





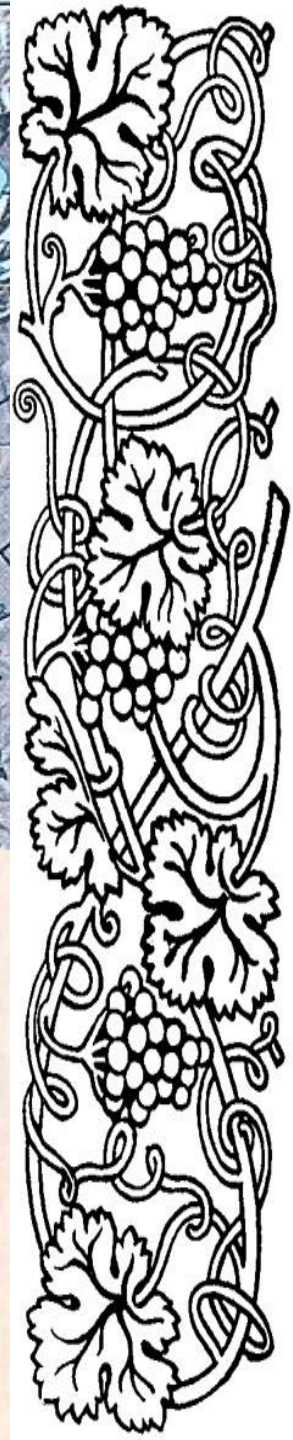
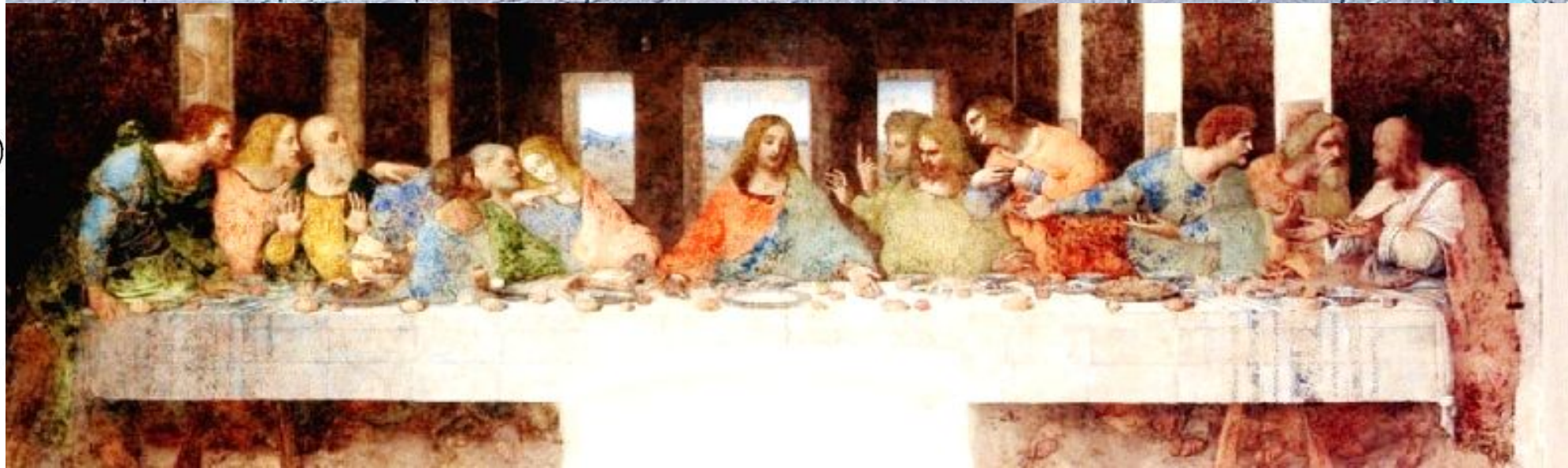


© 2011 by Grabbe / Enlightened Images  
[www.enlightphoto.com](http://www.enlightphoto.com)















# Виноград

**Столовый** – предназначен в пищу.

Крупный, низкокислотный, с тонкой кожицей.

