

сертных вин Южного берега Крыма, для уникального десертного вина Украины «Троянда Закарпаття»;

— *плодовый аромат* свойственен некоторым столовым и крепленым винам. Аромат вишни, чернослива или черной смородины характерен для красных десертных вин из сортов Каберне-Совиньон, Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача. Плодовый аромат — признак хорошего качества портвейнов. Айвовым и дынным ароматом обладают некоторые южные десертные вина. Легкие цитронные оттенки аромата присущи крымскому десертному вину «Мускат белый Красного Камня»;

— *мускатный аромат* различной интенсивности определяет характер вина «Мускат игристый», сладких и ликерных мускатов «Массандры» и «Магарача», редко встречающихся очень тонких в аромате столовых вин из мускатных сортов винограда;

— *медовый аромат* характерен для вин токайского типа «Токай ассу», «Токай южнобережный», «Старый нектар», «Солнечная долина», «Кокур десертный Сурож», «Седьмое небо князя Голицына». Медовые тона различных цветочных оттенков, как правило, развиваются в букете старых десертных мускатов, а также десертных вин из Ркацители;

— *хересный* — своеобразный букет всех хересных вин, развивающийся в процессе хересования. Сопровождается значительным накоплением в вине альдегидов и ацеталей;

— *мадерный* — специфичный букет крепких вин, богатых дубильными и азотистыми веществами. Обусловлен преимущественно летучими карбонильными соединениями, которые накапливаются в результате тепловой обработки (на солнце или в тепловых камерах-мадерниках) при доступе кислорода;

— *смолистый аромат* характерен для крепких и десертных вин, приготовленных с использованием уваренного на открытом огне сусла (марсала, малага);

— *хвойные тона* характерны для старых коллекционных вин;

— *окисленного вина* — неприятный резкий аромат выветренного вина, приобретаемый столовыми винами при излишнем доступе кислорода воздуха.

По интенсивности различают в порядке убывания яркий, сильный, умеренный и слабый аромат.

Сильный аромат у вин из сортов Мускат белый, Мускат розовый, Траминер розовый, Каберне-Совиньон, а также у

вин типа херес, мадера, марсала. Относительно слабый аромат у вин из нейтральных сортов винограда Алиготе, Ркацители, Фетяска. Очень яркий букет, слышимый на расстоянии, наблюдается у старого хереса.

Сложение аромата характеризуется общей гармонией запаховых оттенков. По сложению аромат вина бывает:

— *слаженный*, гармоничный, если запаховые оттенки образуют цельное ощущение;

— *сложный*; многогранный аромат, включающий несколько оттенков; как правило, присущ столовым и десертным винам бутылочной выдержки;

— *развитый* — указывает на законченность технологического цикла, на оптимальную зрелость вина;

— *мягкий*; приятный, не очень сильный, гармоничный аромат легких полусладких вин из сортов Рислинг рейнский, Педро крымский и др.;

— *простой*; чистый винный, невыразительный, иногда с тонами окисленности аромат столовых ординарных вин;

— *навязчивый*; сильный, простой аромат со специфическим оттенком («лисий тон») в американских гибридах;

— *резкий*, острый; сильный, неприятный аромат, указывающий на дефекты технологии; например, состояние яблочно-молочного брожения, повышенное содержание летучих веществ;

— *негармоничный*; простой аромат, в котором составляющие оттенки чувствуются в отдельности;

— *грубый*; сильный аромат окисленных и переокисленных вин; наличие тонов, перешедших из выжимки или гребней;

— *разлаженный*; неприятный аромат больших или очень старых, отмерших вин.

