



1638
Foundation of
Kopke House.

1643
Louis XIV of France
becomes king at the
age of four.

1756
Birth of Wolfgang
Amadeus Mozart.

1791
The First Constitution
of France that
assembles the new ideals
of the Revolution is drafted.

1859
Charles Darwin publishes *On the Origin of Species*.

1863
Football is invented at Cambridge University, England.

1885
Louis Pasteur applies an innovative vaccine against rabies.

KOPKE PORTO

1895
The Lumière brothers exhibit for the first time, before
an audience, the film *L'Arrivée d'un Train en Gare*.

1903
The Wright brothers perform, with success, the first
launch of an heavier than air vehicle.

1921
The genial Albert Einstein awards the Nobel Prize
in Physics.

1945
End of Second World War with the Allied victory.

1966
The Beatles perform its last concert, before a crowd
in San Francisco, California.

1969
Neil Armstrong is the first man to walk on the Moon.

1989
Fall of the Berlin wall, leading to German reunification.

2003
The Human Genome Project is successfully achieved.

2012
Open a Kopke bottle and celebrate
your personal history.

It's part of our legacy.



СТАРЕЙШИЙ ДОМ ПОРТВЕЙНА 380 лет истории



УНИКАЛЬНОЕ ВИНО

Портвейн – это натуральное крепленое вино, произведенное исключительно из винограда, собранного в регионе Дору, расположенного на севере Португалии, в 100 км к востоку от г. Порту. Портвейн – это уникальное выражение терруара с более чем двухтысячелетней историей. Каждый бокал этого выдающегося напитка включает в себе наследие древних традиций и является достоянием всей Португалии.





Портвейн

По законодательству ЕС представляет собой натуральное крепленое вино, произведенное в регионе Дору, обусловленное уникальными природными и антропогенными факторами.



Регион Дору, расположенный в одной из самых плодородных зон Португалии, обладает идеальным микроклиматом, который способствует созданию исключительного портвейна высшего качества.

*Процесс производства вина, основанный на традиционном многовековом методе, включает в себя этап остановки брожения виноградного сусла путем добавления виноградного спирта (*benefício*).*

