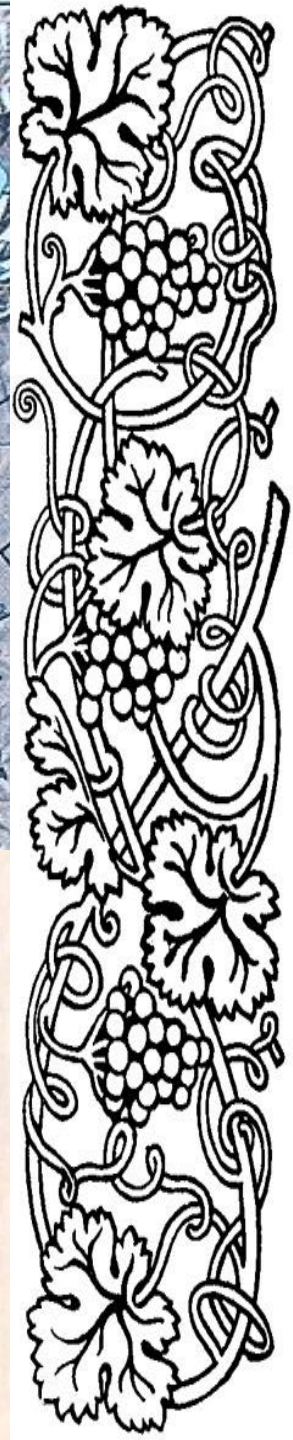
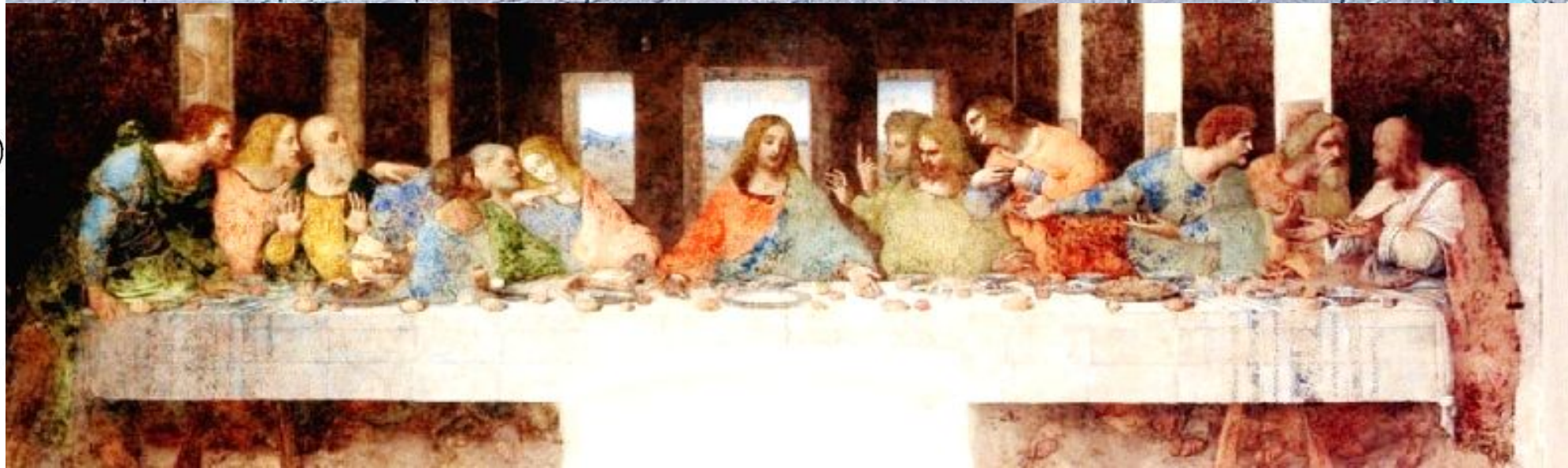






© 2014 by Grabbe / Enlightened Images
www.enlightphoto.com







Виноград

Столовый – предназначен в пищу.