Наличие особых оттенков аромата часто указывает на происхождение вина или вид винограда, из которого приготовлено вино. Например, *Vitis Labruska* даст в вине «лисий тон», *Vitis amurensis* — пряные и лекарственные тона. В аромате вин из сорта Каберне-Совиньон присутствуют оттенки сафьяновой кожи, из сорта Саперави — молочных сливок, в мадере и хересе — тона каленого орешка, в токайских винах и десертном пино гри — ржаной корочки, в некоторых партиях резервуар-

ного белого игристого вина — запах паленого пера, что указывает на высокую температуру брожения, в красных десертных винах из сорта Бастардо магарачский, Кефесия, Эким кара — специфические оттенки шоколада.

Аромат вина, как правило, определяется ароматическими веществами, переходящими из винограда, а букет вина развивается при выдержке. Аромат вина может содержать и посторонние, несвойственные нормальному вину оттенки. Это *запах*. Они обусловлены болезнями, пороками, различными отклонениями в технологии приготовления и хранения вина. Наиболее часто встречаются следующие посторонние запахи:

— *бумаги* — характерный устойчивый запах некачественного или плохо обработанного фильтр-картона;

— *заплесневелой бочки* — затхлый запах вина, хранившегося в плохо обработанной дубовой таре;

— *плесени* — характерный резкий запах, приобретаемый вином при использовании нездорового винограда, пораженного плесенью (серой гнилью);

— *сероводорода* — гнилостный запах тухлых яиц; при отсутствии “лечения” может переходить в резкий, очень неприятный, трудноустраняемый запах тиоспиртов (меркаптанолов);

— *внутренних покрытий* — устойчивый запах органических растворителей (ацетон), приобретаемый вином при использовании новых свежешелюкытых непрветренных резервуаров;

— *химических препаратов* — специфический запах дезинфицирующих средств при использовании винограда, обработанного фунгицидами;

— *квашеной капусты* — кислый запах, характерный для вин, заболелвших молочно-кислым скисанием;

— *ацетамидный (мышинный тон)* — специфический запах мышинных экскрементов, появляющийся в вине с низкой кислотностью при переокислении или же при скисании;

— *уксуса, этилацетата* — при заболелвании вина уксусным скисанием;

— *сырого спирта* — при использовании в креплении вин низкокачественного плохо ректифицированного спирта.

Оценка типичности аромата вина представляет сложную задачу. Под типичностью понимают соответствие аромата данному сорту винограда, классу, группе вин. Оценка типичности

аромата требует очень хорошей обонятельной памяти. Знание этих признаков накапливается в течение длительного периода благодаря знакомству с винами различных типов, сортов, технологии и места происхождения.

Опытный специалист может определить аромат вина, типичный для данной местности, год урожая и даже микрорайон производства. Например, типичный аромат столового вина из сорта Траминер розовый отмечается в благоприятные годы в Закарпатской области; типичный букет бочковой выдержки отмечается в южнобережной мадере, в токайских винах — медовые тона и оттенок ржаной корочки.

Кахетинские вина, в отличие от других столовых вин, имеют ярко выраженные, только им присущие, пряные тона в аромате.

Букет марочных десертных вин должен быть гармоничным, с хорошо выраженными сортовыми признаками. Отличительной чертой букета портвейнов является плодовые тона. Типичный букет хереса представляет собой сочетание тонкого смолистого аромата с миндально-ореховым оттенком на фоне приятного альдегидно-ацетального тона. Марсала отличается ярким смолистым букетом благодаря уваренному на открытом огне суслу. Типичный букет малаги имеет большое сходство с марсалай, но отличается наличием пряных оттенков. Для типичного букета кагора характерны уваренные плодовые тона с кофейно-шоколадным оттенком и тонами молочных сливок.

Некоторые практические советы по оценке аромата и букета вина. Для большего насыщения воздуха в бокале плавными круговыми движениями вино слегка взбалтывают, заставляя испаряться его летучие вещества. Эти движения и тепло рук (иногда бокал с вином согревают в ладонях) способствуют раскрытию его порой очень сложного букета. В особых случаях бокал прикрывают чистым покровным стеклом и через несколько минут открывают, вдыхая накопившийся аромат.

