|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **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/) | |  |