

## ПЕССИМИСТ

“Мой бокал  
наполовину пуст!”



## ОПТИМИСТ

“Мой бокал  
наполовину полон!”



## РЕАЛИСТ

“Кажется, мой бокал  
*пора обновить!*”



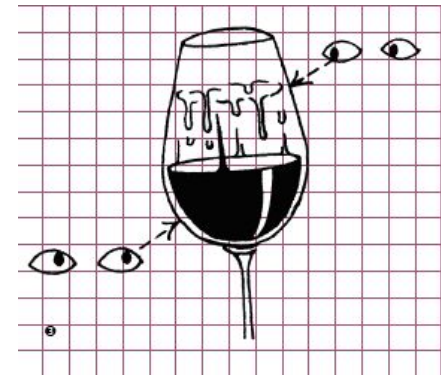
# КВИЗ

1. Для оклейки (т.е.осветления) вина применяют клей? **Да**
2. Правда ли, что в дореволюционной России разбавление вина водой каралось расстрелом? **Нет**
3. Используется ли для описания аромата и вкуса вина ассоциация «заплесневелый хлеб»? **Нет**
4. Правда ли, что обычай разбавлять вино водой появился после того, как ливень разбавил вино в наполненных чашах пирующих греков? **Да**
5. Существует ли такое увлечение, как коллекционирование винных этикеток? **Да**
6. Верно ли, что изначально слово «сомелье» использовалось для обозначения профессии водоноса? **Нет**
7. Правда ли, что белое вино, можно получить из белых и черных сортов винограда? **Да**
8. В Древней Греции в обеспеченных домах было не менее семи сосудов для вина. **Да**
9. В Китае белое вино пьют только на поминках. **Нет**
10. В романе Питера Мейла персонаж говорит, что не боится заблудиться в погребе, поскольку у него есть ОНА. Назовите ЕЕ.

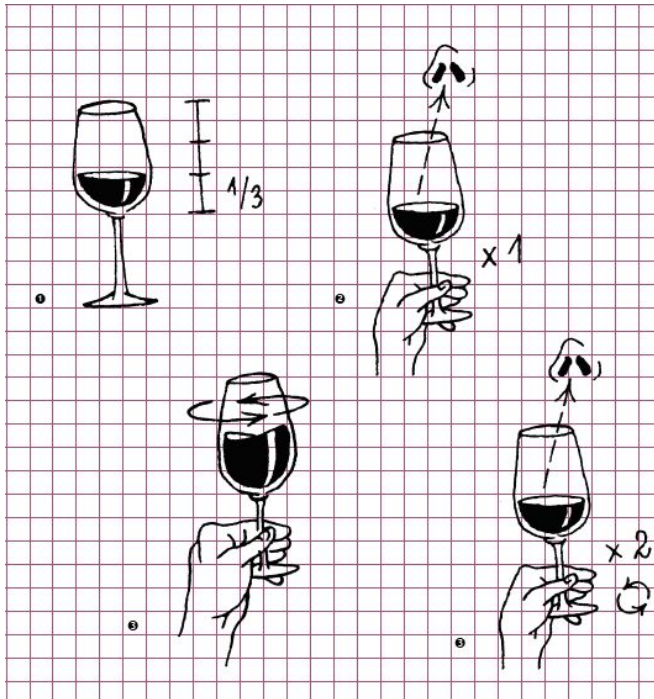
**Винная  
карта**

# Дегустация

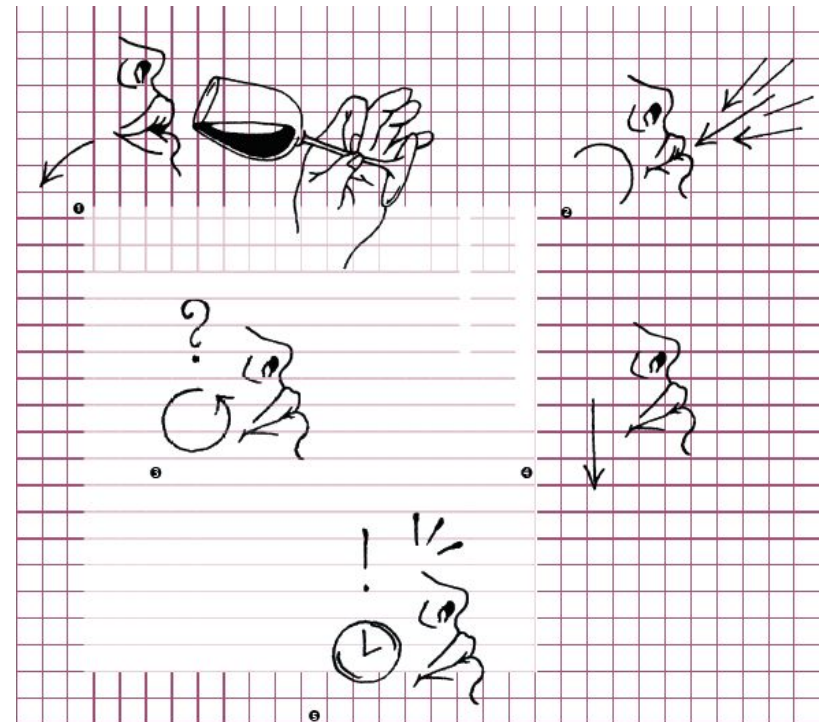
1. Глаз – цвет, интенсивность, вязкость («слезы» и «ноги»).