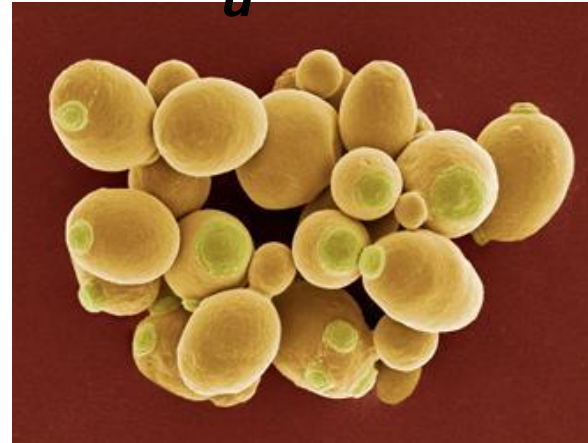


**Технический** – для приготовления вина. С повышенным содержанием сахара и кислоты. Мелкий, с толстой кожицей





# Ферментация



дрожж  
и



**Мацерация**  
**настаиван**  
**ие**



**Приобретение**  
**вином**  
**цвета**  
**кожицы**  
**винограда**



# Органолептически е свойства вина

Цвет

Букет

Вкус

Плотность

Спиртуозность



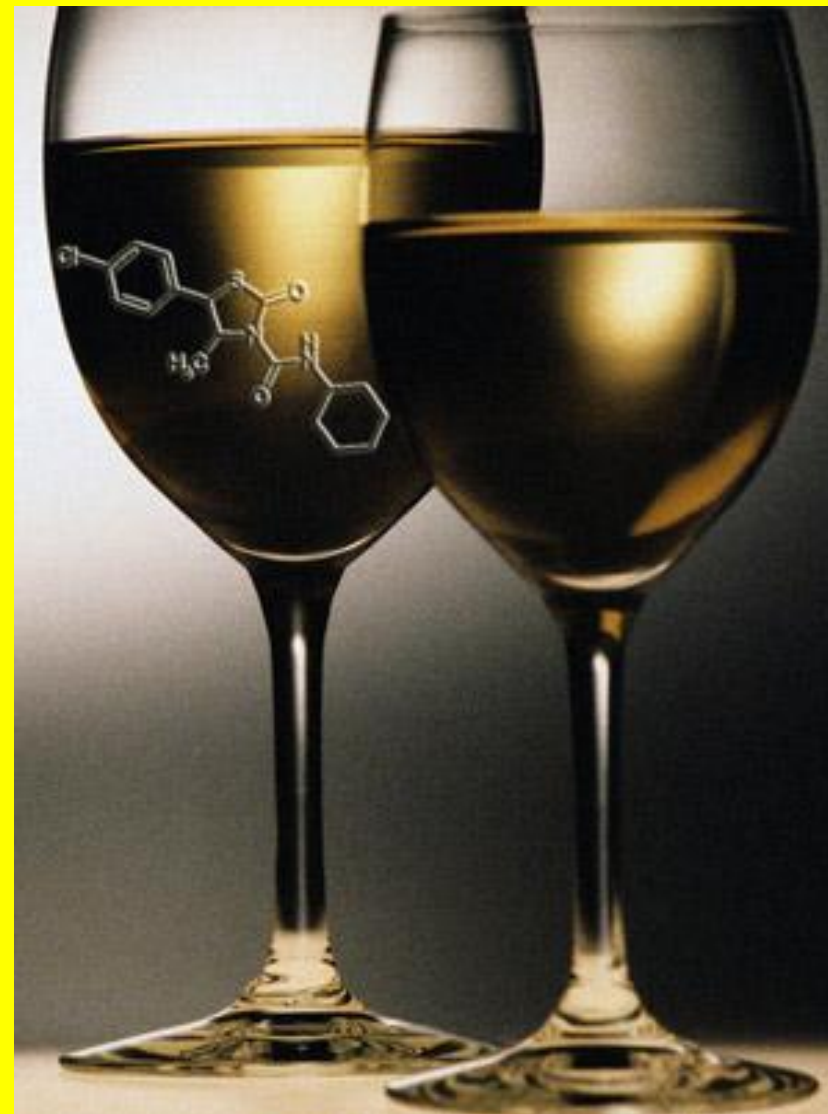




