

## Тема: Характеристика вина





**WINE KZ**

## Perdera 2013. Argiolas

2013 года, 750 мл

Регион: **Италия, Сардиния**  
Тип: **Красное, Сухое**  
Категория качества: **DOC**  
Крепость: **13,5 %**  
Производитель: **Argiolas**  
Сорт: **Моника, Кариньяно, Бовале сардо**

**Описание**  
Вино темно-рубинового цвета. У вина округлый, соблазнительный вкус с приятной кислотностью, сбалансированной структурой и продолжительным послевкусием с типичными древесными нюансами. Вино обладает интенсивным ароматом, в котором отчетливо чувствуются характерные ягодные ноты.

**Гастрономия**  
Вино рекомендуется к пасте, рыбными супами, приготовленным на гриле стейком из тунца, тушеной ягнятиной, пекорино средней выдержки.

**Легенда**  
"Пердера" — выразительное красное вино, произведенное компанией Argiolas на солнечном острове Сардиния из урожая с виноградника Perdera. В начале XX века Франческо Арджиолас посадил свою первую лозу, заложив фундамент будущего большого семейного хозяйства. Но по-настоящему известным и значимым Арджиолас сделал сын Франческо — Антонио, родившийся в 1906 году, и, со временем, продолживший дело отца. Позднее Антонио скажет: "Я делал все. Был садоводом, фермером, продавцом. Я начал практически с нуля, поставил все на эти четыре гектара виноградников и жил с идеей, что каждый год я смогу посадить еще несколько акров виноградников".

**Характеристики**  
Температура сервировки: 16-18°C

Wine.kz, г. Астана, 010000, ул. Кунаева, 14, ВП-2, ЖК Нурсая, 1  
Тел.: +7 (7172) 24-50-00 моб.: 8(701) 542-0-33

www.wine.kz  
www.vino.kz

## Информация с этикетки вина



**DOCG**  
Выдающиеся вина

**DOC**  
Качественные вина

**IGT**  
Местные вина

**Vini Da Tavola**  
Столовые вина



## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА

Существует 5 признаков, которые помогают определить вкусовые особенности вина: сладость, кислотность, содержание танинов, крепость и тельность.

### Сладость

Сладость вина зависит от остаточного сахара (RS). Это сахар, не преобразовавшийся в спирт в ходе ферментации.

Мы описываем сладость как вкус от абсолютно сухого до ликерно-сладкого. Кстати, в бокале сухого вина может содержаться до половины чайной ложки сахара. На нижеприведенной схеме представлен стандартизированный словарь терминов, описывающих сладость.



**ВОСПРИЯТИЕ СЛАДОСТИ:**  
При одинаковом уровне сладости вино с более низкой кислотностью может казаться слаще вина с более высокой кислотностью.

