

Практичне заняття 44

Тема: Показова дегустація зразків столових, міцних, ароматизованих та ігристих вин

Мета

навчальна: навчити студентів проводити органолептичну оцінку столових, міцних, ароматизованих та ігристих вин.

виховна: виховувати зацікавленість дисципліною, прагнення отримувати нові знання.

розвиваюча: розвивати уміння користуватися всіма доступними джерелами знань.

Вид заняття: практичне

Після виконання практичного заняття студент повинен:

Знати:

- 1) Форми і види дегустації.
- 2) Відбір проб та підготовку до дегустації.
- 3) Техніку проведення дегустації.

Вміти:

- 1) Проводити дегустацію вин.
- 2) Заповнювати дегустаційний аркуш.

Зміст та хід заняття

1. Вивчення форм і видів дегустації.
2. Відбір проб та підготовка до дегустації.
3. Техніка дегустації.
4. Заповнення дегустаційного аркуша.

Література

1. Валуйко Г.Г. Технологія вина: підручник для студентів вищих навчальних закладів / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 592 с.
2. Мальцев П.М. Общая технология бродильных производств: Учебник для студентов высших учебных заведений /П.М. Мальцев. – М.: Пищ. пром-сть, 1980. – 560 с.
3. Виноградарство і виноробство: Навч. посібник /Ф.І. Малик, В.А. Домарецький, В.М. Ісаєнко та ін. – К.: ІСДО, 1994. –304 с.
4. Справочник по виноделию /Под. ред. Г.Г.Валуйко. – М.: Агропромиздат, 1985. – 447 с.

Короткі відомості з теоретичної частини роботи.

Органолептична оцінка – оцінка відповідної реакції органів чуття людини на властивість продукту як об'єкта дослідження, яка визначається за допомогою якісних і кількісних методів. Якісна оцінка виражається за допомогою словесних описів (дескрипторів), а кількісна, що характеризує інтенсивність відчуття, – в числах (шкалах) або графічно.

Часто органолептичну оцінку називають **дегустацією** (від латинського «gustus» – смак), звужуючи це поняття до найбільш важливого враження – смаку продукту.

Під час проведення оцінювання якості продукту органолептичним методом залучають експертів (дегустаторів) і застосовують баловий метод оцінки показників якості, виходячи зі стандартного переліку ознак (властивостей), які найповніше охоплюють основні якісні характеристики виробу.

Методичні вказівки щодо виконання і оформлення:

1. Вивчення форм і видів дегустації.

Існують різні види дегустації виноробної продукції, у тому числі основні:

1. Виробничі дегустації.

Проводяться безпосередньо на виноробному підприємстві.

Під головуванням головного винаря за участю фахівців заводу визначається якість продукції і призначаються технологічні операції на усіх етапах виробництва продукції: в період бродіння сусла, зняття виноматеріалів з дріжджових опадів, купажування, дозрівання, обробки, дистиляції коньячних спиртів, розробки нових видів продукції, шампанізації вина, діагностики хвороб, вад і виправлення продукції, її реалізація і т. п.

Щорічно, після закінчення переробки винограду, плодово-ягідної сировини і вироблення молодих виноматеріалів на винзаводах проводяться підсумкові сезонні дегустації. На дегустаціях (можливо проводити спільно декілька довколишніх винзаводів або із запрошенням колег-винарів) визначається кількість, якість і напрям використання вироблених виноматеріалів. На засідання дегустаційної комісії з правом дорадчого голосу запрошуються молоді фахівці-винарі, а також студенти;

2. Наукові дегустації.

Проводяться при науково-дослідних роботах за визначенням мікрозон виноробства.

Випробуванню сортового складу винограду, встановленню технологічних режимів вироблення виноробної продукції, використання устаткування і нових допоміжних матеріалів. Дослідні і контрольні зразки продукції піддаються шифруванню з ретельним захистом. Можливо наукові дегустації проводити по спеціально розроблених методиках, які підвищують міру об'єктивної оцінки.