При характеристике аромата, букета вина фантазия профессиональных дегустаторов не знает границ, хотя в основе его определений лежат реальные ощущения. Умение ярко и точно высказать свои обонятельные и вкусовые ощущения являются мастерством винодела, определяется его художественным чутьем, культурой речи, наконец, литературным даром. И, конечно,

но, не всякому дано так образно и точно охарактеризовать прекрасное вино, как это делают в наше время на открытых дегустациях виноделы «Массандры», «Магарача», Инкерманского завода марочных вин. Богатые, точные, образные характеристики шедевров вин оставили нам А.А. Егоров, Н.С. Охременко, Е.С. Дрбоглав, Н.Д. Жукова, И.И. Британов и другие известные виноделы. «Соловьем дегустации» называли Александра Александровича Преображенского за те образные характеристики, которые он давал на дегустациях хересов, мускатов и других уникальных вин.

Назовем несколько детализированных терминов, которые могут характеризовать два основных вида обонятельных ощущений. *Аромат* — сортовой, плодовой, медовый, цветочный, чайной розы, нераспустившейся розы, вялой розы, казанлыкской розы, фиалки, ромашки, айвы и пр. *Букет* — полевых цветов, подсолнечный, сложный, выдержанного старого вина, коньячный, розы с цитронным оттенком, сложных эфиров и пр.

7.3. Характеристика вкуса

Как отмечалось выше, существует четыре «базовых вкуса»: кислый, сладкий, горький и соленый. Их различные сочетания и создают возникновение огромного вида других вкусовых ощущений, тем более, что они ощущаются на фоне той или иной спиртозности, терпкости и полноты (экстрактивности) вина.

Спиртуозность характеризуется различной степенью жгучести вкуса. Чрезмерное усиление жгучести в коньячных спиртах, особенно молодых, вызывает неприятные, иногда болезненные ощущения. По спиртозности различают вина слабые, или малоспиртуозные, и крепкие, высокоспиртуозные. Сама по себе концентрация спирта не является определяющей по влиянию на вкус и его сложение. Малоспиртуозные вина могут обладать приятным легким вкусом и, наоборот, быть жидкими, водянистыми. Вкус высокоспиртуозных вин может быть приятным или неприятным, резким, жгучим.

Кислый вкус вин обусловлен в основном алифатическими оксикислотами: винной, яблочной, молочной, лимонной. Другие кислоты, присутствующие в винах в нижепороговых концентрациях, не обладают ясно выраженным кислым вкусом.

Например, янтарная кислота горьковата во вкусе, уксусная кислота придает вину резкий, «царапающий» горло вкус. Галактуроносовая, глюконосовая кислоты могут влиять на полноту вкуса вина. Также неприятна излишняя, как говорят, «зеленая» кислотность молодых вин. Поэтому нормализация кислотности является одним из важных технологических приемов виноделия.

Кисло-сладкий вкус молочной кислоты, образующейся в заметных количествах при яблочно-молочном брожении, смягчает вкус высококислотных вин.

Различают низкокислотные и высококислотные вина. При недостаточной кислотности вкус вина пресный, плоский, при повышенной — резкий, грубый, кислый. Кислотность вина может быть:

- мягкой, нежной — это указывает на высокое содержание связанных форм кислот;
- свежей — приятная, хотя достаточно высокая кислотность молодых вин;
- жесткой, “металлической” — неприятный кислый вкус, при повышенном содержании минеральных кислот;
- колючей — обусловлена оставшимся в молодых винах избыточным количеством углекислого газа или присутствием избытка уксусной кислоты.

