

VEINI DEGUSTEERIMINE

Veini nimetus ja tootja:	Aastakäik:
Koht ja kuupäev:	Hind:

Aspektid	Terminid	Märkmed
VÄLIMUS	<p>Max 4 punkti <input type="text"/></p> <p>Värvus: Kas värv on iseloomulik/omane degusteeritavale veinile Valge vein: vesivalge, rohekas-kollane, helekollane, sidrun, õlekollane, kuldne, vana kuld, merevaik, pruun Rosé vein: helepunane, roosa, lõhe-roosa, kahvatu-punane, sibulakoor, oranž Punane vein: tint, purpur, violetne, punane, rubiin, granaat, mahagon, telliskivi, oranž, merevaik, pruun</p> <p>Särvus: Kirjeldab veini särvust välisel vaatlusel, vein võib olla selge, läbipaistev, särav. Väga oluline valgete veinide puhul. Särav, sädelev, elav, ergas, särata, tuhm, hele, lame</p> <p>Värvuse sügavus: Määratleb/iseloomustab värvust Sügav, tume, hele, kahvatu, läbipaistmatu, tihke, vesine</p> <p>Viskoossus: "Jalad" klaasil tekivad alkoholi aurustumise tulemusel, seotud alkoholi tugevuse ja suhkruisaldusega, mõlemad suurendavad viskoossust</p> <p>Selgus: Ei sisalda hõljuvaid osakesi, puudub hägusus. Selge, läbipaistev, hägune, sogane, tume</p> <p>Sete: Üldjuhul puudub</p> <p>CO2 mullikesed: Liiga kõrge CO2 tase vähendab veini värskust</p>	
LÕHN	<p>Max 4 punkti <input type="text"/></p> <p>Üldine meeldivus: Puhas, neutraalne, atraktiivne, suurepärase, rämpne, defektne, riketega (oksüdeerunud, kork, väävel, äädikas jne.)</p> <p>Erksus: Kinnine, nõrk, lahja, vesine, avatud, tugev, erk, intensiivne, kontsentreeritud</p> <p>Karakter: Viinamarjasordi lõhn, asukoha või pinnase mõju, küpsus, malolaktiilise fermentatsiooni või vanilje aroomid, aroomid uuest tammest, pudelis vanandamise mõju</p> <p>Kvaliteet: Laialivalgav, ebamäärane, neutraalne, lihtne, ilmetu, tavaline, labane, sirgjooneline, avatud, delikaatne, hõrk, peen, komplektne, läbitungiv, räige, pikk, elegantne, tore</p> <p><i>Lõhna kirjeldus:</i> (aroom - noortel veinidel, marja - ja käärimislõhnad; bukee - vanadel veinidel, laagerdamisel tekkinud lõhnad) <i>Lilleline:</i> roos, kannike, akaatsia, jasmiin <i>Taimne:</i> rohune, roheline pipar, mänd, vaik, tee, münt, alusmets, trühvel, hein, roheline või must oliiv <i>Puuviljaline:</i> apelsin, sidrun, laim, greip, mandariin, pirn, virsik, aprikoos, melon, õun, tikker, kirss, punane sõstar, maasikas, vaarikas, mustikas, mustsõstar, ananass, mango <i>Mineraalne:</i> mullane, kriidiline, vulkaaniline, savine, kivine, kruusane, bensiin, petrol, vaha, vaik <i>Loomsed:</i> uluk, karusnahk, märg vill, nahk, muskus, kassipiss <i>Vürtsid:</i> valge või must pipar, nelk, seeder, lagrits, aniis, kaneel, vanill <i>Kuivatatud puuviljad:</i> metspähkel, kreeka pähkel, mandel, viigimari, kuivatatud ploom, rosin, moos <i>Põlenud, kõrbenud:</i> tõrv, kohvi, röstisai, või, karamell, šokolaad, mesi, kõrbene, suitsune, tubakas <i>Keemikaalid:</i> kork, oksüdatsioon, väävel, hallitus</p>	