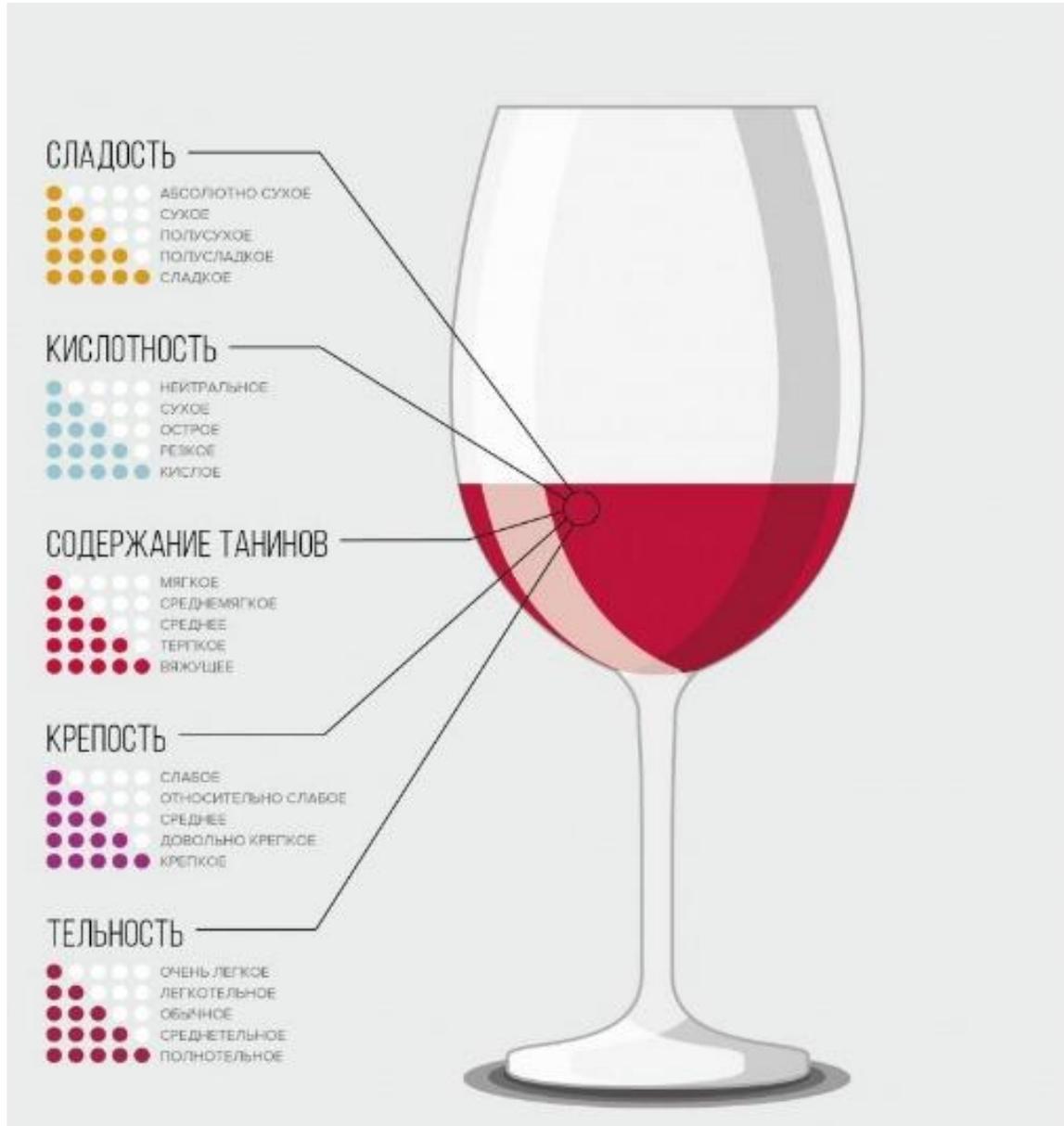
### УРОВЕНЬ СЛАДОСТИ

Уровень сладости в тихих винах может выражаться в дополнительных калориях на бокал (150 мл).

АБСОЛЮТНО СУХОЕ (BONE-DRY)	СУХОЕ (DRY)	ПОЛУСУХОЕ (OFF-DRY)	ПОЛУСЛАДКОЕ (SWEET)	СЛАДКОЕ (VERY SWEET)
0 калорий менее 1 г/л остаточного сахара	0–6 калорий 1–10 г/л остаточного сахара	10–12 калорий 17–35 г/л остаточного сахара	21–27 калорий 35–120 г/л остаточного сахара	72–130 калорий 120–220 г/л остаточного сахара

Уровень сладости в игристых винах показан в количестве остаточного сахара и калорий на бокал (150 мл):

БРИЮТ НАТУР (BRUT NATURE)	ЭКСТРА БРИЮТ (EXTRA BRUT)	БРИЮТ (BRUT)	ОЧЕНЬ СУХОЕ (EXTRA DRY)	СУХОЕ (DRY)	ПОЛУСУХОЕ (SEM-SEC)	СЛАДКОЕ (DOUX)
0–2 калорий 0–3 г/л сахара	0–5 калорий 0–6 г/л сахара	0–7 калорий 0–12 г/л сахара	7–10 калорий 12–17 г/л сахара	10–20 калорий 17–32 г/л сахара	20–30 калорий 32–50 г/л сахара	30+ калорий 50+ г/л сахара



