

# ВИННЫЙ ЭТИКЕТ



# Классификация вин

Виноградные	Производятся исключительно из виноградного сырья
	Тихие и пенящиеся
Ароматизированные	Приготовленные с использованием экстрактов различных растений или их дистиллятов
Плодово - ягодные	Производимые из яблок, груш, клубники, малины и др.

# Классификация «ТИХИХ» ВИН

## В зависимости от способа производства

Натуральные	Получаемые полным и неполным сбраживанием сусла или мезги без добавления этилового спирта
Специальные	С добавлением этилового спирта
Сортовые	Выработанные преимущественно из винограда одного сорта
Купажные	Приготовленные из нескольких сортов винограда

## По цвету

Белые, розовые, красные

# Классификация вин в зависимости от сроков

## выдержки

Молодые	Получаемые из отдельных сортов винограда и их смеси. Должны быть реализованы до 1 января следующего за урожаем года
Вина без выдержки	Реализуют с 1 января следующего за урожаем виноградного года
Выдержанные вина улучшенного качества	Произведенной по специальной технологии с выдержкой перед разливом в бутылки не менее 6 месяцев
Марочные вина высокого качества	Произведенные из специальных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в регламентируемых районах, и с выдержкой перед разливом в бутылки не менее 1,5 года
Коллекционные	После окончания выдержки в стационарном резервуаре выдерживаемые в бутылках не менее 3 лет

# Классификация вин в зависимости от сроков выдержки (продолжение)

<p>Вина контролируемого наименования по происхождению</p>	<p>Вина высокого качества, произведенные из определенных сортов винограда строго регламентируемого района, отличающиеся оригинальными органолептическими свойствами, связанными с экологическими условиями конкретной местности, обозначенной в их наименовании</p>
<p>Элитные</p>	<p>Проявляющие специфические, ярко выраженные тона во вкусе и аромате, отличающиеся гармоничностью и изысканностью, обусловленные сочетанием почвенно – климатических условий, сортовых особенностей винограда, качеством урожая конкретного года и своеобразной уникальной технологией</p>

# Классификация вин, перенасыщенных углекислым газом

Игристые	Вина, перенасыщенные углекислым газом в процессе вторичного брожения в герметически закрытых емкостях. Вина различаются по давлению углекислого газа в бутылке, цвету, массовой концентрации сахаров, продолжительности выдержки после шампанизации
Игристые	Игристые без присвоенного наименования
	Игристые с присвоенным наименованием (шампанское, цимлянское), отличающиеся оригинальными органолептическими показателями или специфическими особенностями технологии
	Жемчужные
По цвету	Белые, розовые, красные
По массовой концентрации сахаров	Брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое

# Классификация игристых вин по продолжительности

## выдержки

Вина без выдержки	
Выдержанные	Со сроком выдержки после окончания шампанизации не менее 6 месяцев
Коллекционные	Реализуемые с обозначенным годом шампанизации вина после выдержки в бутылках не менее 2 лет

# Классификация французских ВИН

Столовые вина (vin de table, VDT)	Используют виноград различного происхождения, в т.ч. Выращенный за пределами Франции. Применяют метод купажирования и шаптализации (добавки в виноградное сусло сахара – рафинада в неурожайные годы, когда виноград не успевает набрать необходимо количество сахара). Крепость – 8,5-9% и не более 15% об.
Местные вина (vin de pays, VDP)	Виноград собирают со строго определенной территории. Должны иметь естественную крепость не ниже 10% об. (для Средиземноморья) или 9,0-9,5 % для других регионов
Делимитированные вина высшего качества (appellation d'origine vin delimité de qualité supérieur)	Производство вина строго контролируется и регламентируется Национальным институтом наименований по происхождению
Вина контролируемых наименований (appellation d'origine contrôlée, AOC)	Высшая категория французских вин



VIN DE TABLE DE FRANCE

1



# BONS CEPS

VIN SEC A BOIRE FRAIS

5



*Mis en bouteille*

2

*par les Ets Brettes, a F 33000*

Alc. 11% vol.

3

PRODUIT EN FRANCE

1

75<sup>4</sup>cl

Alc 11,5 % vol. **2**



75<sup>**2**</sup>cl

# Vin de Pays de l'Hérault **1**

Mis en bouteille par  
L. Galavielle Domaine de St-Adrien Servian **2**  
Distribué par les Éts Coste, Béziers (Hérault)



PRODUIT EN FRANCE

Alc 11,5 % vol.