3. Комерційні дегустації.

Проводяться на виноробних підприємствах або фірмових. Магазинах, фестивалях, виставках для представників торгівлі, засобів масової інформації і широкої аудиторії покупців. З метою реклами продукції підприємства, що випускається, маркетингові служби підприємства знайомлять відвідувачів з основними особливостями виробництва, асортиментом і якістю продукції, що випускається.

4. Експертні і арбітражні дегустації.

Проводяться при вирішенні спірних питань. Приладдя і якості виноробної продукції на відповідність діючої нормативної документації, при фальсифікації продукції, при митних і карних розслідуваннях.

Експертна оцінка виноробної продукції – прерогатива Центральної дегустаційної комісії України (держави) або ж спеціально сертифікованої лабораторії державного науково-дослідного інституту виноробства.

Експертні і арбітражні дегустації проводяться тільки закриті, з ретельним дотриманням заходів збереження анонімності представлених зразків. Після завершення дегустації заявникові видається завірене письмове ув'язнення за результатами дегустації.

5. Учбові дегустації.

Проводяться з метою підготовки студентів, молодих фахівців винарів, а також підвищення рівня фахівців галузі різного професійного рівня. В період підготовки вивчаються критерії сенсорного аналізу, психофізіологічні основи органолептики. У дегустаціях використовуються еталонні вітчизняні зразки тихих, ігристих, плодово-ягідних вин і коньяків, кращі світові аналоги, а також зразки на різних стадіях виробництва. Дегустації проводяться по різних системах бальних оцінок і різних методах сенсорного аналізу. Учбові дегустації є обов'язковою складовою частиною роботи кафедр виноробства у вищих учбових закладах і курсів підвищення кваліфікації винарів.

6. Конкурсні дегустації.

Проводяться на міжнародних і галузевих конкурсах, виставках виноробної продукції в

цілях визначення і преміювання кращих зразків продукції. Проведення регламентується індивідуальним Положенням, розробленим організаторами конкурсу. У положенні передбачаються порядок дегустації із збереженням анонімності зразків, приймається система бальних оцінок і шкала оцінок для нагородження кращих вин і коньяків, затверджується дегустаційна комісія з високопрофесійних експертів.

2. Відбір проб та підготовка до дегустації.

Проби вина для проведення дегустації відбирають з однорідних партій.

Під однорідною партією розуміють вино одного терміну виготовлення, що має однакові показники при пред'явленні до одночасної приймання-здачі або огляду. При доставці вина різних виробок його розсортовують на однорідні партії.

Середню пробу для дослідження від партії складають з проб вина, взятих з бочок пропорційно їх ємності, але не менше 100 мл з кожної бочки з тим, щоб середня проба мала об'єм 0,5 - .

Середню пробу добре перемішують і ділять на дві або три частини, які розливають в окремий посуд. На кожен посудину з середньою пробкою наклеюють етикетку, на якій має бути зазначено: назва вина, прізвище, ім'я та по батькові власника, дата відбору проби, номер партії (за журналом реєстрації), посаду та прізвище особи, яка відбрала пробу). Одну частину проби зберігають на випадок арбітражного аналізу, залишкова кількість використовують для органолептичного та лабораторного дослідження.

Для проведення досліджень в заводській лабораторії відбирають з лінії розливу пляшки (посуд) з продукцією загальним об'ємом не менше ніж 3 дм³ від кожної партії у вигляді оформленої готової продукції, з нанесеними етикетками та маркуванням без акцизної марки: 1,5 дм³ (середньої проби) продукції витрачають на органолептичні та фізико-хімічні дослідження – згідно з вимогами стандартів на відповідну продукцію; решту проби (1,5 дм³) зберігають у випробувальній лабораторії підприємства не менше одного місяця як контрольний зразок на випадок незгоди в оцінці якості.

