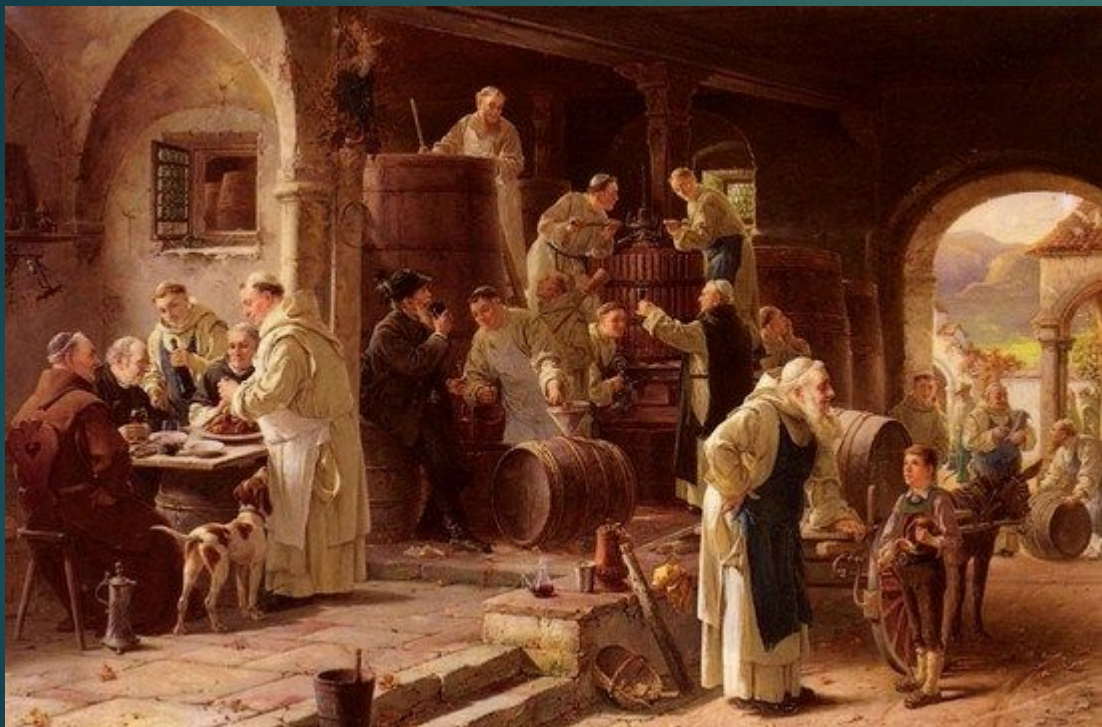




# История винных бутылок и их классификация

# История винных бутылок



- ▶ Со времен римлян вино большую часть жизни проводило в бочке .
- ▶ В глиняные кувшины или другие небольшие емкости его переливали лишь для того, чтобы подать к столу
- ▶ На протяжении XVII–XVIII веков благодаря стеклянной бутылке совершенствуется технология виноделия, появляются первые отборные коллекционные вина



- ▶ Датой рождения винной бутылки считается 1652 год.
- ▶ Место рождения – Англия.



Shaft and Craft  
(Gran Bretaña, hacia 1670).



Botella de cebolla  
(Gran Bretaña, hacia 1685).



Botella de cebolla  
(Países Bajos, 1720-1750).



Tipo maceta  
(Gran Bretaña, 1750-1760).



Cilíndrica achatada  
(Gran Bretaña, hacia 1777).



Molde triple  
(Gran Bretaña, 1830-1850).



Botella cilíndrica  
(Francia, hacia 1840).



Botella cilíndrica  
(Francia, finales del XIX).



Botella cilíndrica  
(Francia, 1903).

## Эволюция винной бутылки с 1670 по 1903 год

# ВИДЫ ВИННЫХ БУТЫЛОК



# Широкое плечие «бордо»



- ▶ Стандартная высота изделия – 28–34 см
- ▶ Диаметр – 7–8 см
- ▶ Дно – вогнутое
- ▶ Красные и белые сухие вина разливают в бутылки зеленого цвета, розовые и сладкие сотерны – в прозрачные.

\* Дизайн бордоской бутылки сформировался во второй половине XIX века и с тех пор почти не изменился

# Бутылки бургундской формы

(с покатыми плечами)



- ▶ Стандартная «бургундия» – изделие с массивным основанием и покатыми плечами. В отличие от бутылки из Бордо она ниже (27–31,5 см) и шире (8–9 см).
- ▶ Она подходит для многих типов красных и белых вин – в первую очередь для Пино Нуар и Шардоне и др.