6



DOMAINE DE LA SALLE

TURSAN

APPELLATION D'ORIGINE

3 VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



M. Lavigne viticulteur à Geaune (Landes) FRANCE

En bouteille et distribué par les Ets Nouvel, Paris & - FRANCE

75 cl

7

1

2

4

5

1978

4



# CHÂTEAU DE BUBAS

## Bordeaux

APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE



Alc 12 % vol.

PRODUCE OF FRANCE

*Mis en bouteille au château  
par B. Portal propriétaire à Langon (Gironde)*

75 cl

# Классификация немецких вин

## Столовые вина

<p>Немецкие столовые (Deutscher Tafelwein)</p>	<p>Миним. 8,5 % об. Спирта, состоят из вин, поступивших из определенных винодельческих регионов, соответствуют законам об экологически чистых продуктах. Могут быть подвергнуты шампанизации</p>
<p>Немецкие местные (Deutscher Landwein)</p>	<p>Носят имя одного из 19 регионов – производителя местных вин. Изготавливаются из более зрелого винограда, чем немецкие столовые. Делают сухим (Trocken) и полусухим (Halbtrocken)</p>



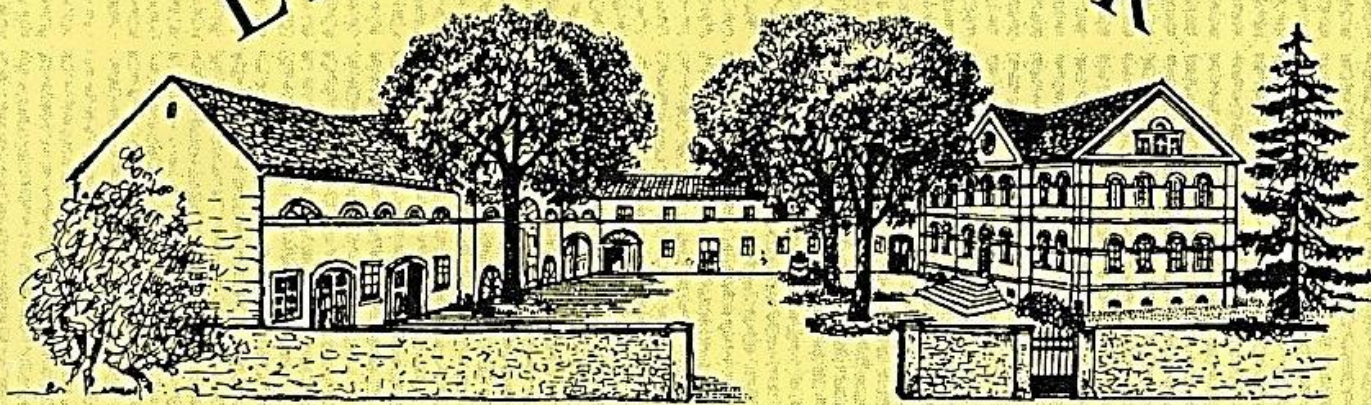
# Классификация немецких вин

## Качественные вина

<p>Качественные вина из определенных регионов (Qualitätswein Bestimmer Anbaugebiete, QVA)</p>	<p>Производят в одном из 13 определенных винодельческих регионов. Должно соответствовать всем местным требованиям в отношении сорта винограда, посадки, продуктивности и спирта. Обязательна лабораторная проверка и дегустация</p>
<p>Качественные вина с отличием (Qualitätswein mit Pradikat, QmP)</p>	<p>Поступают только из одного района внутри определенного региона. Должны набрать больше баллов. Обязательно – созревание в бутылках в течение 5-10 лет, а некоторым 15-20 лет.</p>



LINGENFELDER



Produce of Germany

2002

RIESLING

Trocken · Dry

Spätlese · Freinsheimer Goldberg · Pfalz

alc. 12.0% vol

Gutsabfüllung · Estate Bottled

750 ml

Weingut Karl Lingenfelder · D-67229 Grosskarlbach · Qualitätswein mit Prädikat · L APNr. 51170501303