Сладость — важная вкусовая особенность, имеет большое значение при оценке качества десертных и крепких вин. Сладкий вкус определяется присутствующими в вине моно- и дисахаридами, относительная сладость которых возрастает по ряду: глюкоза (0,7), сахароза (1,0), фруктоза (1,7). Например, в десертных винах преобладает фруктоза, и они имеют более сладкий вкус. Слабым сладким вкусом обладают также пентозы, многоатомные спирты и некоторые аминокислоты. При концентрациях более 4 г/дм³ глицерин придает мягкость и некоторую сладость вкусу вин — это характерно для токайских и сотернских, так называемых «самородных» вин. Они готовятся из ягод, пораженных «благородной» гнилью *Botritis cinerea*, что обусловлено высоким содержанием глицерина. Поддерживают кажущуюся сладость хороших сухих вин пентозы.

Различают следующие оттенки сладости:

- легкая — приятная сладость столовых полусухих вин;

— гармоничная — зрелый сладкий вкус высококачественных десертных вин;

— благородная, медовая — характерный, гармоничный сладкий вкус натуральных десертных вин (токайских, сотернских);

— слашавая — навязчивый, односторонний сладкий вкус простых десертных вин, указывающий на отсутствие или незавершенность брожения;

— приторная — выпирающая, негармоничная сладость высокосахаристых, но малоэкстрактивных вин.

Терпкий вкус вин обязан фенольным соединениям, среди которых преобладают танины. Они состоят из смеси полимеров и флавоноидов (катехины и лейкоантоцианы). Терпкость является важным компонентом вкусового сложения вина. Недостаток танина приводит к ощущению жидкого, пустого вкуса. Избыток терпкости, наоборот, придает вину грубость.

В красных винах по сравнению с белыми концентрация фенольных соединений в 3-7 раз выше. Эти соединения обуславливают тип вкуса красных и некоторых белых (кахетинских, мадеры) вин.

В большинстве белых вин вяжущий вкус дубильных веществ не выделяется, но без оттенков терпкости снижается винный характер вкуса. В кахетинских винах терпкость является определяющим элементом типичности вкуса. Терпкий вкус бывает:

— бархатистым — очень приятная терпкость выдержанных, высокоэкстрактивных вин с умеренной кислотностью;

— мягким — приятная, гармоничная терпкость выдержанных красных вин;

— терпковатым, терпким — умеренно вяжущий вкус белых и красных натуральных и специальных вин, когда на общем достаточно гармоничном вкусовом фоне слегка выступает оттенок терпкости;

— грубым — негармоничная, навязчивая терпкость, вызванная повышенным содержанием дубильных веществ кожицы, семян и особенно гребней винограда;

— жесткая терпкость — неприятный вяжущий вкус излишне богатых дубильными веществами вин с высокой кислотностью.

Горький вкус не является самостоятельным элементом вина. Носителями горького вкуса являются продукты карамелизации углеводов, некоторые аминокислоты, алифатические спирты, альдегиды, кетоны и кислоты с одной или несколькими двойными связями в углеродной цепи. Специфический горький оттенок во вкусе является типичным для вин типа марсалы, иногда хереса. В столовых винах иногда встречается легкая горчинка (алиготе). Сильная горечь говорит о пороке или болезни вина.

Полнота или экстрактивность вкуса включает суммарный тактильно-вкусовой эффект от сладости, кислотности и терпкости вина. Полнота вкуса обязана содержащимся в вине углеводам, многоатомным спиртам, органическим кислотам, фенольным соединениям, азотистым и минеральным веществам.

К. К. Алмаши приводит примерное количественное соотношение компонентов приведенного экстракта, отвечающих за полноту вкуса вина (табл. 4).

Т а б л и ц а 4

Соотношение приведенного экстракта в вине

Компоненты	Среднее содержание	
	г/дм ³	% к общему экстракту
Углеводы	5	22
Многоатомные спирты	4,5	20
Органические кислоты	8	32
Азотистые вещества	1,5	6
Фенольные соединения	2,5	10
Минеральные вещества	2,5	10
Общее количество экстрактивных веществ	24,0	100

Вино высокого качества должно обволакивать рот. Вино по полноте вкуса характеризуется как:

— пустое — содержащее очень мало экстрактивных веществ;

— жидкое, жидковатое, бестельное — при недостаточном содержании экстракта;

