

DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-5-69-62>

УДК 663.252

Черевична Н.І., Гапонцева О.В.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

## СУЧАСНІ БАЛОВІ СИСТЕМИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ВИНА

**Анотація.** Проаналізовано сучасні балові системи якості вина: 10-балова, 20-балова, конкурсна MOVV (Міжнародна організація винограду і вина), Сернаджіотто-ІВО, 35-балова, детермінантна, гедонічна тощо. Визначено, що оцінка вина за балами має як переваги так і недоліки. А саме: дозволяє споживачам обрати найкращі зразки вин, сприяє їх ефективному просуванню на світовому ринку – з одної сторони, а з іншої – різноманіття балових оцінок та суб'єктивне уявлення критиків вносить непорозуміння в цьому питанні.

**Ключові слова:** дегустація, оцінка, якість вина, гедонічна система, розрахункова шкала, шкала еквівалентності.

Cherevychna Nataliia, Haponceva Oksana

Kharkiv State University of Food Technology and Trade

## MODERN WHITE QUALITY ASSESSMENT SYSTEMS OF WINE

**Summary.** The modern quality systems of wine are analyzed: 10-ball, 20-ball, competition MOVV (International organization of grapes and wine), Sernadzhitto-IVV, 35-point, determinant, hedonic, etc. It has been determined that the evaluation of wine by points has both advantages and disadvantages. Namely: allows consumers to choose the best samples of wines, promote their effective promotion on the world market – on the one hand, and on the other – a variety of score assessments and the subjective perception of critics makes misunderstandings on this issue. However, it has been established that the general disadvantage of scales with more than 10 score numbers or a large number of levels of quality is the presence of "dead zones" with unsatisfactory assessments, which are usually not used by the expert tasters. It's hard to give preference to any of the systems. None of the systems considered is generally accepted, and the parallel existence of them in different countries suggests more or less imperfection of each tasting system. Progressive trends in the development of a unified ballpoint methodology create prospects for expanding the sphere of application and improving the efficiency of ballroom methods of tasting wine quality control. Standardization of methods at the state level and internationally must meet the requirements of production and consumer quality control as well as research objectives. To create a universal method of assessment, a mechanism for the rapid implementation of valuation operations is required, which guarantees the reliability of the results and the possibility of continuous improvement of the method as the accumulation of new knowledge without fundamental changes in the basis of the score system.

**Keywords:** tasting, evaluation, wine quality, hedonistic system, calculation scale, scale of equivalence.

**Постановка проблеми.** Органолептична оцінка є основним способом характеристики якості і типовості вина. Вона не замінює, а доповнює і узагальнює результати оцінки вин об'єктивними методами (хімічним, фізико-хімічними та мікробіологічними), які не завжди здатні забезпечити визначення специфічних речовин, що містяться у винах в невеликій кількості. Однак саме ці речовини часто формують букет і смак вина.

Важливою перевагою дегустації є те, що вона дає уявлення про загальну гармонію вина, яка складається в результаті складної взаємодії різних смакових і ароматичних речовин. Оскільки вино – тонкий продукт з виключно великим різноманіттям відтінків букета і смаку, дегустаційну оцінку вина неможливо повністю замінити іншими методами оцінки його якості.

В процесі дегустації фіксують такі показники якості вина: прозорість, колір, букет, смак і тип вина, які в сукупності формують його рейтинг. Рейтинг вина являє собою числову оцінку в балах, що виставляються за певною школою. При цьому не проводяться будь-які лабораторні тести: оцінку споживних властивостей вина виробляє винний критик, покладаючись при цьому на власні відчуття, а тому винні рейтинги завжди авторські. Варто відзначити, що оцінка вина не зводиться до індивідуальних смаків критика, а існує звід певних правил, що дозволяють оцінити ту чи інше вино в межах певної кількості балів.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Органолептичні показники вин відносяться до незмірно, значення яких не можна виразити в фізичних розмірних шкалах. Характеристику смаку, запаху, консистенції та інших сенсорних ознак призводять до якісних описах. Щоб перевести якість в кількість, при експертній оцінці використовують безрозмірні шкали: зазвичай в балах, рідше в частках одиниці або відсотках.

Балова шкала являє собою упорядковану сукупність чисел і якісних характеристик, які приводяться у відповідність з оцінюваними об'єктами згідно визначеного ознакою.

