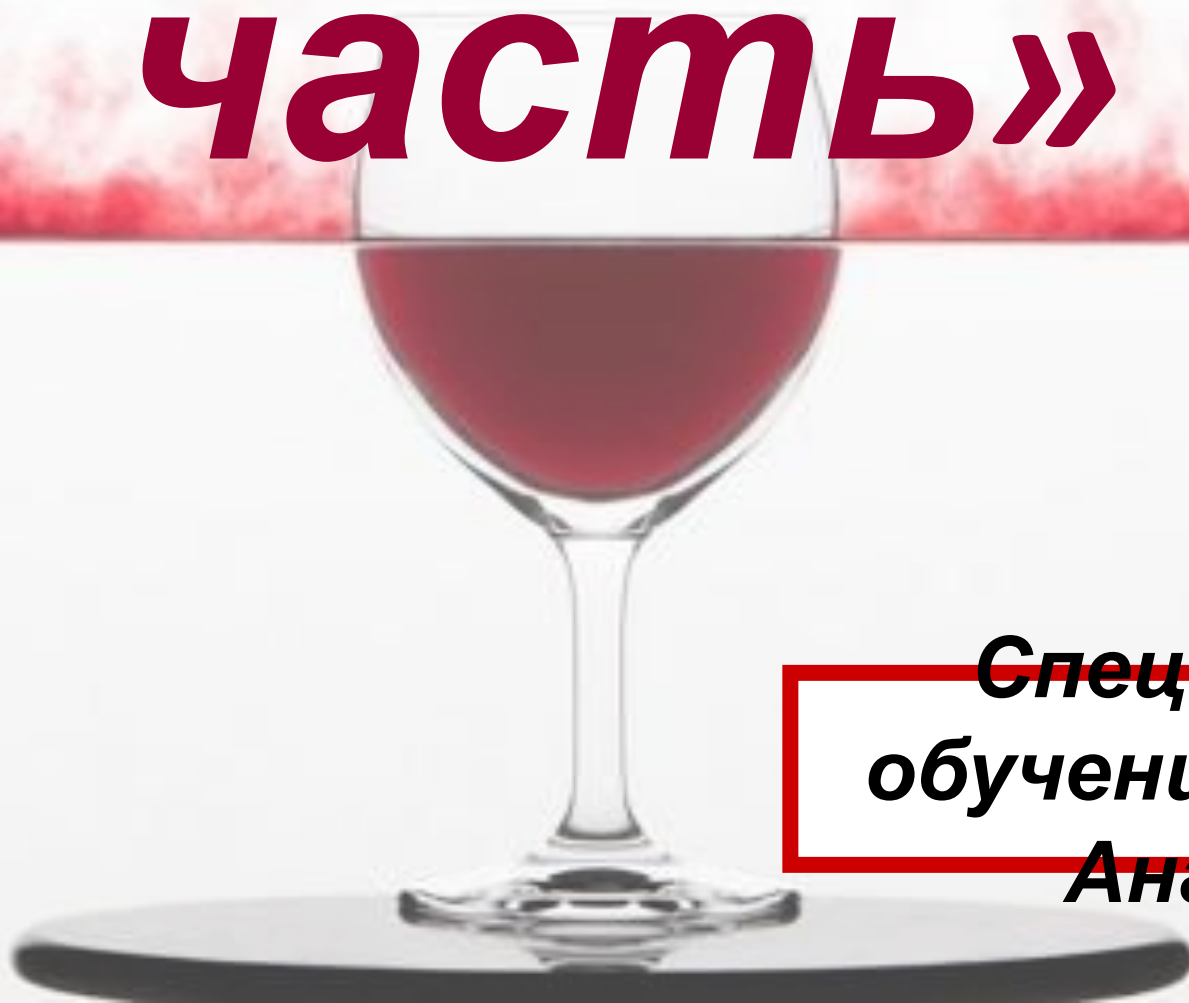


# *«Вино. 1 часть»*

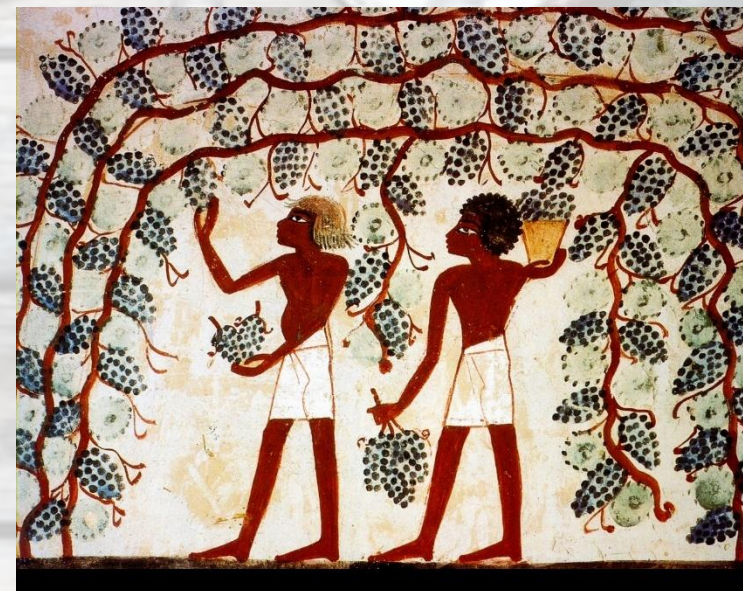


**Специалист по  
обучению Шарипова  
Анастасия**



# История виноделия:

- Виноделие возникло после освоения людьми культивирования винограда; это произошло в эпоху неолита (5000 лет до н.э.). Первые производства возникли на Ближнем Востоке, в Месопотамии, на Кипре и в Греции. Считается, что уже тогда был выращен вид винограда, аналогичный современному *Vitis vinifera*, из которого изготавливают и большинство современных вин.
- В качестве одного из основных очагов возникновения виноградной лозы и родины культурного виноградарства рассматривается также Закавказье — территория Грузии (8000 лет).
- В 1980 году в гробнице в Синьяне (провинция Хэнань, Китай) обнаружили 2 целые бутылки с вином, датированные 1200 г. до н.э. Это вино считается





## Что такое вино:

**Вино** - продукт, произведенный в результате полного или частичного спиртового брожения, свежих ягод цельного или дробленого винограда, либо виноградного сусла (сока), крепостью 7,5% - 18%.

**Безалкогольное вино** – продукт, полученный из вина в результате его обработки установленным способом, крепостью не более 0,5 %





Сорт винограда является самым главным фактором, определяющим вкус вина. Каждому важно найти свой вкус. Так же очень важную роль играет терруар, в котором этот виноград вырос и конечно мастерство винодела.