— легкое, тонкое — содержит не очень много экстракта, но вкус полный и соответствует данному типу или классу вин;

— полное, экстрактивное — достаточно высокое содержание экстрактивных веществ, которое характерно для южных белых и красных натуральных вин, а также для десертных и крепких вин хорошего и высокого качества;

— маслянистое — очень приятный, гармоничный вкус высокоэкстрактивных вин, что характерно для десертных и ликерных;

— густое — гармоничный, но иногда несколько тяжеловатый вкус старых десертных вин;

— тяжелое — слишком высокая концентрация экстрактивных веществ, что не гармонирует с общим сложением или типом вина;

— разлаженное — чрезмерно высокая экстрактивность, отдельные компоненты экстракта заметно выделяются, не гармонируют.

При характеристике экстрактивности десертных вин важно отличать полноту, придаваемую присутствием сахара, от полноты вкуса в целом, которая обусловлена приведенным экстрактом, «несахарами», и опытный дегустатор правильно чувствует эти различия.

По мнению К.К. Алмаши, ощущение полноты вкуса нельзя связывать с присутствием в экстракте какой-нибудь одной группы веществ. Полный округленный вкус зависит от соотношения компонентов экстракта вина. Формирование полного вкуса за счет оптимального состава экстрактивных веществ — важная задача винодела при формировании вина.

Для характеристики качества вкуса вина используют метод сравнения, при котором различают следующие основные типы вкуса вина.

Винный — нейтральный, простой вкус вин, приготовленных из неароматных сортов винограда, в равной степени присутствующих натуральным и специальным винам без выдержки.

Виноградный — характерный вкус для молодых малоокисленных натуральных вин, важное свойство полусладких вин и легких, десертных вин.

Фруктовый — типичный вкус большинства специальных вин. Фруктовый вкус, как и аромат, является характерным для портвейнов. Вкус с оттенками чернослива, черной смородины, малины, вишни характерен для красных крепких и десертных вин и определяет уровень их качества. Отенок вкуса айвы и дыни встречается в белых десертных винах Южного берега Крыма, Узбекистана и Туркмении. Характерный земляничный вкус имеют десертные вина, приготовленные из сортов Ноа, Изабелла, Лидия.

Медовый вкус — типичен для белых десертных вин, приготовленных из перезрелого винограда, например токайских. Высокосахаристые крымские мускатные вина при выдержке также приобретают медовый вкус.

Смолистый вкус — признак сильной окисленности натуральных вин. В специальных винах указывает на использование уваренного на открытом огне сула (малага, марсала), что характерно для этих вин.

Мадерный — специфичный вкус, формирующийся при термической обработке крепких вин, за счет реакций аминокислот и фенольных соединений.

Хересный — особый вкус натуральных и крепких вин, образующийся при накоплении альдегидов и ацеталей за счет жизнедеятельности хересных дрожжей. Во вкусе типичных хересов характерна солоноватость и вкус горького миндаля. Иногда хересный вкус появляется в обычных сухих винах при длительном их хранении в неполных емкостях.

Характеризуя вкус вина, определяют его сложение, интенсивность, наличие различных привкусов, послевкусие и типичность.

По интенсивности различают сильный, умеренный и слабый вкус. Сильный вкус характерен преимущественно для крепких и десертных вин окисленного типа (мадера, херес, марсала, малага). Слабой интенсивности вкус — для натуральных из нейтральных сортов винограда (Баян ширей, Тербаш, Плавай, Кульджинский и др.), а также для вин из недостаточно зрелого винограда.

Сложение вкуса — основной показатель качества вина. При характеристике качества сложения вина оценивают следующие элементы: спиртуозность, кислотность, сладость, терпкость и экстрактивность (полноту вкуса).

Кислотность и сладость относятся к основным вкусовым ощущениям. Спиртуозность характеризуется различными оттенками жгучести вкуса. Терпкость близка к горькому вкусу и создается веществами, горькими на вкус.