# Классификация итальянских ВИН

Столовые (Vino da tavola, VDT)	Не определяется область происхождения винограда и четкий сортовой состав. Производство не контролируется
Местные (Vini Tipici, IGT)	На этикетке обязательно указывают год урожая, наименование местности, цвет или сорт винограда и тип вина. Подлинность и тип вина не проверяются, категория определяется репутацией производителя
Вина контролируемых наименований по происхождению (Denominazione d'Origine Controllata, DOC)	Официально признанные виноградники, расположенные в определенных регионах. Запрещено добавлять сахар в сусло. Установлены стандарты цвета, аромата и вкуса
Вина контролируемых наименований по происхождению с гарантией (Denominazione d'Origine Controllata Garantita, DOCG)	Подвергаются еще более жесткому контролю



GINESTRETO

3 ROSSO DI MONTALCINO

4 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
RED WINE



BOTTLED BY

Eredi

1 FULIGNI

MONTALCINO - ITALIA

8 PRODUCT OF ITALY

# Классификация испанских вин

Столовые (Vino de Mesa)	Неклассифицированные виноградники. Вино производится из нескольких сортов винограда
Местные (Vino de la tierra)	На их этикетке разрешено указывать год урожая, сорта используемого винограда и регион производства
Деклассированные вин (Vino Comarsal)	Получают это наименование вследствие плохого урожая, несоблюдения установленных норм урожайности и производства вина из определенных регионов
Марочные (Denominacion de Origen, DO)	Из определенных винодельческих регионов, в каждом из которых существует свой совет, контролирующий процессы выращивания винограда, производства и продажи вина
Denominacion de Origen Calificada, DOC	Высшая категория испанских вин, которая присваивается только лучшим винодельческим регионам

La Rioja Alta, S.A.

SODEGAS FUNDADAS EN 1890



VIÑA ARDANZA

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

HARO RIOJA ESPAÑA

75 cl.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

12,5% Vol.

RESERVA 1982



RE 47 3F LO  
RSI 3333.

6

1

2

3

4

5

8

7

# Натуральные белые сухие ВИНА

## Вкус

*Тонкий*

*Гармоничный*

*Нежный*

*Мягкий*

*Свежий*

- Запах – полевые цветы, травы альпийских лугов с нюансами акации или розы, легкие благородные цветочные, цитронные и земляничные оттенки
- Цвет – от желто – зеленого до соломенно – желтого
- Мировая известность французских вин – бургундское шабли, «Шабли Премье Крю», «Шабли Гран Крю», «Пти Шабли», «Берже Барон Блан», «Павийон Блан дю Шато Марго», «Шато Кане Антре – де – Мер», «Шато де Рико», «Шато Рауль», «Совиньон Бордо Блан де Блан»
- Известные немецкие вина – «Епископ Майнский», «Веленер Зонненур Ризлинг Кабинет», «Граохер Химмельрайх Ризлинг Шпетлезе»



# Сочетания

- Фрукты
- Крепкие белые вина – цитрусовые или экзотические южные фрукты
- Морепродукты или мясо птицы
- Легкие кисловатые вина (совиньон, шардоне, пино или блан) – спаржа, артишоки
- Молодые (божоле блан, треббиано, винбо верде) – жирная рыба на гриле или в фольге, макрель и сардины
- Рислинг, французский совиньон слан, шабли – копченая рыба, балык из лосося
- Траминер, гевюрцтриминер, немецкий рислинг, итальянское пино гриждо – блюда с чесночной приправой или чесночным соусом





# Правила



**НЕЛЬЗЯ**





# Правила



† 12-14 ° C

# Как правильно открывать шампанское

Простые советы для тех, кто хочет с легкостью открывать бутылки с шампанским



Охладите шампанское:  
30 мин. в воде со льдом,  
либо 3 ч в холодильнике



Не трясите бутылку



Снимая проволочную  
оплетку, придерживайте  
пробку



Наклоните бутылку  
на 45° к горизонтали  
(придерживая пробку)



Одной рукой крепко  
зафиксируйте пробку,  
а другой осторожно  
поворачивайте  
бутылку то в одну,  
то в другую сторону



Когда пробка начнет  
выходить, немного  
наклоните ее набок  
с помощью большого  
пальца

