

ДЕГУСТАЦИИ



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ / ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ

Для качественной оценки пива необходимо соблюдение следующих условий:

- Начинать процесс следует с прочищения вкусовых рецепторов водой. Перед дегустацией не рекомендуется есть острое, использовать парфюмы и курить. Все это искажает вкус, притупляет обоняние. Профессиональные дегустаторы рекомендуют чистку языка и еженедельные короткие голодания. Это, по их мнению, способствует повышению способности различать тончайшие оттенки ароматов и вкусов.
- Пивной бокал должен иметь правильную форму и стекло должно быть прозрачным, чистым, чтобы не исказить оттенок. Важна чистота бокала – на нем не должно остаться даже малейшего следа моющего средства, иначе качество жидкости будет истолковано неверно. Мыльный вкус считается большим дефектом.
- Дегустационная обстановка обязывает обеспечить тишину и отсутствие любых отвлекающих факторов.
- Температура подаваемого напитка должна быть в диапазоне 10-12°C. Это правило основано на особенностях человеческой физиологии. Известно, что при температуре 5°C и ниже не ощущаются тонкие запахи, а вкусовые ощущения сведены к минимуму. Этот эффект часто применяют неграмотные продавцы, чтобы вкус подаваемого напитка казался более нейтральным. Раньше некачественные марки подавали очень холодными 2°C, для того чтобы скрыть плохие свойства.
- Правило разлива: жидкость наливается в центр стеклянного сосуда с высоты 2,5 см. При этом обязательно образуется пена, которая таким образом пройдет свою оценку. Затем в бокал доливают пиво на $\frac{3}{4}$ высоты.