**Танины – вяжущая субстанция.**

**Кислотность – свежесть.**

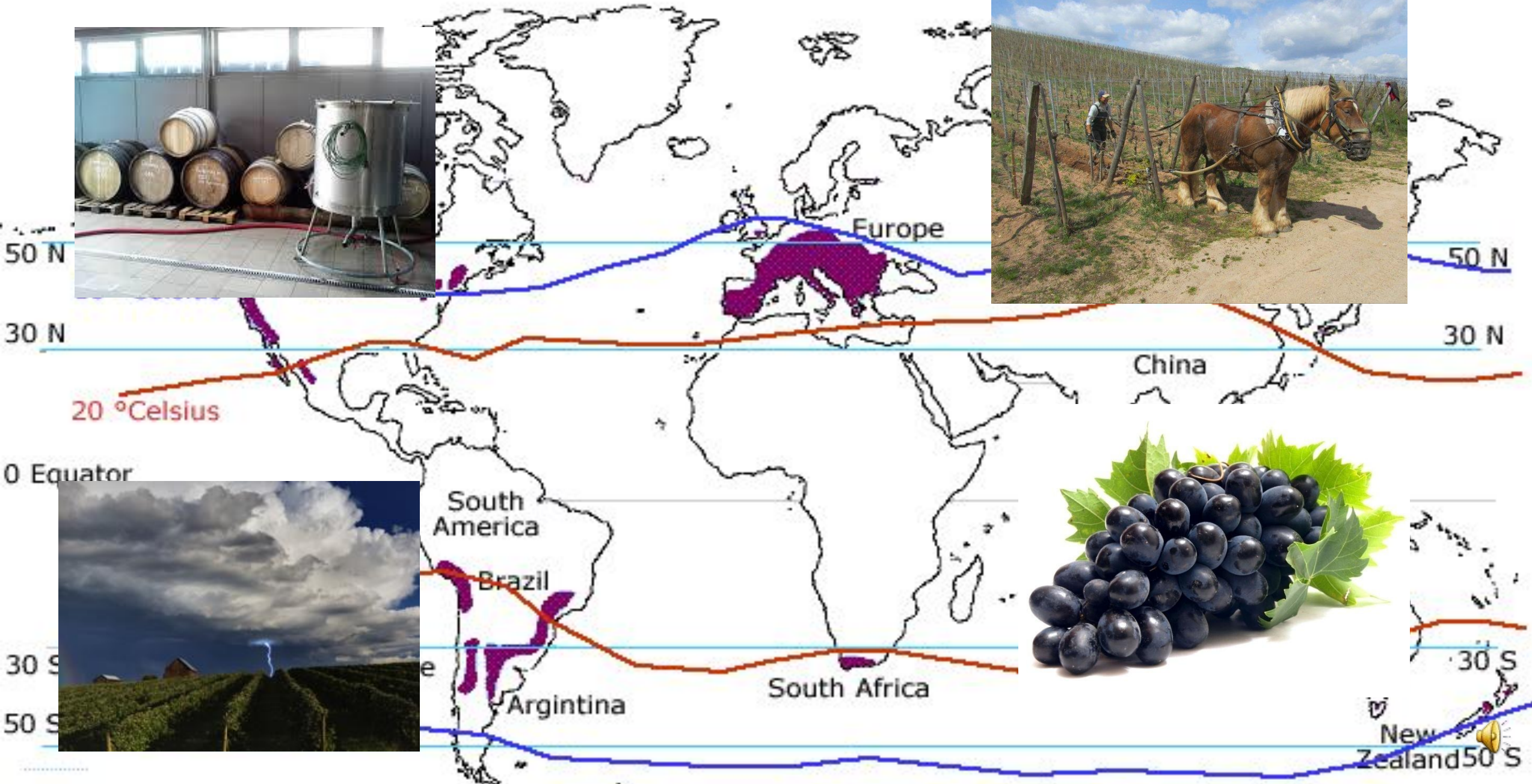
**Сладость – бархатистость.**







# Wine Producing Regions of the World



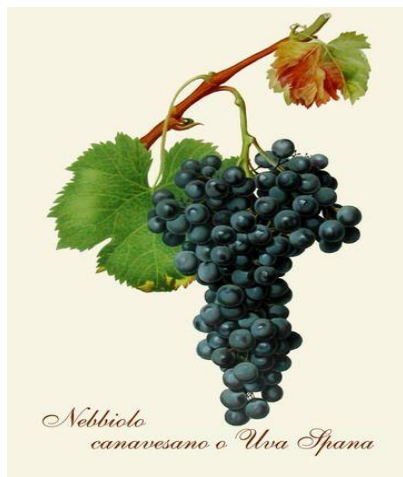
New Zealand 50 S



# Благородные сорта

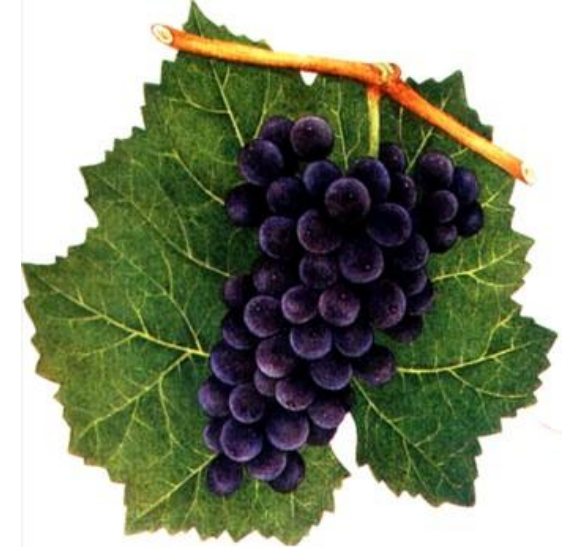


Каберне Совиньон  
*Чёрная смородина...*



Неббиоло  
*Асфальтовы  
й....*

Пино  
Нуар  
*Шёлк....  
Клубника*  
...



Сира/Шираз  
*Тёплопряный*  
...





