

Przeprowadzając degustację win należy pamiętać o kilku podstawowych zasadach.

Degustację należy rozpocząć od lekkich win wytrawnych przechodząc stopniowo do win deserowych.

Najpierw podajemy wina [białe](#) , następnie [różowe](#) , a na koniec [czerwone](#) . Odrobina białego pieczywa pomiędzy poszczególnymi winami neutralizuje smak. Kieliszek powinien być napełniony winem w 1/3 wysokości.

Należy go zawsze trzymać za nóżkę, aby ciepło dłoni nie ogrzewało wina. Degustacja składa się z trzech etapów.

Ocena wizualna

Kieliszek napełniony do około 1/3 objętości przechylamy pod kątem 45°. Trzymamy go za nóżkę, na tle białej powierzchni. Oceniamy kolor wina i jego natężenie, klarowność, przejrzystość i gęstość. O winach gęstych mówi się często, że "płaczą".

Ocena zapachowa

Kolejny etap degustacji to ocena bukietu. Najpierw wąchamy wino w stojącym kieliszku, a następnie zataczamy nim koła w taki sposób, by wirujące wino dosięgało nieomal do krawędzi kieliszka. Pozwala to winu natlenić się, "otworzyć" i uwolnić ukryte aromaty. Znaczny wpływ na ocenę zapachową wina ma kształt kieliszka. Wąsko zakończone kieliszki dają aromat bardziej skoncentrowany.

Ocena smakowa

Nabieramy do ust duży łyk wina i rozprowadzamy je po całej jamie ustnej. Powinniśmy przy okazji otworzyć nieco usta i wciągnąć powietrze. Nie jest to łatwe (łatwo się zakrztusić) i wymaga pewnego treningu. Wydawane przy okazji dźwięki, choć niezbyt przyjemne dla ucha, w tym wypadku są w dobrym tonie i nie powodują zgorszenia. W czasie tego etapu degustacji oceniamy słodycz-kwasowość wina, zawartość tanin (odczuwana jako delikatne drętwienie wnętrza jamy ustnej), zawartość alkoholu, ciężkość-wodnistość wina. Po przełknięciu lub wypluciu wina oceniamy jeszcze długość utrzymującego się posmaku (tzw. ogon).

Degustację można zakończyć powąchaniem pustego kieliszka co pozwala ostatecznie ocenić jakość wina. Wrażenia jakie wynosimy z degustacji warto jest zanotować.