

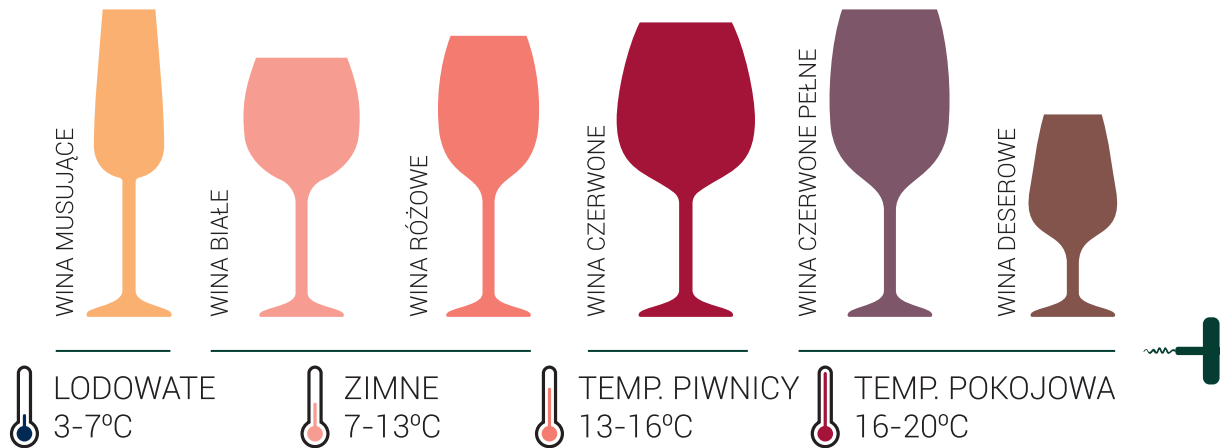
Znajdź swój ulubiony smak

Shukasz swojej drogi do poznania ulubionych smaków? Zastanawiasz się jaki szcep wina przypadnie Ci do gustu? Chętnie Ci doradzimy! Sprawdź naszą mapę sensoryczną i dowiedz się więcej na temat pochodzenia win i podstawowych różnic. Wspólnie znajdziemy Twój ulubiony bukiet!



Serwowanie wina

Zacznijmy od początku, zadbaj o smak odpowiednio serwując wina.



Jak degustować







Powąchaj

1. Zbliź kieliszek do nosa i powąchaj wina, Twój węch zacznie działać i aktywuje się na nowe zapachy.
2. Zakręć kieliszkiem, by zamieszać wina i je napowietrzyć.
3. Zanurz nos w kieliszku i delikatnie przesuwaj go wzdłuż brzegów.
4. Wąchaj wina długo i wolno analizując zapachy.

Posmakuj

1. Pozwól sobie na większy pierwszy łyk, tak aby poczuć komplet smaków, pamiętaj, że możesz zawsze wypluć nadmiar wina.
2. Następne łyki mogą być już mniejsze, biorąc je skup się na wyodrębnianiu poszczególnych smaków i szukania ich grup.
3. Każdy łyk to okazja na znalezienie smaków owocowych, kwiatowych, przypraw, ziół czy beczki.

Aromaty

-  Owoce: suszone, czerwone, tropikalne, cytrusowe, z sadu
-  Aromaty ziołowe, kwiatowe i ziemiste
-  Zapachy drożdżowe i fermentacyjne (np. maślane)
-  Aromaty beczkowe i dojrzewania (np. orzechowy)

! Przed degustacją i w jej trakcie **unikaj silnych zapachów**, które mogą wpłynąć myląco na Twój nos, np. perfumy lub kawa.

Każdy smak ma swoje charakterystyczne miejsce lub działanie:

 Słodycz	 Kwasowość	 Taniny	 Alkohol
↓	↓	↓	↓
Wyczuwalna z przodu podniebienia	Powoduje napływ śliny	Wysuszają usta powodując uczucie goryczy	Sprawia pieczenie w gardle



Poznaj podstawowe smaki wyczuwalne w winie białym:

Owoce cytrusowe

Cytryna / Limonka / Grejpfrut / Pomarańcz

Owoce pestkowe

Nektarynka / Brzoskwinia / Morela / Jabłko / Gruszka

Owoce tropikalne

Ananas / Mango / Kiwi / Liczi / Marakuja

Smaki miodowe i słodkie

Słodycz miodowa / Biała czekolada / Karmel

Aromaty kwiatowe

Akacja / Lipa / Czarny bez / Rumianek

Mineralność

Ziarnistość i cierpki posmak soli mineralnych

Aromaty ziołowe

Trawy / Mięta / Zielona herbata / Tymianek

Przyprawy

Cynamon / Wanilia / Czarny i zielony pieprz / Anyżek





Koneser

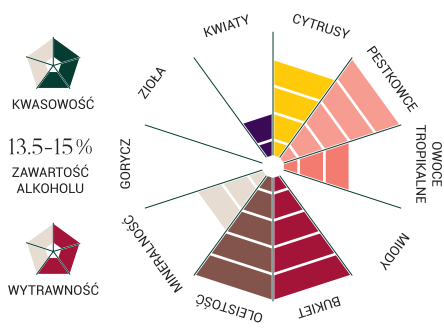
Poznaj profile smakowe białych win



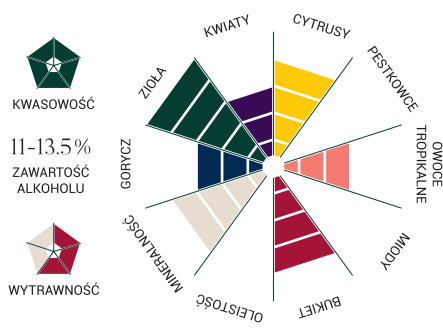
Przed Tobą wizualizacja podstawowych składników smakowych zawartych w białych winach oraz tego jak wyrażają się w różnych odmianach. Ta tabela zawiera 9 popularnych odmian białego wina i 10 występujących w nich podstawowych składników. Kieliszki w dłoń!

Na zdrowie!

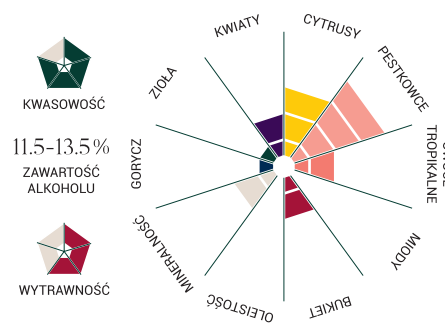
Chardonnay



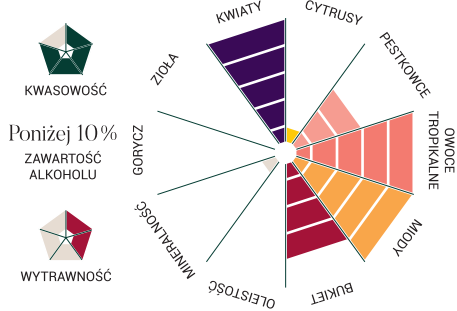
Sauvignon Blanc



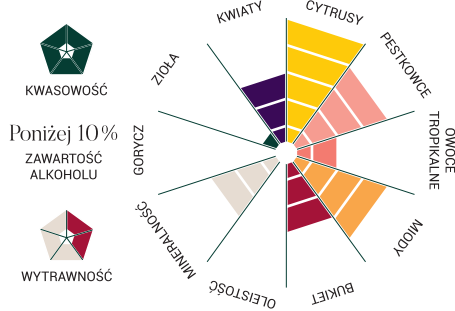
Pinot Gris



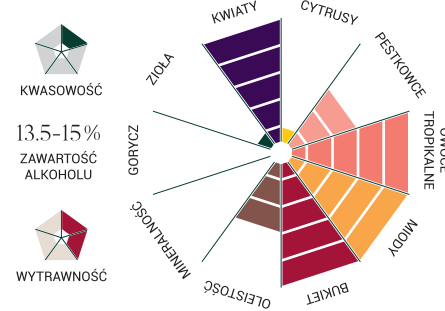
Muscat Blanc



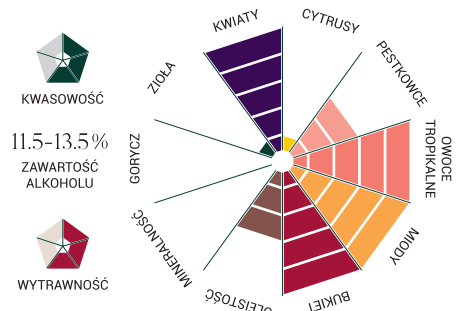
Riesling



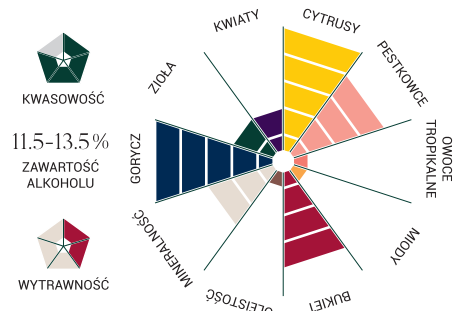
Gewürztraminer



Sémillon



Vermentino



Marsanne

