

# СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



# УСТАНОВКА КОНТАКТА

Для самого продавца дело чести произвести на покупателя в течение первых 15 секунд благоприятное впечатление. Доброжелательный взгляд, теплое приветствие, искренняя улыбка – этого на начальном этапе достаточно, чтобы противопоставить даже суровому скепсису потребителя.

Помните, если Вы установили контакт с клиентом, то и сама атмосфера общения станет более благоприятной! Это самый **важный этап продаж**, от которого зависит, будет ли клиент расположен к дальнейшему разговору!

# Wine

- Слово “вино” пришло к нам из латинского языка и первоначально означало “виноград”
- Однако в России, в силу известных причин, основу домашних вин составляют плоды и ягоды: яблоки, вишни, сливы, смородина, малина, черника, ежевика и др.



# *Wine*

Вино — это напиток, получаемый в результате алкогольного брожения виноградного, плодового или ягодного соков и последующей выдержки сброженного виноматериала.



# Wine

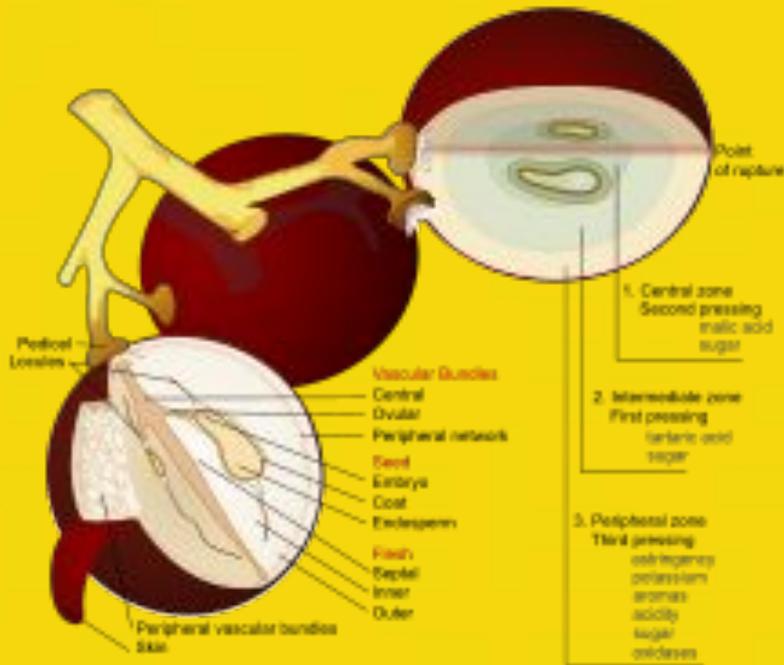
Виноделие - это процесс превращения свежего винограда и его сока (виноградного сусла) в вино.

Ферментация алкоголя - это основная фаза. Это природный процесс, во время которого глюкоза и сахароза, из винограда, превращается в алкоголь под воздействием микроорганизмов, называемых дрожжи.

При процессе ферментации вырабатывается диоксид углерода и теплота.



# Wine



Мякоть	Сахар, кислоты, минералы, вода
Кожица	Танины, краситель, дрожжи
Стебель	Танины
Семечки	Терпкие масла



## Этапы виноделия

### 1. *Обработка винограда и сусла*

- После сбора винограда, его прессуют и дробят. В случае если будет производиться белое вино, сусло отделяется от мезги. Вытекающий при легком отжиме сок называется самотеком, он, вместе с суслом первого давления, становится основой для качественных вин.
- Для производства красного вина из ягод винограда извлекаются красящие вещества. Это делается нагревом мезги, ее спиртованием или брожением сусла.
- Для получения вина, способного к длительному хранению, в сусло вводится незначительное количество двуокиси серы. Цель данной процедуры – уничтожить вредные микроорганизмы, из-за которых вино портится.



## Этапы виноделия

### 2. Брожение

- Одним из важнейших этапов является брожение. Для сухих вин сахар полностью сбраживается, для полусладких и сладких брожение останавливается искусственно.
- После того, как процесс брожения завершен, вино снимается с дрожжей. При переливке смешиваются вина одинакового сорта и типа. Это называется формированием вина.



## Этапы виноделия

### 3. Выдержка вина

Молодое вино отправляется на выдержку, и уже спустя некоторое время зрелое вино разливается по бутылкам и поступает в продажу.