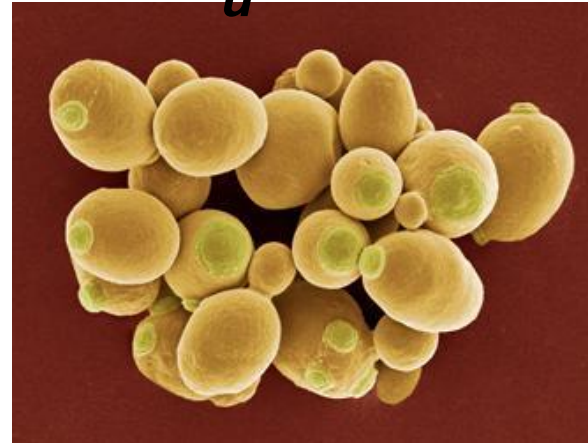
Крупный, низкокислотный, с тонкой кожицей.



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



Ферментация



дрожжи



Мацерация
настаивание
ие



Приобретение
вином
цвета
кожицы
винограда



Органолептически е свойства вина

Цвет

Букет

Вкус

Плотность

Спиртуозность

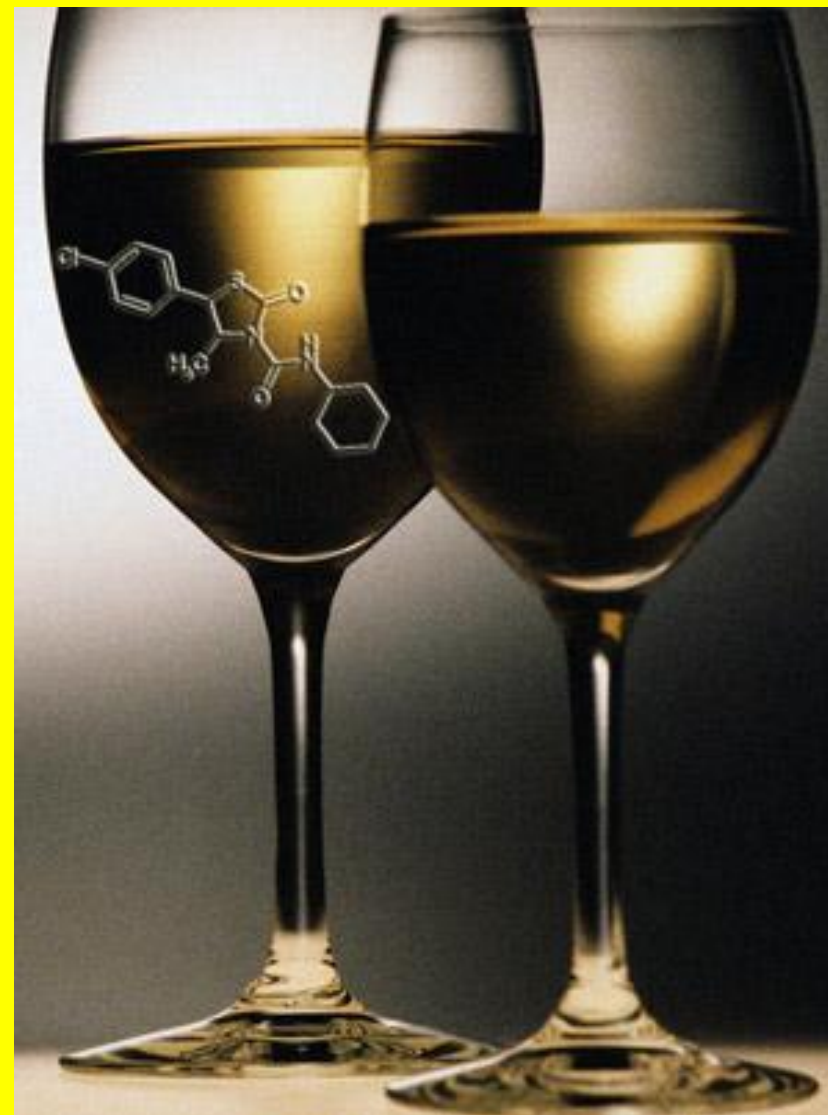




Танины – вяжущая субстанция.