### Что делает каждое вино особенным?

- ✓ • Сорта винограда и урожайность. Урожайность искусственно уменьшают.
- ✓ • Климат и географическое положение. Французский термин Теруар – сочетание климата, почвы и освещенности.
- ✓ • Изготовление вина. Хороший винодел создаст лучшее вино в неудачный год, чем плохой винодел в удачный.
- ✓ • Если не знаешь какое вино купить лучше взять известного негодянта

Все вина содержат в своем составе:

**Сахар** превращается в алкоголь во время брожения. Если процесс брожения прекратить до естественной остановки – вино будет сладким.

**Кислота.** Делает вино насыщенным и освежающим. Все вина, как и фрукты содержат кислоту.

**Танин.** Происходит из кожуры, гребней и косточек. Сушит рот и окрашивает зубы если содержится в большом количестве, но и без него вино становится пресным. В белом вине содержится мало танинов.

**Алкоголь.** Уравновешивает вкус, смягчает действие кислоты.



**Терруар (фр. terroir)** — это сочетание природных условий, в которых растёт виноград. Терруар определяют следующие **основные компоненты**:

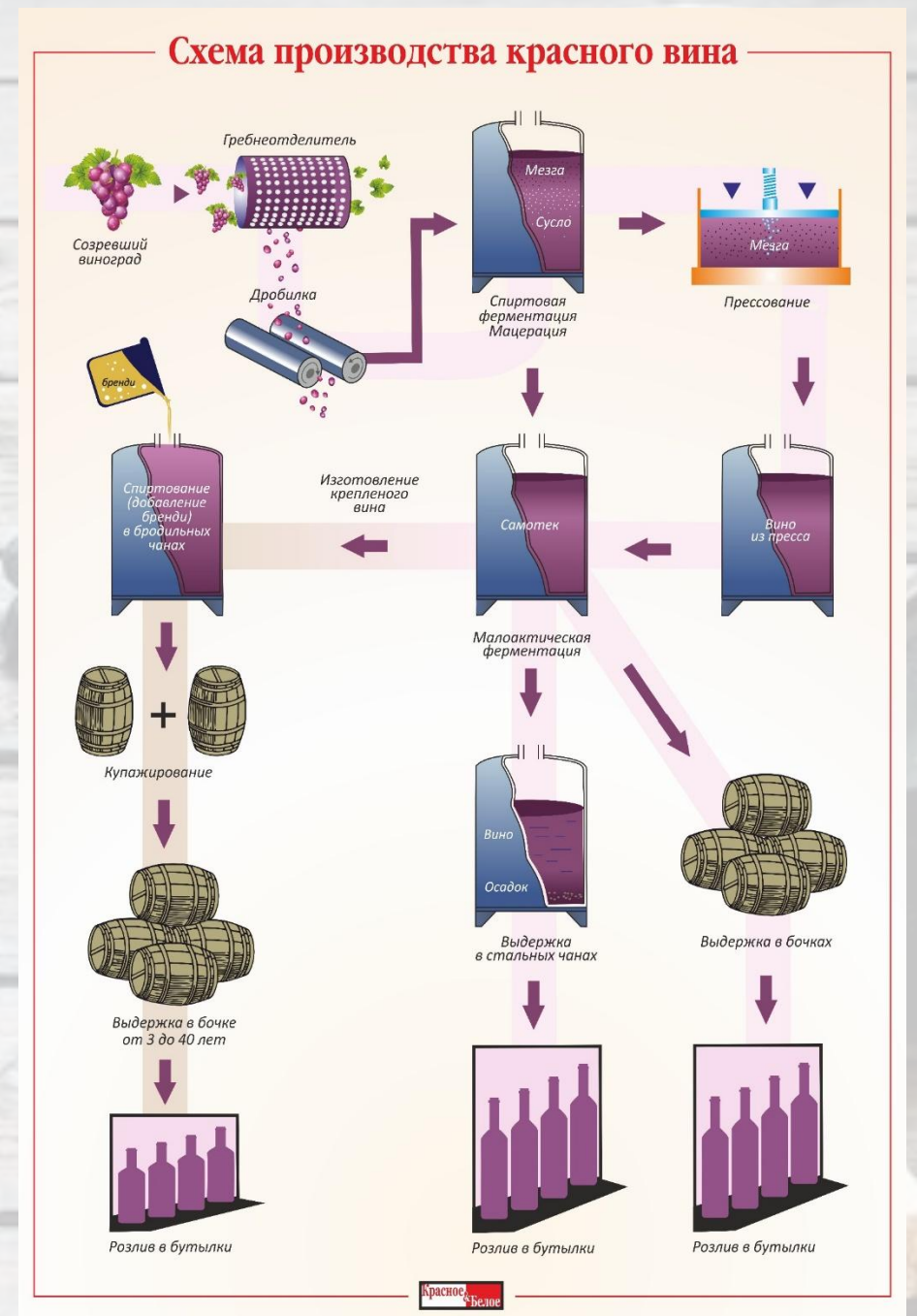
1. Почва
2. Рельеф
3. Климат
4. Биологическая среда