## Классические типы фужеров для шампанского



Флейта



Труба



Чаша



Тюльпан\*

- Узкие фужеры («флейта», «труба») за счет маленькой площади поверхности продлевают высвобождение углекислого газа. Они предпочтительны для сухих видов шампанского
- Фужеры типа «чаша» больше подходят для сладких игристых вин

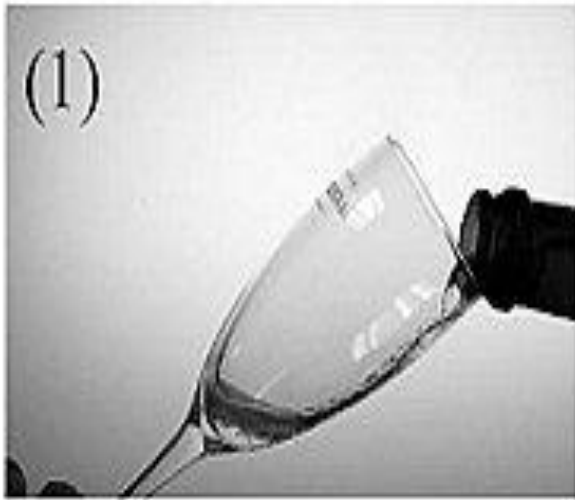
\* Этот бокал используется для белого вина,  
но также подходит для шампанского

## Интересные факты

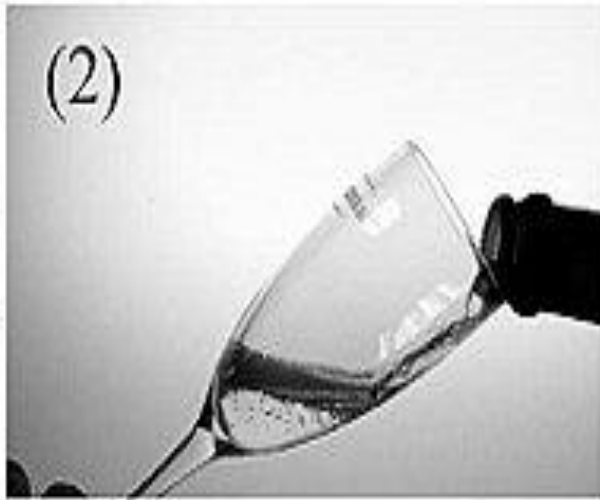
- Бутылка шампанского содержит количество углекислого газа, достаточное для образования нескольких десятков миллионов пузырьков
- Давление в бутылке шампанского достигает 5-6 атмосфер

+ 7-9<sup>0</sup> C

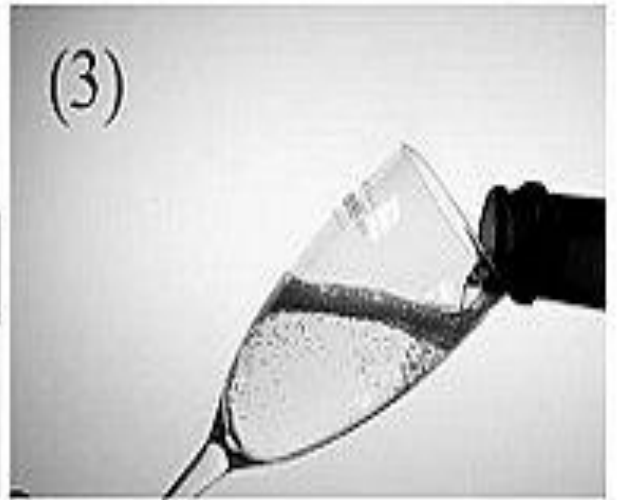
(1)



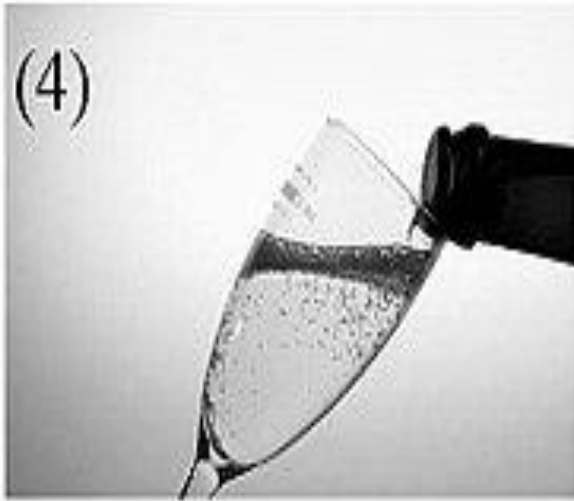
(2)