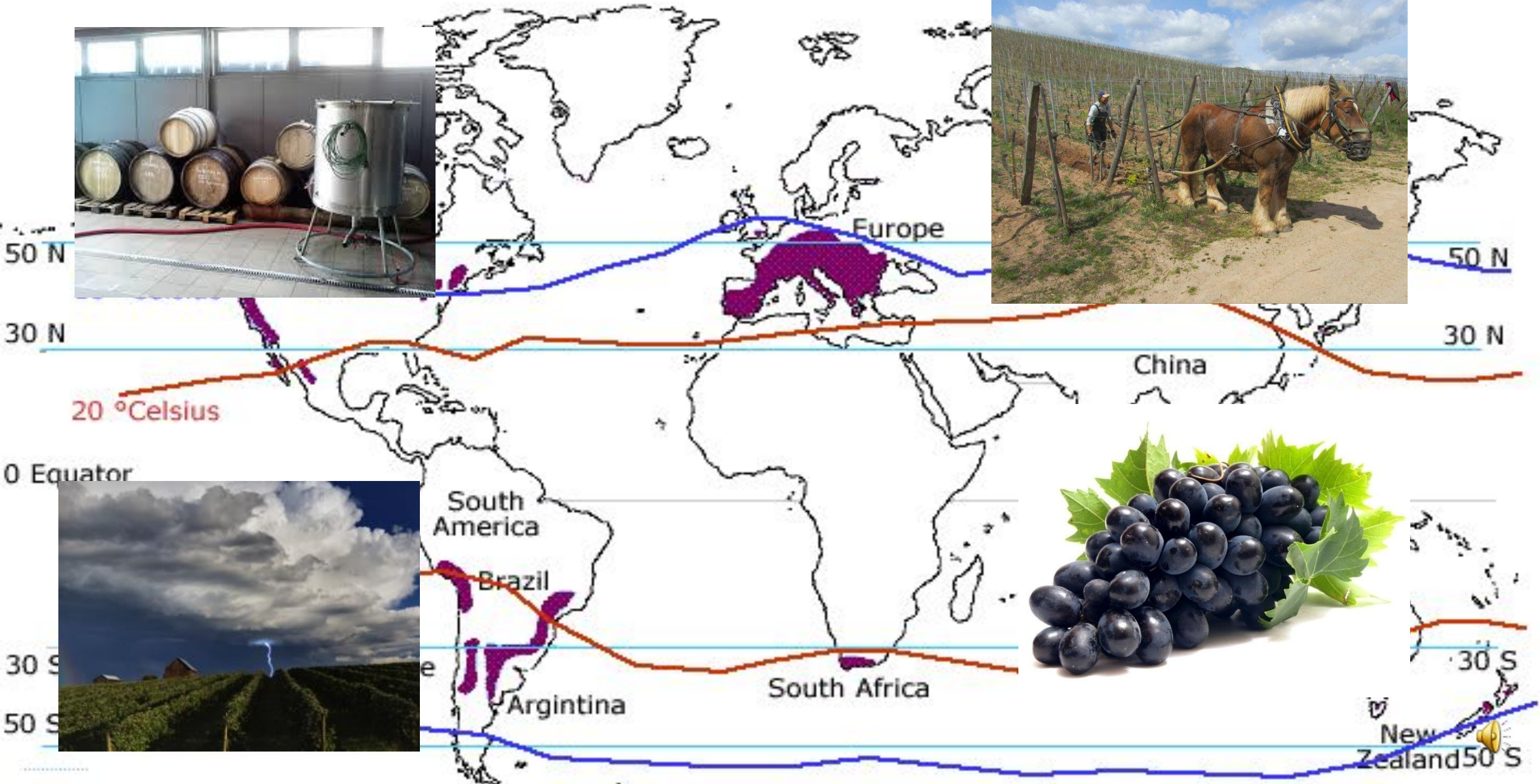
Кислотность – свежесть.