# Производство красного вина.

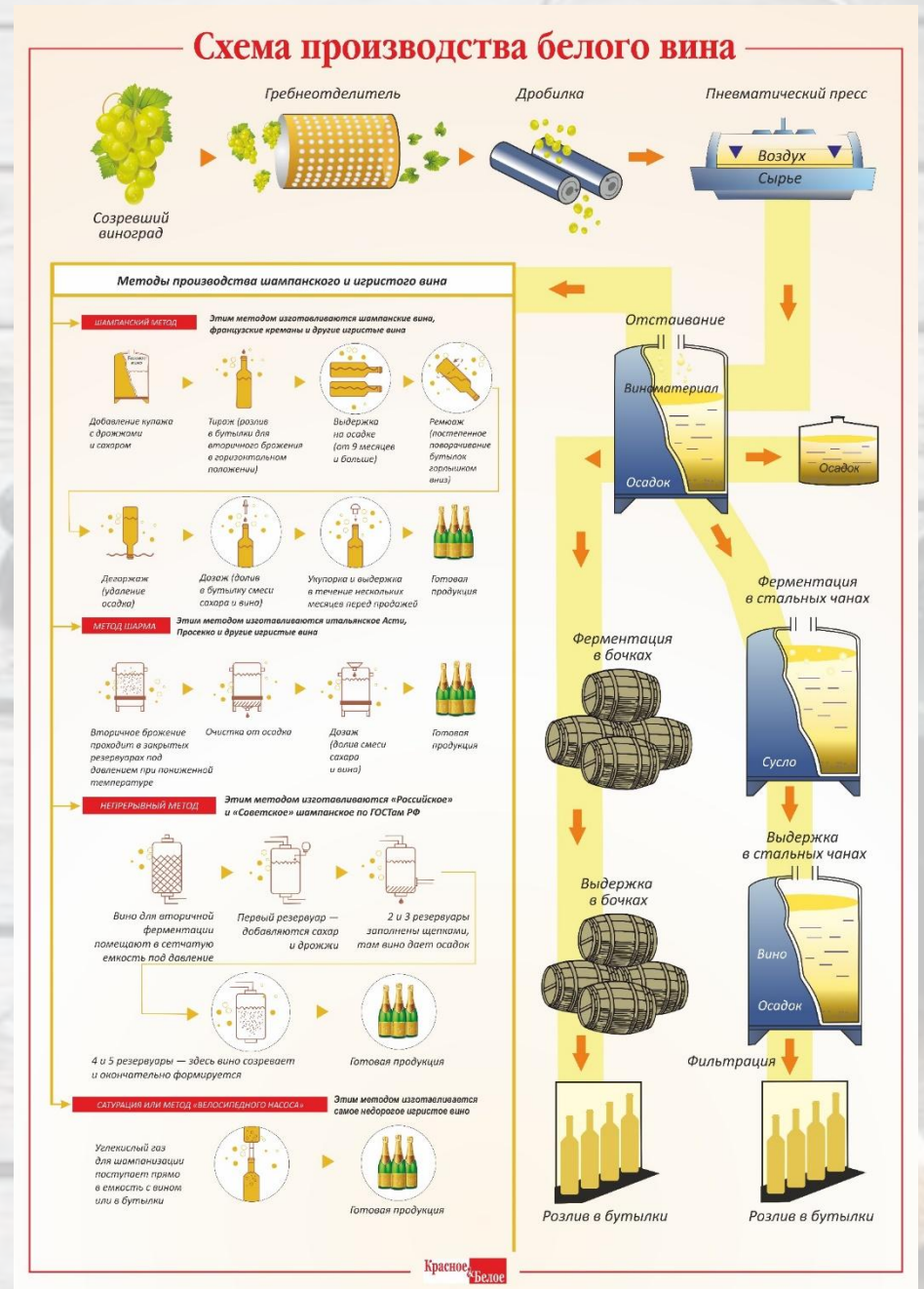
1. Сбор винограда
2. Гребнеотделение
3. Дробление
4. Мацерация (настаивание)
5. Фильтрация под прессом
6. Брожение (ферментация)
7. Выдержка
8. Смешивание (ассамбляж)
9. Сульфитация
10. Розлив в тару