# Благородные сорта

**Совиньон  
Блан**

*Травянисты  
й...*



**Шардон**

*е Молодое – минеральный...  
Выдержанное – ореховый, масляный...*



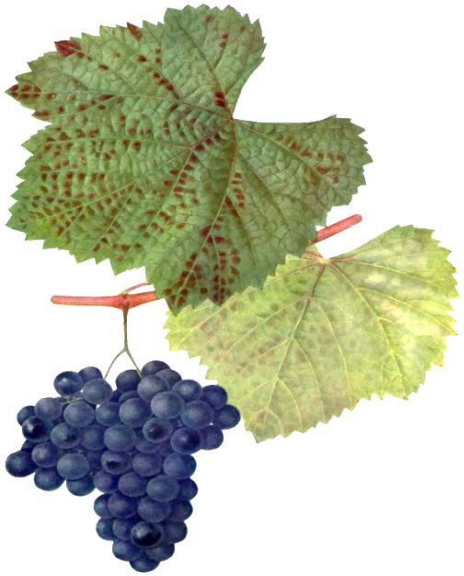
**Рислин**

*Стальной  
немецкий аристократ...*





**Мерло – классический сорт  
Французского винограда.**



**Санджиовезе – классический  
итальянский сорт винограда.**



**Темпранильо – классический  
сорт испанского винограда.**





**Цоликоури  
Автохтонный  
(Аборигенный)  
грузинский сорт  
винограда**



**Международными , называют сорта  
получившие широкое распространение  
во всех  
винодельческих странах.**







**Креплёно**

**е**



**Хере**

**с**



**Ликёрно**

**е**

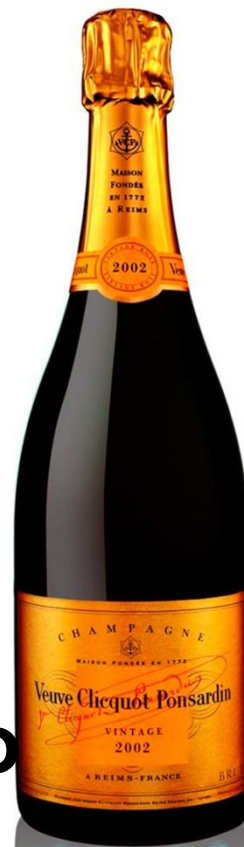
**Портвей**  
**н**

**Тихое**  
**ВИНО**



**Шампанско**

**е**



**Игрист**  
**ые**



**Аст**  
**и**





Свежие  
фруктов  
ые



Тёплы  
е  
Пряны  
е *Шираз/Си  
ра*



Шелковист  
ые  
Клубничны  
е *Типо Нуар*



Насыщенные  
Черносмородинов  
ые *Каберне  
Совиньон*



Пикантные  