2. Нос – ароматические ассоциации.



3. Рот – дополнительные ароматические ассоциации и послевкусие.



# Белые вина

Глаз	Легкотельные прозрачные, не тягучие	Полнотельные насыщен	Ароматные маслянистые
Нос	Белые фрукты	Цитрусовые	Белые фрукты
Рот	Цветочные/Растительные Цитрусовые (Бочка) кислые, освежающие	Белые фрукты Цветочные/Растительные (Бочка) (Тропические фрукты) мягкая кислинка	Цветочные/Растительные Тропические фрукты Цитрусовые (Бочка)
Ех.	<b>Пино Гриджо</b> яблоко, дыня легкая соленость/ мед/сливки	<b>Шардоне (выдерж)</b> лимон персик Слив. масло, дуб, ваниль	<b>Мускат</b> яблоко, абрикос цветочные ананас
	абрикос персик	лимон груша соль	ананас желтое яблоко
	лимон айва	дыня личи	лимон тангор
	<b>Совиньон Блан</b> лайм, грейпфрут, свежая трава сливки	<b>Семийон</b> абрикос мед, пчелиный воск, соль	<b>Гевюрцтраминер</b> личи роза груша
	персик дыня	лайм ромашка соль	яблоко папайя
	лайм	лайм специи	гуава личи роза соль

# Красные вина

	Легкотельные	Среднетельные	Полнотельные		
Глаз		Умеренная интенсивность	Насыщенные, плотные		
Нос	Красные ягоды	Красные ягоды	Темные ягоды		
Рот	Темные ягоды Цветочные/Растительные (Бочка) Легкие, кислые,	Темные ягоды Цветочные/Растительные (Бочка) терпкие	Красные ягоды Цветочные/Растительные Сухофрукты Бочка Согревающий эффект		
Ех	<i>Гамэ</i> черника малина Фиалка, банан		<i>Санджовезе</i> красная смородина ваниль, гвоздика кожа		
	малина ежевика	смородина	ежевика гвоздика	смородина запечен помидор	
	<i>Пино Нуар</i> вишня, клубника подлесок ваниль, табак, шоколад		<i>Зинфандель</i> вишня, малина ежевика ваниль, дуб, шоколад		
	малина гвоздика кожа	клюква грибы	ежевика изюм	дикая ежевика клубника	
				<i>Каберне Совиньон</i> черн. смородина вишня, клубника ваниль, шоколад, специи	
				ежевика какао черн. перец	смородина мята орегано



## ВИДЫ ДЕСЕРТНОГО ВИНА

### **Белый Портвейн**

цедра апельсина

персик

перец



#### КРЕПЛЕННЫЕ

Процесс брожения останавливается путем добавления бренди в вино. В результате в вине сохраняется остаточный сахар.



#### ПОЗДНЕГО СБОРА

Сбор винограда происходит на завершающей стадии зрелости, когда концентрация сахара в ягодах достигает максимального уровня.

### **Белое Вин Санто**

инжир, изюм

миндаль

карамель



#### ИЗЮМНОЕ

В Италии известно как Passito (Пассито). Гроздья винограда сушат на соломенных подстилках, пока он не теряет до 70% влаги. Только потом его отправляют на процесс брожения.



#### ЛЕДЯНОЕ / АЙСВАЙН

Виноград собирают во время первых заморозков и производят отжим до того, как он оттаял. В результате брожения полученного таким образом сока получается невероятно сладкое вино.



#### «БЛАГОРОДНАЯ ПЛЕСЕНЬ»

Перезревший виноград подвержен воздействию «благородной плесени». Ягоды с благородной плесенью бережно собирают вручную. В результате брожения полученного из них сока появляется сладкое вино с медовыми и имбирными нотками.