Балова шкала служить для кількісної оцінки, яка виражає якісний рівень ознаки. Шкала характеризується діапазоном, або бальністю, під якою розуміють кількість рівнів якості, включених в шкалу. Кількість оціночних точок не завжди збігається з числом балів, так як бали можуть ділитися на частки (1,1; 1,5; 1,7 бала тощо) або при оцінці можуть використовуватися не всі бали (5, 10, 15, 20 – 50 балів тощо). Наприклад, шкала з найбільшою оцінкою 5 балів з градацією через 0,5 бала має такий же діапазон, як шкала з вищою оцінкою 10 балів і градацією через 1 бал і аналогічно шкала з максимальною оцінкою 100 балів і градацією через 10 балів. Якщо в цих балових шкалах не використовується 0, то всі вони мають однаковий діапазон з 10 рівнями якості.

При розробці балових шкал градацію шкали визначають залежно від поставленого завдання, якості експертів, необхідної точності результатів і можливості словесного опису характеристики якісних рівнів.

Існує багато систем оцінки якості вина: 10-балова, 20-балова, конкурсна МОВВ (Міжнародна організація винограду і вина), Сернаджіотто-ІВО, 35-балова, детермінантна, гедонічна тощо.

Найвідомішою системою оцінки вин є 100-балова, яку в 1970 році представив один з найбільш впливових критиків у світі Роберт Паркер. Вина оцінювалися в діапазоні від 50 до 100 балів, і характеризувалися також, як і шкільні оцінки «погано / добре», а саме: «дефектне» – «середнє» – «хороше» – «видатне». Вино вважалося «вище середнього» або «хорошим», якщо його рейтинг був принаймні 85 пунктів.

Систему Роберта Паркера простіше уявити як арифметичну формулу: 50 балів отримує будь-який напій під назвою «вино». Зовнішній вигляд і колір оцінюються максимум в 5 балів, аромат і букет у 15, смак і післясмак у 20 балів, а загальна якість вина і його потенціал до витримки можуть додати ще 10 балів. Можливо, ця система оптимальна, але деяким вона видається занадто алгебраїчною, адже в природі не існує «ідеального вина», а за оригінальність бали не нараховуються.

Сам дегустатор номер один Роберт Паркер визнає, що його оцінка – суб'єктивна. Ніхто не може, крім нього, визначити різницю між 97 і 98 балами, присвоєними вину. Згідно цієї системи оцінки трактуються наступним чином:

96-100 – Виключне вино глибокого і складного характеру, яке показує всі ознаки класичного вина свого сорту.

90-95 – Видатні вина виняткової складності й характеру. Чудові вина.

80-89 – Вина в діапазоні від вище середнього до дуже хорошого, цікаві, добре зроблені, без помітних недоліків.

70-79 – Середні вина, з невеликими відхиленнями від добротно зроблених вин.

Нижче 69 – Нижче середнього.

Понад 60 – Можна пити, але вина містять помітні недоліки, такі як надмірна кислотність або танинність, площина смаку, або сторонні запахи і присмаки. Більш низькі оцінки характеризують погані, неприйнятні вина, які не можуть бути рекомендовані.

100-бальній системі Роберта Паркера, яку взяли на озброєння журнали Wine Spectator і Wine Enthusiast, також віддають перевагу і в Америці.

Система оцінки вина Східноєвропейської Асоціації сомельє також використовує 100-балову шкалу, яка включає: візуальний, нюховий, смако-нюховий і підсумковий аналізи.

В оціночній формі ставляться відповідні оцінки позначених категорій і кожна множиться на коефіцієнт. Склавши все, виходить підсумковий бал. Таким чином, 100-балова дегустаційна система Роберта Паркера в протигагу 10-баловій російській системі є не науково-академічною, а комерційно-особистісною.

**Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.** Балова оцінка вин – це професійне думка, виражена цифрами і використовується на постійній основі. Це пояснюєть-

ся наявністю специфічних стандартів якості, які винні професіонали визнають повсюдно та винеталонів, на тлі яких оцінюються інші зразки. Ці бали, на відміну від дегустаційних описів, універсальні і легко сприймаються людьми по всьому світу. Люди інтуїтивно розуміють, що 99 (з 100) – це вино дуже гарне, а 66 – по справжньому погане. Цифрові рейтинги являють собою швидкий спосіб обміну інформацією між експертами і новачками.

