крепкого алкоголя под рукой нет, вполне подойдет винный – чем меньше чаша, тем лучше. Идеальная температура подачи коньяка для дегустации – около 18 °C.



Рисунок 1- Бокалы для крепких алкогольных напитков. Слева направо: Spiegelau Authentis для джестива; Zalto для джестива; Spiegelau Special Glasses для виски

Оценка цвета. В первую очередь мы анализируем внешний вид напитка. С одной стороны, интенсивный, глубокий цвет может свидетельствовать о возрасте, длительной выдержке коньяка. С другой, он может указывать на распространенную как при производстве коньяка, так и других спиртных напитков практику подкрашивания карамельным колером, пищевым красителем. В ней нет ничего зазорного: дело в том, что мастеру погреба из года в год надо собирать узнаваемый профиль напитка – взять те же Camus XO или Monnet VS. Ему нужно ассамблировать из разных бочек сотни спиртов, цвет, аромат и вкус которых разнятся. И если воспроизводить раз за разом финальный купаж – привычная работа мастера, то пытаться естественным образом получить один и тот же цвет в финальной партии – уже сумасшествие. На помощь приходит карамельный колер, позволяющий при необходимости немного скорректировать цвет.

Зачем это все? Конечно, ради нас, потребителей. Любой русский человек, увидев в один день коньяк янтарного цвета, а в другой – тот же, но соломенного, подумает, что его обманывают и пытаются продать подделку.

Иногда производители злоупотребляют колером и придают напитку слишком темный цвет, не соответствующий его возрасту. Конечно, они пытаются сыграть на ложном представлении – чем коньяк темнее, тем он старше, выдержаннее, дороже, вкуснее и престижнее. В общем, делать выводы о качестве и возрасте напитка по цвету сложно.

Что касается «слез», или «ножек», стекающих после вращения по бокалу капель, то они могут быть более жидкими, менее густыми, или же наоборот – более объемными, вальжными. С одной стороны, низкая подвижность «слез» может говорить о более длительной выдержке, только есть одно но: закон позволяет добавлять в коньяк не только колер, но и сахарный сироп. Французы утверждают, что не применяют эту практику, однако после пары бокалов признаются – да, добавляем, но только в VS, VSOP, ведь спирты молодые, колючие, их нужно чем-то сгладить.

В общем, иногда низкая или средняя подвижность «ножек» может свидетельствовать не столько о длительной выдержке, сколько о том, что производитель в интересах потребителя добавил немного сахарного сиропа – чтобы округлить напиток, сделать его более приятным на вкус.

Ароматический этап. Раскручивать бокал столь же активно, как в случае с винами, не стоит. Дело в том, что, взбалтывая жидкость в бокале, вы усиливаете испарение этилового спирта. Сделайте пару легких вращательных движений, затем отведите бокал в сторону, чтобы пары спирта могли испариться, а потом уже поднесите бокал к носу.

Сначала лучше принюхаться, убедиться, что напиток не доставляет вам неприятных физиологических ощущений, и только после этого можно поднести бокал ближе, сделать аккуратный вдох, задерживая пары в полости носа. Ни в коем случае не делайте глубокий вдох, так можно обжечь слизистую, – ничем хорошим дегустация не закончится.

Национальное межпрофессиональное бюро коньяка (Bureau National Interprofessionnel du Cognac, BNIC) приводит следующие типичные ароматические характеристики: молодые коньяки отличаются тонами винограда, яблока, груши, персика, а также ванили и черного перца. По мере взросления фрукты «увяливаются», появляются ореховые, мускатные ароматы, тона сушеных цветов. В возрасте 25-30 лет в букете откуда ни возьмись образуются ароматы свежего апельсина, флердоранжа – у коньяка наступает вторая молодость. Затем же все идет в сторону нот «рансьо» – сухофруктов, орехов, подлеска, ладана.

Чем старше коньяк – и это правило справедливо для других бренди, а также виски, арманьяка, рома, кальвадоса, граппы, – тем дольше он может раскрываться в бокале. Как вино с длительной выдержкой нужно время на то, чтобы проявить себя, так и крепкому алкоголю. Декантировать, аэрировать его не стоит, но вот дать постоять в бокале – отличная идея.

Часто приходится слышать утверждение – сколько лет напиток выдерживался, столько минут ему надо дать после сервировки на раскрытие. В этом есть правда: чем старше коньяк, тем больше ему требуется времени. Если мы говорим про 30-, 40-летние и старше спирты, то дегустация, конечно, должна занимать не менее получаса – иногда напиток можно немного поворачивать в бокале, нагреть теплом собственного тела, приложив ладони. Главное – иметь терпение. Если производитель ждал 40 лет, чтобы бутилировать этот коньяк, подождите и вы 40 минут, чтобы полноценно насладиться им.

Вкусовые ноты. К любой дегустации следует подготовиться: не пить кофе, не курить, не есть ничего острого, сильно горячего, холодного. Рецепторы должны быть свежими. Вначале в идеале сделать небольшой глоточек, буквально пожевать коньяк, слегка оросив всю полость рта, аккуратно подготовив ее к восприятию напитка с высоким содержанием этилового спирта. Далее уже можно сделать глоток посерьезнее, подержать коньяк во рту подольше. Здесь уже имеет смысл обратить внимание на уровень сладости, степень интеграции алкоголя, интенсивности всех ощущений, а также отметить определенные вкусовые характеристики.

Каждый ищет свой идеальный баланс. Для меня важны равно проявленные сладость, пряность и ноты рансьо. Кому-то важны бочковые тона во вкусе, кому-то – оттенки спелых фруктов. Вопрос баланса сложен и субъективен.

Что нам может сказать о коньяке его вкус? Едва ли найдется в России человек, который сможет по вкусу сделать выводы о методе производства напитка – была ли дистилляция с осадком, снимали ли базовое вино с осадка перед дистилляцией. Однако стоит обратить внимание на вкусовую сложность – чем моложе коньяк, тем меньше составляющих будет во вкусе; чем он старше, тем их, как правило, больше.

Послевкусие. Обратите внимание, насколько долго во рту сохраняется ощущение напитка. Длинное послевкусие говорит о длительной выдержке коньяка в бочке. Если вы сделали глоток и ощущаете заметное влияние дуба – тона пряностей, имбирного пряника – и оно не сходит на нет, значит, спирты выдерживали долго.

Ход работы:

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Провести пробную дегустацию предложенных коньяков и бренди.
4. Заполнить дегустационную таблицу (рисуну 2).

5. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
6. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
7. Выполненные задания сдать преподавателю.

Таблица оценки вкуса и аромата напитка:

5						
4						
3						
2						
1						
0						
	аромат	тело	кислотность	сладость	горечь	минеральность

Соотношение цена / качество:

Сочетание с хухней:

Сочетание с другими напитками:

Личный рейтинг:

Личные заметки:

dmitrykolesov.ru

Рисунок 2- дегустационная таблица

Вопросы для собеседования:

1. Перечислите пороки коньяков.
2. Особенности органолептических показателей российских бренди.
3. Этапы фламбирования различных блюд.

Рекомендуемая литература

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.— СПб.: Профессия, 2006. — 360 с., ил., табл.

Тема: Дегустация пива.

Лабораторная работа7
«Дегустационная оценка пива» (4 академ. часа)

Цель занятия: Приобретение практических навыков по дегустации

Теоретические положения

Профессиональные сомелье используют почти те же правила для определения вкуса пива, как и с другими напитками. Дегустация пива имеет свои нюансы. Знание этих нюансов позволяет отличить свежесть пива, качество компонентов напитка, оценить усилия, вложенные в его приготовление. А также к вкусу добавить знание, позволяющее интересно о нем рассказывать.

1.В своё время дегустация видов пива шла, исходя из цвета: от светлых сортов к тёмным. Светлое пиво легко перебивалось ярким вкусом тёмного пива. И перебивалось так, что от употребления светлого пива человек получал куда меньше удовольствия, чем можно было получить. Отсюда была профессиональная рекомендация начинать с лёгких сортов, постепенно переходя к тяжёлым. Сейчас одним из показателей, с чего начинать и чем завершать дегустацию, является IBU, показатель горечи пива. Сейчас крафтовые пивовары делают светлое пиво с достаточно высокой горечью, после которой будет тяжело воспринимать другие сорта пива. Поэтому до дегустации выставьте пиво по IBU, от меньшего к большему.

2.Язык и нёбо – основной инструмент при дегустации пива, поэтому не забываем их очищать после дегустации очередного сорта. У нашего организма есть способность быстро привыкать к определённом вкусу. После определённого количества выпитого пива человек перестаёт чувствовать его вкус. Вернуть способность воспринимать вкусы мы можем при помощи воды, помыв язык и нёбо.

3.Не перегружайте себя закусками. Часть производителей утверждают, что вкус пива в полной мере раскрывается только в сочетании с

определёнными продуктами. Это так и есть, но только для обычной жизни. При дегустации крафтового пива закуска будет мешать оценить полную вкусовую гамму напитка.

4.Дегустируемое пиво не должно быть переохлаждённым. Да, есть такие сорта пива, которые нужно употреблять сильно охлаждёнными. И при этом это правило касается только части сортов. Большая доля видов пива в переохлаждённом состоянии не раскроет всего вкуса и аромата.

5.Послевкусие – король оценки качественного пива. Одним из основных признаков крафтового пива премиум класса является отсутствие сильного алкогольного привкуса в послевкусии. Если в послевкусии вы ощутили вкус спирта, стоит отказаться от употребления больших количеств такого напитка.

6.Пивной бокал. Для дегустации нужно применять специализированный пивной бокал, расширенный по центру и сужающийся кверху. Хорошим примером будет бокал коньячного типа. В бокале такой формы аромат крафтового пива раскроется наилучшим образом.

7.Правильная температура пива. 10-12 градусов – это прекрасная температура для большинства сортов. Холодное пиво частично заглушает негативные запахи и привкусы, их будет трудно определить. Если же пиво теплее 12 градусов, в нём теряются тонкие ароматы. Стоит отметить, что есть летние сорта, созданные для утоления жажды. Их нужно пить сильно охлаждёнными. Речь идёт о светлых лагерах.

8.Преддверие дегустации. Перед любой дегустацией очень важно быть немного голодным, не забивать свои рецепторы острыми блюдами, курением и использованием дезодорантов. Это позволит максимально объективно воспринимать вкус и аромат. Было бы не плохо, если вы будете дегустировать пиво в помещении, где не будет шума и будет освещение, позволяющее оценить цвет. Что бы достичь максимального эффекта погружения.

9.Стиль пива. Для дегустации очень важно знать стиль оцениваемого напитка. Компания Тандем на своём сайте выкладывает ассортимент стилей пива по классификации BJCP. Так же вы сможете узнать имя стиля пива у

продавца в любом из наших пивомаркетов. Спустя время вы сможете самостоятельно определять из множества сортов свой любимый.

10. Цвет пива. Чтобы понять цвет крафтового пива, поставьте бокал перед белым фоном, например, листом бумаги. Для усиления можно воспользоваться направленным светом лампы.

11. Аромат. Для оценки аромата эля, вначале медленно вдохните его. Его называют “первый нос”. Он изначально не дает полную запаховую картину. Для получения всего спектра аромата нужно немного поворачивать бокал и вдохнуть повторно.

12. Вкус пива. Для его постижения, пиво обязательно нужно проглотить, в отличие от вина. На корне языка находятся рецепторы, которые отвечают за горечь. Без полного глотка мы не сможем почувствовать горечь, которая является важной составляющей вкуса напитка.

13. Оценка ощущений. Полная оценка вкусовых ощущений достигается “прокатыванием” пива в полости рта (несколько раз слева вправо и назад). Вероятно, вы ощутите характерное для некоторых сортов покалывание на поверхности языка.

14. От малого к большому. Начинаем легкими сортами с минимальным содержанием алкоголя, завершаем крепкими, плотными и насыщенными сортами. Правило повышения градуса.

15. Финал. Дегустация пива – это размеренное действо. Не стоит спешить. Нам надо прислушиваться к своим ощущениям. А по ним уже делать выводы. Важно понимать, что многие сорта пива открывают свои секреты не сразу. Неожиданные эмоции вам гарантированы.

Ход работы:

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Провести пробную дегустацию предложенных сортов пива.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).

5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.

6. Выполненные задания сдать преподавателю.

Вопросы для собеседования:

1. Какие основные характеристики пива следует оценивать во время дегустации?
2. Каковы основные этапы дегустации пива и что включает каждый из них?
3. Как влияет температура на восприятие вкуса и аромата пива?
4. Какие факторы могут повлиять на цвет пива и как это связано с его вкусом?
5. Как правильно оценить аромат пива? Какие ноты могут быть обнаружены в различных стилях?

Рекомендуемая литература

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка. – СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Тема: Дегустация безалкогольных напитков и квасов

Лабораторная работа 8 «Дегустационная оценка кваса» (4 академ. часа)

Цель занятия: Приобретение практических навыков по дегустации квасов.

Теоретические положения

Дегустация безалкогольных напитков проводится по 25 балльной системе по следующим показателям:

Прозрачность, цвет, внешний вид - 7 баллов. Прозрачный, с блеском, выраженным цветом - 7 баллов, прозрачный без блеска, с выраженным цветом - 5 баллов, слабая опалесценция, менее выраженный цвет - 4 балла, сильная опалесценция, цвет не соответствует наименованию - неудовлетворительно.

Вкус и аромат - 12 баллов. Характерный, полный вкус, сильно выраженный аромат - 12 баллов, Хороший вкус и аромат - 10 баллов, недостаточно полно выраженный вкус и аромат 8 баллов, плохо выраженный вкус, аромат не свойственный напитку - 6 баллов.

Насыщенность углекислым газом - 6 баллов. Обильное и продолжительное выделение двуокиси углерода, слабое ощущение покалывания на языке - 6 баллов, обильное, но непродолжительное выделение газа - 5 баллов, очень быстрое выделение газа - 4 балла, небольшое и слабое выделение газа - 2 балла.

Общая балльная оценка качества безалкогольных напитков: отлично - 23-25 баллов, хорошо - 19-22 балла, удовлетворительно - 15-18 баллов, неудовлетворительно - менее 15 баллов.

При оценке внешнего вида обращают внимание на состояние этикетки, правильность наклейки ее и чистоту внешней поверхности бутылки.

Цвет напитков и сиропов должен соответствовать цвету исходного плода или эталону цветности, установленному для каждого наименования напитка и сиропа.

Напитки и сиропы по вкусу и аромату должны соответствовать исходному сырью, не иметь привкусов и посторонних ароматов.

Хорошо насыщенные напитки должны обильно и продолжительно выделять пузырьки диоксида углерода, а при опробовании вызывать приятное покалывание поверхности языка.

Напитки и сиропы должны быть совершенно прозрачны, без какой-либо опалесценции и тем более осадка.

Безалкогольные напитки, сиропы для торговой сети, сухие напитки и искусственно минерализованные воды по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям ОСТ 18-117—73.

Ход работы:

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Провести пробную дегустацию предложенных безалкогольных напитков.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

Контрольные вопросы:

1. Органолептические показатели кваса.
2. Как определяется цвет и прозрачность воды

Рекомендуемая литература

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.— СПб.: Профессия, 2006. — 360 с., ил., табл.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ
ЗАНЯТИЯМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций

Направление подготовки
Направленность (профиль)

19.04.01 Биотехнология
Биотехнология производства продукции из
растительного сырья, виноделия и бродильных
производств

СОДЕРЖАНИЕ	
Тема и наименование практических занятий	
Тема: Основы и методы сенсорной оценки	
Практическое занятие 1. Органы чувств человека и сенсорные возможности	3
Тема: Подготовка дегустаторов	
Практическое занятие 2. Профильный метод оценки качества продукции	10
Тема: Современные требования к проведению дегустационного анализа	
Практическое занятие 3. Посуда и инструменты, используемые сомелье	15
Практическое занятие 4. Требования, предъявляемые к современному специалисту дегустационного анализа	29
Тема: Дегустация тихих вин	
Практическое занятие 5. Чтение винных этикеток Старого и Нового Света	41
Тема: Дегустация игристых вин	
Практическое занятие 6. Методы производства игристых вин	63
Тема: Дегустация безалкогольных напитков и квасов.	
Практическое занятие 7. Оценка качества чая и кофе по стандартам	68
Тема: Основы эногастрономии	
Практическое занятие 8. Основы сочетаемости блюд и алкогольных напитков. Винная карта	72

Тема: Основы и методы сенсорной оценки.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1

«Органы чувств человека и сенсорные возможности» (2 акад. часа)

Цель работы: ознакомиться с основными понятиями сенсорной системы человека и ее использовании при сенсорной оценке продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств

Теоретическая часть.

Человек получает информацию об окружающей среде с помощью сенсорных систем и анализаторов.

Органолептический или сенсорный анализ – это комплексная и систематическая оценка продуктов питания с помощью органов чувств человека (зрения, обоняния, тактильных ощущений, слуха и вкуса) с целью определения их качества.

Сенсорной системой называют анализатор с дополнительными анатомическими образованиями, которые обеспечивают передачу энергии раздражителя к рецепторам.

Все анализаторы построены по единому принципу_ в их состав входят периферический, проводниковый и центральный отделы. Главной частью периферического отдела являются рецепторы.

Рецепторы- нервные окончания или чувствительные клетки, преобразующие внешний сигнал в нервные импульсы.

Проводниковый отдел доставляет информацию к головному мозгу и представлен чувствительными нервными волокнами.

Центральный отдел анализатора обеспечивает анализ поступившей информации и преобразование ее в ощущения. Центральный отдел располагается в коре больших полушарий головного мозга.