### **Сотерн**

абрикос, персик,

яблоко

апельсин, лимон

мед

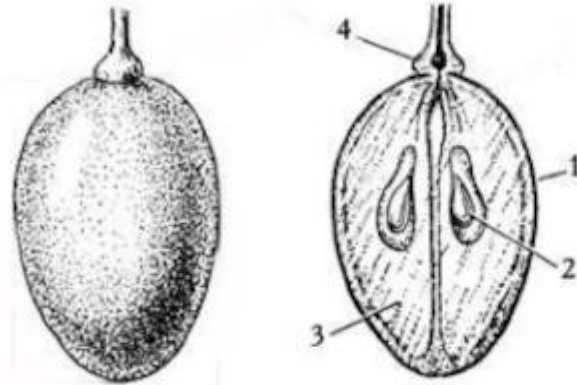
# КАК ДЕЛАЮТ ВИНО



## ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА

Красное вино	Белое вино	Розовое вино
<ul style="list-style-type: none"><li>· сбор винограда (вручную или машинами);</li><li>· прессование;</li><li>· <b>брожение (вместе с мезгой);</b></li><li>· дображивание;</li><li>· снятие с мезги (процеживание);</li><li>· выдержка;</li><li>· оклейка (осветление);</li><li>· розлив и укупорка.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· сбор винограда;</li><li>· прессование;</li><li>· <b>отделение от мезги;</b></li><li>· брожение;</li><li>· дображивание;</li><li>· фильтрация;</li><li>· выдержка;</li><li>· оклейка;</li><li>· розлив и укупорка</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· сбор винограда;</li><li>· прессование;</li><li>· <b>отделение от мезги после окрашивания вина;</b></li><li>· брожение;</li><li>· дображивание;</li><li>· фильтрация;</li><li>· выдержка;</li><li>· оклейка;</li><li>· розлив и укупорка.</li></ul>

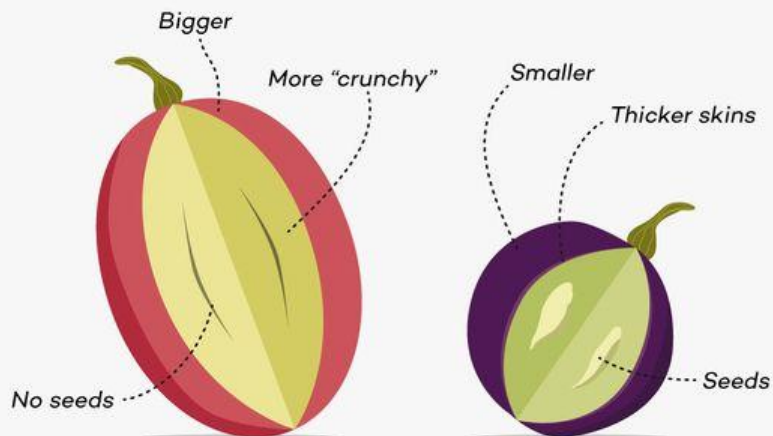
# ВИНОГРАД



## Строение ягоды винограда:

- 1) кожура (танины, красящие пигменты);
- 2) косточки (танины);
- 3) мякоть и сок (сахара, кислоты);
- 4) гребень (танины)

## *Wine Basics*



*Table Grapes*

*Wine Grapes*



# ЧТО СОДЕРЖИТ В СЕБЕ БУТЫЛКА ВИНА



cheers!



## КАЛОРИИ

**460**

сухое белое вино  
(10% алк.)

**600**

сухое красное вино  
(11,5% алк.)

**750**

ккал  
красное и белое вино  
(12,5-13,5% алк.)

**820**

красное и белое  
вино (14% алк.)

**1440**

сладкое крепленое  
вино

*WineStyle*

winestyle.ru

# ПОДАЧА ВИНА +

Красное выдержанное вино 18°C.

Красное молодое вино 15—16°C.

Белое вино 10—12°C.

Белое сладкое вино 5—6°C.

Розовое вино 10—12°C.





# Самые дорогие вина

**Romanee-Conti Grand Cru 1945, \$551 314  
(40 млн рублей)**

Вино из Бургундии урожая 1945 года от Romanee-Conti.

**Шато Лафите (Chateau  
Lafite) 1787, \$ 160 000 ( 12  
млн рублей)**

Продано на аукционе Кристи в Лондоне в 1985 году для коллекции Forbes, на бутылке выгравированы инициалы Томаса Джефферсона.



# ОТВЕТЫ

1. Barista Chardonnay – сух. ЮАР, 2020, Шардоне
2. Gewürztraminer halbtrocken – п сух, Германия, 2019 , Гевюрцтраминер
3. Shanty on the Rise Cabernet Sauvignon – сух, Австралия, 2019, Каберне Совиньон
4. Barefoot Zinfandel - п/сух, США (Калифорния), 2019, Зинфандель
5. Марани Киндзмараули - п/сл, Грузия (Кахети), 2018, Саперави
6. Prieuré d'Arche Sauternes (Приоре д'Арш Сотерн) – сл, Франция (Бордо, Сотерн), 2018, Семейон 70% + Совиньон Блан 30%