Практика присудження балів володіє ще однією перевагою на винному ринку. Бали дозволяють потенційним інвесторам і торговцям розуміти, що з себе представляє даний екземпляр, без необхідності дізнаватися про нього детальніше. Крім того, чисельні значення – це відмінний спосіб для маркетологів просувати вина. Ця система відкриває ринки як звичайних, так і витончених дорогих вин для країн, в яких поки що не склалася по-справжньому винна культура. Наприклад, «винні бали» грали важливу роль і продовжують це робити, коли ринок кращих вин рушив в Азію в 1990-х роках. З огляду на відмінності культур, традицій, досвіду і кухонь, описування вин на цьому ринку працюють дуже погано.

Варто зазначити, що балова оцінка завжди суб'єктивна уявленням критика, навіть з огляду на те, що критики намагаються оцінити вино виходячи з його якості, а не власних смаків (гедоністичних дегустація). Тому для споживачів система балової оцінки вин, в ній криються певні проблеми. По-перше, ми часто бачимо лише бали, але не бачимо дегустаційну замітку, тобто ми нічого не знаємо про вино, крім факту, що критику воно сподобалося, проте на багатьох сайтах друкують тільки оцінки. Замітка дає певне уявлення про вино, можливо нам такий стиль не підходить, тому без замітки купувати вино все одно, що купувати наосліп.

Крім того, виноробні намагаються створити вина, які отримували б вищі бали, а це значить більш складні, насичені, потужні. У підсумку ми маємо один напрямок, тобто таким чином затискається розвиток більш простих, але в той же час цікавих вин, які інакше, мали б більший комерційний успіх.

З іншої сторони балова система дозволяє новим хорошим виробникам заявити про себе і своїх винах набагато швидше, ніж раніше. Ця система, звичайно ж, потрібна і для самих винних критиків, які розуміють, що винні рейтинги допомагають продавцям журналам і залучають рекламу.

Одна з проблем полягає і в тому, що різні фахівці користуються різними шкалами. У Європі вже давно традиційно користуються 20-бальною системою оцінки. Їй віддають перевагу Дженсіс Робінсон, журнали Decanter і The world of fine wine. В Америці віддано перевагу 100-бальній системі, яку першим почав широко використовувати Роберт Паркер, а пізніше її взяли на озброєння журнали Wine Spectator і Wine Enthusiast. Це не зовсім зручно. Наприклад зараз, коли проводиться оцінка молодих вин Бордо врожаю 2010, різні критики використовують різні системи. Оскільки винні рейтинги нікуди найближчим часом не подінуться, треба тільки краще їх навчитися розуміти і використовувати їх більш

ефективно. Тому є доцільним проаналізувати існуючі системи оцінки вин та знайти оптимальну або поліпшити існуючі.

**Мета статті.** Проаналізувати сучасні системи оцінки вина з метою вибору єдиної оптимальної та гармонізованої, прийнятної як для спеціалістів виноробної галузі, так і для широкого кола споживачів.

**Виклад основного матеріалу.** Сьогодні в Європі найчастіше використовують 20-бальову систему оцінювання, розроблену Німецьким інститутом вина Deutsches Weininstitut DWI та Асоціацією сомельє Німеччини. Її називають «детермінантною», так як вона дозволяє в межах похибки органолептичного методу стандартизувати результати аналізу і отримати зіставні дані.

Технологія виставлення балів наступна. Оцінка включає характеристику чотирьох елементів якості: колір, прозорість, аромат і смак та формується відніманням з максимального числа балів. Ступінь досконалості кожного показника оцінюють за так званою гедонічною шкалою: 5, 4, 3, 2, 1, 0. Принцип системи полягає в узгодженості словесної характеристики вина (переваги і недоліки) з числовою оцінкою показника якості. Тобто спочатку дається опис, потім робляться висновки. Перевагою системи є можливість самостійного аналізу основних елементів вина. Словесні дегустаційні терміни цієї системи однозначні й входять в прийняту термінологію галузі. Шкала широко використовується багатьма британськими та французькими експертами.