### СЛАДОСТЬ



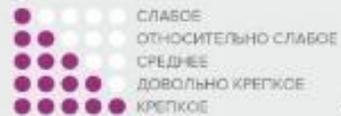
### КИСЛОТНОСТЬ



### СОДЕРЖАНИЕ ТАНИНОВ



### КРЕПОСТЬ



### ТЕЛЬНОСТЬ



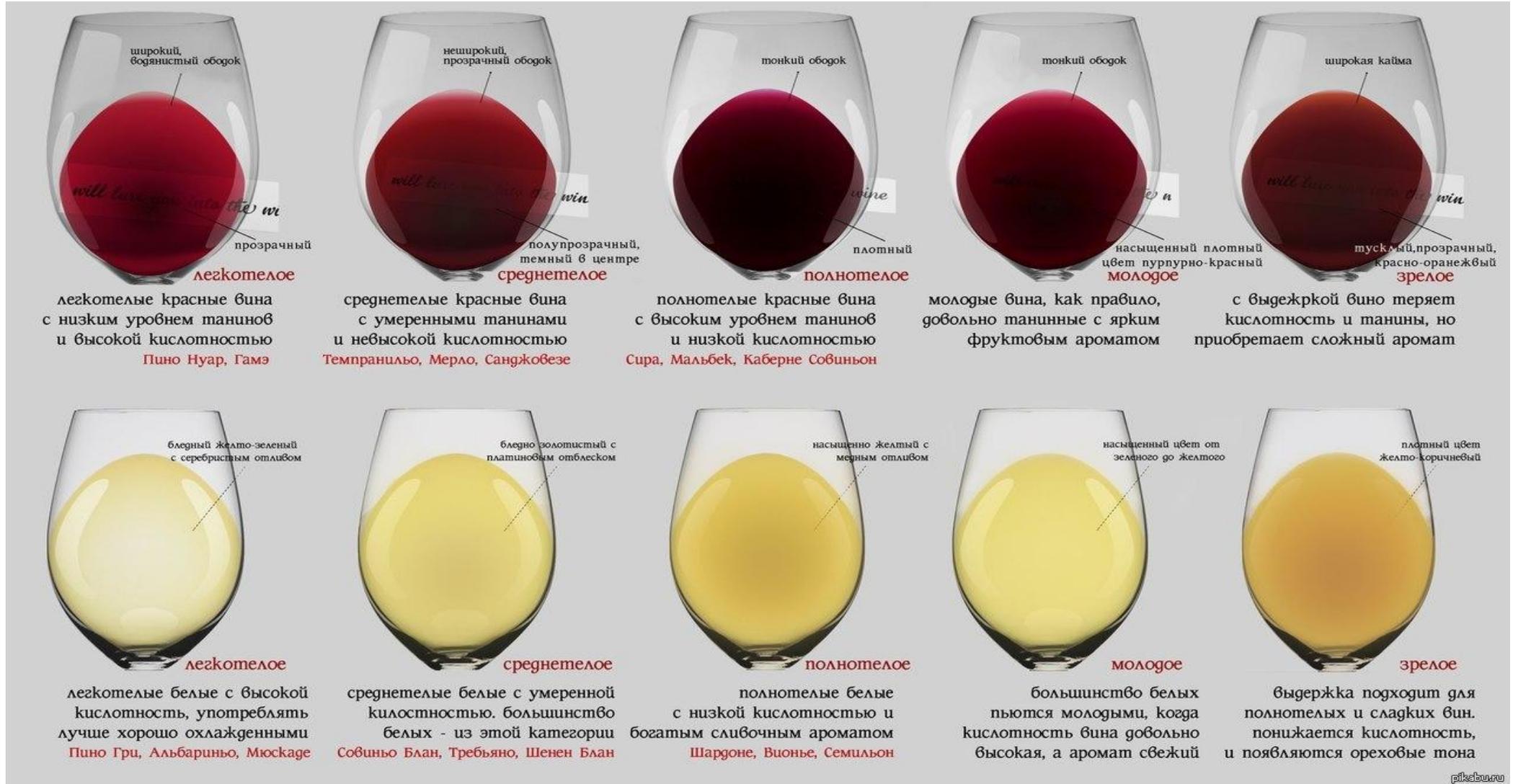
# Индивидуальная работа

№	Признаки вина
1	Сладость
2	Кислотность
3	Содержание танинов
4	Крепость
5	Тельность



**Задание:** Дать определение признакам вина, кратко охарактеризовать данные признаки вина

# Цвет вина



# Цвет вина

## Белое



**1**

Объяснения такого коричневатого цвета, по словам Вейнерчака, может быть два: или вино получено изнемного подсушенного винограда, или оно состарилось и прокисло.

**2**

Типичный цвет для десертного вина 7-10-летней выдержки. Для прочих сортов такой колер может быть знаком того, что напиток выдохся.

**3**

В идеале именно такой цвет должен быть у белого выдержанного (старше 3 лет) вина. Если тебе попадет такое, женись на нем не раздумывая. Лучше все равно не найдешь.

**4**

Обычный цвет для недорогого выдержанного белого вина. Скорее всего, именно такое ты все время и пьешь на офисных днях рождениях.

**5**

Бледно-зеленый цвет характерен для молодого (годовалого) вина.



# Цвет вина

## Розовое



**1**

«Характерный оттенок очень молодого, иногда недобродившего вина» — вот как отзывается о напитке такого цвета г-н Вейнерчак. Отзывайся так и ты.