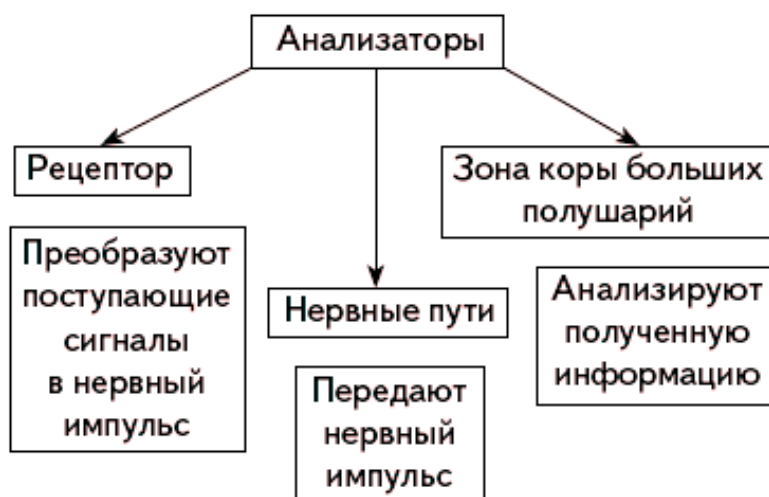


Рисунок1 - Структура анализаторов

Ощущения возникают при условии выполнения каждым из трех отделов анализатора своих функций.

Орган чувств- это анатомическое образование, воспринимающее внешнее воздействие.

В состав органов чувств входят рецепторы и вспомогательные структуры. Так, орган зрения состоит из глазного яблока(в нем расположены зрительные рецепторы) и век, ресниц, слезных желез (выполняют защитную функцию).

У человека шесть органов чувств:

- орган зрения – глаз
- орган слуха– ухо,
- орган осязания – кожа,
- орган обоняния – нос,
- орган вкуса – язык,
- орган равновесия – вестибулярный аппарат.

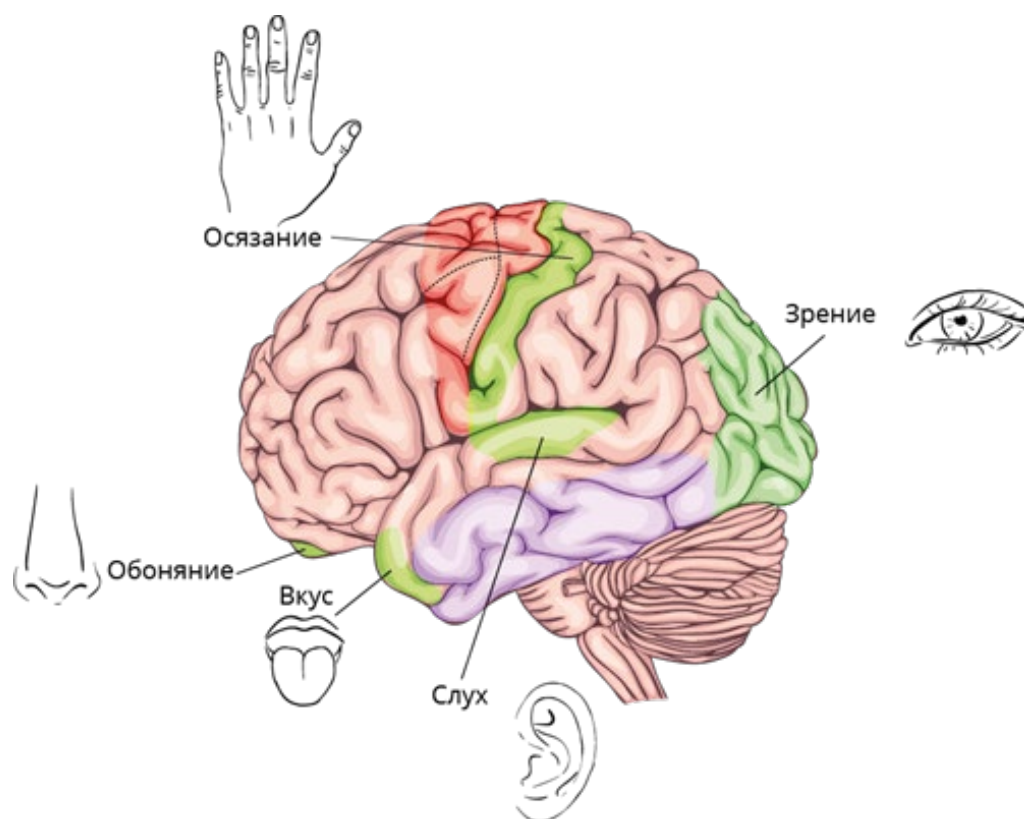


Рисунок 2 – Анализатор

Применение сенсорного анализа на предприятиях пищевой промышленности требует специальной подготовки людей или испытателей—инструмента сенсорного анализа, и постоянного совершенствования их техники проведения испытаний и их чувствительности путем постоянных тренировок.

Испытатель – лицо, которое привлекается для органолептического (сенсорного) анализа. Согласно международной градации, выделяют следующие группы испытателей:

- неподготовленный испытатель – лицо, выбранное для участия в органолептическом анализе без учета каких-либо критериев,
- ознакомленный испытатель – лицо, которое уже принимало участие в органолептических исследованиях,
- отобранный испытатель – лицо, выбранное для участия в органолептическом анализе, с учетом индивидуальной сенсорной чувствительности,

– эксперт – в широком смысле слова, это лицо, которое обладает соответствующими знаниями, опытом и компетенцией, и дающее заключение при рассмотрении какого-либо вопроса.

В органолептическом анализе также используются два понятия эксперта: «эксперт-испытатель» и «специализированный эксперт».

Эксперт-испытатель – обладает высокой сенсорной чувствительностью, имеет опыт работы с методами органолептической оценки продуктов, способен проводить анализ различных продуктов с высокой степенью достоверности и воспроизводимости результатов.

Специализированный эксперт – обладает опытом работы с каким-либо продуктом (группой однородной продукции) и / или знакомый с технологией производства данного продукта (группой однородной продукции) и / или маркетингом данного продукта (группой однородной продукции), способен выполнить его органолептический (сенсорный) анализ, оценить или спрогнозировать эффект изменений показателей качества и безопасности продукции от изменения состава сырья, рецептуры, условий производства, хранения, старения продукта и т. п.

Панель – группа испытателей, которые участвуют в органолептической оценке качества продукта, или изучают реакцию человека на предлагаемый продукт.

Область применения сенсорного анализа довольно широка – разработка новых продуктов и технологий, контроль качества продуктов на всех стадиях производства и реализации, изучение структуры покупательского спроса, составление прогнозов для сбыта продукции и т. д. Кроме того, сенсорный анализ позволяет помочь производителю определить – каким образом потребляется его продукт и предположить реакцию потенциального покупателя.

В то же время сенсорный анализ – это наиболее простой и быстрый, а часто и единственно возможный способ определить качество и достоинства

пищевых продуктов и позволяющий отличить фальсифицированный продукт от натурального или высококачественный от ординарного.

Нормативные документы, касающиеся правил и условий проведения органолептических исследований, согласно Общероссийскому классификатору стандартов (ОКС), находятся в группе 67. Производство пищевых продуктов» в частности в подгруппе «67.240 – Органолептический анализ» и позволяют свести к минимуму субъективные факторы, влияющие на оценку продукта. Данная серия включает стандарты,

охватывающие требования к методике проведения сенсорного анализа по контролю за качеством выпускаемой продукции, требования к помещениям и посуде, а также методологию отбора и обучения испытателей для проведения сенсорных исследований

Что способствует увеличению объема продаж? Прежде всего, органолептическое качество продукта, которое выражается в создании предпочтительных для потребителя запаха, вкуса, цвета, аромата и текстуры продукта и в ориентации на органолептические предпочтения группы потребителей, которой адресован продукт.

Во-вторых, пищевое качество продукта, выраженное в соответствии продукта современным требованиям диетологии, пищевой безопасности продукта и в оптимальном сроке годности продукта.

В-третьих, упаковка, в которой отражены оригинальные дизайнерские решения, доступная и полная информация о продукте и удобство в использовании.

В-четвертых, реклама, которая сопровождает продукт в средствах массовой информации, рекламные акции в местах реализации и традиционные кампании.

В зависимости от задачи, которую необходимо решить на предприятии: контроль качества продукции, внедрение или усовершенствование новой рецептуры продукции или приближение продукта к запросам потребителей,

можно выделить основные категории исследований, которые необходимы в работе отделов контроля качества или развития продукции:

- аналитические исследования – различительные или описательные;
- потребительские исследования.

После уточнения поставленной задачи и цели исследования, должны быть оговорены следующие моменты:

1. исследовательская панель: квалификация испытателей, количество испытателей и критерии отбора испытателей;
2. место проведения исследований: лаборатория на предприятии или полевые исследования;
3. анкета: размер анкеты, порядок вопросов, типы вопросов, использование шкал числовых или гедонических;
4. методика проведения исследований: кодирование образцов или открытая дегустация, сравнительные тесты или ранжирование.

Для каждой цели используется свой тест:

1. Цель исследования/объект: определить, оказывает ли ощутимое влияние изменение сырья на восприятие продукта

Тип теста: аналитический различительный Панель: обученные испытатели Место исследования: сенсорная лаборатория

2. Цель исследования/объект: выявить последствия изменения состава рецептуры.

Тип теста: аналитический количественный или описательный Панель: обученные испытатели Место исследования: сенсорная лаборатория

3. Цель исследования/объект: выявить предпочтение потребителей к продукту

Тип теста: потребительский Панель: потребители или определенная фокус-группа

Место исследования: полевые (супермаркет)

Вопросы для собеседования.

1. Какие показатели качества пищевых продуктов оцениваются в полости рта?
2. Какие ощущения называются "тактильными"?
3. В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, воспринимающие горький вкус?
4. С помощью какого сенсорного органа дегустатор оценивает однородность продукта?
5. Что означает понятие "аносмия"?
6. Какой вид вкуса воспринимают рецепторы на кончике языка ?

Литература:

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка. – СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Тема: Подготовка дегустаторов.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2

«Профильный метод оценки качества продукции» (2 акад. часа)

Цель занятия: изучить профильный метод и его использование в сенсорном анализе безалкогольных напитков

Составление номенклатуры характерных свойств сока

Сущность профильного метода состоит в том, что сложное понятие одного из органолептических свойств (вкус, запах, консистенция) представляют в виде совокупности простых составляющих, которые оцениваются дегустаторами по качеству, интенсивности и порядку проявления.

При характеристике свойств сока используют описательные термины (сладкий, кислый, терпкий и др.) и ассоциативные (фруктовый - яблоко), цитрусовый (апельсин).

Профилем продукта называется словесное описание или количественное выражение органолептических признаков, оцениваемых в баллах или графически и расположенные по схеме: характерные оттенки признаков, их интенсивность, порядок проявления оттенков, последствие.

Установление порядка проявления и интенсивности характерных свойств сока

Порядок проявления тех или иных свойств сока студент устанавливает индивидуально в процессе опробования продукта и регистрирует в той последовательности, в которой их ощущает. Сведения о порядке проявления свойств продукта записывают в таблице 2.

Качество сока оценивают по следующим показателям: аромат, консистенция, вкус и послевкусие.

Далее переходят к обсуждению полученных результатов и формированию единого порядка проявления свойств продукта.

Интенсивность проявления каждого признака сока определяют индивидуально по 5-ти балльной оценочной шкале:

- 0 баллов – признак отсутствует;
- 1 балл – признак только ощущается;
- 2 балла – слабая интенсивность;
- 3 балла – умеренная интенсивность;
- 4 балла – сильная интенсивность;
- 5 баллов – очень сильная интенсивность.

Построение профиля вкусов сока

Используя данные таблицы 2, построить профиль сока в окружности и в декартовой системе координат (рис. 1, 2).

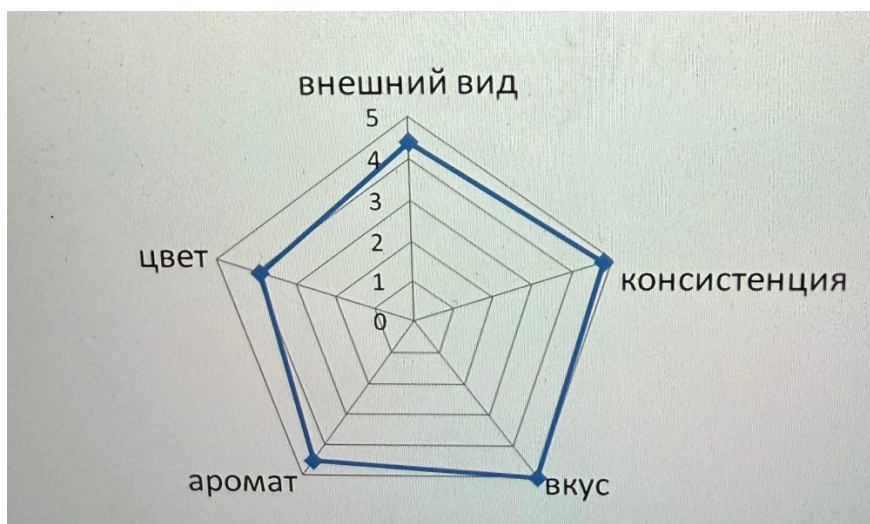


Рисунок 1 - Профиль вкусоароматических свойств и консистенции сока

Количество радиусов в окружности соответствует числу свойств сока. Интенсивность проявления каждого свойства сока, равное среднему баллу, отмечают точкой на соответствующем радиусе от центра окружности. Затем точки соединяют и получают профиль вкусоароматических свойств сока и консистенции.

При построении профиля в декартовой системе координат по оси абсцисс отмечают свойства сока, а по оси ординат – интенсивность их проявления.

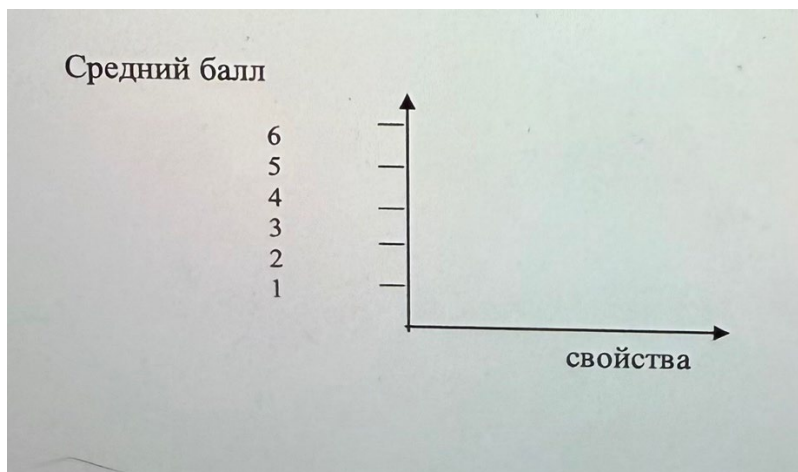


Рисунок 2 - Профиль вкусоароматических свойств и консистенции сока

Оценка качества сока

Студентам предлагается оценить качество одноименного сока, но другого товаропроизводителя, используя разработанный профильный метод.

Материальное обеспечение

1.ГОСТ Р 52186-2003. Соки фруктовые восстановленные. Общие технические условия.

2. Сок – два одноименных образца разных производителей.

3. Стаканы.

Практическая часть

Задание 1. Составить номенклатуру характерных свойств сока.

Номенклатуру свойств образца каждый студент устанавливает индивидуально и записывает в таблице 1. После этого следует процесс группового обсуждения результатов и принятия единой терминологии характерных признаков вкуса, послевкусия, аромата, консистенции.

Таблица 1 - Номенклатура характерных свойств сока

Вкус	Консистенция	Аромат	Послевкусие

Задание 2. Установить порядок проявления и интенсивности характерных свойств сока. Интенсивность каждого признака оценивается после опробывания продукта и фиксируется в сводном листе (табл. 8.2). Баллы по каждому признаку суммируют и рассчитывают средний балл.

Таблица 2 - Порядок и интенсивность проявления свойств сока

Наименование свойств сока	Эксперты					Сумма баллов	Средний балл
	1	2	3	...	n		
Вкус:							
- кислый; - и т.д.							
Послевкусие:							
- Сладкое; - и т.д.							
Аромат:							
-фруктовый; - и т.д.							
Консистенция:							
-однородная; - и т.д.							

По результатам проведенных исследований делается заключение.

Задание 3 Построить профили вкусов сока используя теоретический материал.

Задание 4. Провести оценку качества сока. Интенсивность проявления свойств сока фиксируют в таблицу 3, структура, которой аналогична таблице 2. Построение профиля вкусоароматических свойств и консистенции сока производят на рис. 1, 2, используя другой цвет пасты.

Сделать заключение о выявленных отличиях в качестве сока.

8.5 Контрольные вопросы

1. Сущность профильного метода.
2. Достоинства и недостатки профильного метода.
3. Практическое применение профильного метода.

Отчет о работе

Отчет о работе должен содержать:

- название работы;
- цель работы;
- таблица с результатами исследований
- выводы по работе

Литература:

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка. – СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Тема: Современные требования к проведению дегустационного анализа.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3

«Посуда и инструменты, используемые сомелье» (2 акад. часа)

Цель занятия: Изучение приемов работы с посудой и инструментами сомелье

1. Виды и техника использования штопоров

Классический штопор



Рисунок 1- классический Т- образный штопор

Его называют Т-образным или винтовым. Такой штопор есть практически в каждом доме, благодаря доступной стоимости, прочности и интуитивно понятному использованию. Однако, на этом достоинства модели заканчиваются. Недостатки классического штопора существенные: необходимо приложить максимум усилий, иметь сильные руки и ловкость. Кроме того, пробку можно раскрошить и тем самым испортить напиток.

Использовать классический пробочник нужно по инструкции:

1. Удалить фольгу с горлышка.
2. Установить острие винта в центре пробки.
3. Вкрутить винт внутрь практически до основания штопора.

4. Надавить на пробку и медленно, круговыми движениями тянуть ее вверх.

Обратите внимание! Классический штопор не подойдет для неплотных и рассыпающихся пробок, а также для открытия коллекционных вин.

Помповый или пневматический штопор

Очень простой вариант штопора, благодаря которому при открытии бутылки не нужно прикладывать массу усилий. Штопор состоит из иглы с внутренним отверстием и ручки-насоса. Принцип действия прост – при помощи давления пневматическая модель быстро откупоривает бутылку.