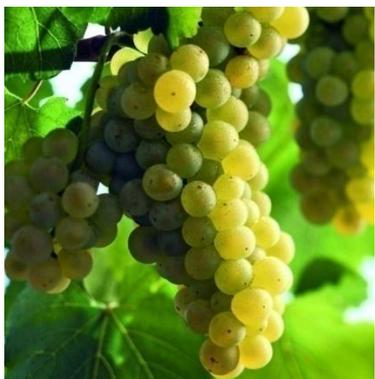


# *Wine*

*Место, где был выращен виноград имеет большое влияние на вкус будущего вина, поэтому необходимо обращать внимание на географические предпочтения того или иного сорта*



# Wine, белые сорта Шардоне (Chardonnay)



Король белых сортов. Лучшие вина производятся во Франции, Австралии и Калифорнии. Основная особенность его стиля — ароматы и вкус дуба, которые прекрасно с ним гармонируют. Выдержка в дубовых бочках заметно улучшает вкус вина, является его отличительной чертой. Цвет – от желтого до золотистого, иногда зеленоватый оттенок

Вкусы и ароматы	Бархатистость	Кислотность	Гастрономические сочетания
Лимон, яблоко, тропические фрукты, оттенки травы и соломы, дым, специи, орех	Присутствует	Средняя или высокая	Особенно они хороши с домашней птицей, рыбой, свининой, грибами, выдержанными сырами. Вина с сильным ароматом дуба прекрасно подходят к японской и китайской кухне, острым блюдам и копчёной рыбе.



# Wine, белые сорта

## Совиньон блан (Sauvignon Blanc)



Универсальный сорт винограда. Кроме Франции успешно производится также в Новой Зеландии, ЮАР, Чили, Аргентине, Австралии, Калифорнии и Италии. Совиньон Блан всегда острый, терпкий, свежий или пикантный, и эта его особенность распространяется даже на сладкие версии, сохраняя их от приторности и липкости во вкусе.

Вкусы и ароматы	Кислотность	Гастрономические сочетания
Трава, кислые яблоки, крыжовник, маракуйя, дыня, перец, зеленые оливки, минералы, оттенки травы либо фруктов	Высокая	Сухие Совиньон Блан весьма универсальны в сочетаниях с продуктами питания, такими, например, как помидоры, сладкий перец, кинза, сырой чеснок, копченые сыры и другими острыми вкусами, которые дисгармонируют или подавляют Шардоне и многие другие сухие белые вина. Его можно подавать к морепродуктам, салатам, спарже, цитрусовым блюдам, козьему сыру, помидорам, свежим травам.



# Wine, белые сорта Рислинг (Riesling)

Считается одним из лучших белых сортов. Привередлив к микроклимату (виноградники на реке Мозель). Здесь производятся вина, являющиеся уникальными в своем сочетании невысокого алкоголя, мощного аромата и высокой экстрактивности.

Благодаря своей высокой кислотности обладает способностью к длительному хранению. Однако рислинги обычно пьют молодыми, когда они сладкие, фруктовые и ароматные. После длительной выдержки эти вина приобретают золотистый или янтарный цвет и более сложный аромат, включающий в себя оттенки бензина.



Вкусы и ароматы	Кислотность	Гастрономические сочетания
Лёгкий освежающий сладкий вкус зелёных яблок и груш, цветочно-фруктовый аромат	Высокая	Сочетается со свининой, рыбой, салатами, с копчеными и солёными продуктами, с острой пищей, с мексиканской и тайской кухней, а также с фруктовыми десертами



# Wine, белые сорта Пино гри (Pinot Gris)



Его выращивают во Франции — в Эльзасе, в северо-восточной Италии, в Германии, Калифорнии, ЮАР, Австралии и Новой Зеландии.

Вина, сделанные из Пино Гри, также сильно различаются по внешнему виду, не говоря уже о вкусе. Пино Гри из Франции, как правило, насыщенные, цветочные, лимонно-желтого цвета, из Италии — сладкие или кислые, соломенно-желтого цвета, в США они средней плотности, фруктовые, медно-розового цвета.

Вкусы и ароматы	Кислотность	Гастрономические сочетания
Деликатный благоухающий и слегка цветочный аромат с легким лимонно-цитрусовым вкусом. Также яблоко и груши, мёд, дыня и роза	Низкая	Сочетается с кислыми продуктами, например, с мясом под апельсиновым соусом, с жирной морской рыбой

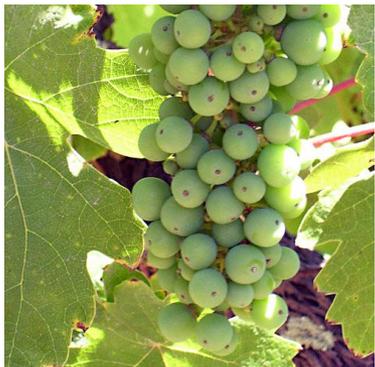


# *Wine, белые сорта*

## Гевюрцтраминер (Gewurztraminer)

Ароматический сорт. Наиболее широко он выращивается во Франции, в Эльзасе. Популярен также в Италии, Германии и Австрии, в Новой Зеландии и Австралии, в Чили, Канаде и США.

Темно-розовый цвет винограда, в зависимости от степени спелости, в вине приобретает тёмный или светлый золотисто-желтый цвет с медным оттенком. Сочетание его сильного, «парфюмированного» аромата, экзотического вкуса и тяжелой маслянистой текстуры для некоторых может быть утомительным.