<p>MAITSED</p> <p>Kuivus/magusus:</p> <p>Happelisus:</p> <p>Mõrudus/kibedus:</p> <p>Soolasus/vürtsikus:</p>	<p>Max 9 punkti <input type="text"/></p> <p><i>Juured:</i> kuivades veinides annab magususe alkohol ja küps mari, magusates veinides annab maitse fruktoos ja saharoos ning viinamarjamahl, mis ei ole fermenteerunud alkoholiks nn. jääksuhkur <i>Aisting:</i> magusat tajub peamiselt keele tipp <i>Roll:</i> magusus on enamikele ainus maitse, mis meeldib, see tasakaalustab hapet ja mõrusust ning vastupidi <i>Valge vein:</i> tuhkkuiiv, kuiv, mõõdukalt kuiv, poolkuiv, poolmagus, magus, väga magus, imalmagus</p> <p><i>Juured:</i> põhilised happed tulevad viinamarjadest (viinhape - tartaric acid ja õunahape - malic acid, sõltuvalt viinamarjasordist), vähesel määral lisandub teisi happeid fermentatsiooni käigus (piimhape - lactic acid, äädikhape - acetic acid) <i>Aisting:</i> happe teravuse toovad esile keele külgedel asetsevad maitsepunktid <i>Roll:</i> happesus on eriti tähtis valgete veinide puhul kuna tanniini puudumisel on hape veini struktuuri põhielemendiks. Võimalik on küllaltki objektiivselt hinnata, kas hapet on piisavalt või ei, nii antud veini tüübile kui ka sinu isiklikule maitsele. Happe määr veinis sõltub oluliselt teiste komponentide määraast nagu alkohol, suhkur, tanniin <i>Riesling'u puhul ebapiisavast ülemäärasteni:</i> madal, nõrk, pehme, värske, erk, karastav, värskendav, tugev, jõuline <i>Kui on ülemäärane hulk:</i> hapukas, terav, lõikav, roheline, kibe</p> <p><i>Juured:</i> *mitteküpsed tanniinid vähe küpsenud mustade marjade puhul *muljutud (purustatud) viinamarja kestadest ja seemnetest nii punase kui valge veini valmistamisel *ülemäärane tanniinide eraldumine matseratsiooni (väljatõmbamise protsessi) käigus punase veini puhul *ülemäärane kontakt tammega valge veini puhul <i>Aisting:</i> toob esile keele tagaosa (kurk), seetõttu tihti tajutakse seda kui veini lõpp - või jarelmaitset Maitset sarnane hiniiniga toonikus või mõru must kohvi, aetakse tihti segamini tanniiniga, mõrudus on maitse, tanniin aga aisting <i>Roll:</i> ei oma mingit rolli veini struktuuris, see on lihtsalt maitse <i>Selle puudumine on tavaliselt meelepärane:</i> hiniin, mõrusus, õrnalt mõru, kibe, väga kibe</p> <p>vein sisaldab alati soolaseid, kuid soolase maitse on üliharv Vürtsikus - Aasia probleem - neil on kogemus seda tunda, tihti loetakse seda viiendaks maitseks</p>	
<p>AISTINGUD</p> <p>Alkohol ja "body":</p> <p>Parkained:</p> <p>CO2 mullita veinis:</p>	<p>Elemendid, mida me tajume degusteerimise ajal, neil on väga tähtis roll veini balansseeritusele</p> <p><i>Juured:</i> etanool on fermentatsiooni põhiprodukt, külmas kliimas, kus ei teki piisavalt naturaalselt suhkrut, mis on vajalik fermentatsiooniks, lisatakse kääritamise käigus viinamarjamahlale suhkrut <i>Aisting:</i> alkohol on nii maitset kui ka struktuuri. Võib olla magus või mõru. Suus on ta tuntav soojana. Annab struktuurile viskoossuse. <i>Roll:</i> annab "body", kaalu veinile. Kannab ja jaotab veini maitset meie suus, pikendab järelmaitset ja lõppu. <i>Mõisted:</i> *kui alkoholi on liiga vähe - lahja, õhuke, vesine *parajalt: kerge, keskmine, täidlane, rikkalik, võimas, kange *liiga palju: raske, kuum, alkoholiline, tuline, piiritus</p> <p><i>Juured:</i> põhjustatud punastes veinides tanniini poolt. Kaks algpõhjust: - punaste marjade kestad ja seemned; - uued tammevaadid <i>Aistingud:</i> kuivatav, kortsutav taju <i>Roll:</i> tanniinidel on tohutu mõju veini struktuurile. Konservandina, säilitajana annavad tanniinid punasele veinile vananemise potentsiaali Vananedes tanniinid pehmenevad, muutes veini struktuuri pehmemaks ja siledamaks <i>Kogus:</i> vähesel määral, mõõdukalt, palju, rohkesti <i>Kvaliteet:</i> pehme, siidine, velvetine, kuiv, tugev, püsiv, küps, rikkalik, vürtsikas, roheline, taimne, rohune, jämedakoeline, agressiivne</p> <p><i>Juured:</i> koos alkoholiga on CO2 fermentatsiooni kaasprodukt. Enamus gaasist kaob loomulikult teel - ümberpumpamisel või pudelisse villimise käigus. Mõnedes valgetes veinides säilitatakse CO2 maitseks (Vinho Verde, Muscadet Sur Lie, Pino Grigio, Saksa Riesling jne.) <i>Aisting:</i> on nähtavad ja maitstavad keele tipus. Mida soojem vein, seda nähtavam on CO2 <i>Roll:</i> kõik veinid, eriti noored, sisaldavad vähesel määral CO2. Lisab veinile sära ja värskust nii aistmisel kui maitsetel <i>Terminid:</i> pärljas, torkiv</p>	