Рисунок 2- Пневматический штопор

Использовать штопор нужно следующим образом:

- проткнуть пробку иглой до упора;
- нажать на ручку-насос, накачивая воздух и создавая давление внутри бутылки (обычно хватает 3-6 движений);
- снять пробку с иглы.

Помните, что помповым штопором можно откупорить только плотные и неповрежденные заглушки на бутылке.

Цыганский штопор или «друг дворецкого»

Этот штопор имеет дурную репутацию. Еще в средние века его использовали слуги или цыгане для того, чтобы открывать бутылки с вином. Также устройство применялось для разных целей: дегустации дорогих напитков, подливания дешевого алкоголя или отравы.



Рисунок 3 - Цыганский штопор или «друг дворецкого»

Штопор состоит из ручки и двух тонких штырей, изготовленных из металла. Справиться с подобным устройством сможет только человек с большой выдержкой и терпением.

Используют штопор следующим образом:

- вставляют лезвия так, чтобы они находились с двух сторон горлышка;
- расшатывают их, чтобы они вошли как можно глубже в бутылку;
- выкручивают штопор и поднимают его вверх вместе с пробкой.

Обратите внимание! На начальных этапах важно не давить вниз, так можно загнать пробку еще глубже.

Цыганским штопором можно вытащить даже старые, сухие, ломкие заглушки из бутылок с винами, которым более 30 лет.

Штопор с крыльями, «Бабочка» или «Шарль де Голль»

Идеален для домашнего использования, так как с его помощью можно быстро открыть бутылку с вином, не прикладывая особых усилий. Французы называют эту модель “Шарль де Голль” в честь генерала, который любил всех приветствовать, подняв обе руки. В простонародье штопор известен под названием “бабочка”.



Рисунок 4 - Штопор «Бабочка» или «Шарль де Голль»

Модель состоит из двух рычагов (крыльев), основания и винта. Обычно используют штопор следующим образом:

1. снимают фольгу с горлышка;
2. устанавливают основание на бутылку;
3. ставят винт в центр пробки и вкручивают его;
4. опускают крылья, когда они примут максимально высокое положение;
5. достают пробку.

Помните, что с помощью “бабочки” вытащить глубоко посаженную, старую и хрупкую пробку не получится.

Нарзанник или нож сомелье

Чаще всего именно им откупоривают бутылки в ресторанах. Такой штопор следует использовать только тем людям, которые хорошо овладели классической моделью или “бабочкой”.



Рисунок 5- Нарзанник или нож сомелье

Профессиональный штопор складывается и занимает немного места, а потому его удобно хранить. Он состоит из винта, рычага, ножа с зазубринами и лезвия. Это позволяет быстро и бесшумно открыть бутылку, а также свободно вынимать даже удлиненные пробки.

При использовании штопора важно соблюдать правила:

1. убрать фольгу с горлышка бутылки;
2. вставить винт в пробку;
3. поставить первую ступеньку ножа с зазубринами на горлышко;
4. потянуть за ручку;
5. поставить вторую ступеньку ножа, когда пробка выйдет на половину;
6. откупорить бутылку.

Таким способом можно открыть любое вино. С помощью нарзанника можно извлекать даже поврежденные старые пробки.

Винтовой штопор

Он очень похож на штопор-бабочку, но имеет несколько другую форму. У винтовой модели нет крыльев, вместо них сверху находится специальный кран.



Рисунок 6- винтовой штопор

Использовать штопор нужно по правилам:

1. снять обертку с горлышка бутылки;
2. надеть основание штопора без винта;
3. установить острие винта в центре пробки и вкрутить его внутрь по часовой стрелке;
4. выкручивать штопор в обратном направлении, пока не удастся извлечь заглушку.

Желательно не использовать подобный штопор для старых, ломких, сухих и глубоко расположенных пробок.

Электрический или автоматический штопор

Это идеальный, но дорогостоящий вариант. Принцип его работы похож на классический штопор, только в автоматической модели открытие бутылки происходит с помощью винта, мотора и блока питания. Руками нужно лишь нажать на кнопку и удерживать бутылку.



Рисунок 7- электрический штопор

Использовать электрический штопор очень просто. Для этого необходимо:

1. установить и закрепить его на горлышке бутылки;
2. нажать кнопку реверса и подождать пока подпружиненный толкатель вытащит заглушку без особых усилий.

Помните, что деревянные пробки могут деформироваться. Автоматический штопор не подходит для откупорки коллекционных вин.

Как открывают вино.

Благородный напиток всегда отличался особым способом подачи. Для этого существуют правила этикета :

1. посетитель выбирает вино, а после сомелье приносит бутылку и показывает ее клиенту;
2. вино ставят на дополнительный столик;
3. убирается фольга и пленка с горлышка;
4. бутылка удерживается руками, а штопор ввинчивается в пробку в вертикальном положении, чтобы ее не повредить;

2.Посуда для вина

Посуда для вина имеет значение, если бокалы будут некачественными, то насладиться напитком в полной мере, вы не сможете. Универсальных требований к винной посуде всего три:

1. Прозрачность материала (хрусталь или стекло). Знакомство с напитком происходит с разглядывания оттенка.
2. Максимальная обработка. Бокал должен быть идеально гладким, без утолщений и шероховатости. В ином случае вкус вина полностью не раскроется.
3. Тонкость. Никаких утолщений и перепада стекла.

По умолчанию бокал должен быть максимально чистым и натёртым до блеска. Не допускается никаких следов от пальцев или салфеток, наличие пятен.

Для дегустации воды используют бокал, в который помещается до 850 мл жидкости.

Как правило, такой бокал заполняется лишь наполовину - этого достаточно для человека за трапезой.

Заполняют бокал чистой питьевой водой или минеральной.

Наливать сок или газированную воду в такой бокал нельзя - это грубейшее нарушение этикета.



Рисунок 8- бокал для воды

Основные виды бокалов для красного вина

Стандартный объем бокалов под красное вино — 140-180 мл. Есть несколько их видов:

1. «Бургундия». Это бокал с шарообразной чашей и тонким ободком. Идеально подходит для зрелых низкотанинных вин. Напиток насыщается кислородом и дарит богатый вкус.

2. «Бордо». Это бокал конической тюльпанообразной формы. Он позволяет аромату напитка надолго задерживаться внутри чаши. Отлично подходит для вин с умеренной кислотностью и для крепленых сортов. Если сделать глоток, напиток будет контактировать со всей поверхностью языка, что позволит «распробовать» каждую ноту..

3. «Grand Cru». Это огромный высокий бокал вместимостью до 1 л. Из него пьют первоклассные бургундские вина класса Grand Cru, итальянские Барбареско или Бароло. Форма и увеличенный размер емкости позволяют «концентрировать» букет напитка. Считается, что ароматы заполняют чашу слоями: сначала цветочные и фруктовые ноты, потом — зеленые и земляные, а на самом дне — древесные.

4. «Сира». Это бокал, зауженный у основания и верхнего ободка. Он предназначен больше для сухого красного вина с насыщенным, «густым» вкусом. Особая форма чаши смягчает спиртовое послевкусие напитка и будто придает ему сладость.

Посуда для белого вина на длинной ножке, имеет небольшой объем. Суть в том, что напиток подаётся охлажденным, а длинная ножка бокала не даёт ему нагреваться от рук. В белом вине преобладают фруктовые нотки, которые хочется смаковать по полной программе. Чаша бокала для белого вина чаще всего вытянута и имеет небольшой объем. Молодое вино наливают в бокалы маленького объема для того, чтобы сильно не пьянеть и растягивать удовольствие. Вино с крепостью наливается в бокалы с большим объемом.

Основные виды бокалов для белого вина

Стандартный объем бокалов под белое вино — 70-100 мл. Есть несколько их видов:

1. «Флют». Это удлиненный бокал тюльпанообразной формы. Из него чаще пьют игристые вина, но и для дегустации обычных он вполне годится. Чем более узкий ободок у чаши, тем медленнее будет «испаряться» аромат напитка.

2. «Шардоне». Можно выбрать именно эту форму, если не успели досконально изучить вопрос, какие бокалы подходят для белого вина. Считается, что она универсальная для всех типов благородного напитка. С виду фужер очень похож на «Бордо», только объем меньше, и чаша не так заужена к основанию.

Преподаватель раздает карточки со списком вин (для каждой бригады разные), студенты подбирают к ним бокалы и рассказывают о сочетании блюд с этими напитками.

Бокалы для игристых вин

Тюльпан», «флют» и «шале» (креманка) – эти три типа бокалов предназначены для шампанского и игристых вин в целом, но при этом они заметно отличаются по форме.

«Флют» – продолговатый высокий бокал на тоненькой ножке, напоминающий флейту. Узкая чаша сохраняет ценные пузырьки, за которые ценят этот напиток. Это одна из самых популярных и известных форм: бокал, наполненный игристым, красиво смотрится, вино переливается на свету, пузырьки струятся изящной цепочкой. Однако она не раскрывает сложные нюансы выдержанного шампанского и не позволяет оценить всю полноту вкуса. Флют предпочтителен для молодых игристых вин с цветочным ароматом, например, спуманте или просекко.

«Тюльпан» подходит для выдержанных игристых и классического шампанского. Большая по объему форма бокала дает вину необходимое пространство, позволяя игристому максимально раскрыть свои нотки и вкус. Чаша заметно расширяется, а затем сужается кверху, позволяя

раскрыть самые тонкие оттенки. Особенностью бокала является «камера» – небольшое углубление на доньшке чаши, благодаря которому перляж становится более деликатным и устойчивым, с изящными спиральными каскадами.

«Шале», или так называемые креманки, по легенде были «скроены» по форме груди большой любительницы шампанского Марии-Антуанетты. Из них принято было выстраивать пирамиды. Шале – самый старый из всех типов бокалов для шампанского. Однако сейчас для классического шампанского он малопригоден: его широкая и неглубокая чаша выводит на первый план кислотность, а большая площадь соприкосновения с воздухом приводит к потере ароматики и быстрому исчезновению пузырьков. Шале рекомендован для полусладких и сладких игристых вин, произведенных по методу шарма, а также для коктейлей на основе игристого. Отлично подойдет для асти.

Коньячный снифтер.

Снифтер — бокал на короткой ножке, округлый в основании и сужающийся к верхней части. Так повелось, что их чаще всего используют для дегустации благородных коньяков как минимум 6-ти летней выдержки. Сама конструкция емкости рассчитана на то, чтобы напиток остался в бокале, даже если он случайно опрокинется. Но лучше не проверять. Есть и другая «модификация» этих бокалов — снифтеры для виски. У них ножка и чаша длиннее, а в верхней части небольшое расширение. Для дегустации коньяков такие могут не подойти, как говорят эксперты, — это совершенно разные бокалы под разные напитки.

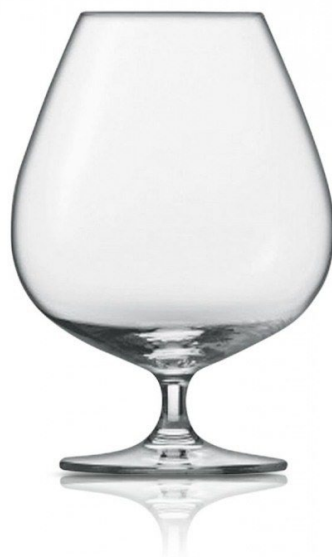


Рисунок 9 – Бокал для коньяка

Каноничные снифтеры для дегустации коньяка выполнены из тонкого стекла, а дорогие экземпляры — из хрусталя. Их объем варьируется от 70 мл до 700 мл. Есть и куда более вместительные бокалы — но в основном, это именно сувенирная посуда.

К оригинальным «конфигурациям» коньячных снифтеров можно отнести так называемые вобблы и баллоны. Первые вообще не имеют ножки — стоят как бы на боку, опираясь на выступ из доньшка. А вторые чаще используют профессиональные дегустаторы — у бокалов более удлиненная ножка, чем у классического снифтера, в остальном же различий нет.

Бокал для арманьяка

Применяются тюльпанообразные бокалы, концентрирующие аромат и позволяющие точнее оценить вкусовой профиль напитка. Оптимальная температура – около 18–20 °С. Если подать слишком холодно, интенсивность ароматов снизится, при перегреве может произойти смещение баланса вкуса.

Типичный объем бокала от 150 до 250 мл. Наполняются такие бокалы только арманьяком, для подачи других напитков непригодны.



Рисунок 10- Бокал для арманьяка

Декантер (decanter) — это сосуд, который используют для перелива и подачи напитков. Его изготавливают из обычного или хрустального стекла. Прибор такого типа украшают фигурной ручкой или съёмной крышкой либо дополняют съёмными украшениями из цветных металлов.

Декантер может быть применим не только для вина. Декантация улучшает вкус всех тех крепких алкогольных напитков, ритуал распития которых базируется на «чтении» и «раскрытии» ароматов.

Спиртное сначала сливают в сосуд для того, чтобы сделать напиток вкуснее. Декантер помогает:

- свежеприготовленному вину – созреть и раскрыться;
- зрелому алкоголю – предстать в своём лучшем виде.

Попав внутрь такого графина, вино начинает «дышать». Оно становится более сбалансированным за счет того, что углекислота выходит из него. Приторная терпкость алкогольного напитка сглаживается. А его отличительные вкусовые особенности начинают проявляться в полной мере.

В декантере вино избавляется от естественного осадка (так называемого «винного камня»). Этот природный осадок не только негативно сказывается

на вкусе спиртного. Он неприятно скрипит на зубах. В сосуде красный напиток становится кристально чистым, из него уходят горьковатые нотки.

В целом, использование специального прибора перед дегустацией помогает сделать вкусовые свойства спиртного лучше. А ещё применение необычного графина причудливой формы превращает обычное распитие бутылочки благородного вина в настоящее зрелищное шоу.

Задание.

Преподаватель раздает карточки со списком вин (для каждой бригады разные), студенты подбирают к ним бокалы. Изучить штопор изображенный на карточке.

Представить выполненное задание, а именно: дать правильное название бокалов, рассказать для каких вин каждый из них предназначен. Дать название и описать принцип действия изображенного на карточке штопора.

Вопросы для собеседования.

1. Что означает слово «Бокал» в переводе с французского?
2. Почему бокал называют «Службой напитка»?
3. Какие еще напитки можно подавать в бокале для белого вина?
7. Как правильно открывать вино?
8. Какова температура подачи белых вин?
9. Что такое декантер?

Литература:

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка. – СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Тема: Современные требования к проведению дегустационного анализа.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4

«Требования, предъявляемые к современному специалисту дегустационного анализа» (2 акад. часа)

1. Цель занятия: Изучение факторов, влияющих на работу дегустаторов. Определение некомпенсируемых способностей при отборе дегустаторов. Интегральная оценка компетентности дегустатора.

Теоретические положения

В нашей стране работа дегустатора не является профессиональной в обычном смысле этого слова. Её определяют как одну из функций технолога, мастера цеха, лаборанта и других специалистов пищевой промышленности. Работа дегустационных комиссий строго регламентирована различными организационными документами.

Органолептическую оценку проводят исключительно с помощью органов чувств дегустатора. В некоторых случаях в зависимости от вида продукта дополнительно используют данные физико-химического анализа.

Все необходимые знания и навыки члены дегустационных комиссий получают в ходе практической работы. Специальная подготовка дегустаторов не проводится. Однако работа дегустатора требует высокой квалификации, внимания, большой психологической отдачи и энтузиазма. Особое значение имеют отбор и аттестация дегустаторов по их сенсорным способностям и другим качествам.

Факторы, влияющие на работу дегустаторов:

- субъективные
 - индивидуальные особенности дегустатора (характеристики чувствительности и адаптации; особенности восприятия: сенсорные доминанты; особенности внимания; особенности мышления; особенности памяти);

- особенности личности дегустатора (мотивация, ожидание, комфортность, влияние авторитета; познавательная активность; интра-экстраверсия);
- состояние дегустатора (голод, жажда, здоровье, эмоциональное состояние);
 - объективные
- рабочее место дегустатора (влияние шума, запаха; освещенность; вентиляция; влажность; температура; цветовой фон помещения и мебели);
- особенности пищевых продуктов (контрастность образцов; специфические свойства образца; положение образца в серии; монотонность свойств серии образцов);
- организация рабочего места (дегустационная нагрузка; точность инструкции; размерность шкалы; порядок подачи образцов; дополнительные стимулы и информация; форма обсуждения оценок).

Для проведения качественного органолептического анализа проводят **отбор дегустаторов** с последующим их обучением.

По данным Д.Е.Тильгнера, первые методики отбора дегустаторов появились в 1932 году в США. В 1945 году в Бостоне была создана первая частная школа по подготовке дегустаторов для фирм, выпускающих пищевую продукцию.

В настоящее время многие страны, в целях унификации методов органолептического анализа и оценки качества пищевых продуктов, пользуются рекомендациями Международной организации по стандартизации для контроля вкусовой чувствительности дегустаторов (ИСО –3972). Они описывают условия измерения порогов обнаружения, распознавания четырех основных вкусов.

Все методики основаны на принципе отбора дегустаторов с повышенной сенсорной чувствительностью, являющейся профессионально важным качеством дегустатора. Понятие о сенсорном минимуме ввел Д.Е.Тильгнер в 1957 году.

Сенсорный минимум – это высокая чувствительность вкусового, обонятельного, цветового анализаторов дегустатора, высокая тактильная чувствительность оральной (ротовой) поверхности и высокая осязательная чувствительность пальцев рук.

Поиск дегустаторов с высоким уровнем сенсорной чувствительности представляет практическую трудность. Исследованиями Р.В.Головня установлено, что для того чтобы отобрать 10 дегустаторов с высокой чувствительностью, задаваемой сенсорным минимумом, необходимо обследовать 500 человек.

Проведение отбора дегустаторов

Еще раз напомним, что ощущение свойств пищевых продуктов представляет собой субъективную реакцию дегустатора (оценщика). Восприятие отдельных свойств продукта происходит в результате их воздействия на рецепторы органов чувств оценщика (рецептор – часть органа чувств, которая отвечает на отдельные возбудители). Отдельные ощущения органолептических признаков складываются в комплексное ощущение.