**2**

Классический цвет для розовых вин. Можешь также заметить с видом знатока, что после процесса выжимки кожица винограда практически сразу была отделена от полученного сока.

**3**

Очень юное вино, полученное из темного винограда. Посоветуй хозяевам бутылки выпить ее сразу: со временем вкус вина все равно не улучшится.

**4**

Бледно-красность говорит о том, что оно дольше обычного (для розовых вин) бродило в одной бочке вместе с кожурой винограда. А значит, будет иметь более стойкий фруктовый привкус, чем ожидается от вина этого вида.

**5**

Полюбуйся, вот каким становится розовое вино, когда оно скисает. Это может произойти просто от возраста или от того, что в бутылку попал воздух.



# Цвет вина

## Красное



**1**

Пурпурный цвет должен подсказать тебе, что у тебя в бокале налито в лучшем случае весьма молодое, а скорее всего, просто незрелое вино.

**2**

Отсоветуй окружающим пить это вино, завладей бутылкой и осуши ее в одиночестве, смакуя классическое красное вино на пике своего вкуса.

**3**

Несколько старое, но все еще вкусное вино. А что тут еще скажешь?

**4**

Приглядишься к краям: если вдобавок к этому цвету ты заметишь там оранжеватый, кирпичный оттенок, вино очень старое, но пока еще годное к употреблению.

**5**

Темно-коричневый цвет сигнализирует знающему человеку, что вино давно потеряло все свои свойства. Лучше пристрели его, чтобы немучилось.



## Сорт винограда

Индивидуальность вина зависит от многих показателей, главным из которых является виноград. В классификации выделяют 9 международных сортов винограда, знать которые должен любой уважающий себя ценитель



## **Cabernet Sauvignon (Каберне Совиньон)**

С ароматами черной смородины, можжевельника, с высоким содержанием танинов. Самый распространенный в мире сорт винограда, из-за относительно позднего вызревания жизнеспособный только в теплом климате. Ему не всегда удается достичь полного созревания даже на родине - в Медоке/Граве. Цвет, аромат и танины, содержащиеся в толстой кожице его маленьких темно-синих ягод, не имеют равных. Тщательная винификация и выдержка в дубовых бочках позволяют получать одни из самых долговечных и интригующих красных вин. В Бордо его смешивают с Merlot и Cabernet Franc, хотя этот виноград, выращенный в таких теплых местах, как Чили или северная Калифорния, его вторая родина, способен и без купажа давать упоительно вкусные вина



## **Chardonnay (Шардоне)**

Полное, неагрессивное, если не передерживать в дубовых бочках. Белый бургундский виноград, более многоликий, чем Pinot Noir. Chardonnay без труда растет и вызревает почти повсюду, за исключением крайних оконечностей ареала вина (ранняя завязь подвергает его риску весенних заморозков). Chardonnay стал самым популярным в мире винным виноградом, возможно, и потому (в отличие, к примеру, от Riesling), что не обладает собственным, особенно сильным букетом. Однако он послушен воле винодела, в равной степени легко превращается в шампанское и сладкие вина; переносит холодное брожение и хранение плодов, позволяющее создавать нечто вроде Chablis; и молочно-яблочную ферментацию, перемешивание осадка и выдержку в бочках (что может привести к некоторому выравниванию качества)



## Merlot (Мерло)

Округлое и сочное. Традиционный партнер Cabernet Sauvignon с мясистыми ягодами менее насыщенного цвета. В Бордо Merlot выращивать проще, чем любой другой сорт, из-за раннего созревания. В прохладные годы он вызревает лучше Cabernet Sauvignon, а в теплые набирает больше сахара. Его крупные и тонкокожие ягоды дают, как правило, вина с меньшим содержанием танинов и более богатые, к тому же они созревают раньше других. Из Merlot делают и сортовое вино, в частности в США, где оно считается напитком более легким, чем Cabernet, и в северо-восточной Италии, где этот виноград тоже хорошо вызревает. Своего апогея этот сорт достигает в Помероле, обретая роскошную бархатистость. Он очень распространен в Чили, где его путают со старым бордоским сортом Carmenerе.



## **Pinot Noir(Пино Нуар)**

Вишневое, малиновое, фиалковое, с ароматом дичи, среднерубиновое.

