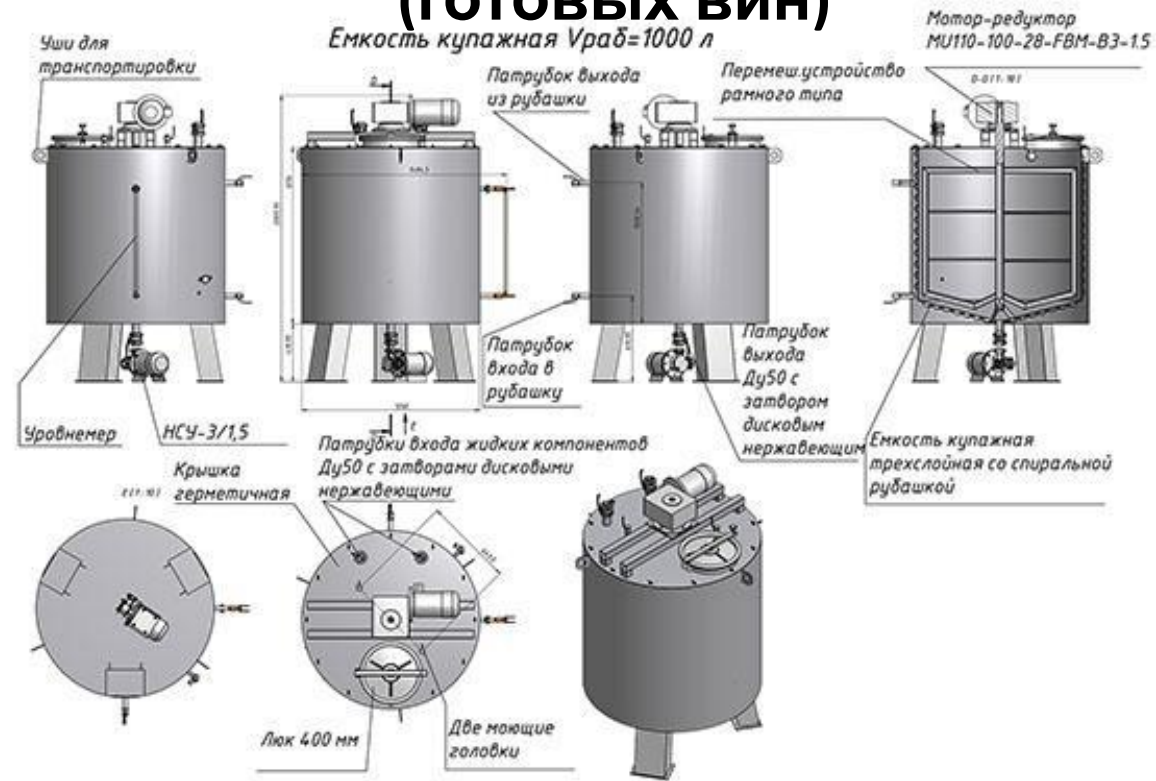


**Базовый курс энологии для  
продавцов консультантов**

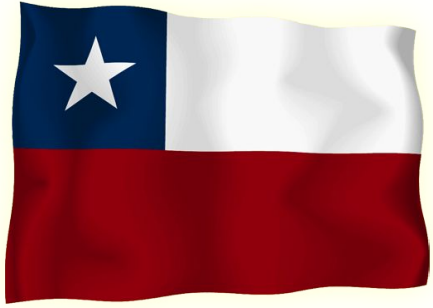
# Купаж

## Смешение односортового виноматериала (ГОТОВЫХ ВИН)



...для достижения оптимального  
результата.