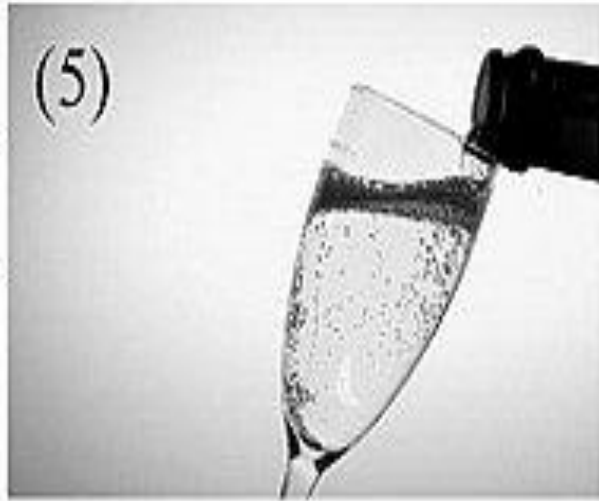
(3)



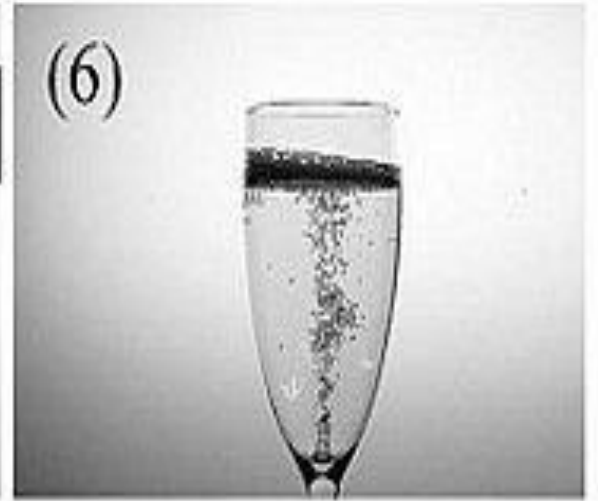
(4)



(5)



(6)



# Натуральные красные сухие вина

Всемирно  
известные  
Французски  
е  
классически  
е красные  
сухие вина  
типа бордо -  
клареты

- Знаменитые сорта кларетов – Шато – Латур, Шато – Марго, Шато – Лафит- Ротшильд, Сент – Эмильон
- Легкие красные вина – Божоле, Божоле Суперьор – употребляют молодыми
- Выдержка до 5 лет – Божоле Флери, Жюльена, Мулен – а –ван, Моргон

PRODUCE OF FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



GRAND VIN  
DE  
CHATEAU LATOUR

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PAUILLAC

DEPOSE

APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

STE-CIVILE DU VIGNOBLE DE CHATEAU LATOUR, PROPRIETAIRE A PAUILLAC (GIRONDE)