Оценка органолептических свойств включает шесть стадий:

1. Восприятие,
2. Осознание,
3. Фиксирование,
4. Запоминание,
5. Воспроизведение,
6. Собственно оценка.

Психологический отбор – допуск людей к какому-либо определенному виду деятельности на основе оценки их способностей. К таким способностям относят: чувствительность анализатора, внимание, память, мыслительные, речевые мотивы поведения, отношение к себе, к другим людям, коммуникабельность.

Способности, обеспечивающие успешное овладение деятельностью, называют *профессионально важными качествами* (способностями) (ПВК).

При отборе дегустаторов определяют некомпенсируемые способности дегустаторов и свойства, которые могут быть полезными в его деятельности.

К *некомпенсируемым* свойствам дегустаторов относят распознавательные и различительные пороги вкусовой, обонятельной, цветовой чувствительности, мера надежности дегустатора.

К *свойствам, полезным в деятельности дегустатора*, относят: объем вкусовых терминов, необходимых для описания ощущений; сила конформных реакций.

Разработана единая шкала количественной оценки уровней развитости вышеперечисленных свойств. Метод сводится к оценке места, которое занимает испытуемый в обследуемой выборке по измеряемому свойству.

Например, в предварительных экспериментах участвует большая группа дегустаторов (100-200 человек) специфического или универсального профиля с целью нахождения концентрации химических веществ, на которую реагируют 25, 50, 75 и 100% испытуемых. Концентрация вещества (вкусового, запахового), на которую реагируют 25% испытуемых, диагностирует высокую чувствительность, и она оценивается 4 баллами. Соответственно, концентрация вещества, на которую реагируют 50% испытуемых, диагностирует хорошую чувствительность (3 балла); концентрация вещества, на которую реагируют 75% испытуемых, диагностирует удовлетворительную чувствительность (2 балла); концентрация вещества, на которую реагируют 100% испытуемых, диагностирует плохую чувствительность (1 балл);

Предложенный метод оценки уровней ПВК дает возможность сравнить результаты отбора дегустаторов, проведенных в различных регионах страны.

Отбор дегустаторов по некомпенсируемым показателям

Приводимые ниже диагностические критерии отбора не зависят от пола, возраста дегустатора, стажа его работы в дегустационной комиссии, фактора курения, без учета специфики дегустационной комиссии.

Измерение пороговых величин происходит в обстановке крайней ориентации на успех. Ориентация на успех – это мощный критерий, которому

подчинено все поведение дегустатора. Поэтому, для того, чтобы контролировать и стабилизировать его поведение при измерениях ПВК, вводят приемы:

1. Настройку анализаторов - изменение чувствительности анализатора под влиянием мотивации испытуемого в зависимости от его навыков к работе с раздражителями данного диапазона или в зависимости от степени осознания, понятности инструкции и т.д. Настройка вводится при измерении каждого ПВК. Эта процедура дает возможность ознакомиться с особенностями решения задачи, выработать план последовательности действий. Все это снижает влияние случайных помех на результаты отбора, повышает воспроизводимость и надежность результатов;

2. Инструктирование перед решением задач. Требования к инструкциям следующие:

- * понятность - текст её доступен для понимания испытуемым цели и приемов решения задач;

- * самостоятельность – обеспечивает самостоятельность решения задач;

- * однозначность – обеспечивает однозначное поведение испытуемых в случае сомнений;

3. Лимитированное время решения задач. Необходимость введения этого приема вытекает из требований развития дегустатором определенной скорости при решении отборочных задач. Например, ставится условие, что дегустатор должен решить задачу за 20-30 минут.

Из некомпенсируемых показателей профпригодности следует обращать внимание на противопоказания, которые снижают эффективность работы. Для дегустационной деятельности такими противопоказаниями являются физиологические и психологические расстройства вкусовой, обонятельной чувствительности и цветового зрения.

Вкусовые расстройства

Агнозия - отсутствие вкусовой чувствительности ко всем вкусовым веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ.

Гипогнозия - пониженная вкусовая чувствительность ко всем вкусовым веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ.

Гипергнозия - необычно высокая вкусовая чувствительность ко всем вкусовым веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ.

Парагнозия - извращенная способность ощущать вкус, несвойственный данному веществу или группе веществ.

Помимо этих расстройств в психологических исследованиях обнаружено явление неправильного применения прилагательных "солёный", "кислый" и "горький". Наиболее часты ошибки в названии кислого вкуса – горький, горького вкуса – солёный. Такие нарушения встречаются достаточно часто и могут колебаться в пределах 25-35% обследуемых лиц. Эти ошибки исчезают после обучения испытуемых стандартам, хотя результат обучения меняется с течением времени. При исследовании указанного феномена пользуются растворами с четко выраженным вкусом соленого, кислого, горького, сладкого.

Обонятельные расстройства

Аносмия - отсутствие обонятельной чувствительности ко всем пахучим веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ.

Гиперосмия - необычайно высокая обонятельная чувствительность ко всем пахучим веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ.

Гипосмия - пониженная обонятельная чувствительность ко всем пахучим веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ.

Паросмия - извращенная способность ощущать запах, несвойственный данному веществу или группе веществ.

К клиническим нарушениям цветового зрения для дегустаторов является дальтонизм - полная или частичная цветовая слепота (агнозия).

При подготовке проб, испытуемых на вкус и запах, их готовят на дистиллированной воде.

Для приготовления растворов, выражающих основные вкусы, используют следующие химические вещества: натрия хлорид – соленый раствор, винная кислота – кислый раствор, сахароза – сладкий раствор, солянокислый хинин – горький раствор.

Для приготовления растворов, выражающих основные запахи, используют следующие химические вещества: этанол ректификат – запах спирта, уксусная кислота – запах уксуса, мятное масло – запах мяты, тимол – запах тимола.

Наличие или отсутствие дальтонизма проверяется, как правило, с помощью специально разработанных полихроматических таблиц.

С основными терминами в области определения способностей дегустаторов и методиками проведения отбора дегустаторов по некомпенсируемым показателям Вы ознакомитесь на лабораторных занятиях.

К некомпенсируемым показателям относят также и *оценку надежности дегустатора*. Несмотря на отсутствие исследований для оценки надежности дегустатора, нет недостатка в методах измерения этого признака. Широко известны 3 метода:

1. Вычисление корреляции над повторными оценками качества пищевых продуктов;
2. Подсчет коэффициента совпадения повторных оценок качества;
3. Вычисление вероятности совпадения оценок качества треугольным методом.

Специалисты считают наиболее удобным методом оценки надежности дегустаторов второй метод.

Для определения воспроизводимости проводят органолептическую оценку качества проб в два тура.

Первый тур оценивания рекомендуется проводить утром, второй – через 3-4 ч после окончания первого. Во втором туре сохраняют порядок предъявления проб, принятый в первом туре.

Для регистрации ответов используются 2 карты (для каждого тура в отдельности).

Наборы десяти проб должны содержать образцы одного наименования, как в первом, так и во втором туре. Например, испытуемые могут оценивать яблочный сок разных производителей. Можно использовать вкусовые добавки для получения большего разнообразия.

При определении воспроизводимости используют продукты, качество которых не должно изменяться после 3-4 ч хранения в стабильных, неизменных условиях.

Оценивание качества проб проводят по 10-балльной шкале:

- очень высокое	10-9;
- высокое	8-7;
- удовлетворительное	6-5;
- плохое	4-3;
- очень плохое	2-1.

Отбор дегустаторов по свойствам, полезным в профессиональной деятельности (дополнительные)

Измерение и оценка силы конформных реакций дегустаторов

Конформизм – это эффект навязанного суждения, внешнего и внутреннего согласия с группой или другим лицом, без переживания внутреннего конфликта или с переживанием его; часто интерпретируется как подражательность, нежелательность выделения из группы. Понятие конформизм означает приспособленчество, пассивное принятие господствующих мнений.

Суть эксперимента: испытуемые оценивают качество вкуса и аромата 10 проб продукта разного ассортимента. В инструкции говорится, что после подсчета арифметических средних оценок всей группы будет произведено сравнение оценок каждого дегустатора с полученными данными. В случае большого расхождения индивидуальных оценок от средних индивидуальных

оценки необходимо исправить в соответствующую сторону: повысить или снизить с целью достижения согласованного мнения группы о качестве проб.

Фактически средние арифметические значения оценок группы не вычисляются. Исследователь выбирает 4 подходящие оценки качества из 10 у каждого испытуемого и, оказывая нажим на последнего, заставляет 2 оценки максимально повысить, 2 другие – максимально понизить, апеллируя к фиктивному групповому мнению.

Органолептическое оценивание проб проводится одновременно с о всеми испытуемыми, конформная же часть эксперимента – с каждым испытуемым в отдельности без посторонних лиц.

Сила конформных реакций дегустаторов оценивается по следующей шкале:

- 1 – часть или все реакции сильно конформны;
- 2 – все реакции умеренно конформны;
- 3 – часть реакций умеренно конформна, часть – самостоятельна;
- 4 – все реакции самостоятельные.

В этой методике сила конформных реакций зависит от личности исследователя и тех тонких нюансов, которые возникают при его общении с испытуемым. Поэтому стандартизировать условия измерения силы конформных реакций практически невозможно – это проблема, требующая дальнейших исследований.

Оценка объема вкусового словаря дегустатора

Объем вкусового словаря дегустатора – количество специфических слов, которые дегустатор знает и использует при описании вкуса оцениваемого продукта к моменту проведения отбора.

Суть эксперимента: дегустатор должен тщательно следить за вкусовыми ощущениями, возникающими при оценке качества 10 проб различных по наименованию продуктов. Это могут быть 10 проб различных соков или 10 проб, соответствующих специфике работы дегустатора.

Все испытуемые, проходящие это испытание, должны оценивать одинаковые наборы 10 проб разного наименования. За индивидуальный индекс объема словаря принимается средняя арифметическая несовпадающих слов, используемых дегустатором для описания вкусового свойства. Ответы заносят в карту опроса.

Специалистами обнаружено, что работники головных предприятий обладают большим арсеналом слов вкусового словаря, чем работники районных предприятий. Это объясняется тем, что первые сталкиваются с большим ассортиментом продукции. В тоже время, уровень образования на объем вкусового словаря дегустатора не влияет, также как и пол дегустатора.

Завершающим этапом отбора дегустаторов (после определения некомпенсируемых способностей и свойств, полезных в его деятельности) является расчет **интегральной оценки компетентности дегустатора.**

Числовое значение компетентности дегустатора вычисляется как сумма уровней всех измеренных при отборе профессионально важных качеств дегустатора и обозначается буквой *K*.

Высокой компетентности соответствует цифра 4, низкой – 1.

В таблице 1 приведены рассчитанные по такой схеме диагностические значения *K*.

Таблица 1

Диагностические значения компетентности (*K*) дегустаторов

Диагностические значения <i>K</i>	Оценка уровня <i>K</i>
больше 59	4-й уровень (отличный)
59-38	3-й уровень (хороший)
37-28	2-й уровень
27-17	(удовлетворительный)
	1-й уровень (плохой)

Дегустаторам с 4-м, 3-м и 2-м уровнями компетентности присваивается право решающего голоса при работе в дегустационной комиссии. Дегустаторы с 1-м уровнем компетентности получают право совещательного голоса.

Дегустаторы с решающим правом голоса могут решать любые задачи, связанные с органолептической оценкой качества пищевых продуктов. Самые трудные задачи рекомендуется решать дегустаторам с 4-м и 3-м уровнями компетентности.

Повышение квалификации дегустаторов

После проведения отбора дегустаторы еще не подготовлены к проведению анализа качества пищевых продуктов. Подготовка и обучение дегустаторов преследует цель не только совершенствование способностей дегустаторов как измерительного прибора, но и развитие способностей у дегустаторов совершенствовать и моделировать органолептические свойства пищевых продуктов.

Необходимо проводить обучение прошедших отбор дегустаторов. Различают подготовку:

- общую - направлена на совершенствование чувствительности дегустатора;
- специфическую – обучение особенностям проведения органолептического анализа качества пищевых продуктов, изучение методов исследования и прогнозирования потребительских оценок.

Тренировка анализаторов. Тренировка вкусовой и обонятельной чувствительности, а также цветоразличительных функций проводится постоянно. Проводятся также исследования возможности использования биостимуляторов в развитии вышеуказанных функций (в частности, настойки женьшеня и китайского лимонника).

Обучение вкусовому словарю. Необходимость разработки таких словарей огромна, так как в оценочных таблицах ГОСТов явно не хватает терминов, характеризующих особенности органолептических свойств пищевых продуктов. Существование точной, однозначной терминологии

крайне важно, так как это дает возможность: повысить точность органолептических оценок, даваемых дегустаторами пищевых продуктов, используя выражения, характеризующие все возможные органолептические особенности; улучшить взаимопонимание специалистов.

Программы тренировок дегустаторов. В некоторых западных странах отбор и обучение дегустаторов осуществляется в вузах по подготовке технологов пищевых продуктов.

Изучение потребительских оценок. Изучая потребительские оценки, дегустационная комиссия предприятия при помощи рекламы должна распространять информацию, помогающую формировать стиль, вкус и тенденции потребления пищевых продуктов.

Контрольные задания:

1. Перечислите и охарактеризуйте факторы, влияющие на работу дегустаторов.
2. Дайте определение сенсорного минимума.
3. Расскажите об определении некомпенсируемых способностей при отборе дегустаторов.
4. Охарактеризуйте вкусовые, обонятельные и зрительные расстройства, влияющие на работу дегустатора.
5. Охарактеризуйте свойства, которые могут быть полезными в деятельности дегустатора.
6. Расскажите о конформизме и силе конформных реакций.
7. Расскажите об оценке объема вкусового словаря дегустатора.
8. Охарактеризуйте интегральную оценку компетентности дегустатора.
9. Расскажите о повышении квалификации дегустаторов.

Литература:

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка. – СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5

«Чтение винных этикеток Старого и Нового Света» (2 акад. часа)

Цель занятия: Изучение правил чтения винных этикеток Старого и Нового Света

Теоретические положения

Тому, кто желает обрести компас, с помощью которого можно было бы разобраться в многообразии вин, прежде всего необходимо научиться читать этикетки.

Они несут значительно больше информации, чем надписи на упаковке большинства прочих товаров. И это вполне понятно: чтобы покупатель мог со знанием дела выбрать вино в ресторане или на магазинной полке, он должен иметь возможность судить о его качестве еще до того, как откроет бутылку.

Считается, что впервые этикетки с указанием места производства вина появились на рубеже XVII-XVIII веков, хотя и через сто лет после этого их использование было скорее исключением, чем правилом. По некоторым данным, одной из первых серийных этикеток снабдила свое

шампанское, отправляя его в начале XIX века в Россию, Николь Клико-Понсардэн – знаменитая вдова Клико. Однако массовое распространение этикетки получили лишь в 1860-х годах, когда вина стали продаваться преимущественно разлитыми по бутылкам и появились составы, способные прочно приклеивать бумагу к стеклу.

Сейчас во всех странах наличие этикетки на бутылке или иной емкости, например, пакете с вином, является обязательным. Она наклеивается чаще всего сразу после розлива (за исключением случаев, когда бутилировщик работает с рынками, законодательство которых формулирует особые требования к этикеткам), является своего рода паспортом вина и несет исчерпывающую информацию о нем – прежде всего о том, к какой категории

принадлежит вино и на какую компанию возложена ответственность за его качество. Правда, порой паспортом вина называют его пробку – как в силу традиции, так и потому, что фальсифицировать вино путем замены пробки куда труднее, чем просто переклеить этикетку – во всяком случае, это требует специального оборудования. Однако надписи на пробках в большинстве стран не являются обязательными (за исключением названия апелласьона на пробках игристых вин) и далеко не всегда содержат полную информацию, например, о месте производства вина, миллезиме, бутилировщике.

Помимо этикетки, на бутылку может наклеиваться кольеретка (от французского *col* – «горлышко»), или, как ее еще называют, кольретка. Эта узкая бумажная полоска размещается под горлышком бутылки. В большинстве случаев на кольеретке указывается миллезим, что избавляет производителя от необходимости ежегодно перепечатывать этикетку.

Наконец, на задней стороне бутылки располагается контрэтикетка. В соответствии с российским законодательством надписи на ней должны быть на русском языке. К сожалению, при подготовке и печати русскоязычных контрэтикеток довольно часто допускаются – причем порой умышленно – ошибки (в названии вина, его цвете, сроке хранения и т.д.). Это существенно снижает их ценность как источника сведений о вине.

Если же вино приобретается за рубежом и на нем сохраняется «родная» контрэтикетка, то с нее вполне можно считать дополнительную информацию, например, об использованных сортах винограда, содержании сахара, температуре подачи и рекомендуемых гастрономических сочетаниях.

Этикетка выступает также как важный инструмент маркетинга. Красивые этикетки призваны остановить внимание покупателя, сформировать у него привлекательный образ вина. Именно этикеткам в значительной степени обязаны своим коммерческим успехом многие «брендовые» вина – обычно весьма посредственного качества, – предназначенные для не очень сведущих потребителей и распространяемые посредством раскручивания торговых марок.

Чересчур красивая этикетка не является гарантией высокого качества вина – напротив, она заставляет насторожиться. Этикетки лучших вин обычно отличаются строгостью и лаконичностью рисунка. Разумеется, и это правило имеет исключения. Достаточно напомнить о знаменитом поийке - Château Mouton-Rothschild, ежегодно обновляемые этикетки которого создаются начиная с победного 1945 года лучшими и популярнейшими художниками мира, среди которых были, в частности, Брак, Дали и Шагал.

На первый взгляд винные этикетки сильно отличаются друг от друга – по форме, размеру, помещенным на них рисункам, цветовой гамме и т.д. Но несмотря на кажущееся разнообразие они подчиняются строгой регламентации, которая, однако, не вполне одинакова в разных странах. Наибольшую информацию на винных этикетках несут, разумеется, надписи. Их можно разделить на обязательные и необязательные (факультативные), но с некоторой долей условности. Дело в том, что в разных странах, а в их рамках – в отношении вин разных регионов и категорий качества – это деление не вполне совпадает.