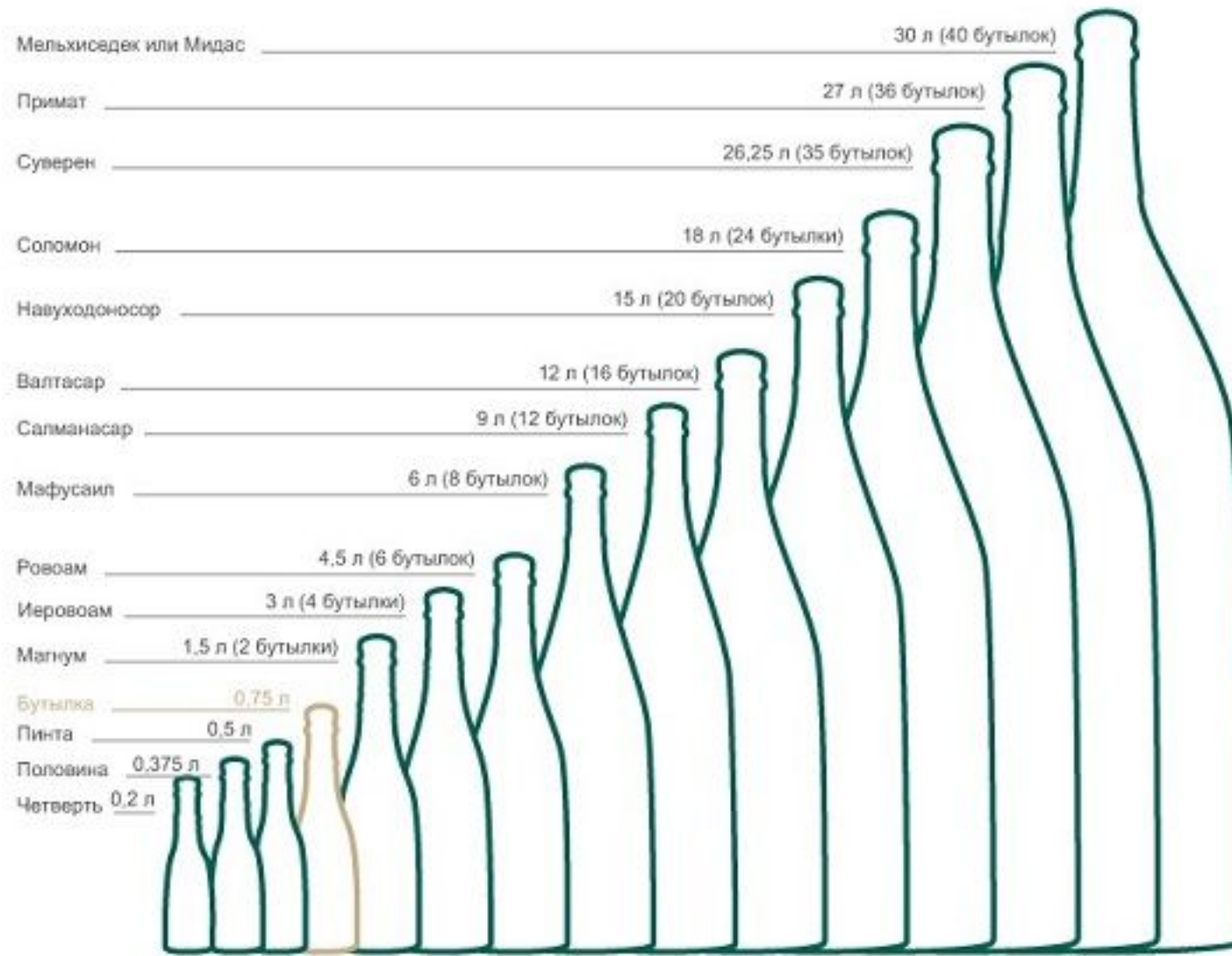
# «Немецкая флейта»



- ▶ Стандартная высота изделия – 31–35 см, диаметр – 7,5–8 см.
- ▶ Появилась она в Германии в 20–30-е годы XIX века и использовалась для разлива белых вин, в первую очередь рислингов и гевюрцтраминеров.



# Бутылка для шампанского



# Специальные виды бутылок



# «Кьянти»



- ▶ Самый распространенный объем бутылки «кьянти» – 1,4 л, хотя встречаются и более внушительные размеры – на 2,28 и 5,7 литра.
- ▶ В Италии такие бутылки предназначены для разлива продукции категории DOC и DOCG, но на практике в них часто бутилируют обычные столовые вина.

# Bocksbeutel («боксбойтель»)



Родина – немецкая Франкония, где первые пузатые приплюснутые сосуды использовали для вина еще в начале XVIII века.

# «Клавелен»



- ▶ Название «клавелен» носит самобытная бутылка, используемая для разлива не менее самобытного vin jaune – желтого вина из французского региона Юра (Жюра).

# Английские бутылки для крепленых вин



- ▶ По форме она представляет собой массивный цилиндр из плотного темного стекла. Особая примета – длинное бочкообразное горлышко. Ее до сих пор используют для бутылирования крепленых вин, но уже на месте производства.

# Объем винных бутылок

Объемы меньше стандарта:

- ▶ кварта (четверть бутылки) – 187 мл;
- ▶ половина бутылки – 375 мл;
- ▶ пинта – 500 мл.

Специальные объемы больше стандарта приняты для шампанского и бордоских вин. Так, бордо могут разливать в бутылки объемом:

- ▶ 2,5 л – мари-жанна;
- ▶ 3 л – двойной магнум;
- ▶ 6 л – империял.