# Производство Белого вина.

1. Сбор винограда
2. Гребнеотделение
3. Дробление
4. Пневматический пресс
5. Отстаивание с удалением осадка
6. Брожение (ферментация)
7. Выдержка
8. Смешивание (ассамбляж)
9. Сульфитация
10. Розлив в тару





**Сульфитация** – проводится с целью угнетения в вине жизнедеятельности микроорганизмов, подавления действия окислительных ферментов и предотвращения продуктов от окисления





# Классификация вин





## Что такое игристое вино?

**Игристое вино** – это продукт, полученный в результате первичного или вторичного алкогольного брожения свежего винограда, виноградного сусла (сока) или вина, крепостью не менее 8,5 %.





# Производство игристых вин

## Классический метод

## Шарма (Резервуарный)

## Сатурация (Искусственный )

### Вторичное брожение в бутылке

1. Бутылка + вино + сахар + дрожжи
2. Отправляем в погреб
3. Вторичное брожение + выдержка на дрожжевом осадке (мин. 9 мес.)
4. Ремюаж
5. Дегоржаж
6. Розлив + дозаж
7. Пробка + Мюзле
8. Дополнительная выдержка в

### Вторичное брожение в резервуаре

1. Резервуар + вино + сахар + дрожжи
2. Вторичное брожение (6-18 мес.)
3. Сброс дрожжевого осадка
4. Розлив
5. Пробка + Мюзле

### Искусственное насыщение вина CO<sub>2</sub>

1. Резервуар/бутылка + вино
2. Подача CO<sub>2</sub> под давлением
4. Пробка + мюзле



**Игристое вино изготовлено по классической технологии, если на этикетке указано:**

- ❖ Франция (только регион Шампань) - méthode champenoise и «champagne method»
- ❖ Франция (кроме региона Шампань) - «традиционный метод» («méthode traditionnelle»)
- ❖ Франция (регионы Бордо, Бургундия, Эльзас) - «Crémant»
- ❖ Испания - «Cava»
- ❖ Италия - «Franciacorta»



## Практическое задание

**Приведите примеры игристых вин из нашего ассортимента, произведенные по :**

- ❖ **классическому методу**
- ❖ **методу «Шарма»**
- ❖ **произведенные методом «сатурация»**



***Перерыв 10 минут)***





## **Креплённые (ликёрные)** **вина**

Креплёное (ликёрное) вино - продукт, изготовленный в результате полного или неполного брожения свежего винограда или свежего виноградного сусла, с добавлением винного и (или) зернового этилового спирта исключительно в целях приостановки или прекращения процесса брожения (от 12% до 22%).

• **Портвейн**

**Н**

• **Мадера**

• **Кагор**

• **Херес**





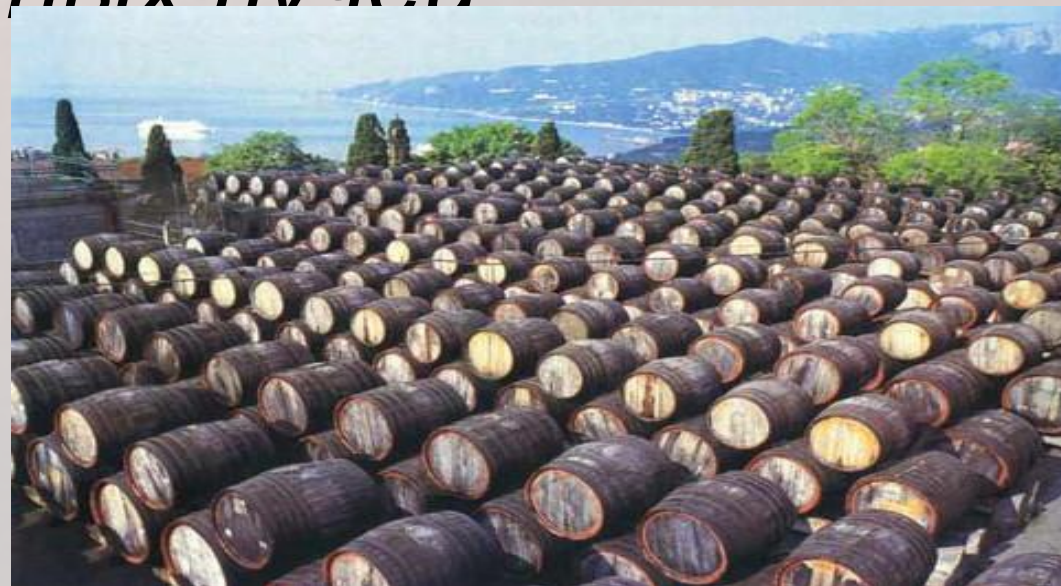
**Портвейн** - крепленое вино,  
произведённое путем  
длительной выдержки  
виноматериалов в дубовой  
таре