Возьмем для примера этикетки вин, изготовленных во Франции, а при необходимости будем указывать на особенности оформления винодельческой продукции других стран.



Рисунок 1 Этикетки вин : 1) Указание страны происхождения
2)Содержание этилового спирта 3)Качественная категория

Обязательные надписи на этикетках

В зависимости от качественной категории и некоторых других особенностей вина таких надписей обычно бывает пять или шесть, а в отдельных случаях и больше.

1) Указание страны происхождения

Например, *Produit en France* («Произведено во Франции»). Данная надпись может приводиться на различных языках Европейского сообщества, однако особенно часто встречается на английском (*Produce of France*). Обязательной она является только в случае, если вино продается за пределами страны-производителя. Если же оно предназначено исключительно для внутреннего рынка, такая надпись может отсутствовать. В верхней части капсулы (термоусадочного колпачка) таких бутылок обычно обнаруживается так называемая виньетка, имеющая форму круга синего или зеленого цвета; она свидетельствует об уплате бутилировщиком налога с оборота.

2) Содержание этилового спирта

Оно обычно выражается в процентах объема и имеет вид «x% vol.» и в сухих винах колеблется в пределах от 8,5 до 15. Это означает, что при 20°C в ста литрах вина содержится означенное количество литров чистого спирта. Иногда содержание алкоголя указывается в градусах (°), что, в сущности, является всего лишь еще одним обозначением процентов объема.

В соответствии с европейским законодательством реальное содержание спирта в вине может отличаться от обозначенного на этикетке не более чем на 0,5% в ту или другую сторону.

3) Качественная категория вина

Во Франции в настоящее время выделяются четыре такие категории (впрочем, к ним вобозримом будущем, вероятнее всего, присоединится и пятая – во всяком случае, вопрос об этом сейчас активно обсуждается).

На низшей ступени качества стоят столовые вина (*vins de table*). В процессе их производства используется виноград разного происхождения, в том числе и выращенный в других странах Европейского сообщества. Широко

практикуется купажи́рование вин разных лет урожая (в некоторых странах на этикетках вин этой категории указывать год урожая запрещается), а контроль качества не требует от вина соответствия какому-либо определенному типу. Считается, что такое вино предназначено для не слишком взыскательных потребителей: неудивительно, что его производство постепенно сокращается.

Местные вина (*vins de pays*) в последние десятилетия пользуются возрастающим спросом.

Особенно быстрыми темпами увеличивается производство сортовых вин, причем название сорта почти всегда выносится на этикетку. Местные вина с полным основанием рассматривают как своего рода элиту столовых. Виноград для них собирается с определенных территорий (во Франции это может быть департамент, часть департамента или несколько департаментов), название которых и носят эти вина: например, это может быть вино местности Ок (*vin de pays d’Oc*).

Что же касается вин марочных, то есть относящихся к двум высшим категориям, применительно к ним чрезвычайно важную роль играет понятие апелласьона (франц. – *appellation*). Буквально это слово переводится как «наименование». В словарях оно определяется как «регламентационная система, гарантирующая подлинность вин, произведенных на конкретной территории». Апелласьоны бывают двух видов, каждому из которых соответствует своя категория марочных вин – третья и четвертая в нашем перечне.

Делимитированные вина высшего качества (*Appellations d’origine - Vins délimités de qualité supérieur, AOVDQS*) образуют категорию, которая во Франции имеет скорее переходный характер. Как правило, виноградарям и виноделам сравнительно быстро удастся еще более повысить качество своей продукции, а затем и добиться перевода их апелласьона в высшую категорию. Напротив, в Испании марочные вина представлены главным образом именно данной категорией (там она называется *Denominación de origen*).

Высшую ступень иерархии образуют вина контролируемых наименований по происхождению (Appellations d'origine contrôlées, AOC). К их качественному уровню предъявляются особенно суровые требования. Именно благодаря этому данная категория является наиболее престижной, а удостоенные ею вина – наиболее интересными по вкусу.

Используемый в США для обозначения категории марочных вин термин American Viticultural Area (AVA) никогда не выносится на этикетку.

Во Франции на этикетках вин категории AOVDQS помимо названия самой категории обязательно должен присутствовать так называемый гарантийный ярлык с номером контроля. Внешне он похож на почтовую марку и размещается обычно в левом нижнем углу этикетки.

На этикетках продукции некоторых апелласьонов качественная категория может опускаться. Во Франции это касается только апелласьона Шампань (Champagne).

4) Название зоны производства, в частности апелласьона

Разумеется, данная надпись является обязательной только для вин, производимых в подобных зонах.

Зона производства может упоминаться на винной этикетке дважды: сначала как название вина, а затем как обозначение апелласьона. В последнем случае надпись принимает вид: «х. Appellation x Contrôlée» (х здесь – название и вина, и апелласьона, например, Chablis или Médoc).

В Италии к названию апелласьона может добавляться термин classico. Так обозначают центральную, как правило, лучшую часть апелласьона, например Chianti Classico.

В странах Европейского сообщества принято, что зона производства упоминается на этикетках лишь в случаях, если из нее происходят все виноматериалы, составившие вино. Законодательства США и Австралии ограничивают этот показатель 85%, тогда как оставшиеся 15% могут происходить из других зон. Еще ниже соответствующий порог в Чили и ЮАР - всего 75%.



5) Название и адрес компании-бутилировщика

Данная надпись относится к числу наиболее важных: по законодательству большинства винодельческих стран именно компания, осуществившая розлив вина, несет ответственность за его качество. Такая надпись является обязательной почти для всех стран, за исключением разве что Австралии.

На этикетках столовых и местных вин, изготовленных в странах Европейского сообщества, не может помещаться адрес бутилировщика, если он включает название апелласьона. В этом случае вместо адреса компании указывается почтовый индекс.



Во Франции адресу компании должна предшествовать надпись *Mis en bouteille* («Разлито по бутылкам»). Это правило действует в отношении вин всех категорий, кроме столовых.

Могут быть также надписи, обязательные только для отдельных групп вин. Например, на этикетках игристых вин, изготовленных в странах Европейского сообщества, непременно должно обозначаться содержание сахара. О подобных надписях мы поговорим ниже.

Необязательные надписи на этикетках

В рамках Европейского сообщества идет работа по составлению исчерпывающего списка подобных надписей, но она пока не завершена. В настоящее время законодательство оставляет вопрос о размещении таких надписей на усмотрение бутилировщика, выдвигая при этом лишь одно требование: все они должны строго соответствовать действительности и не вводить в заблуждение потребителя.

Тем не менее, часты случаи, когда некоторые надписи понимаются превратно. Поэтому мы с большой долей условности разделим их на две подгруппы – не допускающие и допускающие двойное толкование.

Надписи, не допускающие двойного толкования

Их смысл предельно четок, так что ошибиться в интерпретации таких надписей при всем желании практически невозможно.

Цвет вина – красное, розовое или белое. По-французски соответственно *rouge*, *rosé*, *blanc*, по-итальянски – *rosso*, *rosato* и *bianco*, по-испански – *tinto*, *rosado* и *blanco*. Такая надпись обычно имеется на этикетках вин низших категорий качества. Значительно реже она встречается на продукции апелласьонов – и только в случаях, когда в них могут изготавливаться вина разного цвета.

б) Название конкретного виноградника, где произведено вино

Подчеркивая связь вина с землей и, таким образом, его специфические особенности, данная надпись повышает престижность этого продукта.

Неудивительно, что производители или негоцианты не упускают возможности обозначить на этикетке название, например, бордоского шато (château) или бургундского кры (cru). Сделать это можно не всегда. Так, из сорока виноградников, составляющих апелласьон Chablis Premier Cru (Шабли Премье Крю), на этикетках могут фигурировать лишь семнадцать.



В некоторых случаях указание конкретного виноградника становится обязательным. В частности, во Франции на этикетках вин из апелласьона Alsace Grand Cru всегда указывается виноградник (всего их пятьдесят). Точно так же один из семи виноградников (Les Clos, Blanchots, Bougros, Valmur,

Vaudésir, Les Preuses и Grenouilles) непременно обозначается на этикетках Chablis Grand Cru.

Сорт винограда, из которого изготовлено вино

В различных странах доля сорта, дающая право на подобную надпись, может колебаться от

75 до 100 процентов. В странах Европейского сообщества на этикетку могут выноситься и два сорта винограда, но лишь в случае, если вино полностью состоит из них; при этом преобладающий сорт указывается первым. В некоторых других странах на винной этикетке разрешается обозначать до трех сортов винограда.

Впрочем, подобная надпись не всегда является факультативной. Например, в Аргентине, Израиле, Новой Зеландии и во французском регионе Эльзас она обязательна для сортовых вин. Напротив, на Кипре указывать сорт винограда на винных этикетках не разрешается. Такой же запрет действует в Бургундии в отношении вин, изготовленных в апелласьонах, за исключением некоторых Bourgogne и Bourgogne Aligoté (впрочем, во втором случае название сорта является составной частью обозначения апелласьона).

Свои правила существуют в отношении игристых вин. Так, если белое игристое вино сделано только из черного винограда, на этикетке может появляться надпись Blanc de Noirs («Блан-де-Нуар»), если же исключительно из белого – Blanc de Blancs («Блан-де-Блан»). На этикетках тихих вин подобные надписи появляются очень редко.

Другие особенности использованного винограда

Например, во Франции надпись Vieilles Vignes («Старые лозы») означает, что вино произведено из ягод с лоз не менее чем пятнадцатилетнего (а зачастую и столетнего) возраста (В апелласьоне Madiran, что во французском регионе Юго-Запад, на одном из виноградников еще плодоносят лозы, посаженные в год Французской революции (1789)), которые при меньшей урожайности дают продукцию более высокого качества и лучшей

экстрактивности. Следует отметить, что при этом законодательно понятие «старая лоза» не определяется.

Тип вина по технологии производства и/или выдержки

Эти надписи столь же разнообразны, как и соответствующие технологии, поэтому перечислим лишь некоторые из них. Nouveau (новое), реже jeune (молодое) или primeur (раннее) вино делается по технологии, позволяющей употреблять его без предварительной выдержки. На рынке оно появляется первым из вин нового урожая (во Франции – в третий четверг ноября) и должно быть выпито в течение непродолжительного времени – как правило, не более полугода. Из вин подобного типа наиболее известно Beaujolais, хотя в той же Франции они изготавливаются в двух дюжинах апелласьонов, например, в Anjou, Côtes du Rhône, Gaillac, Coteaux du Languedoc, Minervois, Corbières – и это не говоря об итальянском vino novello, испанском vino primero или vino jóven, португальском vinho verde. Vin jaune - желтое вино, которое делают преимущественно во французском регионе Юра из перезревшего винограда. В течение не менее шести лет оно выдерживается в не полностью заполненных дубовых бочках, причем на поверхности образуется тонкая дрожжевая пленка, которая и определяет своеобразие напитка. Желтые вина считаются рекордсменами среди винных долгожителей: столетний возраст для них далеко не предел.

Vin de paille - соломенное вино, производимое главным образом во французских регионах Юра, Долина Роны и Эльзас из винограда, который в течение нескольких месяцев подвяливается под навесом – на соломенной подстилке либо в подвешенном состоянии. В результате сок приобретает высокую концентрированность, что позволяет изготавливать из него насыщенные десертные вина. В Австрии, где таких вин делают все меньше, их называют Strohwein.

Vin doux naturel буквально переводится как «натуральное сладкое вино». Как ни странно, во Франции так называют спиртованные, то есть крепленые вина; при их производстве во время алкогольного брожения в сусло

добавляются спирт либо его смесь с концентрированным виноградным соком - мистель. Во Франции таких вин изготавливается относительно немного, особенно ими славится Руссильон.

Немецкий и австрийский Eiswein, канадский и чилийский Ice Wine, то есть «ледяное» вино», делаются из перезрелого винограда, который убирается и отжимается при температуре не выше -5 градусов, что позволяет повысить концентрированность сула, и в частности содержание в нем сахара.

Vin biologique, то есть биологическое вино, изготавливается без использования пестицидов, фунгицидов, химических удобрений и консервантов, а необходимые добавки к вину – только натуральные – сводятся к минимуму. Поскольку сертификация биологических вин весьма запутана и вызывает много споров, многие из их производителей воздерживаются от размещения данной надписи на этикетке.

Во многих странах (преимущественно в Израиле) делают также кошерные вина, технология создания которых позволяет потреблять их иудеям. На этикетках таких вин имеются надпись на иврите и печать раввината.

В Испании надпись Doble pasta («Добле паста») на этикетке красного вина означает, что при настаивании на мезге (мацерации) использовалось ее вдвое большее, по сравнению с обычным, количество. Такое вино отличается насыщенным цветом, высокой концентрированностью и сильной танинностью. В этой стране употребляются особые обозначения выдержки вина.

В Италии существуют следующие обозначения подобного рода: Superiore – вино имеет более высокое (как правило, не менее чем на 0,5 процента) содержание спирта, чем того требует законодательство для данного апелласьона; Riserva или Riserva Speciale – вино не только имеет более высокое (обычно на 0,5-1 процент) содержание спирта, но и было выдержано в погребе не менее двух-трех лет (в зависимости от типа); Vecchio – старое; Stravecchio – очень старое. Vino Santo («Святое вино») – белое,

преимущественно десертное вино, производимое главным образом в Тоскане из подвяленного винограда и в течение не менее трех лет выдерживаемое в недоливаемых бочках. Recioto – очень насыщенное, богатое вино, изготавливаемое из перезревшего винограда преимущественно в Венето, в апелласьонах Вальполичела и Соаве.

В Португалии слово Reserva на этикетке означает, что спиртуозность вина по крайней мере на 0,5 процента превышает разрешенный минимум. Красные вина, обозначенные как Garrafeira (буквально «частный погреб»), кроме этого, перед поступлением в продажу должны быть выдержаны не менее трех лет, в том числе не менее двух лет – в бочке; для белых вин соответствующие показатели выдержки должны составлять не менее года и шести месяцев.

В Германии на этикетку могут выноситься надписи, обозначающие как особенности технологии, так и уровень качества в рамках категории Qualitätswein mit Prädicat (QmP). Последнее определяется главным образом содержанием сахара в винограде на момент его сбора: Kabinett – вино базового уровня; Spätlese – вино из винограда позднего сбора; Auslese – вино из отборных гроздей перезревшего винограда; Beerenauslese – вино из отборного, порой частично пораженного благородной плесенью винограда; Trockenbeerenauslese – вино из отборного винограда, пораженного благородной плесенью. Кстати, категории Auslese и Beerenauslese были признаны французским законодательством, но лишь в отношении вин Эльзаса, где они были названы соответственно Vendanges tardives и Sélection de grains nobles.

Тип вина по содержанию остаточного сахара

Во Франции соответствующее указание встречается преимущественно на этикетках несухих белых вин. В некоторых, относительно немногочисленных странах (Австрия, Болгария, Венгрия, Израиль) подобная надпись является обязательной. Обязательна она также для игристых вин,

производимых в рамках Европейского сообщества, - для шампанского в том числе.

Надписи на этикетках некрепленых тихих вин означают следующее:

- sec (или английское dry): сухие вина с содержанием сахара менее 4 граммов на литр; - demi-sec (semi-dry): полусухие вина (4-12 граммов на литр);
- moelleux (semi-sweet): полусладкие вина (12-45 граммов на литр); - doux (sweet): сладкие вина (более 45 граммов на литр).

Важно отметить, что в российской номенклатуре каждой из перечисленных категорий приписываются иные значения, например, полусладкие столовые вина могут иметь 3-8 процентов сахара.



7) Год урожая (миллезим или винтаж)

Вопреки распространенному мнению в большинстве стран эта надпись не является

обязательной. Тем не менее, поскольку немиллезимные вина, как правило, уступают миллезимным в качестве и престиже, она наличествует на этикетках, если только вино имеет на это право. В

Аргентине и Новой Зеландии такая надпись присутствует на этикетке миллезимных вин в обязательном порядке.

В Чили год урожая может указываться, лишь если виноматериалы соответствующего миллезима составляют в вине не менее 75%. В США этот показатель равен 95%, а в странах Европейского сообщества, в том числе во Франции – 85%. При этом законодательства европейских стран запрещают выносить год урожая на этикетки столовых вин.

8)Официальная региональная классификация вина

Речь идет именно об официальных классификациях, то есть проводимых и утверждаемых государственными органами или по их заказу. Впервые подобное мероприятие было осуществлено в Медоке и Сотерне (Бордо) в 1855 году. В настоящее время помимо Бордо классификации существуют в таких французских винодельческих регионах как Шампань, Бургундия и Эльзас. В прочих странах ничего подобного нет, если не считать классификацию португальского региона Доуро (Douro), где производится порто; при этом португальцы утверждают, что первая в мире классификация вин была проведена именно у них, и даже называют дату – 1756 год.

Классификационная надпись помещается на этикетках далеко не всех бордоских вин, причем на винах из Медока она часто принимает обобщенную форму – Cru classé en 1855 или Grand cru classé en 1855 (Хозяйство, классифицированное в 1855 году). В Эльзасе и Бургундии классификация входит в название апелласьона, а потому соответствующая надпись является обязательной, например, Montrachet Grand Cru или Alsace Grand Cru. В Шампани и Порто региональные классификации используются главным образом для определения цен на покупаемый виноград и разрешенного объема производства, так что на этикетках, как правило, не отражаются.

В качестве классификационной можно рассматривать также надпись Cru Bourgeois на этикетках некоторых медокских вин, не охваченных классификацией 1855 года. Следует иметь в виду, однако, что эта классификация стала адекватно отражать качество вин лишь после ее

пересмотра в июне 2003 года. Начиная с этого миллезима, на этикетках может обозначаться не только категория Cru Bourgeois, но и более высокие – Cru Bourgeois Supérieur и Cru Bourgeois Exceptionnel.