<p>ÜLDINE KVALITEET</p> <p>Maitsekontsentratsioon:</p> <p>Pikkus:</p> <p>Tasakaal/balanseeritus:</p> <p>Struktuur/tekstuur:</p>	<p>Max 3 punkti <input type="text"/></p> <p><i>Vähese maitse puhul:</i> tühi, lahja, vesine, nõrk, jõuetu, laialivalgud</p> <p><i>Tugevat kontsentratsiooni saab väljendada:</i> vähene, mõõdukas, üsna kontsentreeritud, paks, tugev, ekstraktne</p> <p><i>Maitse pikkus suus:</i> tühi, lühike, mõõdukas, keskmine, püsiv, kauakestev, visa. Füüsiline, tegelik pikkus: pikad või lühikesed veinid</p> <p><i>Ajaline pikkus:</i> kui kaua vein köidab meie tähelepanu</p> <p><i>Lõpu ja järelmaitse pikkus:</i> mida pikem seda parem</p> <p>pikkus: lühike, mõõdukas, keskmine, pikk, pikaleveniv, püsiv, lõputu</p> <p>iseloome: puuviljaline, mahlakas, vürtsikas, aromaatne, lõhnav, kerge, tugev, resonantne, jõuline</p> <p>defektid: kibe, hapu, happeline, dominantsus, põletav alkohol, mõru alkohol</p> <p>Maitse ja järelmaitse pikkus käivad käsikäes</p> <p>happesus, tanniin, alkohol - nendest ühe ülemäärane hulk viib veini balansist välja</p> <p>sile, nõtke, pehme, mahlakas, lihav, rikkalik, külluslik, õline, muskulaarne, raske</p> <p>kinnine, pitsiline, velvetine</p> <p>õhuke, lahja, teraline, kare, jämedakoeline</p>	
--	---	--

Kokku max. 20 punkti