**Мадера** - крепленое вино, при производстве которого выдержка в дубовых бочках в течение не менее трех лет сочетается с тепловой обработкой (нагреванием), в том числе естественным способом под воздействием солнечных лучей





**Кагор**-крепленое вино из красных сортов винограда, при производстве которого брожению мезги (виноградная кожица, косточки, иногда гребни) предшествует ее тепловая обработка (нагревание) с последующим спиртованием.





**Херес** - крепленое вино, выдержанное в контакте со специальными расами винных дрожжей, в результате жизнедеятельности которых крепленое вино обогащается химическими соединениями, обуславливающими появление специфического тона в аромате (букете) и во вкусе.





# Классификация вин

## Виноградосодержащие напитки:

- **Виноградосодержащие напитки из виноградного сырья** – продукт, содержащий в своём составе мин. 50% вина / крепленого вина/ виноградного сусла (сока) с добавлением сахара, ароматизирующих, пищевых и др. добавок, в том числе воды (крепостью от 1,5% до 14,5%).
- **Ароматизированные виноградосодержащие напитки из виноградного сырья** - продукт, содержащий в своём составе мин 75% из вина/ крепленого вина/виноградного сусла (сока) с добавлением сахара, пищевого этилового спирта, настоев трав, цветочных и ароматизирующих добавок, пищевых красителей и иных пищевых добавок, за исключением воды, крепостью от 14,5% до 20%
- **Игристый виноградосодержащий напиток** - продукт, полученный из вина или виноградного сусла (сока), содержит углекислый газ, образованный в результате частичного брожения.
- **Газированный виноградосодержащий напиток** - продукт, насыщенный углекислым газом частично или полностью искусственным путем.



# ***Классификация Вин России:***

**Вино России** - вино, крепленое вино, игристое вино, полностью (на 100%) произведенное из винограда, выращенного на территории Российской Федерации.



# Классификация по содержанию сахара:

## Тихие вина:

- Сухое 0 - 4 г/л
- Полусухое 4 – 18 г/л
- Полусладкое 18 – 45 г/л
- Сладкое от 45 г/л

## Игристые вина

- Экстра Брют 0 – 6 г/л
- Брют 6 – 15 г/л
- Сухое 15 - 25 г/л
- Полусухое 25 - 40 г/л
- Полусладкое 40 - 55 г/л
- Сладкое от 55 г/л

## Крепленые вина

- Крепкие 3 – 120 г/л  
(16 – 22%)
- Десертные – 120 – 350  
г/л



# По категории качества:



- **Столовые вина**
- **Вино с защищенным географическим указанием (ЗГУ)**
- **Вино с защищенным наименованием места происхождения (ЗНМП)**



# Маркировка вина в РФ

На этикетках СТОЛОВЫХ ВИН должны быть указаны:

1. наименование вина;
2. наименование и местонахождение изготовителя;
3. крепость вина в процентах;
4. содержание сахара;
5. объем тары;
6. обозначение стандарта на продукцию;
7. товарный знак (при наличии)
8. дата розлива (может указываться на оборотной стороне этикетки)
9. условия хранения
10. штрих-код при наличии.

Дополнительно на этикетках ВИН ЗАЩИЩЕННОГО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ ЗАЩИЩЕННОГО НАИМЕНОВАНИЯ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ должны быть указаны:

11. сорт винограда или регламентированная смесь сортов.
12. район произрастания винограда.
13. год урожая.

На этикетках и контрэтикетках **ВИНОГРАДОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ** должна быть надпись: **"ПРОДУКЦИЯ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ВИНОМ"**.