Порой приходится встречать надписи, похожие на классификационные, на этикетках вин из регионов или субрегионов, где официальные классификации не проводились; например, как Cru classé помечаются вина из Прованса, а как Cru bourgeois – вина из Бурже в Бордо. В подобных случаях речь идет главным образом о реликтах традиционных, давно забытых классификаций. Естественно, что подобная надпись, отражающая в наши дни преимущественно отношение производителя к своему вину, не может служить официальной гарантией его высокого качества.

9) Место розлива вина

Указание места розлива повышает престижность вина, а потому компания-бутилировщик

почти всегда помещает его на этикетку, если имеет на это право. Обычно этой надписи предшествует выражение «Разлито по бутылкам»: соответственно на франкоязычных этикетках – Mis en bouteille, на испаноязычных – Embotellado, на италоязычных – Imbotigliato. На англоязычных этикетках вин, разлитых производителем, как правило, имеется надпись Estate Bottled; в США и ЮАР она является обязательной.

Следует иметь в виду, что во Франции включать в свои названия слова Château или Clos могут только хозяйства, производящие вина категории Appellation d'origine contrôlée (AOC).



10) Статус компании-бутилировщика

Эта надпись обычно фигурирует на этикетке перед названием соответствующей компании либо сразу после него. Во Франции производители чаще всего обозначают себя как *producteur* (производитель), *propriétaire* (владелец) или *viticulteur* (виноградарь), а негоцианты – как *négociant* или *négociant-éleveur*.

Кроме того, как уже отмечалось, в большинстве случаев на бутылках вин от производителей указывается место розлива, тогда как для негоциантских вин характерно указание на фирму, осуществившую розлив. Так, во Франции обозначения *Mis en bouteille au domaine* («Разлито по бутылкам в хозяйстве»), *Mis en bouteille au château* («Разлито по бутылкам в шато»), *Mis en bouteille a la propriété* («Разлито по бутылкам в имении») свидетельствуют о том, что речь идет о вине от производителя. Для негоциантского же вина наиболее типична надпись *Mis en bouteille par* + название фирмы («Разлито по бутылкам фирмой ... »).

На этикетках шампанского статус бутилировщика указывается в обязательном порядке.

Год основания компании- бутилировщика

Чаще всего эту информацию помещают на этикетку те фирмы, которые имеют длительную историю. Это весьма удачный маркетинговый ход, позволяющий фирме подчеркнуть свою честность и надежность.

Трудно поверить, но бывало, что российские покупатели путали в надписи на этикетке год основания компании с годом урожая и приобретали трехлетнее вино, считая его полуторасотлетним.

Рекомендации по потреблению

Они встречаются преимущественно на этикетках ординарных вин, тогда как у марочных если и присутствуют, то чаще выносятся на контрэтикетку. Обычно указываются оптимальная температура подачи вина и наиболее удачные гастрономические сочетания.

11)Название вина

Оно может даваться по апелласьону (например, Margaux от Sichel), по винограднику

(Vouvray Clos du Bourg от Huet), по хозяйству (Château Palmer) либо быть фантазийным. В последнем случае обычно обыгрываются географические или исторические особенности местности, где производится вино (Hermitage La Chapelle от Paul Jaboulet Aîné), либо название компании (Sancerre La Bourgeoise от Henri Bourgeois).

Предупреждение о недопустимости загрязнения стеклом окружающей среды

На этикетках итальянских вин эта надпись (Non disperdere il vetro nell'ambiente) является обязательной.

12)Иллюстрации

Конкретные или воображаемые пейзажи, изображения зданий, гербы, эмблемы и т.д. К ним предъявляется только одно требование: они не должны вводить потребителей в заблуждение. Тем не менее, имеются случаи, когда пейзаж или строение на этикетке не имеют ни малейшего отношения к хозяйству, где произведено вино.

Надписи, допускающие двойное толкование

На винных этикетках встречаются и такие надписи, которые, не вступая в прямой конфликт

с действительностью, могут ввести потребителя в заблуждение. Поэтому очень важно правильно их интерпретировать. Вариантов подобных надписей довольно много, поэтому мы вынуждены ограничиться перечислением основных франкоязычных.



13)Grand vin

Может быть буквально переведено как «великое» или «элитное вино». Так производители, в первую очередь бордоские, обычно обозначают первое, то есть самое хорошее из своих вин. Оно составляется из лучших виноматериалов и своим качеством действительно превосходит прочую продукцию хозяйства. Но при этом вовсе не обязательно оказывается достойным столь громких слов, порой же бывает совсем дешевым. Во всяком случае, буквально толковать термин Grand vin не следует.

Réserve personnelle («Из личных запасов»), Sélection personnelle («Из собственной коллекции»)

Эти надписи могут создать впечатление, что речь идет о лучших винах производителя, первоначально предназначавшихся им для личного употребления. Однако каких-либо официальных гарантий достоверности подобных надписей не существует, так что их соответствие реальному положению дел определяется исключительно добросовестностью бутилировщика. То же относится и к надписи Cépages nobles («Из благородных сортов винограда»).

Élevé en fûts («Выдержано в деревянных бочках») или Élevé en fûts de chêne («Выдержано в дубовых бочках»)

Выдержка в бочках, особенно в новых, придает винам большую силу, танинность, делает их аромат богаче. Она необходима при производстве вин определенных типов, преимущественно красных. К примеру, лучшие хозяйства Бордо выдерживают свою продукцию в дубовых бочках, однако их владельцы не считают нужным каким-либо образом отражать данный факт на этикетке.

Затраты на приобретение бочек, особенно новых, могут быть довольно велики, что прибавляет престижности выдержанным в них винам и увеличивает их стоимость. Представляется, что именно этим соображением руководствуются компании-бутилировщики, выносящие данную надпись на этикетку. Однако известны случаи, когда срок подобной выдержки не превышал нескольких недель и никак не сказывался на качестве вина.

Предупреждение о том, что вино может содержать осадок

Как правило, оно выносится на кольеретку либо на контрэтикетку и объясняется особенностями технологии, например, отказом от оклейки и фильтрации вина. Наличие осадка обычно не относится к числу недостатков выдержанного вина и тем более не считается признаком его порчи. Тем не менее, осадок в молодом еще вине зачастую свидетельствует о небрежности производителя, а чаще – о неправильном хранении.

Mis en bouteille dans la région de production или Mis en bouteille dans nos chais Соответственно: «Разлито по бутылкам в районе производства» или «Разлито по бутылкам в наших погребах». Двусмысленность в данном случае заключается в том, что формально надпись указывает на место розлива, тогда как помещается она на этикетках вин не от производителей, а от негоциантов. Зачастую это вина весьма посредственного качества, не представляющие интереса для требовательных потребителей.

Порядковый номер бутылки в партии

Обычно он присутствует на этикетках великих вин, выпускаемых в ограниченных количествах, и призван дополнительно индивидуализировать бутылку. Однако иногда подобным же образом украшаются вполне заурядные

вина, которым их производители или негоданты пытаются придать флер уникальности. В этих случаях особенно забавно выглядят шестизначные номера бутылок. Глубокие чувства вызывает также обнаружение нескольких бутылок с одинаковыми номерами.

Упоминание о медалях и премиях, присужденных вину на различных конкурсах

Некоторые производители отличаются поистине удивительной памятью и в течение многих лет изображают на этикетках медали, завоеванные их винами еще в незапамятные времена. При этом вино в бутылке может быть совсем другого года и иметь мало общего с тем, чьи достоинства в

свое время покорили жюри. Кроме того, следует иметь в виду, что конкурсы бывают разной степени престижности, так что медали некоторых из них отнюдь не стоит рассматривать как гарантию высокого качества вина.

Оборудование и материалы: винные этикетки различных производителей вина.

Ход работы:

- 1.Ознакомиться с методическими указаниями
- 2.Изучить теоретическую часть.
- 3.Прочитать винные этикетки вин стран – производителей: России, Грузии, Чили, Франции, Италии и заполнить таблицу 1
- 4.Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
- 5.Ответы оформить в рабочую тетрадь.

Таблица 1 -Характеристика вина

№ п/п	Наименование вина	Страна производитель, регион	категория	Год урожа	Сорт винограда	Вкусо- ароматические характеристики	Цвет	Рекомендации по подаче

Вопросы для собеседования:

1. Какие иллюстрации можно использовать при оформлении винной этикетки?
2. Какие сведения можно прочитать на винной этикетке?
3. Правила чтения винной этикетки во Франции?
4. Правила чтения винной этикетки в Италии.
5. Правила чтения винной этикетки в России.
6. В чем различия винных этикеток Франции и России?

Литература:

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.– СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6

«Методы производства игристых вин»

Цель работы : изучить основные методы производства игристых вин»

Теоретические положения

С технологической точки зрения, производство игристых вин является достаточно сложным процессом. Утонченность и легкость напитка наряду с насыщенностью и глубиной вкуса объясняются тем, что игристое вино проходит не одну, а две стадии ферментации – одна нужна для того, чтобы сделать ароматное и вкусное вино, а вторая – создать в нем пузырьки.

Впервые игристое вино было изобретено в XVI веке, причем совершенно случайно, и некоторое время считалось браком при производстве тихих вин. К середине XIX века французы довели технологию до совершенства.

Существует шесть основных способов изготовления шампанского:

- Классический бутылочный.
- Танковый (Шарма-Мартинотти).
- Непрерывный.
- Метод трансфера.
- Технология предков или ансестраль (от французского *ancestrale*).
- Карбонизация.

Наиболее популярными являются первые два. Они широко используются производителями Старого и Нового света и позволяют получать лучшие сорта игристых вин с отменными вкусовыми характеристиками.

Шампенуаз. Классическим методом (также называемым Капским, традиционным, бутылочным или технологией Шампенуаза) изготавливаются премиальные игристые вина: французское шампанское и креман, испанская кава и итальянская франчакорта, а также некоторые сорта немецкого секта. Он подразумевает вторичную ферментацию в бутылке, является достаточно

трудоемким и затратным способом производства. Данный метод состоит из семи основных этапов:

- Сбор ягод и изготовление базового сухого вина. Первичная ферментация обычно протекает в больших стальных чанах при контролируемой температуре. Реже для ферментации используются дубовые бочки. Готовое базовое вино получается очень сухим и кислым. Иногда перед вторичной ферментацией оно проходит стадию малолактической ферментации и дополнительной выдержки в дубе, но чаще всего производители используют молодое вино, а хранят лишь лучшие резервные вина.

- Купажирование вин из ягод разных сортов (создание так называемого кюве), а также из урожая разных годов, из винограда, собранного с разных участков. Данный этап дает возможность производителям создавать вина определенного стиля, несмотря на количество и качество урожая, собранного в конкретном году. Вино из ягод того или иного сорта придает шампанскому определенный характер: Шардоне привносит цитрусовые нотки и легкость, Пино Нуар добавляет аромат красных фруктов, делает шампанские вина более полнотелыми. Добавление в купаж резервных и выдержанных в бочке вин также влияет на вкус: у шампанского появляются нотки сухофруктов, пряностей, меда.

- «Тираж» – добавление в кюве смеси вина, сахара и дрожжей. Розлив по бутылкам с кроненпробками для вторичной ферментации. После закупоривания бутылки укладываются горизонтально в погребах с постоянной температурой. За время вторичного брожения уровень алкоголя поднимается на 1,2-1,3%, а CO₂ растворяется, образуя пузырьки. Постепенно дрожжи отмирают и оседают на дне бутылки, а затем начинают распадаться, выделяя химические вещества. Данный процесс называется дрожжевым автолизом. Дрожжевой осадок придает вину привкус хлеба, выпечки и тостов. Данный процесс может занимать от 4 до 5 лет, но иногда длится более десятилетия.

- Ремюаж – бутылки устанавливаются под углом 45 градусов, пробкой вниз. Мертвые дрожжи оседают на пробке и горлышке. Процесс занимает до 8 недель, если выполняется вручную. Именно поэтому многие производители используют гиропалеты – ящики, в которые вмещается до 500 бутылок, что позволяет существенно сократить сроки ремюажа.
- Дегоржаж – процедура удаление осадка. Бутылки помещаются горлышком вниз в емкости с замораживающей смесью (раствором хлористого кальция или глицерина) так, чтобы дрожжи превратились в ледяную пробку и их можно было легко удалить.
- Дозаж – добавляется «экспедиционный» раствор вина и сахара, после чего бутылка закупоривается и опечатывается. Данная процедура необходима для восстановления объема вина, потерянного при дегоржаже. Количество сахара в растворе зависит от того, насколько сладкое вино хочет получить производитель. Например, при изготовлении напитков Brut Nature и Dosage Zero сахар в раствор не добавляется.
- Созревание в бутылке. Завершающий этап, который происходит уже после закупоривания вина пробкой. Не в последнюю очередь он необходим для того, чтобы экспедиционный раствор полностью смешался с вином. Минимальный срок для невинтажного шампанского составляет 15 месяцев, а для винтажного – 36. Для кавы и франчакорты – 9 и 30 месяцев соответственно.

Шарма-Мартинотти. По технологии Шарма производится большинство итальянских вин, включая просекко и ламбруско. Основное отличие от классического способа заключается в том, что базовое вино на стадии тиража помещается не в бутылку, а в резервуар (танк) из нержавеющей стали. По завершении вторичной ферментации напиток фильтруется, затем в него добавляется сахарный раствор. Напиток разливается по бутылкам без дополнительной выдержки.

Непрерывный метод. При производстве в емкости с виноматериалами постоянно добавляются дрожжи. Таким образом, давление в резервуаре (а

затем и в бутылке) не повышается выше 5 атмосфер. Этот метод применяется при производстве знаменитого Советского (ныне Российского) шампанского, а также португальского игристого вина Lancers.

Метод Асти. Итальянские игристые вина Асти производятся особым способом без вторичной ферментации. Сразу после сбора урожая ягоды прессуются, а сок замораживается.

Когда это происходит, сок размораживается и помещается в емкости из нержавеющей стали, куда также добавляются дрожжи. Через какое-то время емкость запечатывается, что позволяет избежать улетучивания CO₂. Как только содержание алкоголя достигает 7%, ферментация прерывается путем охлаждения. Вино фильтруется от дрожжей и сразу же разливается по бутылкам. В продажу Асти поступает молодым, а пить его рекомендуется в первый год с момента производства.

Технология трансфера. Метод трансфера схож с классическим, за тем исключением, что стадии ремюажа и дегоргажа минуются, а все виноматериалы после вторичной ферментации сливаются в одну емкость и затем фильтруются. Перед розливом по бутылкам в вино добавляется экспедиционный раствор, что позволяет контролировать содержание сахара в вине. Используется для производства вин, выпускающихся в бутылках маленького (до 185 мл) и большого (более 3 л) объема.

Метод предков. По технологии ансестраль производятся некоторые французские вина (аппелласьонов Жюра и Долины Луары). Первичная ферментация прерывается путем охлаждения, после чего вино сразу же помещается в бутылку для последующей выдержки. В некоторых случаях на завершающих этапах напиток фильтруется, однако «экспедиционный» раствор в него не добавляется.

Данный способ считается наиболее сложным, так как виноматериалы с остаточным сахаром и дрожжами продолжают брожение в бутылке. Результаты довольно непредсказуемы – углекислый газ выделяется на всех

этапах производства, а осадок не всегда удаляется. Игристые вина, изготавливаемые данным методом, зачастую помечаются маркировкой No Dosage, Petillant Naturel (Pet-Nat) или Methode Ancestrale.

Добавление углекислого газа. Технология карбонизации считается наименее затратной с точки зрения производства игристых вин. В данном случае тихое вино помещается в баки под давлением, где в него добавляется углекислый газ. Подобным способом производятся некоторые сорта дешевых вин России, Италии, стран Нового света.

Вопросы для собеседования:

1. Каковы основные стадии ферментации, через которые проходит игристое вино?
2. В чем заключается основное отличие метода трансфера от классического метода производства игристых вин?
3. Какие стадии процесса, характерные для классического метода, минуются при использовании метода трансфера?
4. Для каких объемов бутылок используется метод трансфера?
5. Какова суть технологии ансестраль, и какие вина производятся с ее помощью?
6. Почему метод предков считается наиболее сложным в производстве игристых вин?
7. Какие маркировки могут быть присвоены игристым винам, изготовленным по технологии ансестраль?
8. В чем заключается суть технологии карбонизации, и как она отличается от других методов производства игристых вин?
9. Какой метод производства игристых вин считается классическим и какие вина изготавливаются с его помощью?
10. Какова роль купажирования в процессе производства шампанского?
11. Как долго может длиться процесс вторичного брожения в бутылках?

Тема: Дегустация безалкогольных напитков и квасов.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 7

«Оценка качества чая и кофе по стандартам» (2 академ. часа)

Цель занятия: Приобрести практические навыки органолептической оценки качества чая; сформировать навыки оценки качества чая и кофе по стандартам.

Пособия для работы: Образцы чая, посуда, ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия», ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия», ГОСТ 32775-2014 «Кофе жареный. Общие технические условия».

Ход работы

Задание 1

Проведите органолептическую оценку качества образца черного байхового чая, руководствуясь ГОСТ 1938- 90;

1.Органолептические показатели чая

Байховый чай оценивают по внешнему виду сухого чая и по заварке его в свежekiпящей воде. Определяют настой, аромат и вкус, цвет разваренного листа. Органолептические показатели чая байхового должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1 и табл.2.

Качество чая в основном зависит от того, какая часть чайной флешки входит в состав данного сорта чая, от характера скручивания, ферментации. Высшие сорта чая состоят, главным образом, из тонких хорошо скрученных верхних листочков с листовой почки. Средние сорта состоят из второго, реже – третьего листков, более крупных, однородно скрученных, имеющих ровный черный цвет.

Низшие сорта состоят из самого грубого, неоднородно скрученного и частично дробленного листа. В чае не допускается плесень, затхлость, кисловатость, посторонние запахи.

В чае не допускаются посторонние примеси, мелкая чайная пыль. Массовая доля мелочи в крупном и мелком чае может быть не более 4 %, в гранулированном – не более 5 %.