За 20-бальовим принципом діє також і система Дженсис Робінсон, незважаючи на те, що вона вивчала математику і філософію в Оксфорді. У своїй системі вона не використовує комбінації чисел при оцінці вин, а вважає, що споживання та оцінка вина – це скоріше суб'єктивний, а не об'єктивний процес. Тим не менш Дженсис визнає доцільність балів в умовах браку часу, особливо на ринку en primeur. Таким чином, хоча бали ніколи не будуть так виразні, як дегустаційний опис (а вона визнає, що її дегустаційні описи далекі від багатослів'я), Дженсис Робінсон готова розглядати бали як необхідність.

Коротке пояснення значень використовуваних чисел 20-бальної системи Дженсис Робінсон: «дійсно виняткове вино» – 20, «приголомшлив» – 19, «більш ніж чудове» – 18, «чудове» – 17, «вишукане» – 16, «середнє, дуже приємний напій без недоліків, але не викликає особливих захоплень» – 15, «убивчо нудне» – 14, «на межі дефектного або незбалансованого» – 13, «несправне або незбалансоване» – 12. Іноді Дженсис додає «+» або навіть «++»; це означає, що вона вважає (але не впевнена на 100%), що вино з часом стане краще. Якщо ж після балу слідує «-», це означає, що вино має недолік, який зазвичай вказується в дегустаційному описі.

Бали відображають смак вина під час дегустації, а також відчутний потенціал. Характерні вина, що запам'ятовуються, за шкалою Робінсон починаються з позначки 16/20, або, якщо перерахувати за таблицею журналу Decanter, з 86/100. Однак, Дженсис Робінсон, а також журнали Decanter і The world of fine wine віддають перевагу німецькій 20-бальовій системі.

Італійське національне виноробне об'єднання зробило 30-бальову систему оцінки якості вина

під назвою Сернаджіотто-ІВО. Кожну окрему оцінку якості вина (колір, аромат, смак) множать на попередньо передбачений коефіцієнт, в результаті чого отримують кінцевий результат.

У Росії поширення отримала система, що включає оцінку зразка за 10-бальною шкалою і його розгорнуту словесну характеристику. В процесі дегустації фіксують і оцінюють такі основні показники: забарвлення (характеристика кольору); аромат (букет); смак і післясмак; загальне складання і типовість (мус для ігристих та газованих вин). Це – елементи дегустаційної оцінки, і для кожного з них є свої правила, своя техніка визначення якісних градацій. Сума балів окремих елементів складає загальний бал випробуваного вина. Найвища оцінка, якою оцінюються виняткові за якістю витримані, марочні вина, які стоять за своїми смаковими та іншим якостям на рівні кращих еталонних зразків своїх прототипів – 10 балів. Балом 9 оцінюються тонкі витримані вина високої якості з добре розвиненим букетом і розвиненим смаком. Такі вина гармонійні, з хорошим забарвленням, відповідні сорту і типу.

Витримані вина оцінюються балом 8,5 в тому випадку, якщо вони являють собою якісні вина з досить розвиненим букетом, гармонійні, із забарвленням, що відповідає типу. Балом 8 оцінюються молоді вина високої якості, які можуть виявити в майбутньому властивості марочних вин. Такі вина повинні бути цілком освітленими, з гарним ароматом, досить гармонійними і з характерними особливостями сорту. Оцінка молодих виноматеріалів проводиться за 8-бальовим відрізком 10-бальної шкали; гранична оцінка кожного елемента вина: прозорість – 0,4; колір – 0,4; букет – 2,4; смак – 4,0; типовість – 0,8.

Балом 8 оцінюються витримані вина в тому випадку, якщо вони задовільно розвинули свої якості, мають достатній аромат, букет, хороший смак, але не можуть бути названі винами високої якості або внаслідок невідповідного для сорту забарвлення, або недостатньої повноти смаку і тонкощі букету. Балом 7,5 оцінюються молоді вина, які, незважаючи на свій молодий вік, показують задатки майбутніх хороших ординарних вин: вони досить гармонійні, ароматичні, добре повітлішали, мають відповідне типу забарвлення. Балом 7,0 оцінюються молоді, задовільні за якістю вина, у яких смакові якості не виявлено, а тому вони можуть володіти підвищеною кислотністю, невеликою гіркотою, властивою молодим винам, не мати прозорості, мати дріжджовий присмак, але, у всякому разі, вино має бути здоровим та не мати сторонніх присмаків.