# **Классификация по выдержке:**

## **Тихие и ликёрные вина:**

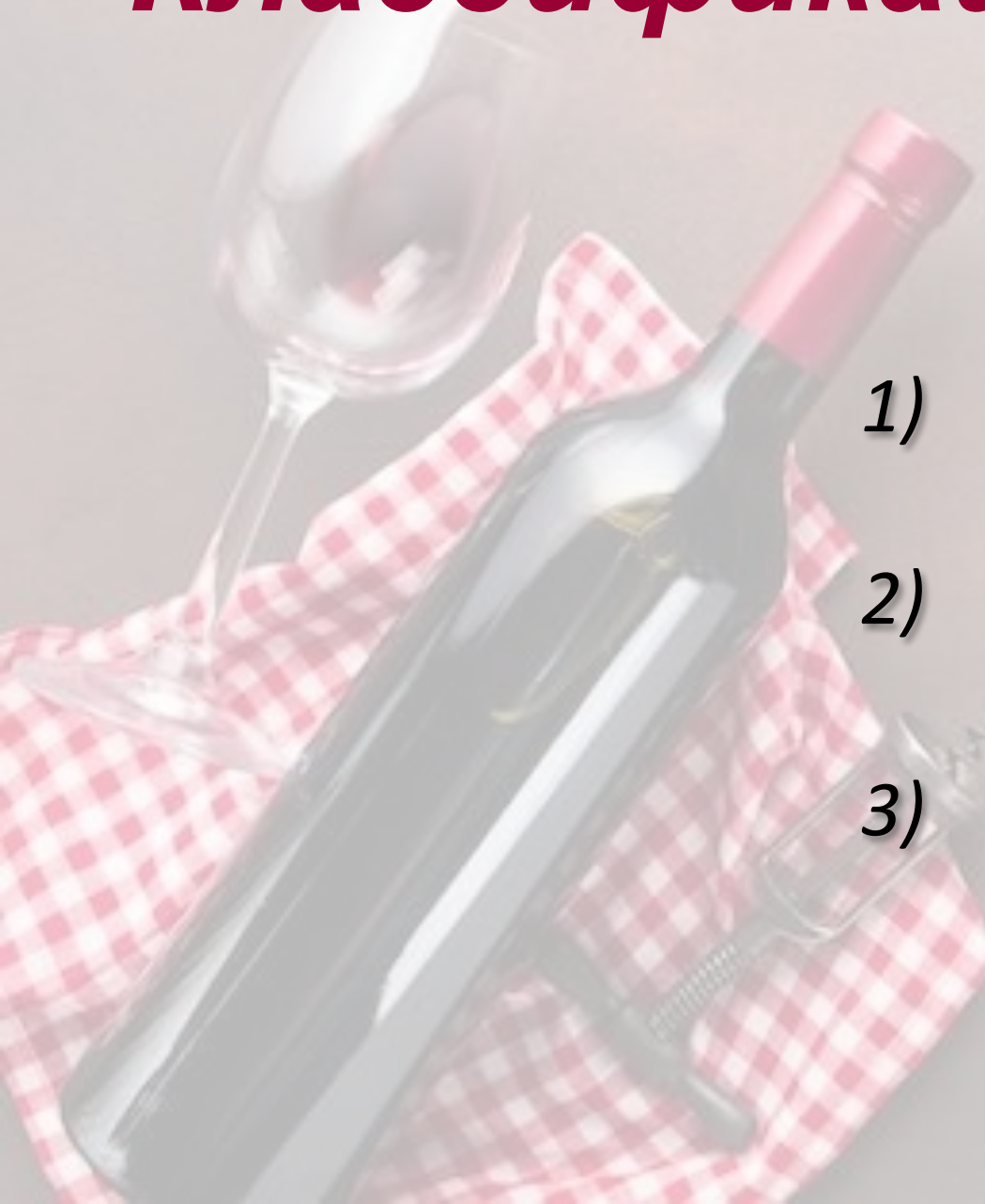
- 1) молодые вина** - без выдержки, бутилированные и направленные для реализации в течение 90 дней после завершения брожения;
- 2) ординарные вина и ординарные крепленые вина** - без выдержки, бутилированные после 1 января, следующего за урожаем года;
- 3) выдержанные вина** – выдержка перед розливом мин. 6 месяцев.  
выдержанные крепленые вина - выдержка перед розливом мин. 12 месяцев  
Начало выдержки: 1 января, следующего урожаем года
- 4) марочные вина**- выдержка перед розливом, минимум 18 месяцев  
марочные крепленые вина - выдержка перед розливом минимум 24 месяца. Начало выдержки: 1 января, следующего урожаем года
- 5) коллекционные вина и коллекционные крепленые вина**- выдержка в бутылках мин. 36 месяцев. Начало выдержки: с даты закладки на бутылочную выдержку



# *Классификация по выдержке:*

## *Игристые вина:*

- 1) игристое вино выдержанное (6 мес.)*
- 2) российское шампанское выдержанное (9 мес.)*
- 3) российское шампанское коллекционное (36 мес.)*





# Классификация вин Европы



**Столовые** - Не регламентированные сорта винограда, собранные с разных территорий. Могут разливаться не по месту производства.

**Географические** – Регламентированный сорт винограда, собранный с определенной территории. Разливаются по месту производства.

