

Відчувати. Розуміти. Керувати

Винний курс
Олександра Меєра



МОДУЛЬ 1. ВІДЧУВАТИ

Тема 1.8.

Розвиток органолептики

Перша та найпростіша вправа в будь-якому віці та будь-якому місці – це концентрація на певних ароматах. Ви бачите квітку – понюхайте її й подумайте про її аромат. Часто асоціації ароматів у нас пов'язані зі смаками. Замисліться, який “смак” у цього аромату? Він асоціюється у вас із чимось солодким, кислим чи гірким? Яка в нього інтенсивність? Аромат може бути тонким, а може бути настільки насиченим, що його складно сприймати довго. Тож, концентруючись на ароматах квітів, фруктів, овочів, навколишньої природи, відновлюючи згадки про них у спогадах, ви допомагаєте собі краще їх запам'ятовувати й точніше ідентифікувати.



Є цікавий набір ароматів, що зветься “Ніс вина”, але пам’ятайте, що більшість ароматів у ньому синтетичного походження – і вони мають доволі опосередкований стосунок до реальних ароматів.

Тренування ароматичної пам’яті більш високого рівня – складний аромат їжі, будь-якої страви чи десерту, який ви розкладаєте на окремі деталі. Те саме зі смаком. Ви пробуєте вино чи їжу й концентруєтеся на смаках, ставлячи собі запитання: а який рівень кислотності, солодкості, гіркоти й солоності?

Який компонент у цій страві надає їй ці характеристики?

Дегустації – це шлях до розуміння вина через його відчуття. Що більше ви дегустуєте – то більше відчуваєте.



Тематичні дегустації спеціалістів, друзів-ентузіастів, просто келих вина вдома – не просто до їжі чи улюбленого серіалу – а відносно вдумливо, хоча б пару хвилин.

Враховуємо доволі важливий момент: намагайтеся купувати різні вина, щоб мати більше матеріалу.

Поїздки на виноробні, спілкування з виноробами, спеціалістами допоможуть зрозуміти процеси та відчувати те, що ви не змогли б у самостійній дегустації. Читайте описи знайомих вин у критиків, звіряйте їх зі своїми.



Пам'ять смакових, ароматичних та зорових відчуттів — шлях до розвитку смаку та розуміння власних уподобань. Дозволяє класифікувати вина, оцінювати та впізнавати їх наосліп. Розвиток чуттєвої пам'яті залежить від концентрації на окремих складових, їх інтенсивності та вмінні порівнювати ці складові в різних винах.

Джерела такої пам'яті – будь-які об'єкти навколишньої природи. Надійність — розвинута природна пам'ять та/або звичка робити дегустаційні нотатки.

Досвід — непропорційна, але дієва стратегія розширення спектру відчуттів від вина. Складається з кількісної та якісної характеристик, а також різноманітності матеріалу. Найкращі заходи отримання досвіду – дегустації, література та відвідування місць вирощування винограду та виробництва вина. Провідники — ті, хто має більший досвід.