Нові вина рекомендуються до випуску за наступної оцінки: ординарні виноградні вина – не нижче 8,2; марочні – не нижче 8,8; шампанське – не нижче 8,6 бала. До випуску не допускаються ординарні вина з оцінкою нижче 7,3; шампанське – нижче 8,0; марочні вина – нижче 8,2 бала.

Для об'єктивної цифрової оцінки якості та конкретної споживчої цінності марочних вин франко-італійська виноробна комісія розробила 100-бальову гедонічну систему (табл. 1). Система передбачає оцінку чотирьох основних показників якості вина: зовнішній вигляд, аромат, букет, смак і типовість.



100-балова гедонічна система споживчої оцінки вин

Елемент якості	Коефіцієнт вагомості	Оцінка				
		дуже добре	добре	прийнятно	посередньо	неприйнятно
Зовнішній вигляд (колір, прозорість)	4	4	3	2	1	0
Аромат-буquet (злагодженисть, інтенсивність)	6	4	3	2	1	0
Смак (злагодженисть, інтенсивність)	9	4	3	2	1	0
Типовість (характер сорту, походження)	6	4	3	2	1	0

Оцінка «задовільно» є критерієм відповідності вина цієї групи, категорії. Оцінка «посередньо» означає наявність у вині недоліків, які можна усунути за допомогою технологічної обробки. Неприйнятна оцінка вказує на неможливість виправлення дефекту цього вина. Система зручна в роботі, дає зіставні результати. У ній оцінюються будь-які категорії та класи вин незалежно від кольору, віку, насиченості вуглекислою і походження.

Останнім часом у Німеччині широко застосовують найбільш просту і зручну 5-балову «гедонічну шкалу» оцінки вин, яка має наступні категорії якості за оцінки кожного елемента (табл. 2).

Таблиця 2

5-балова гедонічна шкала оцінки вин

Бал	Інтервал	Характеристика якості
5	4,50-5,00	Неперевершене
4	3,50-4,49	Дуже добре
3	2,50-3,49	Добре
2	1,50-2,49	Задовільне
1	0,5-1,49	Незадовільне

Під час сенсорної оцінки вина дозволяється давати бал з половиною, що забезпечує хорошу диференціацію якості. Кожна ознака (аромат, смак і загальне враження) оцінюється окремо. В ароматі відзначають «якість аромату і його інтенсивність»; у смаку – «якість і гармонійність». Загальне враження від вина складається від взаємодії аромату, смаку та інших сенсорних відчуттів.

Середній бал кожного окремого показника становить 1,5. Максимальна оцінка показника 5 балів. Після оцінки всіх встановлених показників бали складаються і діляться на 3, що дозволяє визначити об'єктивний середній бал вина (табл. 3).

Конкурси вин з метою виявлення кращих з них проводяться як між виноробними країнами, так і всередині окремих країн, зазвичай шляхом закритої дегустації. Між країнами-членами Міжнародної організації виноградарства і винороб-

ства регулярно проводяться міжнародні конкурси вин. Оцінка зразків здійснюється за прийнятими 55-ю Генеральною асамблеєю правилами (Париж, 1975), що передбачають штрафні бали, більше число яких отримує вино, гірше за якість.

Оцінку дають за критеріями, які виражаються числами, розташованими за логарифмічною шкалою: відмінне – 0; дуже добре (дуже тонке) – 1; гарне (тонке) – 4; задовільне – 9; незадовільне (підлягає виключенню з дегустації) – 10. Кожен з показників якості вина має певний коефіцієнт значення: прозорість – 1; інтенсивність запаху – 1; якість запаху – 1; інтенсивність смаку – 2; якість смаку – 3; гармонійність – 3.

Множенням коефіцієнта значення, відповідного даному показнику, на оцінку дегустатора визначають штрафне очко за цей показник. Сума штрафних очок дає оцінку вина даним дегустатором. Остаточну оцінку кожного зразка вина усіма дегустаторами отримують за методом медіани, тобто шляхом винятку великих і менших оцінок, аж до однієї середньої за значенням.