GEORGES  
DUBŒUF

# MOULIN-A-VENT

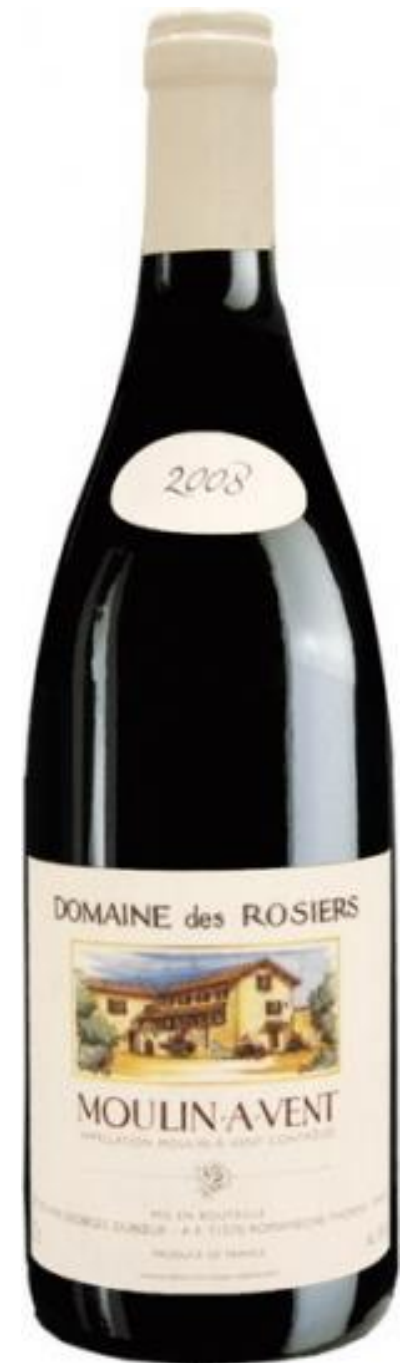
APPELLATION MOULIN-A-VENT CONTRÔLÉE



ALC.13% BY VOL.

PRODUCE OF FRANCE

750 ML





# Подача красного вина



Бокалы не могут быть изготовлены из цветного стекла

† подачи – 14 – 16<sup>0</sup> С

Прекрасное сочетание с мясными блюдами, особенно из телятины и баранины

Неплохо подходит к мясу птицы, особенно жирному

Великолепно сочетается с твердыми сортами сыра (пармезан)



# Подача красного вина

- Мерло, мальбек, божоле – подают к жареному красному мясу, мясу на вертеле или гриле, шашлыку, курам гриль, цыплятам табака, пряным блюдам индийской и мексиканской кухни, холодному мясу, рыбе на гриле, рыбному и мясному паштетам
- Пино нуар – жареное и тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, жаркое из домашней птицы, пряные блюда восточной кухни, лосось, тунец
- Каберне, каберне – совиньон – красное мясо на вертеле или гриле, мясо ягненка, ростбиф
- Шираз, сира, карменер – перченый стейк, тушеное в пряном соусе мясо, жаркое из гуся или утки, тушеная дичь, спаггетти





# Декантация вина

- Бутылка, предназначенная для декантации, должна быть за несколько часов или даже дней поставлена в вертикальное положение для того, чтобы осадок опустился на дно. Хрустальный графин, в котором вино найдёт приют, следует вымыть и ополоснуть горячей водой.
- Перед декантацией сомелье должен показать этикетку бутылку заказчику и объявить три позиции: апелласьон, производителя и год сбора урожая.

# Декантация вина

- Затем он обрезает капсулу под кольцом, протирает горлышко бутылки и, пользуясь рычажным штопором (ножом сомелье), извлекает пробку примерно на три четверти. Если вино выдержанное, желательно удалить капсулу целиком, чтобы лучше видеть осадок. На последнем этапе сомелье извлекает пробку рукой, стараясь избежать неместного хлопка.



# Декантация вина

- Сомелье должен осмотреть и понюхать пробку, чтобы убедиться в отсутствии так называемого запаха пробки. Затем пробка кладётся на специальное блюдечко, которое ставится на стол гостя. Сразу после извлечения пробки сомелье должен ещё раз протереть горлышко бутылки.
- После откупоривания бутылки сомелье должен продегустировать вино, чтобы: а) убедиться в его доброкачественности; б) определить, надо ли это вино декантировать (для вин, в принципе подлежащих декантации); в) проверить правильность температуры сервировки.

# Декантация вина

- Свеча зажигается для того, чтобы видеть осадок или просто для красоты процедуры, если вино молодое и осадка в нём нет.
- Что касается декантеров, то их существует очень много, но есть два основных типа: 1) для выдержанного вина; 2) для молодого танинного вина, которое нуждается в большем обогащении кислородом за счёт увеличения площади контакта с воздухом.

# Декантация вина

- Декантер можно держать за горлышко или за донышко. Во втором случае это позволяет согреть теплом руки вино, если оно слишком холодное. Перед декантацией декантер полагается ополоснуть вином.
- Ни в коем случае не гасить свечу в комнате (или в зале ресторана), так как при этом образуется резкий запах, который может помешать наслаждению вином.
- Если декантация была проведена сомелье не в присутствии клиента, следует сохранить бутылку и пробку, чтобы продемонстрировать их ему по первому требованию.





