А) высыпьте исследуемый чай на лист белой бумаги и установите однородность цвета, ровность размера чаинок, степень их скрученности;

Б) три грамма залейте 125 г свежeproкипяченной воды, закройте крышкой, настаивайте 5 минут;

В) полученный настой слейте в чашку или стакан, следя за тем, чтобы были слиты последние стекающие капли наиболее густого чая;

Г) определите аромат и вкус, отмечая полноту, степень выраженности, терпкость, посторонние привкусы и запахи; Для этого отпивают глоток чая, перекаывая его во рту, не проглатывая, и стараются воспринять вкусовые ощущения. Терпкость и полнота вкуса дегустируемого настоя свидетельствуют о высокой экстрактивности, высокой Р-активности, т.е. о высоких вкусовых свойствах чая. Если терпкость не ощущается, то говорят о «плоском» вкусе.

Аромат чая образуется в первые 1,5-2 мин после его заварки и определяется (из-за летучести эфирного масла) сразу же после сливания настоя.

Д) определите цвет, прозрачность и яркость настоя;

Е) разваренный лист выложите на стекло или крышку и установите его цвет, ровность и возможные оттенки;

Ж) полученные данные внесите в таблицу:

Наименование чая по этикетке, его сорт	Внешний вид чая (уборка)	Аромат и вкус	Настой	Цвет разваренного листа

Закключение:

Задание 2

Дайте заключение о качестве черного байхового чая высшего сорта, имеющего показатели: яркий прозрачный настой, приятный с терпкостью вкус, недостаточно ровные скрученные чайники, коричнево-красный цвет разваренного листа, массовая доля экстрактивных веществ 34 %. Решение оформите таблицей:

Наименование показателя	Характеристика образца	Соответствие стандарту

Заключение:

Задание 3

Определите качество образца зеленого байхового чая, руководствуясь», ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия», по методике изложенной в задании 1.

Наименование показателя	Характеристика образца	Соответствие стандарту

Заключение:

Задание 4

Определите торговый сорт зеленого байхового чая по показателям: светло-желтый настой, нежный аромат, однородный с зеленоватым оттенком цвет разваренного листа, чайники хорошо скрученные.

Результат оформите таблицей:

Наименование показателя	Характеристика образца	Соответствие стандарту

Заключение:

Задание 5

Дайте заключение о качестве молотого кофе, имеющего показатели: порошок коричневого цвета с включением оболочек кофейных зерен, вкус горьковязкий, аромат тонкий, массовая доля влаги 6,7 %, массовая доля общей золы 4,7 %, массовая доля кофеина 0,8 %.

Результат оформите таблицей:

Наименование показателя	Характеристика образца	Соответствие стандарту

Заключение:

Вопросы для собеседования:

1. В чем состоит особенность производства черного байхового чая?
2. На какие торговые сорта делится черный байховый чай?
3. Назовите сроки и условия хранения черного байхового чая.
4. Какие сорта кофе считаются лучшими для приготовления напитка?
5. Почему у низших сортов байхового чая чаинки плохо скрученные?
6. Проведите сравнительную характеристику черного и зеленого байхового чая по показателям.
7. Почему органолептический метод оценки качества чая является наиболее важным по сравнению с физико-химическим?
8. Какова закономерность изменения аромата и вкуса чая от высших сортов до самого низшего?

Литература:

1. ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия – М.: Стандартинформ, 2014. – 6 с.
2. ГОСТ 1939-90 Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия – М.:Стандартинформ, 2009. – 5 с.
3. ГОСТ 32775-2014 Кофе жареный. Общие технические условия – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.

Тема: Основы эногастрономии.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 8

«Основы сочетаемости блюд и алкогольных напитков. Винная карта»

Цель работы: изучить правила сочетаемости блюд и напитков и составления винной карты.

Теоретические положения.

Белые вина можно подавать к закускам, легкой еде из мяса и рыбы, сыру, ракам. Белые вина, так же как и красные, бывают сухие (без сахара) и полусухие (с небольшим процентом сахара). К более жирным сортам рыбы подходит и сухой шерри. С крабами предпочтительнее подавать сухое белое вино.

Вареную телятину или *куриное мясо* сервируют с белым или розовым вином, остальные *мясные блюда* – с красным, так же, как и сыр и приготовленные из него блюда (с острыми сортами сыра – красный портвейн).

Полусухие *красные вина* подают к различной еде из баранины, телятины, дичи. Крепленные красные вина подают к бифштексу, свинине.

К *закускам* предлагают вина в зависимости от их вида: к рыбным и мясным салатам – сухое белое или розовое вино, к мясу – легкое красное вино.

С *супами* алкогольные напитки, как правило, не подают (на столе может быть лишь минеральная вода), однако в некоторых странах считается уместным предлагать сухой шерри, к грибному супу – сухую мадеру, а к рыбному бульону – сухое белое вино (в Швеции).

К *горячим закускам* (пирожкам и пр.) подают те же напитки, что и к основному блюду.

Водка, виски подходят к соленым, пряным, жирным блюдам.

Пиво подают к соленой рыбе, сыру, а также (как и водку) к различным мясным блюдам. За столом не стоит подавать пиво и вино вместе. Пиво и минеральную воду можно предложить к холодным закускам, когда устраивается «шведский стол».

Десертное вино – полусладкое, сладкое, ликер и шампанское подают к десерту, фруктам. С десертом из ягод хорошо сочетается сладкое белое вино, портвейн, ягодный или фруктовый ликер или крепленое плодово-ягодное вино. К сливочным десертам подходит сладкая мадера или портвейн.

Во время торжественных приемов (обедов, ужинов и т.п.) за столом предлагается по 3-4 вида различных вин, к каждому блюду – свое, с соблюдением следующих правил:

- вино должно подходить к блюду;
- сухое вино подают перед сладким;
- слабое вино – перед крепким;
- дешевое – перед дорогим (изысканным);
- бокалы не наливают доверху, а лишь наполовину или не доливая на 2 см до верхнего края;
- для слабого вина подают большие бокалы;
- вина никогда не предлагаются к апельсинам и другим цитрусовым, а также к соленому или копченому мясу или рыбе, чисто овощным блюдам, яйцам и шоколаду.

Кроме того, вино должно быть нужной температуры. Его не стоит подавать слишком теплым или слишком холодным. При высокой температуре даже самое хорошее вино может отдавать спиртом, и, наоборот, при низкой температуре множество нюансов вкуса и аромата останутся нераскрытыми. Насколько верна температура подачи можно понять, попробовав вино: если вино кажется грубым, скорее всего температура слишком высокая; если же в вине не чувствуется ни вкуса ни аромата, это говорит о том что оно переохлаждено. В этом случае достаточно просто подержать бокал в руках некоторое время для согревания.

Лучше всего охлаждать вино в ведерке со льдом. Для этого в ведерко добавляют немного воды, соли, а затем кладут лед. Не рекомендуется охлаждать вино в морозильной камере.

Рекомендуется следующая температура подачи вин:

- насыщенные, выдержанные красные вина от 17 °С до 20 °С;
- легкие красные от 12 °С до 17 °С;
- сладкие красные от 12 °С до 14 °С;
- «Божоле Нуво» (легкое красное вино, поступает в продажу в третий четверг ноября, в праздник молодого вина) от 12 °С до 14 °С;
- белые сухие, крепленые вина от 8 °С до 10 °С;
- белые невыдержанные, розовые от 6 °С до 8 °С;
- шампанское, игристые вина от 4 °С до 6 °С;
- абсолютно сухие вина и простые игристые вина от 4 °С до 6 °С.

Рекомендуется также, чтобы красное сухое вино постояло примерно час при комнатной температуре без пробки, т. к. напиток должен «дышать», смешиваясь с кислородом воздуха. Это значительно улучшает его вкус. Нагревание красного вина должно происходить постепенно, чтобы не пострадали его вкус и аромат.

Коньяк и ликер являются неизменной принадлежностью кофейного стола. Коньяк подается к кофе или чаю (к чаю лучше всего подавать ром, ликер). Коньяк нельзя ставить в холодильник. Пьют коньяк медленно, маленькими глотками, держа рюмку подольше в руке, чтобы согреть ее и дать полнее раскрыться аромату коньяка.

Белые вина производят как из белых, так и из красных (чёрных) сортов: например, из Пино Нуар. Используется виноград без кожицы, чтобы избежать излишней «цветности».

При этом, созданные с теплотой и любовью белые вина, притягательны своей разнообразной палитрой: оттенки могут быть от почти бесцветных, соломенных, до насыщенных золотистых, янтарных (оранжевых).

Стилистика белых вин может варьироваться в зависимости от сортового состава, процесса производства, способа обработки и выдержки, особенностей региона.

5 основных классификациях и о гастрономических сочетаниях, которые органично дополняют каждый из стилей.

1) Свежие и лёгкие: с фруктовыми вкусами и ароматами, при этом без ярко выраженной кислотности. К данной категории относят вина с содержанием алкоголя менее 12,5%.

Напитки в «освежающей» стилистике прекрасно подходят для аперитива, к лёгким закускам, салатам, рыбе и морепродуктам.

На нашей дегустации мы представим вино **Пино Гриджо делле Венеция Джеографико** из итальянского региона **Венето**. Это прекрасный «экземпляр» лёгкого вина, который будет приятно пробовать под аккомпанемент брускетты с моцареллой. Угощайтесь!

При этом заметим, что лёгкие вина самодостаточны и без гастрономического сопровождения.

2) Округлые и мягкие. Это «умеренные», сбалансированные вина с более выраженным фруктовым ароматом и интенсивностью. Сочетаются не только с мясом и птицей, но и со многими другими блюдами.

В этой стилистике отметим **Нотас Фруталес "Ла Труча" Альбариньо** из испанского региона Риас-Байшас (Rias Baixas). Наслаждайтесь этим вином на нашей дегустации вместе с тарталеткой с креветкой Терияки.

3) Плотные и объёмные. Виноград для производства этих вин собирают поздно, когда лоза набирает максимальную зрелость.

Вина этого стиля сложные по структуре, с богатым, насыщенным букетом, высокой танинностью, длительным послевкусием, отличным потенциалом к выдержке. Они отлично сочетаются с острыми блюдами, жареным мясом, сырами с плесенью и другими кулинарными изысками с яркими вкусовыми оттенками.

Великолепным образцом в данной классификации является белое сухое вино **Драй Ленд Корейджес Шенен Блан** с защищённым географическим происхождением. Виноград для производства этого «отважного» вина (корейджес в переводе «отважный») собирается вручную с лучших многолетних лоз виноградников ЮАР, а само вино выпускают в

ограниченных объёмах, выдерживая много месяцев в бочках из французского дуба. Гости нашей дегустации смогут оценить воочию уникальное вино Драй Ленд Корейджес в сочетании с грибным пирогом Киш Лорен.

4) Оранжевые: яркий букет, насыщенная структура, невероятный янтарный цвет.

Всё это о кахетинском **Палавани Ркацители Квеври**.

Напиток, выдержанный в глиняном кувшине Квеври, отличается аромат жёлтой сливы, сочного персика, сладкой груши, а во вкусе слышны утончённые оттенки цитрусовых и абрикоса. Пробуйте это вино на нашем мероприятии, дополняя вкус куриным шашлычком.

** Оранжевые вина часто относят к отдельной категории, но всё же, эти напитки производят из белых сортов, поэтому «янтарное» вино ярко и органично вписывается в тему мероприятия.*

5) Ароматные и сладкие: наполнены оттенками экзотических фруктов, нотами цветов и специй. Отличное дополнение к острым блюдам, карри, фруктовым салатам, десертам.

Назначение и разновидности винных карт.

Винная карта — это ассортиментный перечень вин в заведении общественного питания. Целью оригинально оформленного документа является ознакомление посетителей с доступными позициями, их характеристиками и стоимостью. К тому же винная карта должна подтвердить концептуальную, национальную или иную направленность заведения, продемонстрировать его класс и уровень сервиса, дополнительно прорекламировать услуги и товары, привлечь целевую аудиторию и повторных клиентов. Если достойно выполнить вышеперечисленные требования, можно увеличить проходимость ресторана, обеспечить дополнительную прибыль.

Винные карты бывают традиционными, региональными и прогрессивными. Традиционные винные карты составляются с акцентом

на этапы приёма пищи. Основные разделы заполняют в строгой последовательности сортов следующих напитков: аперитивы, белые, розовые, красные, десертные. В каждой группе формируются отдельные списки по следующим признакам:

- страна происхождения;
- производитель;
- цена.

Чаще всего традиционные винные карты встречаются в дорогих ресторанах, так как содержат максимум сведений о напитках. Оценить напиток по достоинству может только подкованный пользователь. Для среднестатистического клиента традиционная карта слишком сложна — с окончательным выбором ему поможет определиться сомелье.

В региональных винных картах меню напитков разбито по странам или регионам производства. Внутри категорий позиции разделяются по стадиям приёма пищи, ценовой категории и брендам. С помощью региональной винной карты сведения об имеющихся в продаже напитках, как правило, предоставляют заведения с национальной кухней или небольшим количеством предлагаемых блюд.

Прогрессивная винная карта составляется на основе типов вина и их характеристик (крепость, вкус, аромат). Сначала идут лёгкие сорта, постепенно продвигаясь к сильным: шампанские и сухие, полусладкие, игристые, полусухие, полусладкие креплённые и т.д. Одна из разновидностей прогрессивного меню – сортовая карта, в которой вина располагаются в зависимости от сорта винограда.

Каждому типу предприятий общественного питания полагается своя винная карта. Например, основой барного списка алкогольной продукции являются крепкие напитки, коктейли и пиво, а винная карта обычно представлена 5-12 позициями, сопровождаемыми следующей информацией:

- стоимость бутылки;
- вместимость бутылки;
- стоимость 50, 100 мл напитка;
- название на языке оригинала;
- наименование производителя;
- сорт винограда;
- год сбора урожая.

• При составлении винной карты для бара следует руководствоваться тем, что бочковые вина располагаются перед бутылочными, коллекционные и марочные сорта предваряют ординарные, молодые и недорогие, а отечественные бренды принято перечислять до иностранных. Лучше всего располагать названия в алфавитном порядке.

Ресторан — крупное заведение общественного питания, предлагающее большой выбор разнообразных блюд. Если составить винную карту правильно, она будет увеличивать количество лояльных гостей. При составлении важно:

- Указать тематическую и национальную направленность сорта.
- Расположить на первых позициях те винные сорта, которые сочетаются с главными блюдами.
- Перечислить названия, начиная с самых дорогих марок.
- Продублировать оригинальные названия на русском языке.
- Опубликовать полную информацию о напитках.
- Разместить на первых страницах крепкий алкоголь.
- Завершить список прохладительными напитками и соками.

Небольшие кафе реализуют не более тридцати сортов вин, что связано с особенностями целевой аудитории. Обычно это люди среднего достатка, среди которых вряд ли найдётся пара ценителей дорогих редких сортов. Поэтому кафе расширяют ассортимент алкогольных напитков за счёт коньяка, водки и т. д. Расширять перечень вин неуместно — вложенные деньги будут

лежать мёртвым грузом. Зато имеющиеся ходовые позиции должны быть тщательно отобранными — при ограниченном объёме и просторе для творчества должно быть ясно, почему в карту попали именно эти вина. Они должны иметь разную стилистику, чтобы гости не испытывали мучений, определяясь между очень похожими винами.



В заведениях с национальным колоритом, например, в японском ресторане нет смысла держать большую винную карту. Еда здесь пряная и острая, обычно её не сопровождают вином. На фоне таких блюд напитков с тонким вкусом утратит всю свою прелесть. Но есть другие варианты: вина с достаточно высокой кислотностью и яркой фруктовой ароматикой.

Факторы, влияющие на составление винной карты

Содержание винной карты зависит не только от формата заведения общественного питания, но и ещё несколько важных факторов. **Месторасположение заведения.** Локация заведения играет важную роль в формировании клиентской базы. Здесь имеет значение оживлённость района, расстояние до работы и места проживания потенциальных гостей, загруженность ближайших дорог, размер и удобство парковки, а также

подъездных путей, наличие рядом конкурентов или нежелательного соседства в виде вредных или шумных производств. Всё это определяет социальный круг и финансовую состоятельность публики. Чем выше доход клиентов, тем больше денег они могут оставлять в ресторане.

Аудитория ресторана. Перед тем, как совершать закупку алкогольной продукции, руководство ресторана должно учесть возраст клиентов, так как от него напрямую зависят вкусовые предпочтения. Состоятельные гости среднего возраста отдают предпочтение крепким напиткам и коллекционным сортам винам, молодёжь — коктейлям и пиву. Если ресторан посещает много иностранных туристов, следует подготовить для них карту вин на английском языке (и по возможности — на родном для этой аудитории языке).

Меню заведения. Стандартное меню среднестатистического ресторана содержит супы и салаты, горячие и холодные закуски, блюда из рыбы и мяса, десерты и т. д. Разрабатывая винную карту, следует учесть совместимость напитков с блюдами и национальный колорит. Мясо на гриле идеально сочетается с сухими испанскими винами, французский суп байабес — с шабли, а салаты из морепродуктов — с лёгкими белыми или розовыми сортами. При смене структуры меню корректировки вносятся и в винную карту.

Поставщики алкогольной продукции. Работа с поставщиками алкоголя проводится до составления винной карты. Поставщики должны лично оценить концепцию заведения общественного питания, а также представить свой перечень напитков. Дистрибьютор должен обучить соответствующих сотрудников ресторана методам хранения, подачи и розлива вина. При введении новых позиций в меню необходимо каждый раз консультироваться с производителем или дилером алкогольной продукции, то есть поддерживать с ними контакт на постоянной основе.

Общие требования к составлению и оформлению винных карт

1. Важно, чтобы винная карта была разнообразной по типам вин и крепких спиртных напитков. Вряд ли кого-то удивит тот факт, что многие

посетители ресторанов не признают классических сочетаний, выбирая, например, к рыбным блюдам сухие красные вина сильной интенсивности.