Для проведення досліджень в інших лабораторіях, що здійснюють незалежну експертизу, відбирають проби продукції в пляшках (посуді) загальним об'ємом 3 дм³ і разом з актом відбирання проб передають в дослідну лабораторію. Зразки продукції для представлення в дослідні лабораторії повинні бути опломбовані печаткою заводу – виробника (або замовника проведення аналізу).

3. Техніка дегустації.

Техніка проведення дегустації також робить певний вплив на оцінку вина. Професійна дегустація проводиться в чистому, тихому, добре провітреному приміщенні, в ідеалі при природному освітленні, температурі 19-22°C і вологості 60-70 відсотків. Бажані білі стіни і білі скатертини. Так, наприклад, в кімнаті, стіни якої недавно забарвлені масляною фарбою, не можна проводити дегустацію, оскільки запах фарби і оліфи домішується до аромату і букета вина і абсолютно спотворює їх дійсний характер. Повинні бути встановлені чаші для спльовування.

Найбільш поширений тип келиха для дегустації – напівеліпсоїдний («тюльпан»), об'ємом 210-225 мл (тип AFNOR або INAO). Можливе використання келихів більшого, але не меншого об'єму. Головні вимоги: наявність ніжки, тонкі, відполіровані, абсолютно прозорі, стінки, що звужуються догори (діаметр біля країв менший, ніж у найширшій частині келиха). Келихи повинні бути бездоганно чистими і сухими. Наповнювати на одну третину (70-80 мл) і тримати за ніжку або за підставку.

Дегустаційні келихи мають бути виготовлені з чистого білого (безбарвного) скла. Зеленоватий, синюватий і жовтуватий відтінки скла абсолютно недопустимі, оскільки вони

різко змінюють уявлення про колір вина. Іноді застосовують дегустаційні чашки, зроблені з срібла або іншого світлого металу. На дні і бічних стінках чашок є опуклості і поглиблення, що дають можливість розглядати вино в шарах різної товщини.

Особливо зручні чашки при дегустації червоних вин. Добре забарвлене прозоре червоне вино дає в них живе гранатове забарвлення, а каламутне здається тьмяним. Пробу з бочок беруть за допомогою ліверу або піпеток різної форми. Старі вина з бочок, що стоять шпунтом на бік, відбирають за допомогою спеціальних невеликих краників, які вставляються в дно бочки після попереднього просвердленого отвору. В більшості випадків дегустацію проводять в спеціальних, відведених для цієї мети приміщеннях, виходячи з того, що в підвальних приміщеннях є специфічний запах, що заважає оцінці аромату і букета вина.

При подачі вин на дегустацію необхідне дотримання певної послідовності відповідно до їх складу, якості і характеру. Це викликається необхідністю обережності сприйнятливості органів чуття, що бере участь в дегустації.

Тому при подачі вин на дегустацію необхідно дотримуватися наступного загального порядку: сухі вина треба подавати до солодких, легені раніше міцних, мало екстракtnі перед повними, багатими екстрактом, м'які до терпких, і, що те ж, білі перед червоними, менш ароматні раніше ароматніших і молодших до витриманих і старіших. Відповідно до цього дегустацію починають з легенів, мало екстракtnих сухих їдалень білих вин. За ними послідовно подають сухі їдалні червоні вина, напівсолодкі білі і червоні, потім десертні міцні, десертні солодкі. При цьому десертні вина розташовують в порядку зростання їх цукристості. Ігристі вина краще дегустувати окремо, не включаючи їх в дегустацію з десертними винами.

Органолептичні показники належать до таких, значення яких не можна виразити у фізичних розмірних шкалах. Характеристику смаку, запаху, консистенції та інших сенсорних ознак наводять в якісних описах.

Для того, щоб перевести якість в кількість, під час експертного оцінювання використовують безрозмірні шкали: зазвичай у балах, рідше в частках одиниці або процентах.