Серед міжнародних конкурсів виділяють так звані всевітні конкурси вин, що проводяться 1 раз в 4 роки. На них демонструються вина, отримані з винограду, вирощеного тільки на території країни, що їх представляє. Кількість зразків на цих конкурсах лімітується загальним обсягом виноробної промисловості країн-представників. Перший всевітній конкурс вин відбувся у Будапешті (1972); Перший міжнародний конкурс вин – в Любляні (1955); у СРСР Перший міжнародний – в Тбілісі (1965), Другий – в Ялті (1970). Конкурси вин сприяють виявленню загальної тенденції розвитку технології та якості вин і коньяків як у кожній виноробній країні, так і в світі, а також допомагають встановити, яке місце у виноробній практиці займають вина тієї чи іншої країни.

Союзом виноробів Франції на конкурсах вин застосовується система оцінки вин без балів. Дегустатор записує в дегустаційному листі словесну характеристику кожної категорії якості. Секрета-

Таблиця 3

Розрахункова шкала оцінки німецьких вин за 5-баловою системою

Незадовільне	Задовільне	Добре	Дуже добре	Неперевершене
1,5-0,50	4,5-1,5	7,5-2,5	10,5-3,5	13,5-4,5
2,0-0,67	5,0-1,67	8,0-2,67	11,0-3,67	14,0-4,67
2,5-0,83	5,5-1,83	8,5-2,83	11,5-3,83	14,5-4,83
3,0-1,0	6,0-2,0	9,0-3,0	12,0-4,0	15,0-5,0
3,5-1,17	6,5-2,17	9,5-3,17	12,5-4,17	-
4,0-1,33	7,0-2,33	10,0-3,33	13,0-4,33	-

ріат конкурсу узагальнює думку всіх дегустаторів і виводить середню словесну характеристику кожного вина, за якою визначається його нагорода.

Єдиної загальноприйнятої системи оцінки вина на сьогоднішній день немає. Оцінкою вин займаються винні критики, спеціалізовані журнали, винні конкурси та багато інших, і професіоналів, і аматорів. Відомі журнали і шкали оцінок вина, що ними використовуються, наведені в табл. 4-6.

Таблиця 4

#### Оцінка і характеристика вина журналом Decanter

20-балова шкала	100-балова шкала	Характеристика вина
18,5-20	95-100	видатне
17-18,25	90-94	наполегливо рекомендується
15-16,75	83-89	рекомендується
13-14,75	76-82	чесне, не погане
11-12,75	70-75+	убоге
10-10,75	66-69	дефектне

Wine Spectator – одне з самих відомих винних видань заснованих в 1985 році, оглядачі якого кожен рік оцінюють більше 20 000 вин наосліп. За кожним винним регіоном закріпленій свій критик, що дозволяє провести більш якісну експертизу, засновану на досвіді конкретного бранузера. Дегустатору називають тільки тип вина (сорт або регіон) і рік збору врожаю. Якщо вино виявилось зіпсованим або, навпаки, винятковим, видатним, його дегустують окремо.

Таблиця 5

#### Оцінка і характеристика вина журналом Wine Spectator

Оцінка, бали	Характеристика
95-100	Класичні, виняткові вина – вищий бал
90-94	Видатне вино з особливим чудовим характером і стилем
85-89	Дуже хороші вина високої якості
80-84	Хороші вина високої якості
75-79	Посередні, звичайні вина, можливо, з деякими недоліками
50-74	Не рекомендовані вина

Найкращий варіант взаємозв'язку шкал для переводу балів однієї шкали в іншу запропонував авторитетний британський журнал The world of fine wine.

### Список літератури:

1. Neymann H., Ebeler S.E. Sensory and Instrumental Evaluation of Alcoholic Beverages / Academic Press, 2017. 282 p.
2. Выговтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / Учебное пособие. СПб. : ГИОРД, 2010. 232 с.
3. Федотов В.А., Медведев П.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров / Учебное пособие. Оренбургский гос. ун-т., 2017. 97 с.
4. Kemp S., Hort J., Hollowood T. (Eds.). Descriptive Analysis in Sensory Evaluation / Wiley-Blackwell, 2018. 727 p.
5. Rogers L. Sensory Panel Management: A Practical Handbook for Recruitment, Training and Performance / Woodhead Publishing, 2018. 362 p.
6. Kilcast D. (Ed.). Instrumental assessment of food sensory quality: A practical guide / Woodhead Publishing Limited, 2013. 656 p.
7. Докучаева И.С. Органолептический анализ вина / Учебно-методическое пособие. Под редакцией проф. А.Н. Николаева. Казань : Казан. гос. технол. ун-т, 2005. 43 с.
8. Saint-Denis C. Evaluation Techniques: How to Sense Successful Products. Wiley, 2018. 200 p.

