

Об исследовании

21 октября состоялось уникальное исследование двух категорий, целью которого было найти лучшие сочетания игристых вин и чипсов.

Исследование проводилось WINEINCOGNITO совместно с Simple Wine News в 3 этапа:

- дегустационная оценка 20 образцов игристых вин с использованием онлайн платформы WINEINCOGNITO
- дегустационная оценка 20 образцов чипсов по панели SNACKINCOGNITO (категория чипсы)
- оценка идеальных сочетаний игристых вин и чипсов

Стоит отметить, что панель по сочетанию игристого вина и чипсов была разработана командой WINEINCOGNITO специально под данное исследование.

Среди образцов игристых вин были представлены: шампанские вина, креманы, кава, франчакорта, просекко, ламбруско, российские игристые.

Все чипсы были поделены на 5 вкусовых категорий: соль, краб, сыр, сметана, паприка.

О лекции

Усилило предстоящее исследование авторская лекция о сочетании вкусов от винного академика Татьяны Селивановой (директор школы Fort Wine, член Российской Ассоциации Сомелье).

Татьяна, как российский амбассадор сочетания игристых вин и чипсов, поделилась как разные вкусы влияют на восприятие вина, и как вкусы взаимодействуют между собой.

Немного тезисов из выступления Татьяны:

- Чипсы это много ярких вкусов, которые необходимо смывать высокой кислотностью для чего идеально подойдет игристое вино.
- Самый популярные вкусы для сочетаний - обычные чипсы с солью и краб (более мягкие и нейтральные вкусы).
- Кислотность игристого вина повышает аппетит, поэтому в сочетании с чипсами его хорошо подавать в качестве аперитива. Этим часто пользуются европейские рестораны.
- Чипсы подходят к легкими винами, но для вин с танинами тоже можно подобрать хорошие сочетания. Чипсы всегда соленые, а танины на фоне соли смягчаются.
- Полусладкие вина смягчают пряность чипсов.
- Фруктовость вина умами гасится, стоит учитывать это при выборе сочетаний.
- Для вин с высокой алкогольностью лучше всего подойдут сладкие вкусы.
- Стоит выбирать вина с выраженной минеральность, если хотим снизить жжение во вкусе.

Новшество

Впервые на российском рынке исследований вина была задействована биоаналитика. С помощью трекера в течение всего исследования отслеживались такие физиологические показатели эксперта, как пульс, уровень стресса и уровень кислорода. Мы уже увидели интересные закономерности и считаем, что это отдельная тема для исследования. Результаты сможем сообщить, когда соберем необходимый массив данных.

Краткая справка об организаторах

WINEINCOGNITO - онлайн платформа по оценке потребительских свойств и восприятия вина экспертами рынка.

Она включает в себя программные решения, которые позволяют всесторонне исследовать органолептические свойства продукции и дизайна, анализировать эту информацию и моментально предоставлять оценку продукции с полным описанием дескрипторов.

Simple Wine News - винный журнал, посвященный всем аспектам виноделия, виноторговли, культуры потребления вина, гастрономии и ресторанного бизнеса. Издание предназначено для широкой аудитории ценителей и знатоков вина, а также профессионалов винного рынка.

Участники исследования

В исследовании приняли участие эксперты винного рынка, сомелье, кависты эксперты по закупкам, винные журналисты и блогеры. Всего 17 человек (список доступен в конце).

Итоги исследования

ТОП лучших игристых вин в каждой категории

- Шампанское Lanson Black Label брют – 88 баллов
- Игристое вино Jean-Baptiste Adam Crémant d'Alsace AOC Rose брют – 87 баллов
- Игристое вино Bodegues Sumarroca Cava Gran Reserva брют натюр – 87 баллов
- Игристое вино Casa Defra Prosecco Spumante брют – 83 балла
- Игристое вино Золотая балка Балаклава Пино Нуар розе брют – 83 балла

ТОП лучших чипсов в каждой категории

- Lays Nature средиземноморские травы – 70 баллов
- Pringles краб – 68 баллов
- Lays Nature мягкий сыр и прованские травы – 69 баллов
- Lays сметана Лук – 69 баллов
- Lays бекон – 69 баллов