**Портвейн из города Порто?
-нет, из города Вила Нова ди Гайя**



Barcos rabelos





Колыбель совершенства







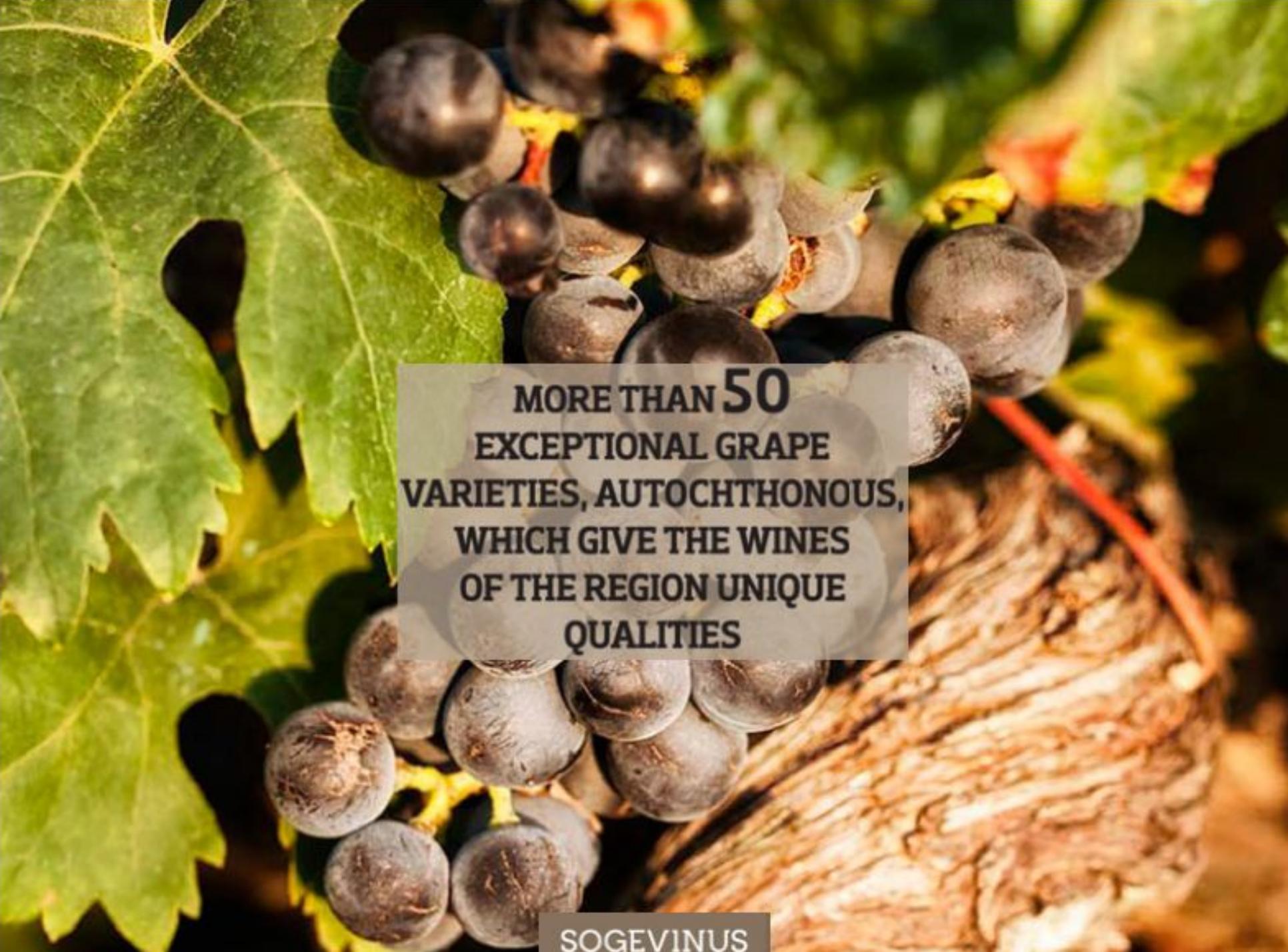




SOGEVINUS



SOGEVINUS



**MORE THAN 50
EXCEPTIONAL GRAPE
VARIETIES, AUTOCHTHONOUS,
WHICH GIVE THE WINES
OF THE REGION UNIQUE
QUALITIES**

SOGEVINUS



**Main red grapes:
Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Souzão**

SOGEVINUS



Main white grapes:
Viosinho
Verdelho
Malvasia
Gouveio



Страсть многих поколений



**SOGEVINUS PORT WINES
AGED IN VILA NOVA DE
GAIA, WHERE THERE ARE
IDEAL CONDITIONS OF
TEMPERATURE, HUMIDITY
AND LIGHT.**

SOGEVINUS



KOPKE

SOGEVINUS



KOPKE

SOGEVINUS





SOGEVINUS BOTTLING
CENTER IS LOCATED
IN V. N. GAIA

SOGEVINUS



Special categories are
bottled on demand.

SOGEVINUS



Признанная репутация
Лидер в производстве вин категории Colheita



	Без указания возраста				
Без указания даты урожая	Branco Leve Seco	Branco Reserva	Tawny Tawny Reserva	Ruby Ruby Reserva	Rosé или Rosado
	*Экстра-сухой Сухой Полусухой Сладкий Очень сладкий (Lágrima)	С указанием возраста			
		10 лет 20 лет 30 лет >40 лет	10 лет 20 лет 30 лет >40 лет	Crusted	
С указанием даты урожая	Colheita	Colheita Garrafeira		LBV Vintage Single Quinta	



Белый портвейн

Белый портвейн различается по стилю в зависимости от длительности выдержки и уровню содержания остаточного сахара и способа ферментации. В дополнение к линейке традиционных белых портвейнов существуют другие крепленые вина с комплексным цветочным ароматом и меньшим содержанием алкоголя 16,5% (Сухие Белые Порто), созданные специально чтобы поддержать спрос на менее крепленые вина.





СТАНДА

РЕЗЕР

БЕЛЫЙ ПОРТВЕЙН ВИНТАЖНЫЕ

КОЛЕЙТ



Суши



Фрукты



Лобстер



Португальское яичное
печенье



Миндальны
й пирог





Портвейн Руби

В винах стиля Руби винодел постарался сдержать эволюцию вина и сохранить его насыщенный нарядный рубиновый цвет, яркую сочную ароматику фруктов и силу молодого вина.

В данном стиле представлены следующие вина в порядке возрастания качества: Файн Руби Порто, Резерв Руби Порто, Лейт Боттлед Винтедж (LBV) и Винтедж. Лучшие представители руби, особенно категории Винтедж и LBV, прекрасно стареют в бутылке.