Таблиця 6

#### Оцінка і характеристика вина журналом The world of fine wine

Характеристика вина	20-балова шкала	100-балова шкала
Неприйнятне вино з великою кількістю недоліків	0-7	50-70
Без помітних пороків, але нічим не визначне, нудне, без характеру та особливої привабливості	7,5-10	71-80
Приємне, але просте і одномірне	10,5-12	
Хороше, але без особливих рис	12,5-14	
Дуже хороше, з деякими видатними характеристиками	14,5-16,5	81-90
Видатне, з виключною привабливістю та виразністю	17-18,5	91-95
Велике вино чарівної краси, що залишає у споживача відчуття доторкання до дива	19-20	96-100

**Висновки та пропозиції.** У результаті аналізу сучасних балових оцінок вина встановлено, що загальним недоліком шкал, що містять більше 10 балів або велику кількість рівнів якості, є наявність «мертвих зон» з незадовільними оцінками, які як правило не використовуються в роботі експертів-дегустаторів.

Важко віддати перевагу якійсь із систем. Жодна з розглянутих не є загально визнаною, і паралельне існування їх в різних країнах свідчить про більшу або меншу недосконалість кожної дегустаційної системи.

Прогресивні тенденції в розробці уніфікованої балової методології створюють перспективи для розширення сфери застосування і покращення ефективності балових методів дегустаційного контролю якості вин. Стандартизація методів на державному рівні і в міжнародних масштабах повинна відповідати вимогам виробничого і споживчого контролю якості, а також науководослідним цілям. Для створення універсального методу балової оцінки необхідний механізм швидкого виконання оціночних операцій, що дає гарантію надійності результатів і можливості постійного вдосконалення методу в міру накопичення нових знань без фундаментальних змін основ балової системи.

9. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин / Учебное пособие. 4-е изд. Москва : Дашков и К°, 2009. 184 с.
10. Ємченко І.В., Троякова А.О., Батутіна А.П., Барна М.Ю., Мартинюк М.М., Гавриляк М.Я. Сенсорний аналіз / Навчальний посібник. Львів : Афіша, 2009. 328 с.

### References:

1. Heymann H., Ebeler S.E. Sensory and Instrumental Evaluation of Alcoholic Beverages / Academic Press, 2017. 282 p.
2. Vytavov AA Theoretical and practical bases of organoleptic analysis of food products / Tutorial. SPb. : GIORD, 2010. 232 p.
3. Fedotov V.A., Medvedev P.V. Sensory analysis of food products / Tutorial. Orenburg State. Unt., 2017. 97 p.
4. Kemp S., Hort J., Hollowood T. (Eds.). Descriptive Analysis in Sensory Evaluation / Wiley-Blackwell, 2018. 727 p.
5. Rogers L. Sensory Panel Management: A Practical Handbook for Recruitment, Training and Performance / Woodhead Publishing, 2018. 362 p.
6. Kilcast D. (Ed.). Instrumental assessment of food sensory quality: A practical guide / Woodhead Publishing Limited, 2013. 656 p.
7. Dokuchaeva I.S. Organoleptic analysis of wine / Educational and methodical manual. – Edited by prof. A.N. Nikolaev. Kazan : Kazan. State Technol. Unt., 2005. 43 p.
8. Saint-Denis C. Evaluation Techniques: How to Sense Successful Products. Wiley, 2018. 200 p.
9. Dubrozova T.Yu. Sensory analysis of food products. Wine Tasting / Tutorial. 4th ed. Moscow : Dashkov and K°, 2009. 184 p.
10. Yemchenko I.V., Troyakova A.O., Batutina A.P., Barna M.Yu., Martyniuk M.M., Gavrilyak M.Ya. Sensory analysis / Tutorial. Lviv : The poster, 2009. 328 p.