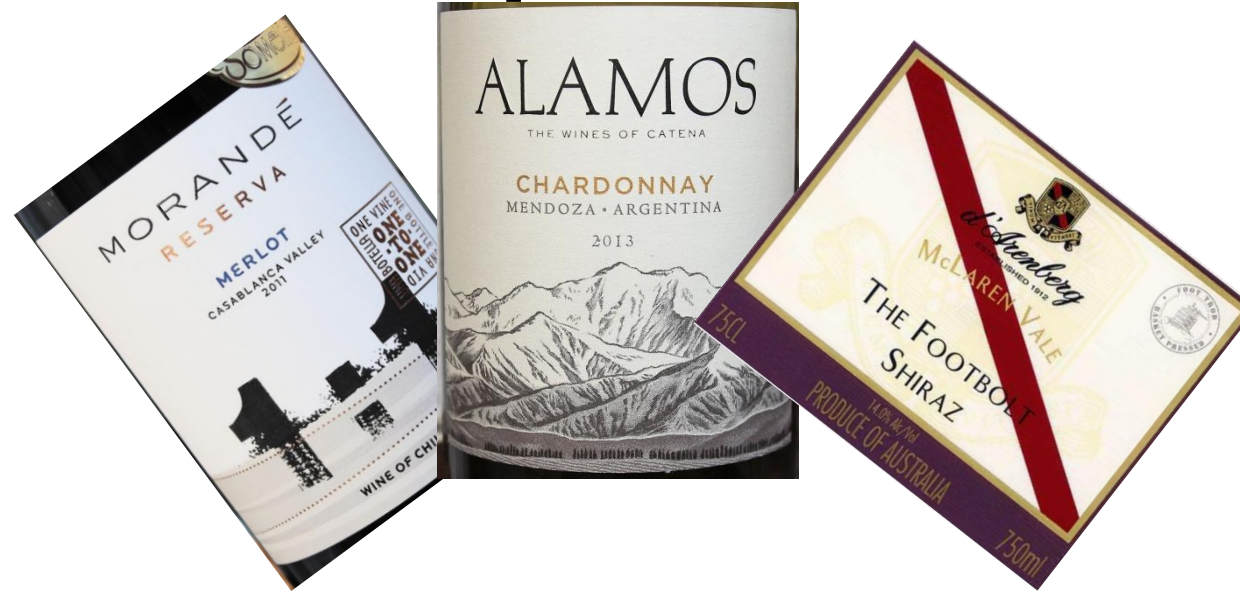




**В новом свете,**

**доминирует  
производство**

**односортных 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

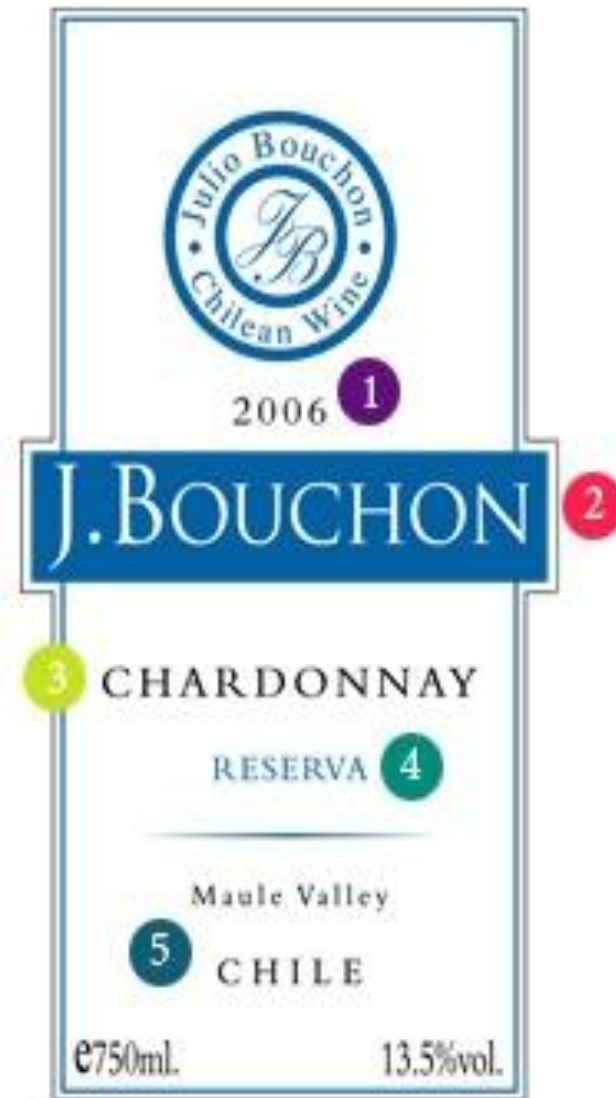


Франция



- 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.



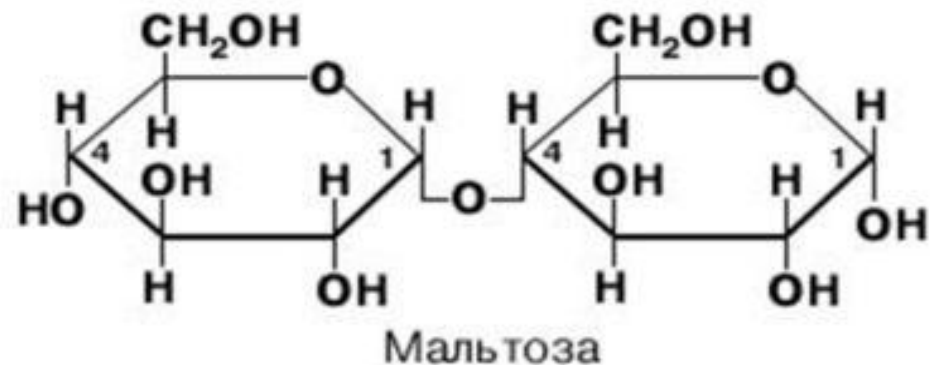
*Зерновая альтернатива  
винограду*



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\_savi@mail.ru***