Сладость – бархатистость.





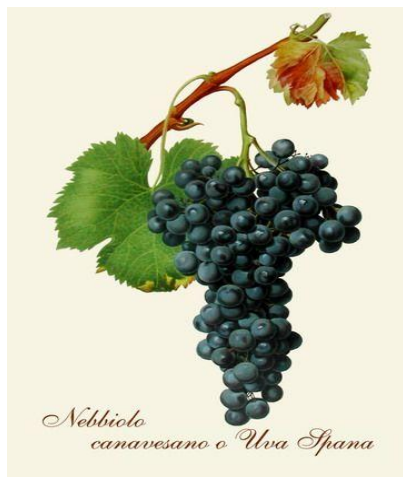
Wine Producing Regions of the World



Благородные сорта

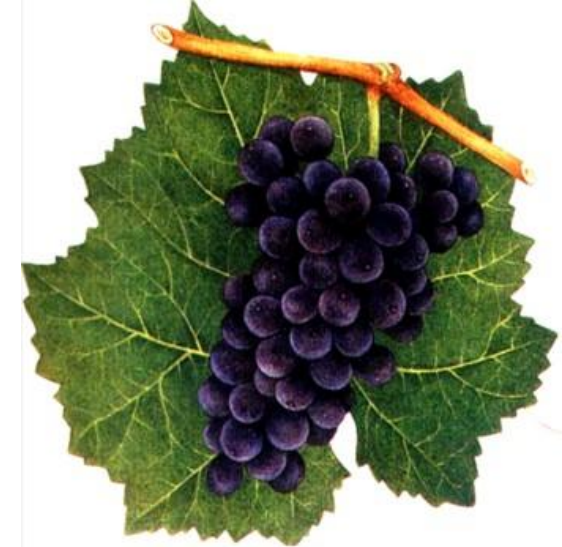


Каберне Совиньон
Чёрная смородина...



Неббиоло
*Асфальтовы
й....*

Пино
Нуар
*Шёлк....
Клубника*
...



Сира/Шираз
Тёплопряный
...