ТОП лучших сочетаний

1. Игристое вино Золотая балка Балаклава Пино Нуар розе брют – Pringles краб
2. Игристое вино Casa Defra Prosecco Spumante брют – Pringles краб
3. Игристое вино Bodegues Sumarroca Cava Gran Reserva брют натюр – Pringles краб

4. Игристое вино Jean-Baptiste Adam Crémant d'Alsace AOC Rose брют – Pringles краб
5. Шампанское Lanson Black Label брют – Lays Nature средиземноморские травы

Комментарий председателя дегустационной комиссии

Алексей Соловьев

“Это замечательно, когда за одно исследование тебе удастся продегустировать 2 категории разных продуктов, а потом еще и выявить лучшие их сочетания”

Образцы продуктов, участвующих в дегустации:

Игристые вина

Ламбруско	
Шипучее вино Chiarli Lambrusco dell'Emilia Amabile красное полусладкое	1 место
Шипучее вино Chiarli Lambrusco dell'Emilia Amabile полусладкое	2 место
Российские игристые	
Игристое вино Золотая Балка Балаклава Мускат полусладкое	1 место
Игристое вино Золотая балка Балаклава Пино Нуар розе брют	2 место
Игристое вино Золотая Балка Балаклава Шардоне брют	3 место
Просекко	
Игристое вино Casa Defra Prosecco Spumante брют	1 место
Игристое вино Ruggeri Prosecco Argeo брют	2 место
Игристое вино Bruni Prosecco брют	3 место
Кава	
Игристое вино Bodegues Sumarroca Cava Gran Reserva брют натюр	1 место
Игристое вино Bodegas Jaume Serra Cava Vinart Vintage Reserva брют натюр	2 место
Игристое вино Bodegas Jaume Serra Cava Dos Caprichos брют натюр	3 место
Игристое вино Bodegas Jaume Serra Cava Dos Caprichos Rosado брют	4 место
Креманы	
Игристое вино Jean-Baptiste Adam Crémant d'Alsace AOC Rose брют	1 место
Игристое вино Jean-Baptiste Adam Crémant d'Alsace AOC брют	2 место
Игристое вино Grande Cuvee 1531 Aimery Cremant de Limoux брют	3 место
Франчакорта	
Игристое вино Ca'Del Bosco Franciacorta Cuvee Prestige Edizione 43 брют	1 место
Шампанское	
Шампанское Lanson Black Label брют	1 место
Шампанское Gruet Sélection брют	2 место
Шампанское Gruet Rose брют	3 место
Шампанское Chanoine Freres Chanoine Cuvee Rose брют	4 место

Чипсы

Соль	
Lays Nature средиземноморские травы	1 место
Lays соль	2 место
Naturals соль	3 место
Naturals соль	4 место
Краб	
Pringles краб	1 место
Lays краб	2 место
Stax краб	3 место
Twister краб	4 место
Сыр	
Lays Nature мягкий сыр и прованские травы	1 место
Lays сыр	2 место
Twister сыр	3 место
Сметана	
Lays сметана Лук	1 место
Lays из печи сметана	2 место
Pringles сметана лук	3 место
Stax сметана лук	4 место
Twister сметана лук	5 место
Паприка	
Lays бекон	1 место
Naturals паприка	2 место
Doritos паприка	3 место
Delicados паприка	4 место

Сопровождение дегустации - вода Evian.

Фото с дегустации:

https://drive.google.com/drive/folders/1TBQDapg09jx_EJgAiYMUUn2JqLfOpIRG?usp=sharing

Список участников исследования

Соловьев Алексей – эксперт, опыт работы 18 лет.

Независимый консультант алкогольного рынка, основатель и президент Ассоциации Кавистов России, создатель школы вина WineQ и профессионального инструмента дегустатора Wineincognito, преподаватель в винной школе «WineQ», Российском экономическом университете им. Плеханова и Высшей школе экономики, член РАС и ССЭР, профильное образование: инженер бродильных производств и виноделия МГУТУ им. Разумовского, школа вина Энотрия, WSET 3, аккредитованный специалист Академии стандартизации, метрологии и сертификации по направлению «Органолептические методы испытаний алкогольной продукции. Дегустационная оценка».