**Контролируемые** - Регламентированный сорт винограда, собранный с определенной территории. Разливаются по



Категория/Страна	Франция	Италия	Испания	Германия
Столовое	<b>было:</b> Vin de Table <b>стало:</b> Vin de France	<b>было:</b> Vino de Tavola <b>стало:</b> Vino страна	<b>было:</b> Vino de Mesa <b>стало:</b> Vino страна	<b>было:</b> Taffel wein <b>стало:</b> Wein страна
Местное	<b>было:</b> Vin de Pays <b>стало:</b> IGP <i>(Indicazione Geografica Protégé)</i>	<b>было:</b> Indicazione Geografica Tipica (IGT) <b>стало:</b> IGP <i>(Indicazione Geografica Protetta)</i>	<b>было:</b> Vino de la Tierra <b>стало:</b> IGP <i>(Indicazione Geografica Protegida)</i>	<b>было:</b> Land wein <b>стало:</b> IGP
Контролируемое	<b>было:</b> AOC <i>(Appellation d'Origine Contrôlée)</i> <b>стало:</b> AOP <i>(Appellation d*Origine Protégé)</i>	<b>было:</b> DOC/DOCG <i>(Denominazione di Origine Controllata/ Denominazione di Origine Controllata e Garantita)</i> <b>стало:</b> DOP <i>(Denominazione di Oriigine Protetta)</i>	<b>было:</b> DO/DOC <i>(Denominación de Origen/ Denominación de Origen Calificada)</i> <b>стало:</b> DOP <i>(Denominacion de Origen Protegida)</i>	<b>было:</b> Qmp/Qba <i>(Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete/ Qualitätswein mit Prädikat)</i> <b>стало:</b> Predicatwein



# Классификация Испании, Риоха по сроку выдержки

Тип вина	цвет вина	общая выдержка, мес.	в бочке, мес.	в бутылке, мес.
Crianza	Кр./бел.	24/18	6 /6	18 /12
Reserva	Кр./бел.	36/24	12 /6	от 24 /18
Gran Reserva	Кр./бел.	60 /48	24 /6	от 36 /42



*\*В других регионах Испании классификация вин проводится по аналогии с регионом Риоха, и при этом в каждом регионе классификация может иметь свои индивидуальные особенности.*



***Перерыв 10 минут)***





# *Белые сорта винограда*





# Шардоне

Аромат:

яблоко, груша, персик, цитрусовые, ананас.

Вкус:

насыщенный с тонами тропических фруктов.





# Совиньон блан

Аромат: лист смородины, манго, крыжовник, свежескошенная трава

Вкус: яркий с тонами тропических фруктов и цитрусов





# Рислинг

Булет: в аромате лимон, грейпфрут с оттенками тропических фруктов.

Вкус: наполнен яркой кислотностью цитрусовых, экзотическими фруктами с оттенками зеленого яблока и минеральным послевкусием





# Пино Гри

Аромат: луговые цветы, персик, цедра апельсина.

Вкус: легкий, с тонами белых фруктов, орехов и низкой кислотностью.





# Гевюрцтраминер

Аромат: тона желтых фруктов

(манго, ананаса, дыня), лепестков розы и  
пряных специй (белый перец, имбирь)





# *Красные сорта винограда*





# Каберне Совиньон

Аромат: в аромате черная смородина, чернослив, черноплодная рябина, черный перец.

Вкус: терпкий, пряный с нотами красных ягод, чернослива и специй.





# Мерло

Аромат: черные ягоды, мята, табак.

Вкус: мягкий, с насыщенными нотами ежевики, сливы и черной смородины.





# Санджовезе

Аромат: ежевика, ваниль, сладкие специи.

Вкус: спелой вишни, кофе и какао, обрамлен легкими танинами.





# Пино Нуар

- Аромат: комплексный и богатый, в нем прекрасно сочетаются тона спелых ягод особенно малины, клубники и ежевики.
- Вкус: насыщенный с лёгким оттенком пряностей.





# Шираз/Сира

- Аромат: вишня, слива, шоколад.
- Вкус: насыщенный, с тонами лесных ягод, малины, ежевики, красной смородины, специй.





# Сочетаемость с едой:

Белые вина прекрасно сочетаются с легкой пищей - рыба, морепродукты, суши, курица, индейка, с некоторыми блюдами из свинины, кроликом. Отлично подойдут не выдержанные сыры, легкие закуски и овощные салаты, блюда под белым соусом.





# Сочетаемость с едой: Красные вина прекрасно

сочетаются с дичью, бараниной, с острыми мясными блюдами, копченостями, сырами, а также с блюдами под томатным соусом.

Можно слегка отступить от этого правила - некоторые легкие красные вина прекрасно сочетаются с рыбными блюдами и цыпленком.





# Сочетаемость с едой:



Розовые вина подойдут к бутербродам с икрой, легким закускам и фруктовым десертам, а также к морепродуктам и белому мясу.





# Сочетаемость с едой:



**Игристые вина** сочетаются с фруктами, бутербродами с икрой, сырами, легкими салатами, блюдами из белого мяса, бисквитами, мороженым.