асфальтов  
ые *Неббиол  
о*







**Бодрый  
травянистый**

**Совин  
Блан**



**Ореховомасляни**

**ый  
стиль Шардоне  
выдержанный**



**Минеральны**

**й  
стиль Шардоне  
молодой**



**Цветочный,  
ароматический  
стиль. Гевюрцтраминер,  
Вионье**



**Яркий  
металлическ  
ый Рисли**



# Российская шкала натуральных

## ВИН:

**Сухое** – не более 4 г на 1 литр.

**Полусухое** – от 5 до 18 г на 1 л.

**Полусладкое** – от 18 до 45 г на 1 л.

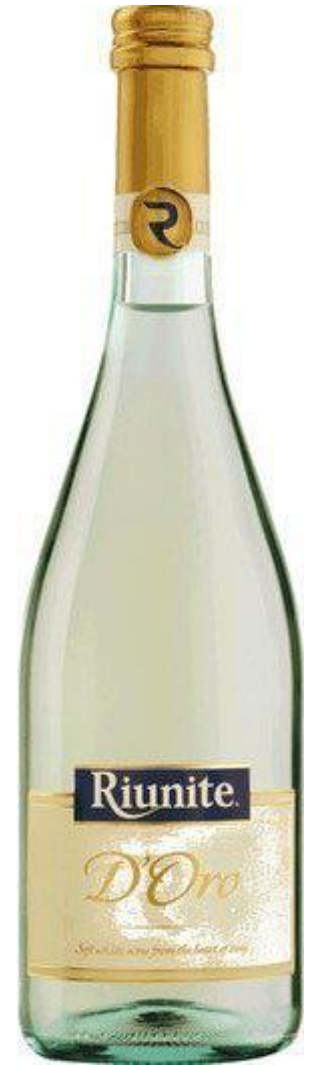
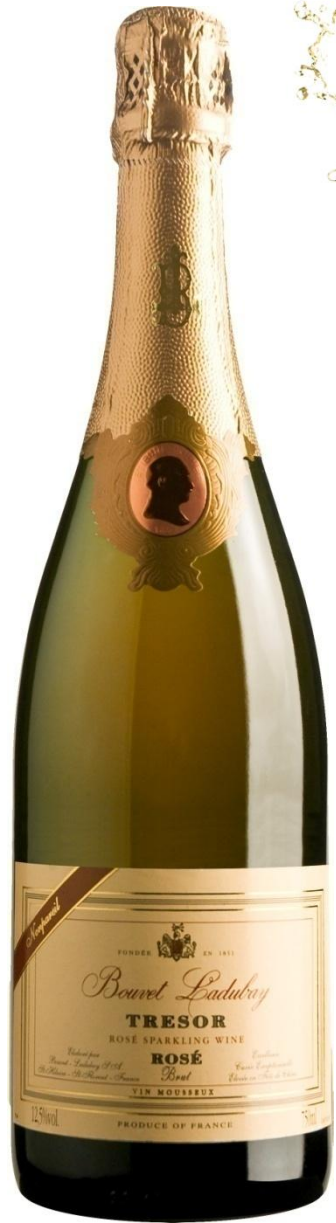
**Сладкое** – от 45 до 110 г на 1 л.















# Вторичная ферментация в бутылке: ШАМПАНИЗАЦИЯ

Ремюаж – сведение осадка на пробку.



Дегорзаж – снятие вина с замороженного осадка.



Рис. 169. Сведение осадка на пробку (ремюаж) на шампанском заводе «Аббав-Дюссо».



# Акратофорный или Резервуарный метод



Для классификации отечественных игристых вин существует следующая типология:

Шампанское – вино приготовленное в бутылке.

Игристое – вино приготовленное резервуарным способом.

