



Имя

20	Исключительное	16	Хорошее+	12	Посредственное
19	Прекрасное	15	Хорошее	11	Слабое
18	Очень хорошее+	14	Приличное	10	Плохое
17	Очень хорошее	13	Адекватное		

Название	Вид	Аромат	Вкус	Общее	Оценка

Как оценивать?

Общая оценка состоит из суммы оценок каждой из четырех частей, выставляемой с точностью до 0,5 балла.

Вид

1-4 балла. Оценивается глубина и интенсивность цвета, текучесть или «слезы» вина. Соответствие цвета сорту, месту, типу и году.

Аромат

1-6 баллов. Оценивается сложность аромата, баланс, яркость, букет. Соответствие аромата сорту, году, типу, месту.

Вкус

1-6 баллов. Оценивается соответствие вкуса аромату, сложность, сбалансированность, структура. Обратите внимание на тонкость, элегантность, танинность, уровень кислотности, а также на питкость.

Общее

1-4 балла. Оценивается общее впечатление, выносятся личная оценка, определяется соотношение цены и качества вина. Готово ли это вино к распитию прямо сейчас или лучше еще подождать?