Балова шкала являє собою упорядковану сукупність чисел і якісних характеристик, які приводяться у відповідність з оцінюваними об'єктами згідно з ознакою, яка визначається. Вона служить для кількісної оцінки, яка виражає якісний рівень ознаки. Шкала характеризується діапазоном, або бальністю, під якою розуміють кількість рівнів якості, включених до шкали. Вибір бальності шкали залежить від точності, що вимагається, і психофізичних можливостей дегустаторів.

Найчастіше використовуються 10, 20 і 100 інтервальні бальні системи оцінки.

Для оцінки вин розроблено багато балових систем оцінки вина. Число оцінюваних показників коливається від 4 до 14, а бальність шкали – від 3 до 100.

У вітчизняній практиці, а також в країнах СНД виноробну продукцію оцінюють, в основному, за *10-бальною шкалою*, яка передбачає характеристику якості вина за п'ятьма основними показниками з такими максимальними балами: прозорість – 0,5, колір – 0,5, аромат (букет) – 3,0, смак – 5,0, типовість – 1,0.

У залежності від погіршення показників у порівнянні з вищою якістю по кожному з показників виробляють відповідну знижку балів. При зниженні якості вниз за смаком роблять знижку балів: виключно гармонійний тонкий смак оцінюють в 5 балів, гармонійний – 4; смак, який мало відповідає типу вина, – 3; негармонійний без сторонніх присмаків – 2,5, легкий сторонній присмак – 2; явно сторонній присмак – 1.

Кількісний рівень основних елементів якості вин при 10-ти балній системі наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 Показники якості вин

Назва показників	Кількість балів
------------------	-----------------

Прозорість — (0,1...0,5)	
Вино виключно прозоре з блиском	0,5
Вино без блиску	0,4
Вино з частинками осаду	0,3
Вино запорошене	0,2
Вино мутне	0,1
Колір—(0,1... 0,5)	
Повна відповідність	0,5
Не велика відмінність	0,4
Значна відмінність	0,3
Невідповідність кольору	0,2
Брудні тона	0,1
Смак — (1...5)	
Виключно гармонічний	5
Гармонічний	4
Гармонічний, але не відповідає типу	3
Не гармонічний, але без сторонніх присмаків	2,5
Сторонній ординарний	2
Простий смак	1
Букет — (1...3)	
Дуже тонкий, гарно розвинутий	3
Добре розвинутий, але грубуватий	2,5
Слабо розвинутий і не зовсім чистий	2
Не відповідний типу	1,5
Присутність по сторонніх запахів	1
Типовість — (0,3...1)	
Повна відповідність типу	1
Не велике відхилення	0,8
Не типове вино	0,5
Безхарактерне	0,3
РАЗОМ	2,5.....10

За загальною сумою балів по окремих групах вин встановлюють категорії якості: відмінна, хороша, задовільна, низька, незадовільна і для кожної категорії визначають інтервал оцінок (див. таблицю).

Таблиця 2 Шкала категорій якості вина в залежності від суми балів

Група вин	Категорії якості вина				
	відмінна	хороша	задовільна	низька	незадовільна
Марочні	10-9,2	9,1-8,9	8,8-8,5	8,4-8,0	Нижче 8,0
Без витримки, витримані	10-8,6	8,5-7,8	7,7-7,4	7,3-7,0	Нижче 7,0
Ігристі витримані	10-9,0	8,9-8,6	8,5-8,2	8,1-7,8	Нижче 7,8
Ігристі без витримки	10-8,8	8,7-8,3	8,2-8,0	7,9-7,5	Нижче 7,5

Контрольні питання:

1. Назвіть форми і види дегустації?

2. Як відбирають пробу вина?
3. Які органолептичні показники оцінюють у вині?
4. Назвіть основні типи смаку, які розрізняють у вині.
5. Поясніть різницю між букетом та ароматом.
6. Основні вимоги до приміщення, де проводиться дегустація.
7. Охарактеризуйте послідовність подачі на дегустацію проб вина.

