

— — — — —

BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

ARKUSZ DEGUSTACJI

WIN DOMOWYCH



Imię i nazwisko osoby oceniającej	
Data degustacji	
Miejsce degustacji	
Rodzaj degustacji (pozioma, pionowa, „w ciemno”)	

ETAPY OCENY			Liczba punktów	Próbka nr 1		Próbka nr 2		Próbka nr 3	
				Opis	Ocena	Opis	Ocena	Opis	Ocena
1.	Ocena wizualna (OKO)	barwa, intensywność	3						
		klarowność	2						
2.	Ocena zapachu (NOS)	intensywność zapachu	przed zmieszaniem	1					
			po zmieszaniu	1					
		aromaty główne		2					
		zapachy towarzyszące		1					
3.	Ocena smaku (USTA)	smaki podstawowe	słodycz	1					
			kwasowość	1					
			goryczka	1					
			alkohol	1					
		wrażenia smakowe		1					
4.	Ocena struktury		2						
5.	Ocena równowagi		4						
6.	Ocena „finiszu” i ogólne wrażenie	trwałość zapachu	1						
		trwałość posmaku	1						
		ogólna jakość	2						
LICZBA PRZYZNANYCH PUNKTÓW (max. 25)				SUMA		SUMA		SUMA	

KARTA POMOCNICZA OCENY WINA

1. PRZYKŁADOWE OKREŚLENIA BARWY I KLAROWNOŚCI WINA (OKO)

BARWA WINA	Rodzaj wina			Ocena
	wino białe	wino czerwone	wino różowe	
	nietypowe, blade, wodniste	nietypowe, bladoczerwone, czerwone z odcieniem brązowym	blade, jasnoróżowe z odcieniem brązowym	0-1
typowe, jasne, słomkowe, zielonkawe, złote, jasnożółte, cytrynowe, jasnobursztynowe	typowe, głęboko fioletowe, rubinowe, purpurowe, wiśniowe, granatowe, mahoniowe	różowe, pomarańczowe, łososiowe, różowe z odcieniem niebieskim	2-3	
KLAROWNOŚĆ WINA		mętne, matowe, z wyraźnym osadem		0
		czyste, klarowne, błyszczące		1-2

2. PRZYKŁADOWE TERMINY OPISUJĄCE AROMAT WINA (NOS)

AROMAT DOMINUJĄCY	owocowy, kwiatowy, roślinny, korzenny, drzewny, ziemisty, mineralny, dymny, eteryczny	
AROMATY TOWARZYSZĄCE – WINA CZERWONE	porzeczka, migdały, truskawka, mięta, zielony i czarny pieprz, czekolada, tytoń, skóra, kawa, dym, kwiaty, przyprawy	
AROMATY TOWARZYSZĄCE – WINA BIAŁE	migdały, cytrusy, grapefruit, melon, gruszka, jabłko, trawa, wanilia, dąb, gałka muskatołowa, miód, ananas, brzoskwinia, kwiaty	
OPIS OGÓLNY AROMATU	wadliwy, niewyważony, bez zapachu	0-1
	delikatnie wyważony, ale bez wyrazu	1-2
	wyczuwalny, przyjemny, charakterystyczny, kwiatowy, owocowy	3-4
	intensywny, złożony, zrównoważony, bogaty	4-5
	bardzo aromatyczny, trochę przytłaczający	3-5

3-6. PRZYKŁADOWE TERMINY OPISUJĄCE SMAK, STRUKTURĘ, RÓWNOWAGĘ I „FINISZ” WINA

SMAK WINA (cechy podstawowe)	wadliwe, nieakceptowalne, cierpkie, ostre, kwaśne	0
	akceptowalne, umiarkowanie kwaśne	1-2
	przyjemne, średnio treściwe, orzeźwiająca	2-3
	typowe dla danej grupy, bardzo dobre	3-4
	zachwycające, aksamitne, subtelne, bogate	4-5
SMAK WINA (cechy szczególne)	czysty, delikatny, elegancki, eteryczny, mocny, ciężki, złożony, oleisty	
STRUKTURA WINA	pusta, uboga, ostra, świeża, długa, bogata, pełna, lekka, ciężka, mineralna, korzenna, złożona, dobrze zbudowana, kompletna, treściwa	0-2
RÓWNOWAGA WINA	niezrównoważone, zrównoważone, wyważone, harmonijne, mocne, słodkie, kwaśne, tanniczne	0-4
„FINISZ”, WRAŻENIE OGÓLNE	nieakceptowalne	0
	przeciętne	1-2
	dobre, bardzo dobre	2-3
	doskonałe	4

NOTATKI

.....

.....

.....

.....