|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Дегустация коньяка**Для профессиональной дегустации коньяка нужны особые бокалы "снифферы" тюльпановидной формы, чуть зауженные кверху. Наполняют бокал на одну четверть объема.**Внешние признаки**Сначала оценивают внешний вид напитка, взяв бокал за ножку. Молодые коньяки имеют светло-янтарный или золотистый оттенок. Чем насыщеннее цвет напитка, тем он старше. Некоторые производители добавляют в коньяк карамель, чтобы придать ему более темный оттенок и эмитировать длительную выдержку. Затем оценивают прозрачность напитка. Специалисты делают так: на противоположной стенке бокала оставляют отпечаток пальца, который сквозь янтарную жидкость должен быть отчетливо различим. * Следующий этап - оценка вязкости жидкости. Наклонив бокал, примерно на 45 градусов, плавно поворачивают его вокруг оси. Потом, приведя его вновь в вертикальное положение, смотрят, как на стенках бокала начинают набухать и стекать вниз капли "ножки".Величина капли, толщина оставляемого ею следа и скорость, с которой она стекает вниз, дают первые предположения о возрасте коньяка и его стиле.У старого и однородного по своему составу коньяка капли образуются и стекают вниз медленно, образую красивую "корону" из густых, плотных следов. **Аромат**
* Первый вдох для оценки аромата делают, не опуская нос внутрь бокала. Наиболее легкие ароматические вещества вырисовывают первое впечатление о коньяке.
* Затем характерным круговым движением раскручивают бокал, чтобы жидкость разошлась по его стенкам. Как только движение успокаивается, кончик носа погружают в бокал и делают второй вдох. На этом этапе коньяк отдает более тяжелые ароматы, спрятанные внутри него.
* Существует еще и третья волна аромата - это аромат, который источает уже пустой бокал. **Вкус**
* В рот набирают небольшое количество коньяка, которое может создать о напитке полное впечатление, но не обожжет вкусовые рецепторы.
* Дегустируемый коньяк сначала держат в передней части ротовой полости, затем перекладывают вдоль языка вглубь.
* Вкус напитка раскроется ярче, если обогатить его кислородом. Для этого дегустатор пропускает через уже набранную в рот жидкость струю энергично вдыхаемого воздуха.
* Часть впечатлений об образце складывается при прохождении его по глотке.Хотя при длительных дегустациях напиток можно и не глотать.
* Для точной оценки конька важны не только оттенки вкуса, но и длительность послевкусия и характерное слегка пощипывающее ощущение во рту. Послевкусие также позволяет судить о возрасте и качестве коньяка.

*По материалам газеты "Винная карта"*[www.wineworld.ru](http://www.wineworld.ru/) |

 |  |