Селиванова Татьяна – эксперт, опыт работы 12 лет.

Директор школы Fort Wine. Обладатель диплома международной винной школы Wine and Spirit Education Trust. Первый российский винный академик вина Weinakademie Österreich, Руст. Сертифицированный преподаватель WSET Levels 2&3 in Wine. Спикер института вин Калифорнии. Амбассадор VDP в России. Автор книги "Вино для начинающих в лайфхаках и стихах". Победитель конкурса Wine People Trophy Russia – 2012.

Богданов Евгений – эксперт, опыт работы 10 лет.

Победитель Российского конкурса Сомелье 2014, Ведущий эксперт Simple, руководитель департамента стратегического развития Simple, президент Московской ассоциации сомелье.

Смолин Сергей – эксперт, опыт работы 16 лет.

Независимый винный эксперт. Жил и учился в Бургундии, имеет диплом профессиональной школы CFPPA de Beaune, стажировался в бургундских винодельнях, имеет 16-летний опыт работы в отрасли, сегодня – в качестве независимого эксперта. WSET 3 уровня и диплом International Wine Institute в Арвайлере (Германия).

Петров Александр – кавист, опыт работы 5 лет.

Совладелец винотеки InVinoVeritas, Лучший кавист России 2018, Полуфиналист WinePeopleTrophy 2019, член жюри конкурсов: Лучший кавист России 2019, 2020, Кубок CBVP 2019, Южная Россия 2018, 2019.

Буракова Дария – кавист, опыт работы 5 лет.

Сомелье Винный дом "Каудаль".

Арзамасов Константин – кавист, 4 года.

Кавист Drinx (Luding)

Рябова Олеся – эксперт на закупкам, опыт работы 15 лет.

Руководитель группы по работе с категориями вино и шампанское сети гипермаркетов «ОКЕЙ», обладатель WSET Diploma level 4, WeinAkademiker, член PAC и сертифицированный член MAC. Сомелье с 2004 года, WSET Diploma, Weinakademiker, судья винных конкурсов, категорийный менеджер сети ОКЕЙ по направлению Вино и Шампанское. В августе 2020 года защитила дипломную работу по теме «Тренды в вине» и получила статус «винного академика» от Weinakedemie Rust.

Новоселов Андрей – эксперт по закупкам, опыт работы 10 лет.

Руководитель отдела закупок, компания Issi Spirits

Труфакина Валерия – винный журналист, опыт работы 20 лет.

Редактор Simple Wine News, член FIJEV с 2011, автор регулярных публикации по теме Вино и Крепкие с 2001 года, образование: Школа сомелье 2002 при АСУ.

Кирилин Илья – винный блогер, опыт работы 11 лет.

Винный блогер @garnacha_man (4 831 подписчик). Независимый винный эксперт, редактор Simple Wine News, преподаватель школы вина «Энотрия», обладатель WSET 3

Илалова Маргарита – винный блогер, опыт работы 10 лет.

Винный блогер @about_wine_with_love (16,1 тыс подписчиков). Менеджер по продажам отдела Horeca в проекте Vinlisto. Основатель винного клуба и онлайн-школы «Винное Погружение». Закончила винную школу «Академия винного бизнеса».

Зотов Андрей – сомелье, опыт работы 7 лет.

Сомелье, организатор винных мероприятий и слепых дегустаций под собственным брендом Winezotov, полуфиналист конкурса Wine Start 2020, победитель конкурса слепой дегустации в рамках "Flight-Tasting AUSTRIAN WINE" 2020, член PAC, ассоциированный член MAC, обладатель диплома винной школы Wine People

Шадрина Анна – винный блогер, опыт работы 3 года.

Винный блогер @ann_and_wine - 1 976 подписчиков

Лесковская Татьяна – винный блогер, опыт работы 4 года.

Винный блогер @tanywine - 13,5 тыс подписчиков

Яковенко Диана – винный блогер, опыт работы 3 года.

Винный блогер @di_yakovenko - 17,3 тыс подписчиков

Хавторина Евгения – винный блогер, опыт работы 5 лет

Винный блогер @havtorina.wine - 6 222 подписчиков