РУБИ

БАЗОВЫ

РЕЗЕР

L.B.V

ВИНТА



Сыры



Панна
Котта



Шокола
Д



Выдержанны
е сыры





Портвейн Тони

Портвейн стиля Тони получается благодаря купажу вин с разной по времени выдержкой в дубе. Во время процесса старения вино медленно приобретает характерный цвет «тони», эволюция цвета протекает от насыщенного к самому светлому оттенку. Вино данного стиля отличается характерной ароматикой сухофруктов, орехов и тонами бочковой выдержки, и чем старше вино, тем ярче проявляются эти тона. Вина подразделяются на следующие категории: Тони, Тони Резерв, Тони с указанием возраста (10,20,30 и 40 лет) и Колейта. Все вина представляют собой купажи вин разных годов урожая, кроме Колейты определенного года урожая. Такие вина готовы к употреблению сразу после розлива и дополнительной довыдержки не требуют.



СТАНДАРТ/РЕЗЕ

ТОНИ ВИНТАЖНАЯ ЛИНЕЙКА

КОЛЕЙТ



Сухофрукты
и орехи

Фуа-
гра

Кубинские
сигары

Яичный
пирог Белен





KOPKE REVIEW

Reviewer:
Mark Squires,
eRobertParker.com
#223 - Mar 2016



93^{PTS}



94^{PTS}



95^{PTS}



96^{PTS}



95^{PTS}



97^{PTS}



90^{PTS}



91^{PTS}



93^{PTS}

БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!



Карта винных регионов Франции



Мистель (именно так называется тип этого напитка) - спирт добавляют к свежему, либо едва забродившему виноградному соку.

В этом их принципиальное отличие от крепленых вин.

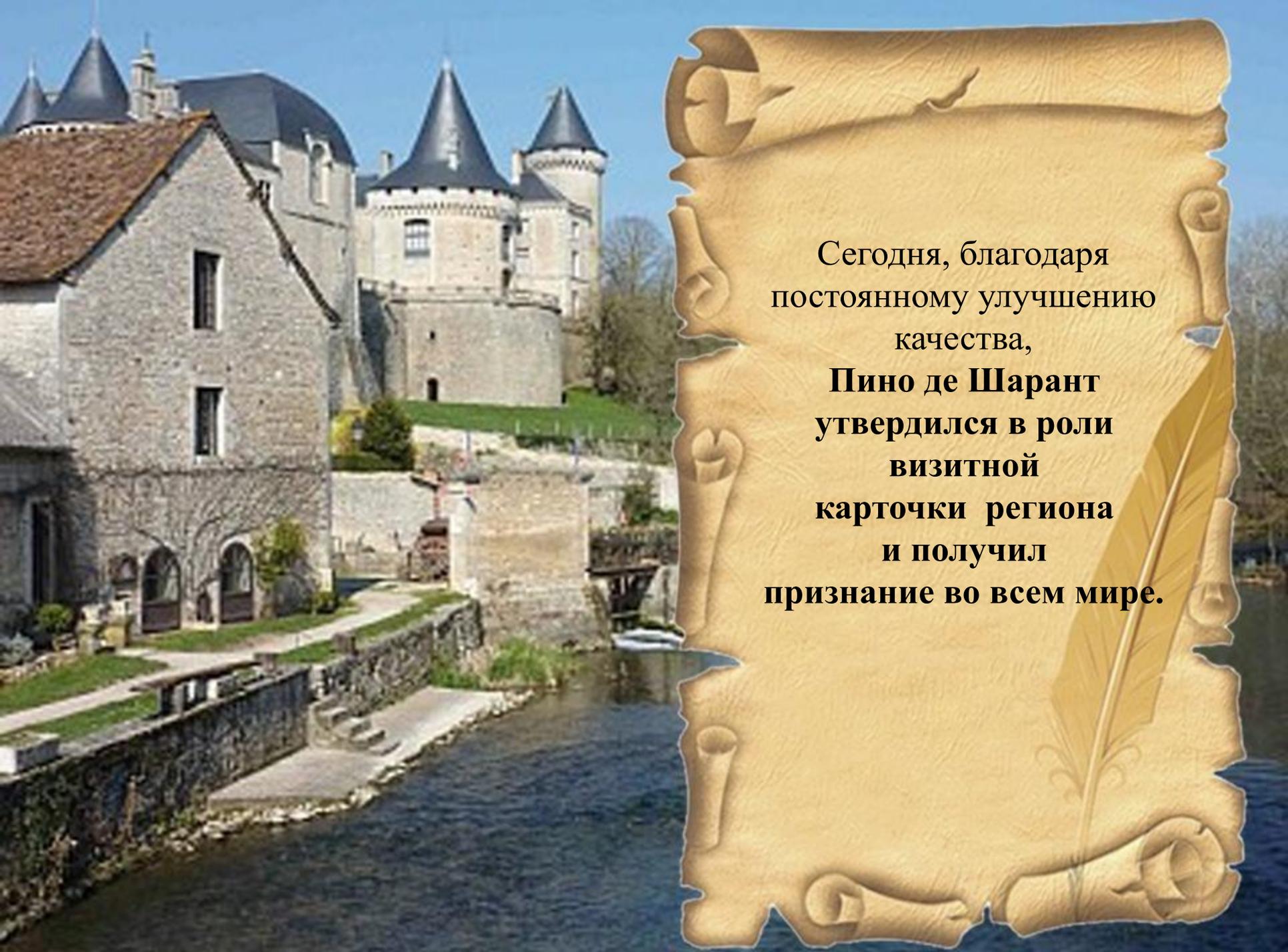
Мистели во Франции популярны и производятся не только в Коньяке, но также:

в Гаскони - **Floc de Gascogne**
в регионе Жюра - **Macvin du Jura**
в Шампани - **Ratafia de Champagne**
и некоторых других.

Однако, они менее известны в мире по сравнению с шарантским Пино де Шарант.



Считается, что в XVI веке некий виноградарь по недосмотру залил виноградный спирт в бочку, где оставалось не забродившее виноградное сусло (сок). Поняв свою ошибку, он задвинул её в дальний угол подвала, с намерением позже вылить получившуюся смесь. Но через несколько лет, вспомнив про эту бочку, перед тем, как вылить, он осторожно попробовал содержимое. К своему удивлению он обнаружил что напиток в бочке обладает волшебным вкусом и ароматом: так появился на свет Пино де Шарант.

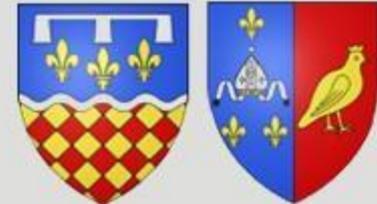


Сегодня, благодаря
постоянному улучшению
качества,
Пино де Шарант
утвердился в роли
визитной
карточки региона
и получил
признание во всем мире.



По закону, **коньячный спирт**, крепость около 60%, **добавляется в виноградный сок** с сахаристостью не менее 170 гр./л и **выдерживается не менее одного года в бочке**.
Крепость получаемого напитка составляет от 16 до 22 %.

Важно: виноградный сок и коньяк должны происходить из одного и того же хозяйства, т.е. производители коньяка так называемых «коммерческих» марок не могут производить Пино де Шарант.





Чтобы выпустить партию Пино де Шарант в продажу, **обязательно получение одобрения специальной дегустационной комиссии.**

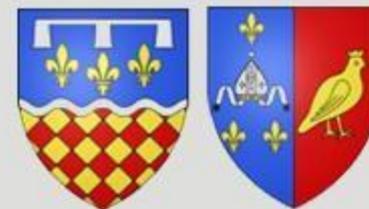
Если на этикетке Пино де Шарант написано «**vieux**» (старый) — значит напиток выдерживался в бочке 5 лет,

Если на этикетке Пино де Шарант написано «**extra vieux**» (экстра старый) — дополнительная выдержка составляет минимум 10 лет.

Такие напитки повторно проходят дегустационную комиссию.



FAVRAUD





Это ликёрное вино получают путем **смешивания коньяка Фавро и виноградного сока белых сортов винограда** с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 1,5 лет.

Золотистый, с ярким блеском цвет.

Элегантный аромат с нотами экзотических фруктов, дыни, спелого персика, кураги, инжира и восточных сладостей. Мягкий, обволакивающий вкус с тонами южных фруктов, восточных сладостей с медово-ореховым послевкусием.

Идеальный аперитив. Рекомендуется к фуа-гра, мягким сырам (бри, камамбер) и десертам.

Температура подачи 8-10 °С





Это ликёрное вино получают путем **смешивания коньяка Фавро и виноградного сока красных сортов винограда** с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 1,5 лет.

Вино обладает насыщенным цветом рубина. Имеет богатый аромат спелых фруктов, ягод, джема и пряностей. Вкус богатый, насыщенный сладким плодовым послевкусием.

Гармонирует с дичью, пикантными и ароматными сырами.

Так же рекомендуется к ягодным десертам.

Температура подачи 8-10 °С