Благородные сорта

Совиньон Блан

*Травянисты
й...*



WineFolly

Шардон

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

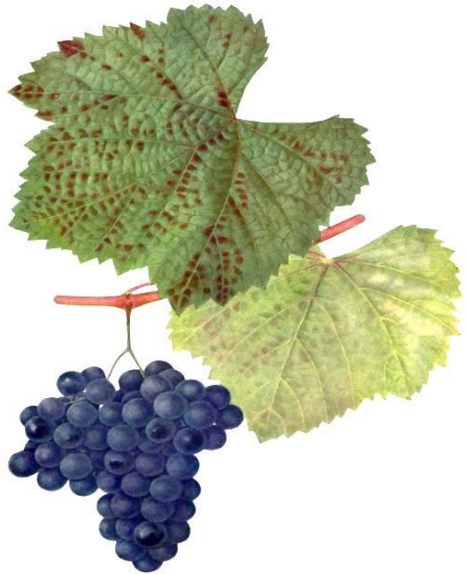


Рислин

*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

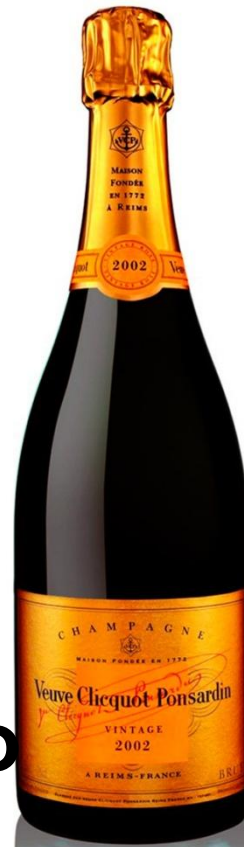
Портвей
н

Тихое
вино



Шампанско

е



Игрист
ые



Асти
и



**Свежие
фрукто
вые**



**Тёпл
ые
Пряны
е** *Шираз/Си
ра*



**Шелковист
ые
Клубничн
ые** *Типо Нуар*



**Насыщенные
Черносмородинов
ые** *Каберне
Совиньон*



**Пикантные
асфальтов
ые** *Неббиол
о*





**Бодрый
травянистый**

**Совин
Блан**



Ореховомаслянн

**ый
стиль Шардоне
выдержанный**



Минеральны

**й
стиль Шардоне
молодой**



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



**Яркий
металлическ
ый Рисли**

Российская шкала натуральных

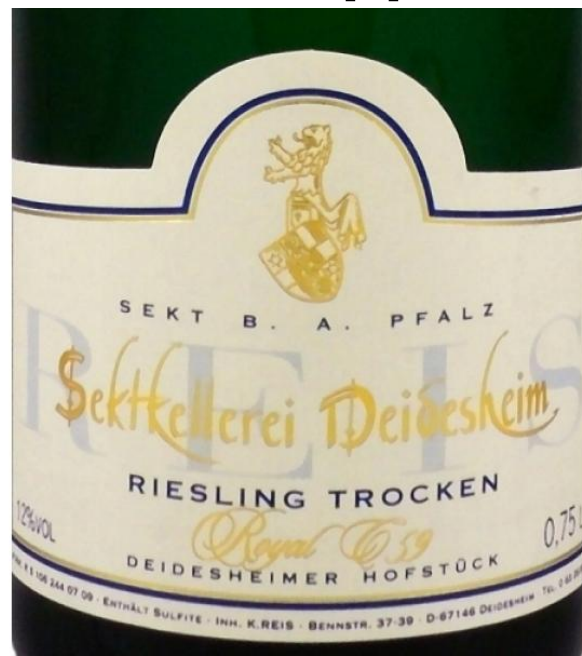
ВИН:

Сухое – не более 4 г на 1 литр.

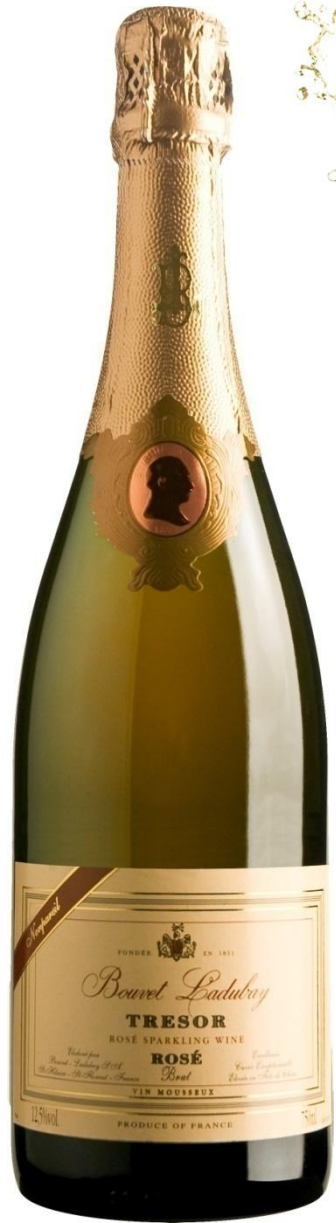
Полусухое – от 5 до 18 г на 1 л.

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.