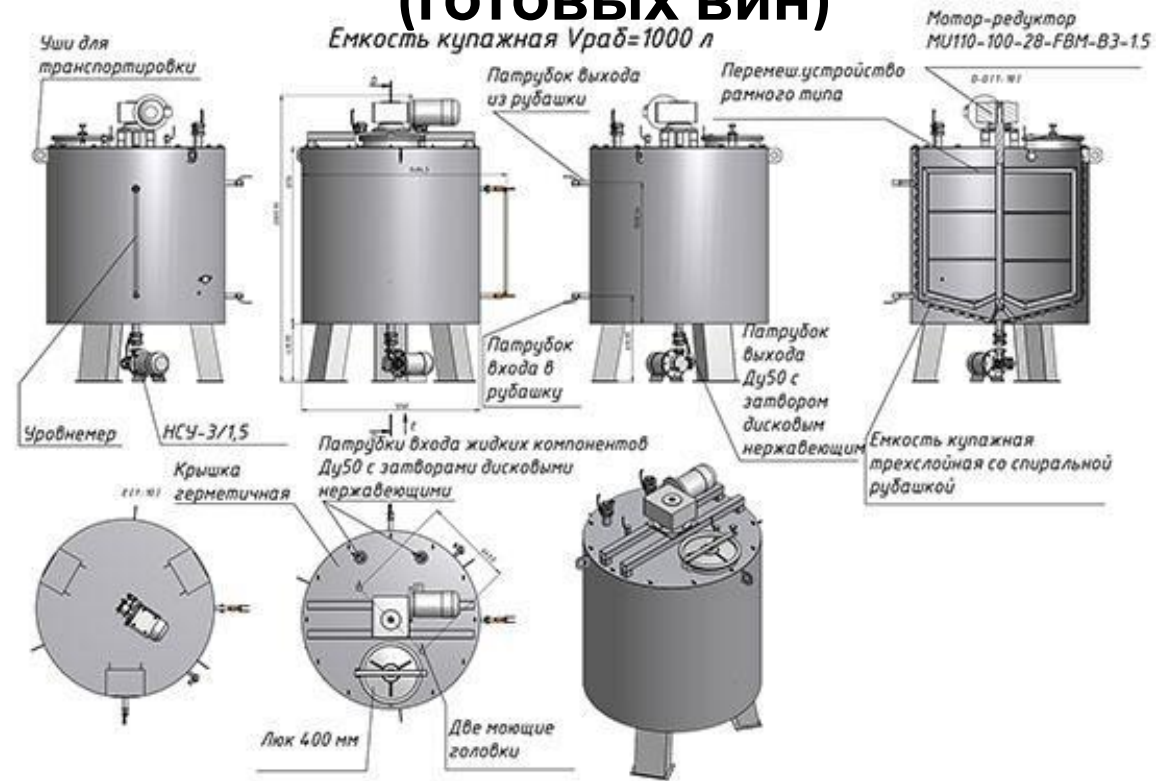
Шипучее – вино насыщенное углекислотой искусственно (*газированное*).



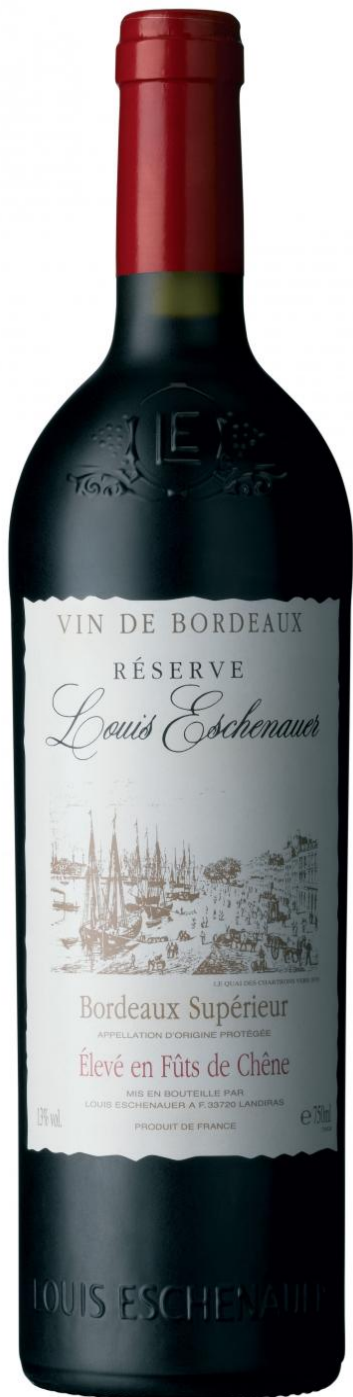


# Купаж

## Смешение односортового виноматериала (ГОТОВЫХ ВИН)



...для достижения оптимального  
результата.



