

Презентация на тему: «Вина Германии»



Работу выполнила студентка группы
МО-31-11 Занегина Кристина

Германское виноделие.

Почти все виноградники находятся в южной части Германии. Лучшая лоза часто произрастает там, где не приживется никакая другая культура, – на склонах, слишком крутых для коров, на почвах, слишком бедных для пшеницы. Именно крутые склоны удобны для лозы. Они защищают от ветра, особенно если увенчаны лесом или «подпираются» сзади горными кряжами. Большинство винодельческих областей находятся на юге. Для германского виноделия чрезвычайно важны реки. Почти все значительные винодельческие области расположены именно возле рек и их притоков; лоза сопровождает Мозель и Рейн, Майн и Неккар (Mosel, Rhine, Main, Neckar), а также (хотя и в несколько меньших количествах) Эльбу, Заале и Унштрут (Elbe, Saale, Unstrut). Почвы в Германии весьма многообразны. Есть регионы, знаменитые почвами, сообщающими свой характер вину, – скажем, мозельский сланец. Но виноград выращивают и на известняке, песчанике, мергеле, лёссе и многих других типах почв. В общем, на дне долин богатые аллювиальные почвы дают более насыщенные вина; со склонов, где почва беднее, происходят вина изысканнее.



КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН

“ПЕТЕР МЕРТЕС”

Немецкое законодательство предусматривает три категории качества для вин: столовые вина, качественные вина из определенных регионов и качественные вина с отличием.

1) СТОЛОВЫЕ ВИНА (TAFELWEIN)

- В эту группу входят вина
- “Гордость Кельнского собора” (белое и красное)
- “Золотой цветок”
- “Ученик бондаря”
- “Мужской клуб” (белое и красное)
- “Папаша Рейн” (белое и красное)
- Последняя молитва
- Для фирмы “Петер Мертес” на первом месте в производстве любого вина стоит, прежде всего, качество. Поэтому производство столовых вин, виноматериал для которых тщательно отбирается в странах ЕЭС, мало отличается от производства марочных вин.



Классификация немецкий вин.



Классификация немецких вин предусматривает две категории качества – **столовые вина** и **качественные вина**. Столовые вина в свою очередь делятся на две группы - **немецкие столовые** и **немецкие местные**.

Немецкие столовые вина (Deutscher Tafelwein)

Они должны иметь как минимум 8,5% об. спирта и состоять из вин, поступивших из определенных винодельческих регионов. Столовые вина соответствуют законам об экологически чистых продуктах (в них запрещено добавлять красители, консерванты, вкусовые добавки). Они могут быть подвергнуты шапталлизации (в отличие от немецких качественных вин). Столовые вина составляют не более 5% от общего выпуска вина.



Немецкие местные вина (Deutscher Landwein)



Иногда их называют особыми столовыми винами, бывают крепкие и свежие, сухие и полусухие. Местные вина называются по происхождению из одного из 19 регионов-производителей местных вин. Изготавливаются из более зрелого винограда, чем Tafelwein. Landwein делают обычно сухими (Trocken) и полусухими (Halbtrocken).

Качественные вина из определенных регионов (Qualitätswein Bestimmer Anbaugebiete, QbA)

Эта категория, включающая наибольшее количество немецких вин. Вино QbA изготавливается в одном из 13 определенных винодельческих регионов и должно соответствовать всем требованиям регионов в отношении сорта винограда, посадки, продуктивности и спирта. Шаптализация разрешена в пределах, предписанных индивидуально для каждого региона. Вино QbA подвергают лабораторной проверке и профессиональной дегустации.



Качественные вина с отличием (Qualitätswein mit Pradikat, QmP)

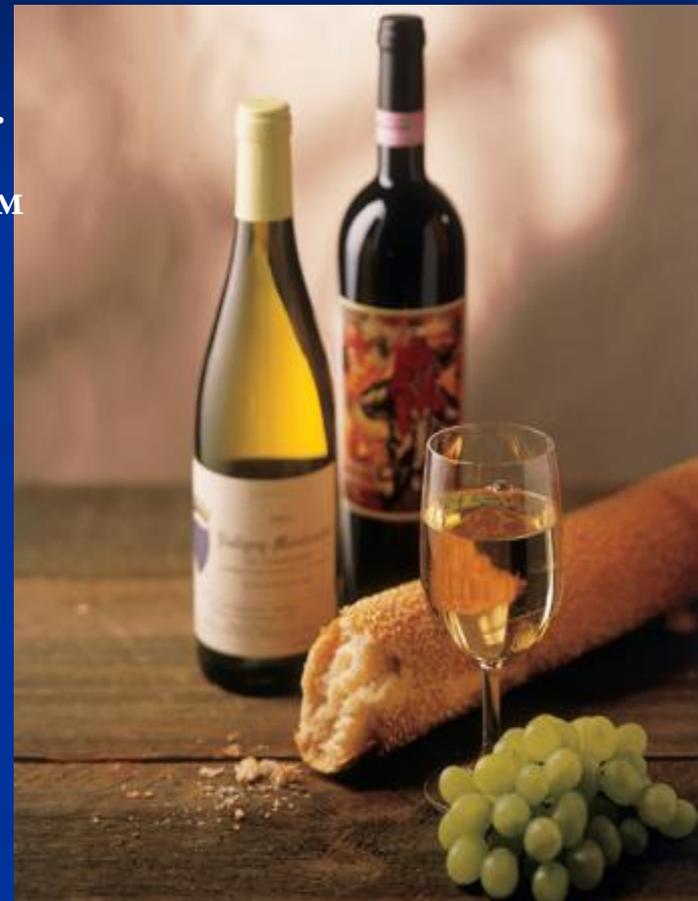


Это самый высокий ранг для немецкого вина. Эти вина поступают только из одного района внутри определенного региона. Содержание в них алкоголя несколько выше, чем в винах предыдущей категории. Вина QmP проходят тот же дегустационный тест, что и вина QbA, но должны набрать больше баллов. Винам QmP требуются дозревание в бутылках в течение 5-10 лет, а некоторым из них – 15-20 лет.

Наиболее известные марки вин.

К популярным винным районам можно причислить Райнгау (рядом с Франкфур-том-на-Майне) — один из самых известных винодельческих регионов Германии. Сердце Райнгау — городок Рюдесхайм (Ruedesheim). Здесь можно заказать изысканную дегустацию в одном из винных погребов, например: "Вайнгут Георг Брюэр" (Wein-gut Georg Breuer).

Рядом с Рюдесхаймом находятся великолепные замки Шлосс Йоханнесберг (Schloss Johannisberg) и Шлосс Волрадс (Schloss Vollrads), а также монастырь Кло-стэр Эбэрбах (Kloster Eberbach) с одним из старейших в мире винных погребов. А в таких маленьких, но живописных и романтических городах как Вахенхайм (Wachenheim), Калльберг (Kallberg), Дай-десхайм (Deidesheim) находится множество винодельческих хозяйств, где перед тем как продать вино, его от души дадут вам продегустировать.





СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ =)