2. Дизайн винной карты должен соответствовать стилю заведения. Оформление должно быть лаконичным и практичным. Часто в качестве обложки для карты вин используются фирменные папки производителей, что вполне уместно, если их продукция представлена наиболее широко. Но более целесообразно указать на обложке название ресторана и уточнить, что это «Карта вин» или «Винная карта».

3. Стоит предусмотреть быструю и удобную замену внутренних листов винной карты. Эта функция позволит оперативно обновлять буклет по мере того, как будут меняться блюда в меню или заканчиваться запасы напитков. Не рекомендуется делать в винной карте пометки карандашом, зачеркивая позиции, которых в данный момент в наличии нет. Вряд ли это понравится гостям.

4. Для значительного продления жизни винной карты используются удобные и приятные на ощупь кожаные переплёты. Обложки из картона, текстильного картона и прочих подобных материалов недолговечны, поэтому их приходится часто менять.

5. Грамотность заполнения винной карты – ещё одно обязательное требование. Названия и обозначения реквизитов вин должны быть исключительно грамотными. Для гостя, знающего толк в винах, нет ничего более отталкивающего, чем допущенные в винной карте ошибки. Наименования и реквизиты нужно воспроизвести и в русской транскрипции (переводы могут быть неуместны, поэтому именно в транскрипции). При составлении следует позаботиться в том, чтобы карту проверили профессионалы.

6. В винной карте должно быть место для напитков разной стоимости, чтобы позволить себе хорошее вино могли все без исключения гости.

7. Винная карта должна демонстрировать многообразие производителей вина и его поставщиков. Для среднестатистического клиента это не имеет никакого значения, но знатокам понравится.

8. Винная карта должна быть понятной, логичной и комфортной для людей. Желательно, чтобы вина и другие напитки, составляющие каждый раздел, умещались на одной странице или развороте. Для этого нужно правильно подобрать шрифты, которые используются при печати документа. Они должны иметь оптимальный размер и легко читаться. Выполнение последнего требования обеспечивается и выбором бумаги для винной карты.

9. Указания ёмкости бутылок и объёмов порций напитков, а также цены должны быть абсолютно точными. Если ресторан предлагает вино разных годов урожая от одного производителя, то каждый год необходимо прописать отдельной строкой и уточнить собственную цену.

Как правильно описывать вина

Эти принципы можно применять для описания любых напитков. Разумеется, с некоторыми корректировками. Для водки, например, следует убрать год сбора урожая. А при описании коктейлей нужно указывать их состав.

В описании вина должны быть следующие пункты:

1. Название на языке производителя и на русском языке (транскрипция).

2. Год сбора урожая. Этот факт отражается на качестве вина, подчёркивает его маркетинговую ценность. Коллекционные экземпляры разных сборов могут существенно отличаться по стоимости.

3. Качественная категория — креплёное, столовое, игристое, ароматизированное. Категория указывается со страной производства, например, молдавское столовое, французское игристое, грузинское креплёное. В Европе качественная категория вина представляется в сокращённом виде (Испания — DO, DOC; Франция — VdT, VdP, VDQS, AOC; Италия — DOC, DOCG).

4. Район, в котором произведено вино, и информация о производителе. Например, Vigna di Fontalle Chianti Classico Riserva 1995 (Machiavelli). В данном примере Chianti — это название вина, Classico — субрегион, Riserva — категория, Vigna di Fontalle — апелласьон (межгосударственный стандарт, определяющий винодельческую территорию), Machiavelli — производитель, а 1995 — год урожая.

5. Крепость (содержание спирта).

6. Объём бутылки.

7. Цена.

Многие рестораны в своих винных картах описывают вкусы и характерные особенности каждой позиции, чтобы помочь гостям сориентироваться без помощи сомелье.

Задание 1 Составить меню торжественного приема «Обед» из блюд к предлагаемым преподавателем напиткам.

Задание 2 Составить винную карту для ресторана по заданию преподавателя.

Литература:

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.— СПб.: Профессия, 2006. — 360 с., ил., табл.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций»

Направление подготовки 19.04.01 Биотехнология

Направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из
растительного сырья, виноделия и бродильных производств»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

- 1 Общая характеристика самостоятельной работы
- 2 План – график выполнения самостоятельной работы
- 3 Контрольные точки и виды отчетности по ним
- 4 Методические рекомендации по изучению теоретического
5 материала
- Методические рекомендации по подготовке к практическим
занятиям
- 6 Методические рекомендации к написанию доклада
- 7 Список рекомендуемой литературы

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций» относится к дисциплинам обязательной части, формируемая участниками образовательных отношений.

Цель освоения дисциплины «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций» заключается в формировании у магистров профессиональных компетенций и получение студентами необходимых знаний и навыков в сфере биотехнологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств.

Задачами дисциплины являются:

- формирование и развитие у студентов способности к сенсорной оценке различных продуктов, включая вино, коньяк и другие напитки, с акцентом на распознавание ароматов, вкусовых оттенков и текстур, а также на умение различать качество и характеристики продукции.
- ознакомление студентов с различными методами и техниками дегустации, включая открытые, полуслепые и слепые дегустации, а также с принципами выбора подходящей посуды и условий для дегустации, что позволит им правильно организовывать и проводить дегустационные мероприятия.
- исследование влияния различных факторов, таких как сорт сырья, технологии производства, условия хранения и выдержки, на органолептические характеристики продукции, что поможет студентам лучше понимать процессы, происходящие в виноделии и бродильных производствах.

В этой связи целью методических рекомендаций к самостоятельной работе является закрепление студентами теоретического материала и получение практических навыков. Вместе с методическими указаниями к практическим работам самостоятельная работа помогает усвоить теоретический материал и способствует лучшему освоению предмета.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Цель освоения дисциплины заключается в формировании у студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств», компетенций УК-3; ПК-2; ПК-5.

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи: формирование и развитие у студентов способности к сенсорной оценке различных продуктов, включая вино, коньяк и другие напитки, с акцентом на распознавание ароматов, вкусовых оттенков и текстур, а также на умение различать качество и характеристики продукции; ознакомление студентов с различными методами и техниками дегустации, включая открытые, полуслепые и слепые дегустации, а также с принципами выбора подходящей посуды и условий для дегустации, что позволит им правильно организовывать и проводить дегустационные мероприятия; исследование влияния различных факторов, таких как сорт сырья, технологии производства, условия хранения и выдержки, на органолептические характеристики продукции, что поможет студентам лучше понимать процессы, происходящие в виноделии и бродильных производствах.

В результате освоения данной дисциплины формируются следующие индикаторы компетенций у обучающегося: ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3; ИУК-3.4; ИУК-3.5; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК 2.4; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5.

Самостоятельная работа по дисциплине «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций» выполняется с целью получения и закрепления знаний, приобретенных при изучении теоретического материала.

2. ПЛАН – ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля и сроки сдачи.

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-3 Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИУК-3.1 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	Умеет разработать и внедрить мероприятия, направленные на предупреждение и устранение причин брака продукции, используя данные технологического контроля качества на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья.
	ИУК-3.2 Проводить стандартные и	

	сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; ИУК-3.3 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья ИУК-3.4 Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья ИУК-3.5 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Способен проводить стандартные и сертификационные испытания, обеспечивая учет сырья и готовой продукции, а также соответствие нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Использует специализированное программное обеспечение для контроля технологических параметров и режимов работы оборудования, а также систем безопасности и сигнализации на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья. Владеет навыками применения методов теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, что позволяет эффективно оценивать качество продукции на всех этапах производства. Использует специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, для повышения эффективности и надежности производственных процессов.
ПК-2 способность к организации и проведению стандартных и сертификационных испытаний при производстве биотехнологической и пищевой продукции с целью организации эффективной системы контроля качества	ИПК-2.1 Контроль над соблюдением технологических режимов с использованием стандартных и сертификационных методик при производстве биотехнологической и пищевой продукции из растительного сырья; ИПК-2.2 Проводит исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок для выработки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-2.3 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и продукции из	Может контролировать соблюдение технологических режимов при производстве биотехнологической и пищевой продукции из растительного сырья, используя стандартные и сертификационные методики, что обеспечит высокое качество и безопасность продукции. Способен проводить исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок, что позволит эффективно разрабатывать и оптимизировать процессы выработки продукции из растительного сырья, включая виноделие и бродильные производства. Использует проведение стандартных и сертификационных испытаний, направленных на учет сырья и продукции из растительного сырья, а также продукции виноделия и бродильных производств, что

	растительного сырья, виноделия и бродильных производств для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; ИПК 2.4 Основы технологии производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	обеспечит соответствие нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Понимает ключевые процессы и методы, используемые в технологии производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств и способен применять их на практике для повышения эффективности производства.
ПК 5 готовность к анализу влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической и пищевой продукции (ПК-5)	ИПК-5.1 Контроль технологических параметров режимов производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; ИПК 5.2 Разрабатывает инновационные инженерные решения в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-5.3 Разрабатывает новые технологические решения для получения продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, и вторичных сырьевых ресурсов в целях обеспечения конкурентоспособности производства; ИПК-5.4 Проводит подбор современного технологического оборудования для совершенствования существующих производств продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-5.5 Способен к внедрению технологий переработки вторичных сырьевых ресурсов отрасли и защиты окружающей среды	Умеет контролировать технологические параметры режимов производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, обеспечивая соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, что будет способствовать повышению качества и безопасности продукции. Способен разрабатывать инновационные инженерные решения в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, что позволит улучшить производственные процессы и повысить их эффективность. Владеет разработкой новых технологических решений для получения продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, а также для переработки вторичных сырьевых ресурсов, что обеспечит конкурентоспособность производства и устойчивое развитие отрасли. Освоил навыки подбора современного технологического оборудования для совершенствования существующих производств продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, для оптимизации производственных процессов и снижения затрат. Умеет внедрять технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов и разрабатывать меры по защите окружающей среды, что способствует устойчивому развитию отрасли и минимизации негативного воздействия на природу.

Технологическая карта самостоятельной работы студента:

Коды реализуемых компетенций, индикаторов	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки
УК3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3; ИУК-3.4; ИУК-3.5; ПК2; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК 2.4; ПК5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5.	Подготовка к лекции	Собеседование
УК3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3; ИУК-3.4; ИУК-3.5; ПК2; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК 2.4; ПК5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5.	Подготовка к практическому занятию	Собеседование
УК3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3; ИУК-3.4; ИУК-3.5; ПК2; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК 2.4; ПК5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5.	Самостоятельное изучение литературы	Собеседование
УК3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3; ИУК-3.4; ИУК-3.5; ПК2; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК 2.4; ПК5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5.	Самостоятельное решение задач	Зачетное задание
УК3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3; ИУК-3.4; ИУК-3.5; ПК2; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК 2.4; ПК5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5.	Подготовка доклада	Доклад

3. КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ И ВИДЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО НИМ

Контрольные точки в магистратуре учебным графиком не предусмотрены.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА

При изучении дисциплины «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций» предусмотрено изучение теоретического материала из курса лекций и других рекомендуемых источников при подготовке к лекциям, самостоятельному изучению литературы.

Все типы заданий, выполняемых студентами, в том числе в процессе самостоятельной работы, так или иначе, содержат установку на приобретение и закрепление определенного объема знаний, а также на формирование в рамках этих знаний некоторых навыков мыслительных операций - умения оценивать, анализировать, сравнивать, комментировать и т.д.

Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем видам занятий: практическим, собеседованию, написанию доклада. Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками. Прежде чем приступить к освоению научной литературы, рекомендуется чтение учебников и учебных пособий.

В процессе изучения теоретического материала студент должен изучить _____ и _____ законспектировать ответы _____ для раскрытия _____ вопроса для самостоятельного изучения. Конспектирование выполняется на бумаге стандартного формата А4 (210х297мм) или в тетради учащегося.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему. Для работы над конспектом следует:

- 1) определить структуру конспектируемого материала, чему в значительной мере способствует письменное ведение плана по ходу изучения оригинального текста;
- 2) в соответствии со структурой конспекта произвести отбор и последующую запись наиболее существенного содержания оригинального текста в форме цитат или в изложении, близком к оригиналу;
- 3) выполнить анализ записей и на его основе – дополнение записей – собственными замечаниями, соображениями, «фактурой», заимствованной из других источников и т. п. (располагать все это следует на полях тетради для записей или на отдельных листах-вкладках);
- 4) завершить формулирование и запись выводов по каждой из частей оригинального текста, а также общих выводов.

Систематизация изученных источников позволяет повысить эффективность их анализа и обобщения. Итогом этой работы должна стать логически выстроенная система сведений по существу исследуемого вопроса. Необходимо из всего материала выделить существующие точки зрения на проблему, проанализировать их, сравнить, дать им оценку. Этой процедуре должны подвергаться и материалы из Интернета во избежание механического скачивания готовых текстов. В записях и конспектах студенту очень важно указывать названия источников, авторов, год издания. Это организует его, а главное, пригодится в последующем обучении. Студент должен взять за правило активно работать с литературой в библиотеке не только СКФУ, но и в

других, библиотеках, используя, в том числе, их компьютерные возможности (электронная библиотека в сети Интернет).

Форма контроля данного вида СРС: собеседования.

Вопросы для проведения собеседования:

Плюсы и минусы дегустационного анализа.

Анализ актуальной нормативно-технической документации. Процедура органолептической оценки.

Перечень дегустационных показателей и их роль в общем восприятии качества продукции человеком.

Роль вкуса в жизни человека.

Отличия между понятиями "вкус" и "вкусность".

Структура и физиология внешней части вкусового аппарата.

Классификация вкусовых ощущений.

Адаптация, сенсibilизация и усталость вкусовых рецепторов.

Вкусовой контраст и маскировка вкусовых ощущений. Вторичные вкусы.

Вкусовой дальтонизм.

Условия для проведения оценки вкуса.

Роль запаха в жизни человека.

Структура органов обоняния и механизм восприятия ароматов. Физические и химические характеристики веществ с запахом.

Пороговые концентрации и чувствительность обоняния.

Наиболее распространенные теории запаха.

Факторы, влияющие на чувствительность обонятельных рецепторов. Условия для проведения оценки запахов.

Ключевые требования к современному дегустационному анализу.

Основные принципы, лежащие в основе научно обоснованного дегустационного анализа. Методы оценки сенсорной чувствительности дегустаторов в области вкусовых и обонятельных ощущений: тест на вкусовой дальтонизм, определение индивидуального порога распознавания вкусовых веществ, проверка способности различать ароматы, а также оценка способности различать различия во вкусе и запахе.

Особенности дегустационного анализа тихих вин.

Особенности дегустационного анализа игристых вин.

Особенности дегустационного анализа крепких алкогольных напитков.

Особенности дегустационного анализа пива.

Особенности дегустационного анализа безалкогольных напитков.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Для подготовки к практическим занятиям необходимо использовать Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций» для студентов направления подготовки направления подготовки 19.04.01 Биотехнология, направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств», 2025 г. [Электронная версия].

Решенные задания в письменном виде предоставляются преподавателю на проверку и подлежат защите при собеседовании.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К НАПИСАНИЮ ДОКЛАДА

Для углубленного изучения студентами отдельных проблем дисциплины одной из форм самостоятельной учебно-исследовательской работы является реферат.

Примерные темы доклада

1. История и эволюция дегустации алкогольных напитков.
2. Сенсорные характеристики вин и коньяков.
3. Методы и техники дегустации.
4. Влияние технологии производства на качество напитков.
5. Роль посуды в дегустации.

Доклад должна быть написан студентом самостоятельно, на основе глубокого изучения рекомендуемой литературы. Работу следует выполнять на листах формата А4 (210х297 мм). Нумерация страниц и приложений осуществляется в правом верхнем углу и должна быть сквозная.

Текст работы может выполняться с использованием шрифта Times New Roman, размер 14, интервал 1,5; абзацный отступ – 1,25.

Для реферата рекомендуется следующая структура:

1. Титульный лист.
2. Содержание (оглавление).
3. Теоретическая часть.
4. Практическая часть.
5. Список использованной литературы.
6. Приложения.

Содержание представляет собой перечень разделов и подразделов реферата.

На каждую цитату, мысль, идею, положение, материалы (таблицы, схемы и др.), заимствованные из каких-либо источников, должны быть даны ссылки в тексте.

Все схемы, рисунки, таблицы, диаграммы и другой иллюстративный материал должен иметь название и соответствующий номер. На каждую иллюстрацию необходима соответствующая ссылка в тексте.

Иллюстративный материал включается в основной текст работы. Список используемой литературы приводится в конце конспекта. В процессе защиты преподаватель уточняет самостоятельность выполнения работы, уровень знаний студента.

Компетенции (знания, умения и навыки) студентов оцениваются:

- «зачтено» – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и, по существу, излагает его, умеет применять полученные знания на практике, допускаются в ответе или в решении задач некоторые неточности; компетенции освоены.

- «не зачтено» – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач. Компетенции не освоены.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: написание доклада студента по дисциплине «Основы физиологии питания» и проведение круглого стола с заслушиванием доклада по выбранной теме реферата. Предлагаемые студенту темы доклада по структуре научного исследования позволяют проверить компетенции УК-3; ПК-2; ПК-5.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо проанализировать литературные источники по данной тематике и подготовить доклад. Тема доклада выдается за две недели до даты проведения контрольной точки.

При проверке задания, оцениваются: обоснованность и актуальность проблемы, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью.

7. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.– СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

Дополнительная литература:

1. Нарцисс, Людвиг Краткий курс пивоварения / Л. Нарцисс; при участии В. Бака; пер. с нем. А. А. Куреленкова. — СПб.: Профессия, 2007. — 640 е., табл.

2. Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л., Федоренко Б.Н. Общая технология вина: учеб. / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Б.Н. Федоренко; под ред. Академика РАН Л.А. Оганесянца. –СПб: Профессия, 2020 – 352 с., ил., табл.

3.Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л. Специальная технология виноделия.- М.: Издательство «Профессия», 2022.- 238 с.

4. Новикова И.В. Основы дегустации напитков : учебное пособие / Новикова И.В., Мальцева О.Ю., Зуева Н.В.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-420-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95372.html> (дата обращения: 24.02.2025).