# Сочетаемость с едой:



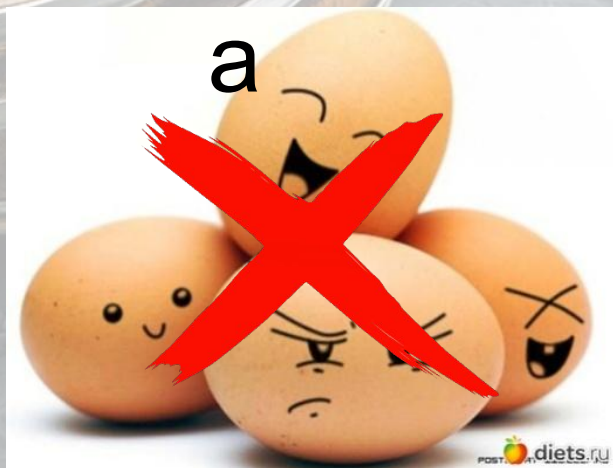
Крепленые вина подаются к сыру, фруктам, орехам или сухофруктам. Прекрасный дижестив.



# Враги вина:

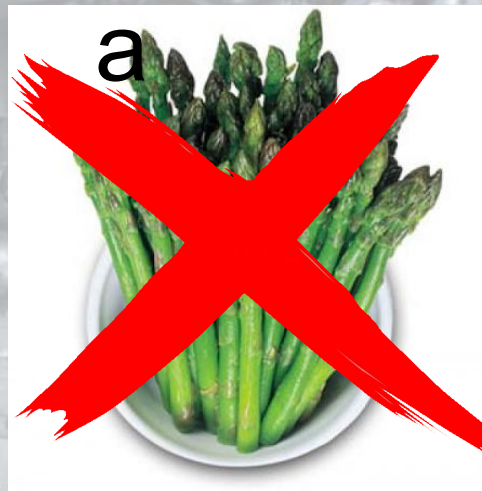
Яйц

а



Спарж

а



Шокола

д



Цитрус

ы





# *Температура подачи вин*

- ❖ Крепленые вина – 18-20 гр.
- ❖ Красные вина – 16-18 гр.
- ❖ Розовые вина - 10-12 гр.
- ❖ Белые вина – 8-12гр.
- ❖ Игристые вина – 4-8 гр.





# Тара для вина

Бургундская  
бутылка



Бордоская  
бутылка



Рейнская  
бутылка



Шампанская  
бутылка





# Тара для вина

## ТЕТРАПАК



## БЭГ ИН БОКС



## ПЭТ





# Виды пробок для бутылок

Единственное требование к материалу для запечатывания бутылок с вином заключается в том, чтобы они были гигиеничными, воздухонепроницаемыми, долговечными и легко извлекаемыми.





# Виды пробок для бутылок

## Корковая цельная пробка

пропускает определенное количество воздуха, но непроницаема для жидкости. Дает винам возможность развиваться под воздействием кислорода. Предназначена для укупорки вин, обладающих потенциалом к выдержке. Лучшие вина, укупоренные цельной пробкой, могут храниться и медленно стареть десятилетиями. Является самой дорогой из всей линейки пробок.





**Составная** (дробленая, прессованная) пробка. Состоит из остатков коры дуба. Она представляет собой прессованную смесь гранул коры и пищевого клея. Пропускает меньшее количество кислорода, по сравнению с цельной корковой (из-за клея); предназначена для укупорки вин, которые предполагается выпить молодыми, в течение нескольких лет.





**Синтетическая** (пластиковая) пробка производится из неорганических материалов. Главным отличием от корковой пробки является ее непроницаемость для кислорода





## Винтовая пробка

Несомненным преимуществом является простота открытия бутылки. Укупоривать вина начали не так давно, чуть более десяти лет назад, поэтому данных по длительной выдержке «под винтом» пока немного. Но в данное время этот тип пробки приобрел некоторую популярность и в странах Старого Света. Доступная цена для производителя, есть возможность многократного использования.







### Бугельная пробка.

("Бюгель" с немецкого «ручка, дуга» или захват, зажим). Это механическая многоразовая пробка, в устройстве которой используется запорная арматура. Такая пробка вставляется в горлышко бутылки, а затем с помощью запорной арматуры она плотно закрывает горлышко бутылки. Плотно прилегает, воздух не пропускает. Очень удобна для многоразового использования."



## Стеклоанная пробка.

Также начинает в последнее время приобретать популярность. Даная пробка также предназначена для молодых вин, не рассчитанных на долгое хранение. Вино в бутылке не развивается. Самая зрелищная из альтернативных пробок — прозрачная стеклянная, с тонкой силиконовой прокладкой, популярна в Германии, отчасти в Австрии и северных областях Италии





**Мюзле́** (фр. Muselet, от museler — «надевать намордник») — проволочная уздечка, которая удерживает пробку игристых и шипучих вин. Мюзле изготавливается из стальной низкоуглеродистой оцинкованной или эмалированной проволоки толщиной 0,7-1.0 мм.