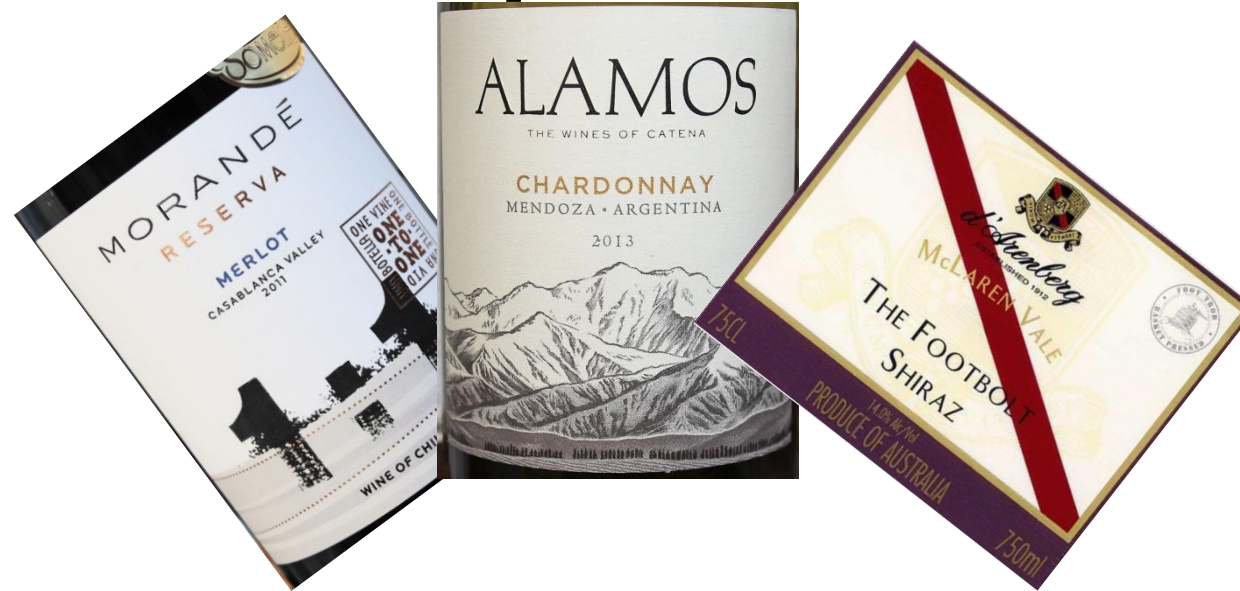




**В новом свете,**

**доминирует  
производство**

**односортовых вин.**







**2003**



**NV**



# АОС

Appellation Origine Controllee  
Наименование Контролируемое  
по Происхождению



*...до 2012г*



Наименование – юридическое  
название вина,  
как фамилия для человека.

Наименование = Аппелласьон.

Аппелласьон – юридически  
ограниченная  
территория производства





...с 2012

1. Наименование защищённое по происхождению.

АО

2.

Географического указания.

Р



3. **IGP**  
Без географического указания.