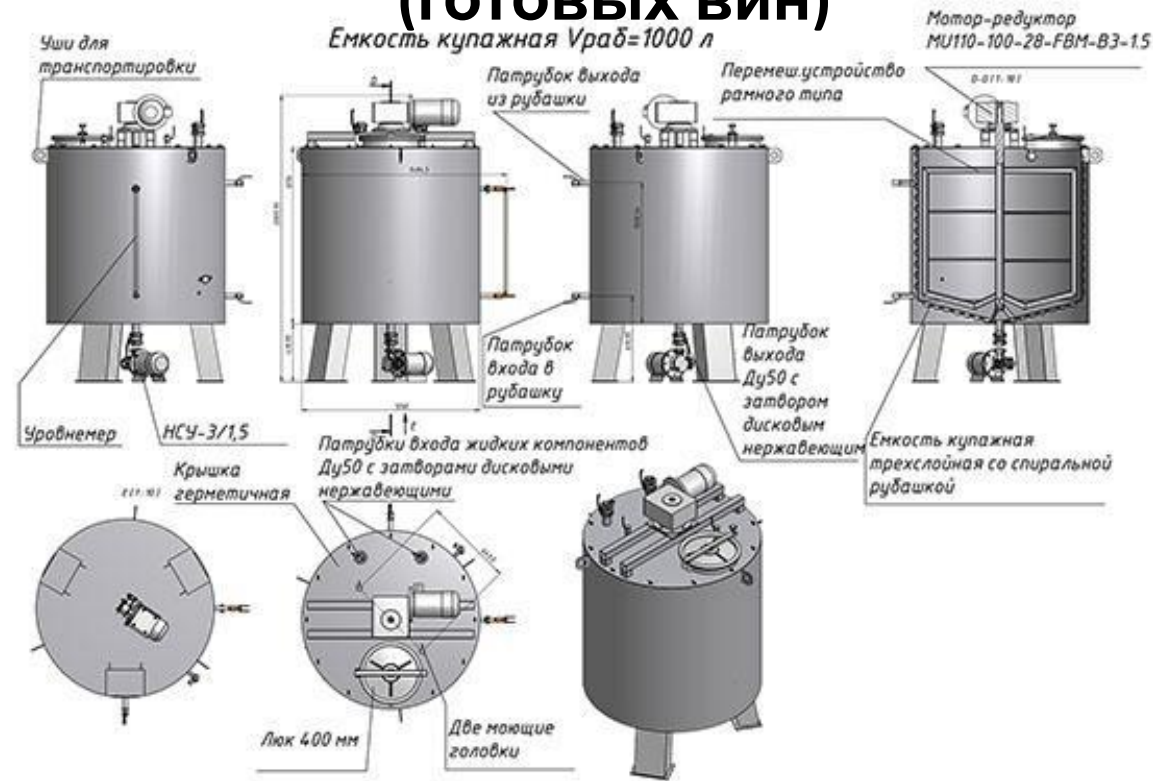
Игристое – вино приготовленное резервуарным способом.