Сложение вкуса вина обусловлено соразмерностью рассмотренных показателей качества и в зависимости от того, в какой степени спиртуозность, кислотность, сладость, терпкость и полутона гармонируют, выделяют следующие оттенки сложения вкуса:

— изысканное — исключительно высокогармоничный вкус, оптимальное соотношение компонентов, вызывающих очень приятное, цельное вкусовое ощущение;

— гармоничное — приятный, слаженный вкус, хорошее сочетание вкусовых компонентов;

— простое — ординарный, рядовой вкус вин среднего качества, чувствуется небольшой избыток или недостаток отдельных компонентов;

— негармоничное — более заметное выделение во вкусе составляющих его компонентов и как бы распадается на части;

— грубое — неприятное, резкое выделение одного или нескольких компонентов, указывает на допущенные в процессе приготовления вина ошибки;

— разлаженное — испорченный неприятный вкус, следствие пороков или заболеваний вин.

Послевкусие — важный элемент качества вкуса вина. Во рту после проглатывания сохраняется в течение некоторого времени ощущение вкуса вина. Исчезновение компонентов вина происходит в последовательности от менее устойчивых к более стойким (в основном нелетучих высококипящих веществ). Вкус горьких компонентов сохраняется довольно долго. Различают послевкусие короткое и долгое, приятное и неприятное. Гармоничные, высокоэкстрактивные десертные вина обладают долгим, приятным послевкусием. Ароматные сорта винограда дают также вина с долгим послевкусием. Простым малоэкстрактивным и нейтральным винам присуще короткое послевкусие. Прогоркание, «мышиный» привкус и некоторые другие пороки и болезни вин достаточно легко определить по послевкусию.

Во вкусе вина выделяют такие оттенки: для красных де-

сертных вин наиболее характерны оттенки кофе, шоколада, какао, в белых десертных — оттенки корочки ржаного хлеба, розы. В связи с тем, что в натуральных винах во вкусе преобладают общие для всех ароматические и вкусовые компоненты брожения, в них сложно выделить особые оттенки.

В винах, наряду с приятными, могут присутствовать и посторонние оттенки-привкусы, являющиеся признаком недостатка, болезни, порока вина, нарушения технологии. Различают привкусы:

— выветренности — вкус пустой, переокисленный, в аромате преобладают тона уксусного альдегида. Причина появления — хранение вина в неполных емкостях;

— сернистой кислоты — резко кислый, жесткий вкус. Причина — использование повышенных доз сернистого ангидрида;

— плесени — наблюдается при использовании винограда, пораженного плесенью, а также заплесневевших емкостей, пробок, трубопроводов;

— дуба — появляется при хранении вина в плохо обработанных новых бочках;

— дрожжевой — появляется в случае длительной выдержки вина на дрожжевом осадке. Во вкусе и аромате ощущается тон разлагающихся дрожжей, прозрачность и цвет не изменяются;

— гребневой — вкус дерева, зелени, грубый. Причина — забраживание дроблёного винограда без отделения гребней, несвоевременная сульфитация, недостаточное осветление сусла;

— металлический — неприятный, горький вкус, запах специфический. Появляется в вине при повышенной концентрации металлов при использовании оборудования с нарушенным антикоррозийным покрытием;

— подмороженного винограда — появляется при переработке подмороженного недозрелого винограда;

— асбеста, фильтровального картона — вкус сырой бумаги, асбеста. Причина — использование фильтр-пластин, плохо промытых или низкого качества;

— лака, гудрона, керосина — появляются в вине при некачественном нанесении защитного покрытия на внутренние поверхности емкостей, случайном попадании посторонних веществ;

— сырого спирта — специфический привкус сивушных масел, указывающий на использование некачественного спирта для крепления вина;

— летучих кислот — острый, царапающий горло, неприятный привкус уксусного скисания;

— квашеной капусты — вкус специфический кисло-сладкий, характерен для вин, заболевших молочным скисанием.