Этот сорт винограда созревает рано и чрезвычайно чувствителен к terroir. Посаженный в жаркой местности, он будет созревать слишком быстро, не успевая развить букет. Лучшее для него место - Кот-д'Ор в Бургундии, где при правильном выборе клонов, условий роста лозы и способов виноделия он способен передавать тонкие нюансы terroir. Очарование лучших красных бургундских вин столь велико, что виноделы пытаются имитировать их по всему миру, однако до сих пор везло лишь Новой Зеландии, Орегону и прохладным уголкам Калифорнии. Его редко смешивают с другими сортами для получения тихих вин, но вместе с Chardonnay и своим «кузеном» Pinot Meunier он входит в состав рецепта шампанского и других игристых вин высшего качества



## Riesling (Рислинг)

Ароматное, тонкое, живое, выразительное.

Для белых вин Riesling это то же, что Cabernet Sauvignon для красных: в разных местах он способен давать разные вина, которые к тому же великолепно выдерживаются. Во второй половине XX в. его называли «Reessling» и путали с другими, менее значительными сортами винограда, например Welschriesling и Laski Rizling. Вину из Riesling присущ сильный аромат с тонами минеральных веществ, цветов, известняка и меда в зависимости от его происхождения и сладости (в родной Германии делают великолепные вина из ботритизированного винограда). Riesling все еще остается самым благородным виноградом Германии и Эльзаса, получает все большее признание в Австралии, несмотря на то, что рислинги содержат низкий процент спирта и лишены привкуса дуба



## **Syrah/Shiraz (Сира/Шираз)**

Черный перец, темный шоколад, примечательный цвет и высокое содержание танинов. Этот виноград переживает пору возвращения к жизни, поскольку с ним начинают экспериментировать виноградари узких климатических поясов. На родине - севере долины Роны из него производят такие прославленные темные, долго хранящиеся вина, как Hermitage и Cote Rotie, традиционно добавляя для аромата немного Viognier. Сейчас Syrah растет по всей южной Франции, где его повсеместно используют для купажа. В Австралии - там его называют Shiraz - он имеет иной вкус и, будучи самым распространенным черным виноградом страны, дает в таких теплых местах, как Баросса, плотные, сильные вина, хотя и на более прохладных просторах штата Виктория сохраняет намек на аромат черного перца



## **Sauvignon Blanc (Совиньон Блан)**

Травы, зеленые фрукты; очень сухое, с высокой кислотностью, редко выдерживаемое в дубовых бочках.

Дает вино с ярким ароматом, чрезвычайно свежее, имеющее наилучшее качество в молодом возрасте. Родина - Луара, в частности Сансер и Пуйи-Фюмэ и их окрестности. В жарком климате может терять характерный аромат и кислотность, поэтому в большинстве районов Калифорнии и Австралии вино слишком тяжелое. Этот сорт очень хорошо показал себя в Новой Зеландии, особенно в Марлборо, равно как и в прохладных районах Южной Африки, где его иногда смешивают с Chardonnay. В Бордо его традиционно смешивают с Semillon для получения как сухих (часто выдерживаемых в дубовых бочках в стиле, известном в Новом Свете как «фюмэ-блан»), так и сладких  
ВИН



## **Gewurztraminer (Гевюрцтраминер)**

Китайский личи, роза; пьянящее, с высоким содержанием спирта, насыщенным цветом. Название этого сорта выговаривается с трудом, но знакомство с ним доставляет блаженство. Его аромат столь силен, что этот виноград получил немецкую приставку «gewurtz» - «пряное, ароматичное». Легко может прискучить из-за высокого содержания остаточного сахара, но лучшие образцы Gewurztraminer, сделанные в Эльзасе, где его высоко ценят, обладают обертонами крепости и нервности, равно как пряной законченностью. Несколько достойных образцов поступают также из Новой Зеландии, прохладных районов Австралии, Чили, Британской Колумбии и Орегона. Это сорт Musque - мутация Trarniner с красной кожицей, - впервые обнаруженный 1000 лет назад в Альто-Адидже близ Трамина, и, вероятно, то же, что и Savagnin из области Юра



## **Semillon (Семильон)**

Инжир, цитрусовые; полное, богатое Semillon включен сюда по причине исключительного качества сладкого вина, изготовляемого из него, в частности, в Сотерне и Барсаке, где его смешивают в пропорции 4:1 с Sauvignon Blanc, добавляя немного Muscadelle. Тонкая кожица Semillon делает его уязвимым для поражения благородной гнилью, способной при правильных условиях приводить к чудотворной концентрации в винограде необходимых веществ. Этот белый виноград наиболее распространен в Бордо, где он - особенно в Граве - дает тонкие сухие вина с привкусом дуба. В долине Хантер в Австралии можно производить из рано собираемого винограда долго сохраняющиеся, сложные вина с тонами минералов. Он также хорошо показал себя в штате Вашингтон и широко распространен в Южной Америке и Южной Африке