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

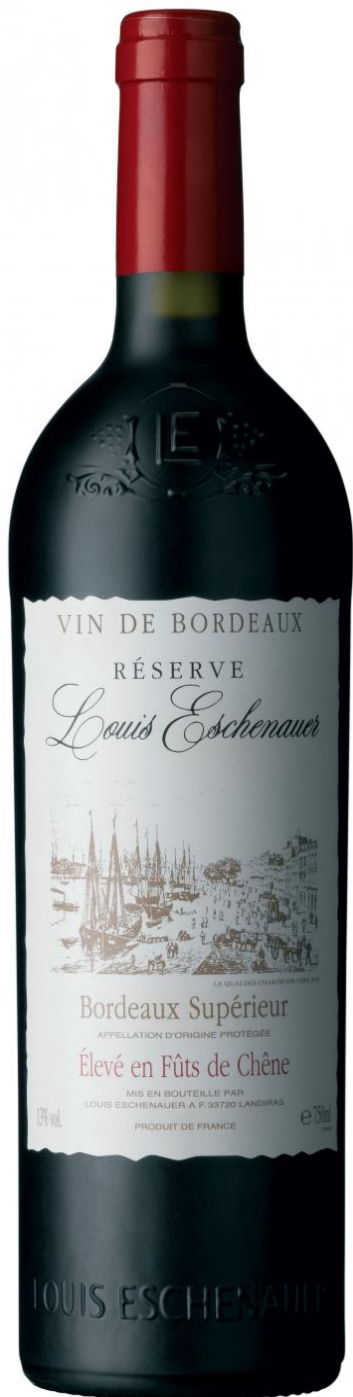


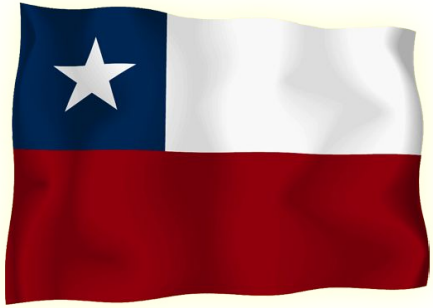
Купаж

Смешение односортового виноматериала (ГОТОВЫХ ВИН)



...для достижения оптимального
результата.

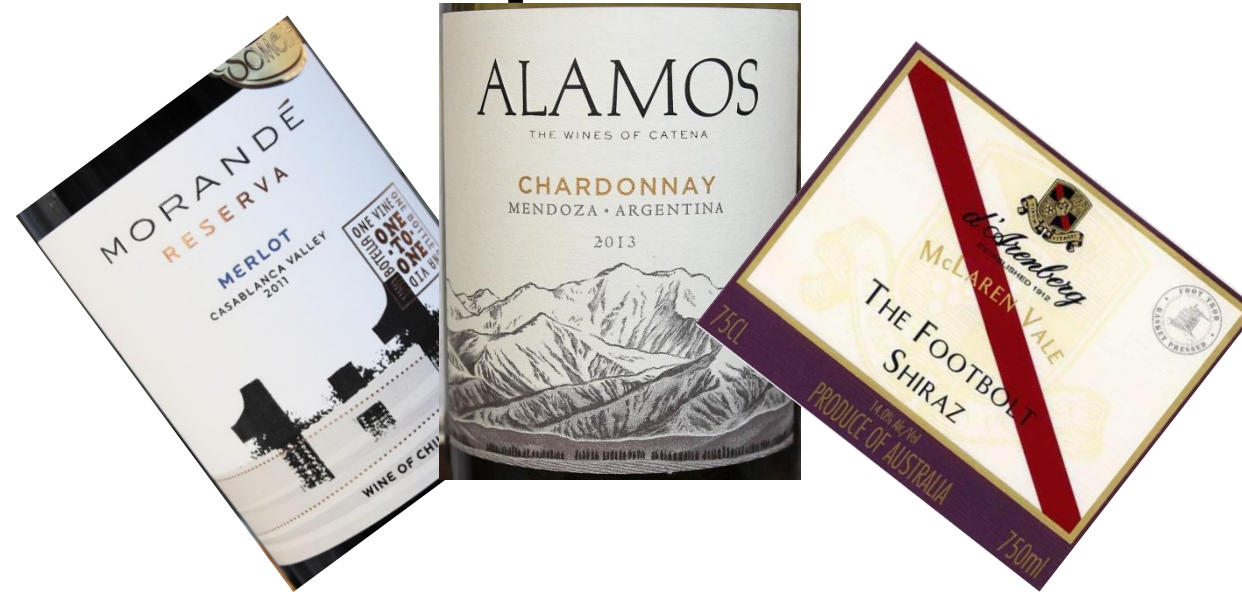




В новом свете,

**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





Beaujolais
Nouveau 2013

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE PAR LES GRANDS CHAIS DE FRANCE
à 67290 Petersbach France