Использование винограда, пораженного милдью, оидиумом вызывает в первом случае появление в вине привкуса гнилой рыбы, во втором — терпкость и грубость.

Следующей характеристикой вкуса является его *типичность*, которая во многом сходна с типичностью аромата вина. Дегустатор должен оценить соответствие вкусовых признаков данному сорту, классу или группе вин. Для вин без выдержки характерен чистый винный вкус, без каких-либо дефектов, в марочных — должны присутствовать признаки сорта винограда и района его произрастания. Вина средних и северных районов — легче, малоэкстрактивнее, с приятной свежей кислотностью, южных районов — с более высоким содержанием спирта, экстракта с умеренной кислотностью. Типичным признаком красных вин является гармоничное, не очень высокое содержание фенольных веществ.

Для вин специальных без выдержки характерен чистый винный или винно-плодовый вкус, марочных специальных — полный, гармоничный с признаками типа и места произрастания винограда. Бодрящий, мужественный вкус присущ крепким винам, мягкий, нежный — десертным. Тип многих марочных специальных вин определяется в основном особенностями их технологии. Мадера имеет слегка карамельный, энергичный, без излишней сладости, приятный вкус с ореховыми или орехово-миндальными тонами. Для вин токайского типа характерен полный, гармоничный, изюмно-медовый вкус с оттенком свежей ржаной корочки. Токайские вина Крыма отличаются от венгерских большим содержанием сахара и экстрактивностью. Марсала схожа с мадерой, но имеет более сладкий и смолистый вкус. Малага — полное, сладкое вино с горьковатым привкусом карамелизованного вакуум-сусла. Вкус кагора — бархатистый, полный с тонами молочных сливок и шоколадным оттенком. Портвейн имеет вкус энергичный, уме-

ренно-сладкий с тонами плодов или плодово-коньячный, допускается легкий мадерный оттенок.

Некоторые практические советы по определению вкуса вина.

Небольшое количество (5—7 мл) вина берут в рот и сначала оставляют в передней части ротовой полости, чтобы смочились кончик и края языка. Больше указанной дозы брать не стоит, поскольку слишком интенсивным окажется само вкусовое воздействие. Слишком малой порцией не удастся хорошо смочить полость рта.

Затем вино перемещают во рту для лучшего контакта со всей поверхностью языка. Получив первое представление о вкусе, следует через рот втянуть небольшое количество воздуха. Это усилит испарение вина и дополнит вкусовые ощущения обонятельными, поскольку в носоглотку (хоаны) попадет новая порция винных паров. Делают первый небольшой глоток.

Н.С. Охременко рекомендовал перед глотком «как бы ополоснуть всю полость рта», а после глотка сделать выдох через нос или втянуть воздух через сложенные близко (в трубочку) губы «будто пьешь горячий чай с ложечки». Эта процедура вполне объяснима с точки зрения физиологии, поскольку кончик языка лучше ощущает сладость, основание — горечь, а ароматические вещества сильнее проявляются на вдохе и выдохе.

Вино пробуют (держат во рту) 5—8, не более 10 секунд. Что сделать с пробой вина дальше, зависит от правил дегустационной школы, в которой воспитывался дегустатор. Мы обычно проглатываем пробу вина, получая от него полное впечатление. При большом количестве образцов этого делать нельзя, так как может наступить опьянение. Профессиональные дегустаторы Франции и других стран Европы оставшуюся во рту часть вина просто сплевывают в специальную посуду. Повторная проба вина, взятая дегустатором из бокала, обычно не дает должного эффекта, а только утомляет сенсорный аппарат.

Характерной ошибкой является напряжение мышц рта, когда стараются таким образом лучше ощутить вкус вина. Однако правильное вкусовое ощущение получают только в том случае, если мышцы языка и рта расслаблены.

Важным ощущением, которое никак нельзя упускать при дегустации вина, является послевкусие — конечный привкус,