

ВИНО / WINE / VIN /

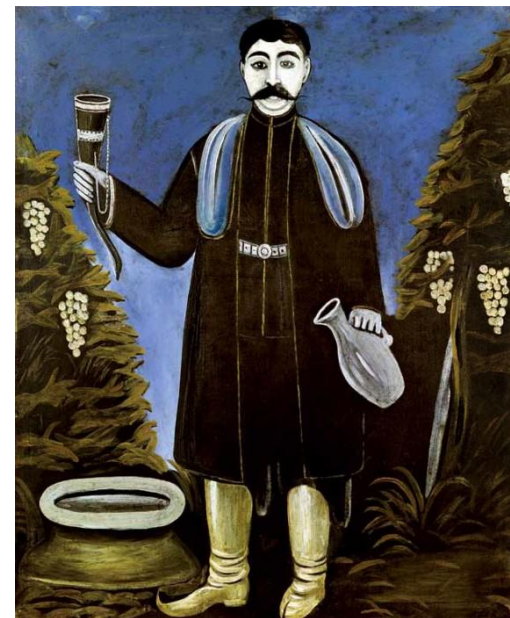
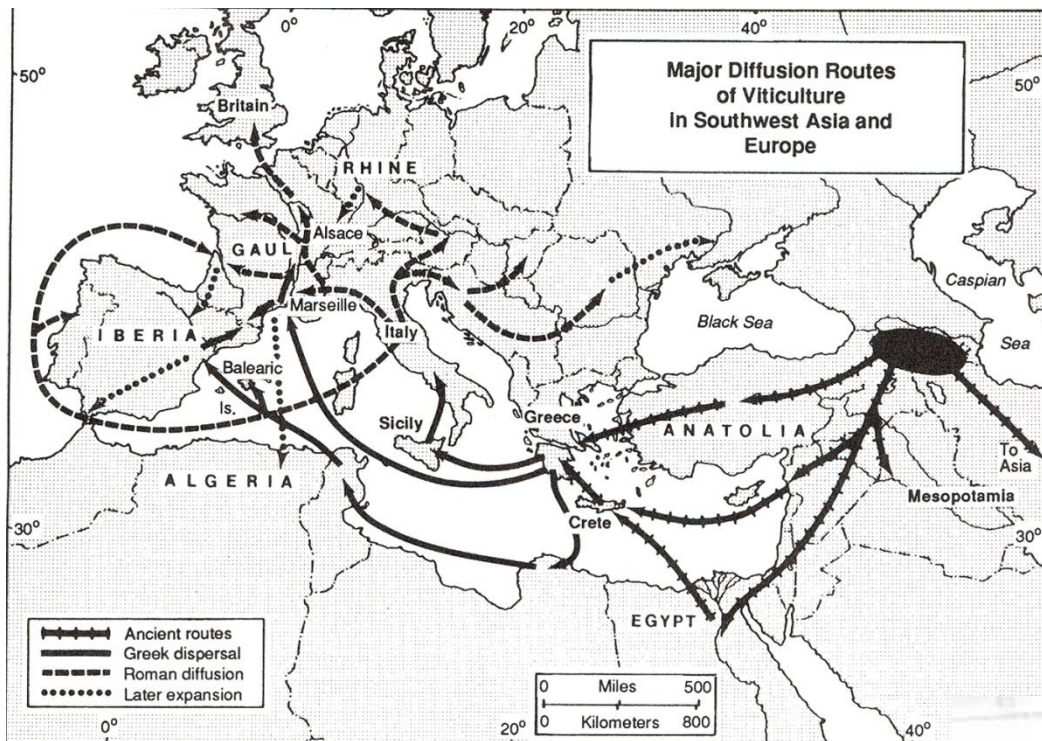
VINO

«Вино, как история любви. Это сложный букет: от прохладного интереса до горячей страсти, от терпкой ревности до округлой нежности, от горечи слез до сладости грез».



ИСТОРИЯ

*Возраст виноделия
составляет около 7000 лет.*



**Остатки старейшей
виноградной лозы найдены
в Грузии. Древнейшие
амфоры
со следами сухого вина —
в Междуречье.**



ИСТОРИЯ



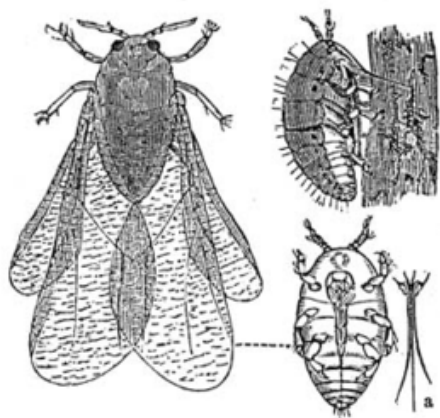
ВИНО / WINE / VIN /

VINO

ИСТОРИЯ

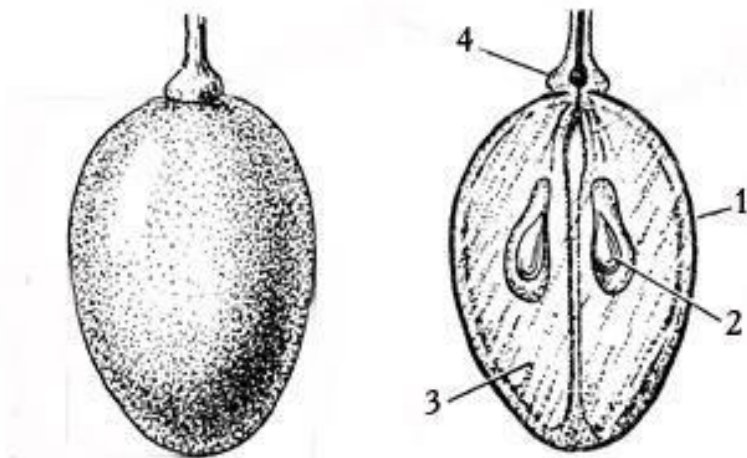


В XVI—XVIII веках виноградную лозу начали культивировать на территории некоторых стран Нового Света.



В XIX веке европейские виноградники были почти полностью уничтожены эпидемией филлоксеры. Спасением от нее стали американские сорта винограда.

ВИНОГРАД



Строение ягоды винограда:

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

Белое вино можно получить из белых и черных сортов винограда.

Красное и розовое — только из черных.



КАК ДЕЛАЮТ ВИНО



ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА

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

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.**



ПОДАЧА ВИНА

Базовый план презентации вина



1. Цвет вина.
2. Содержание сахара (сухое, полусладкое...).
3. Сорт или сорта винограда, из которых изготовлено вино
4. Страна-производитель.
5. Регион производства.
6. Название производителя вина.
7. Название вина (в случае если оно отличается от названия производителя).
8. Год урожая (если указан).