PRODUCT OF FRANCE

MARCILLAC
APPELLATION MARCILLAC PROTÉGÉE



MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

DOMAINE DU CROS Philippe TEULIER

12390 GOUTRENS (FRANCE)

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

OT3

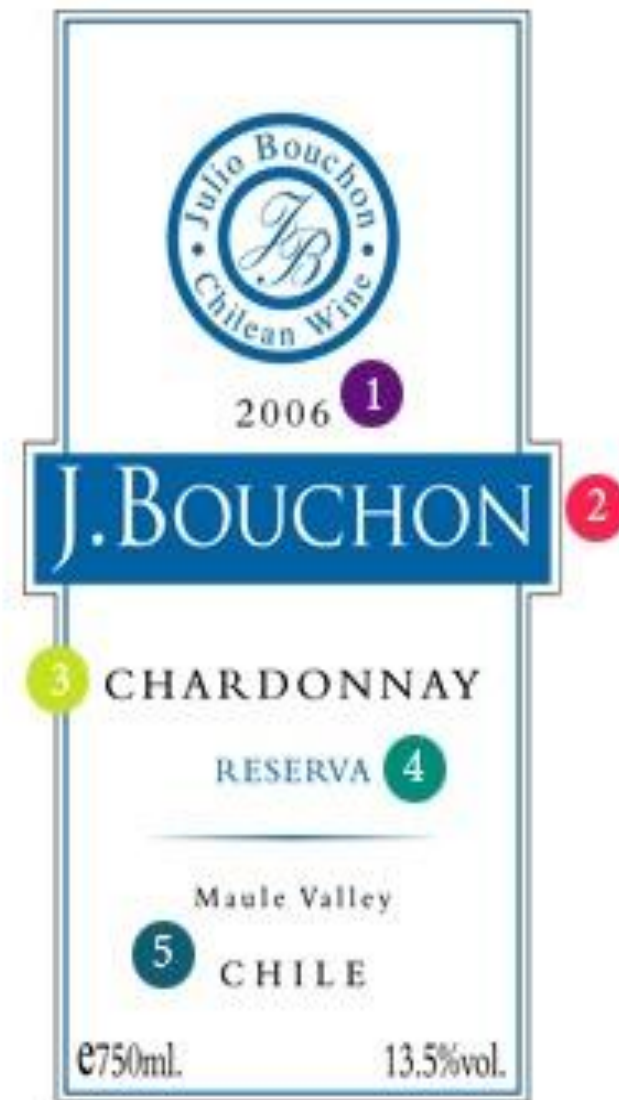


Франция



- 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.



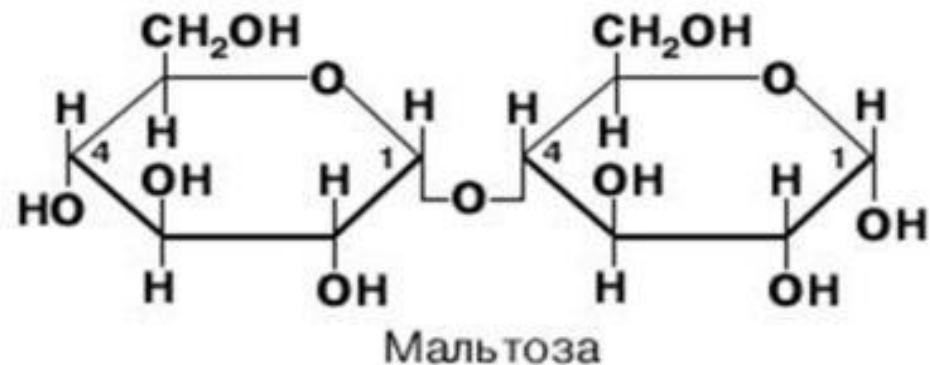
Зерновая альтернатива винограду



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

ЦДЦ 8 953 337 18 90