Однако, страна упоминается **обязательно:**

### КЛАССИФИКАЦИЯ РОССИЙСКИХ ВИН





OT3



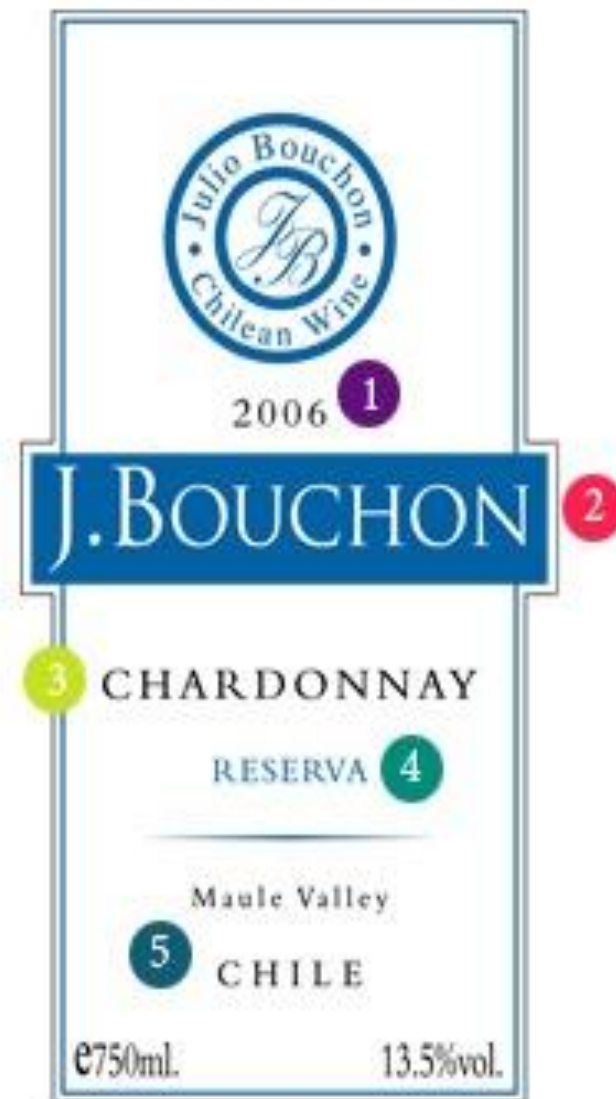


Франция



- 1 Год сбора винограда (винтаж)
- 2 Название вина
- 3 Регион происхождения вина (наименование)
- 4 Категория качества
- 5 Место розлива
- 6 Название производителя или бренда
- 7 Страна производства
- 8 Содержание алкоголя
- 9 Количество вина в бутылке

Чили



- 1 ГОД УРОЖАЯ
- 2 КОМПАНИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
- 3 СОРТ ВИНОГРАДА
- 4 КАЧЕСТВО
- 5 РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ



1. Бургундская
2. Мозельская/Рейнская
3. Бордосская
4. Шампанская

Пробковая пробка – европейская традиция.

Винтовая пробка, более надёжная во всех отношениях, выбор Нового Света.

Мюзле – металлическая проволока, вокруг пробки игристого вина.





# Зерновая альтернатива винограду

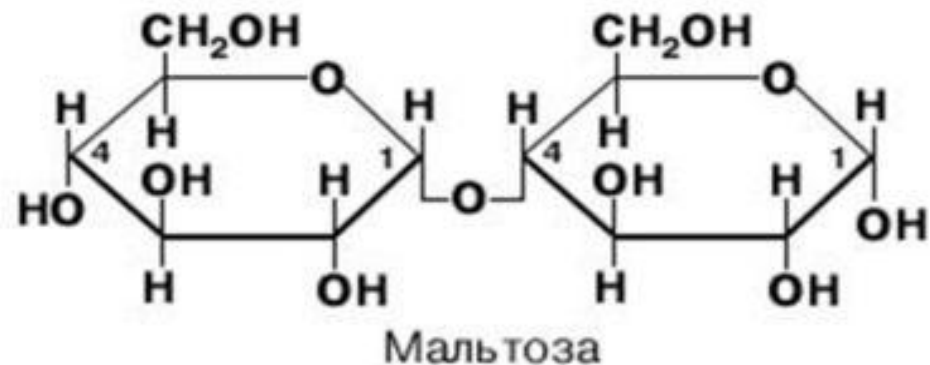




По своему  
потенциалу  
**МАЛЬТОЗА** –  
Солодовый  
сахар,  
значительно  
уступает  
**ГЛЮКОЗЕ** –  
- Виноградному  
сахару.

# Мальтоза

солодовый сахар



Содержится в солоде –  
пророщенных,  
высушенных и  
размолотых зёрнах  
ячменя.





***Хмел***













**«Пивоварение»  
Условный  
термин  
игра слов**



**Цвет пива  
зависит  
от степени  
прожарки**



**Продолжение  
следует**

**Комментарии  
и предложения о  
сотрудничестве  
высылайте на  
адрес:**

**[di\\_gavi@mail.ru](mailto:di_gavi@mail.ru)**

**ИЛИ 8 953 337 18 90**