### **Вкусы и ароматы**

Ароматы розы, личи, манго, маракуйи и цветов, пьянящий, ароматный запах.

### **Кислотность**

Низкая, сочетается с высокой крепостью

### **Гастрономические сочетания**

Это вино может подавлять тонкие ароматы, поэтому его следует сочетать с продуктами, которые сами имеют сильный вкус и достаточно жирные: копчёный лосось, пряная и солёная пища, азиатская кухня, дичь. Также это вино хорошо сочетается со свежими фруктами и сырами.



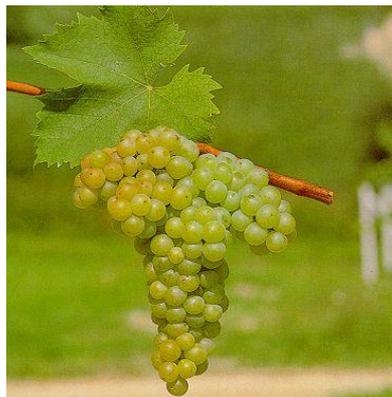
# Wine, белые сорта

## Мускат (Muscat)

Древний сорт. Этот сорт культивируется в южных регионах Франции, в Италии, Испании, Португалии, Греции, США, ЮАР и Австралии, на южном берегу Крыма.

В Северной Италии мускатный виноград используется также для производства игристых вин, которые отличаются лёгкостью и сладостью, полны ароматами жимолости и абрикоса. Лучший игристый мускат называется Moscato d'Asti.

Мускатные вина характеризуются сладким, пряным вкусом — полным, маслянистым и бархатистым.

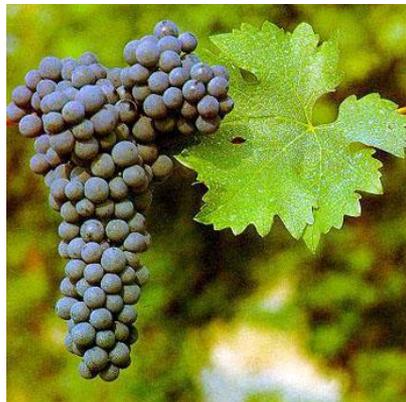


Вкусы и ароматы	Кислотность	Гастрономические сочетания
Мускатные вина характеризуются открытым цветочным ароматом с оттенками чайной розы, розового масла, гвоздики	Средняя	Мускаты хороши со свежими фруктами, печеньем, салатами



# Wine, красные сорта

## Каберне совиньон (Cabernet Sauvignon)



Самый известный в мире. Родиной его является Франция — регион Медок в провинции Бордо.

Это лучший сорт для производства вина, предназначенного для длительного старения. Вина Каберне Совиньон можно хранить в подвале в течение десятилетий: резкие танины смягчатся и сгладятся, тонкие ароматы разовьются и усилятся. С возрастом отличительный для этого вина аромат чёрной смородины развивает букет новых нюансов: кедра, фиалок, кожи, земли.

### Вкусы и ароматы

Вкусы и ароматы включают чёрную смородину, чернику, травы, имбирь, ваниль, и даже зеленый перец, если для производства использовался недостаточно спелый виноград. В молодом вине присутствуют специфические оттенки паслёна или сафьяна, которые при созревании вина сглаживаются

### Характеристики

Средняя или высокая насыщенность, высокий уровень алкоголя, сильные танины и кислотность

### Гастрономические сочетания

Вино хорошо сочетается с жирной пищей. Его подают с дичью, красным мясом, сырами и пастой



# Wine, красные сорта

## Мерло (Merlot)



Второй в мире по распространенности и культивируемости, растёт во многих винодельческих регионах мира. Идеальные условия во Франции, также широко культивируется в Италии, США и Чили.

Лучшие марки Мерло имеют богатый букет, насыщенный и тонкий, легко пьются. Мерло называют «каберне без страдания», имея в виду отсутствие терпкости, присущей молодому Каберне Совиньон. Эти два сорта являются традиционными партнёрами. Мерло выгодно оттеняет и смягчает строгий вкус каберне совиньон

<b>Вкусы и ароматы</b>	<b>Характеристики</b>	<b>Гастрономические сочетания</b>
Смородина, слива, черёмуха, вишня, пряные травы (розмарин, шалфей, тимьян), табак, кофе, шоколад, дым и ваниль	Вина Мерло характеризуются средним телом, округлой текстурой, мягкими танинами, низкой кислотностью, высоким уровнем алкоголя	Мягкие вина Мерло хорошо сочетаются с легкими продуктами, не подавляющими аромат вина. Острая пища, как правило, плохо сочетается с этим вином. Его подают с сырами, грибами, жареным мясом, дичью и птицей.



# Wine, красные сорта

## Пино нуар (Pinot Noir)

Древний сорт, лучшие условия во Франции.



Новая Зеландия – отличаются тонкостью и изысканностью, по стилю имеют сходство с бургундскими.

США - отличаются оригинальностью, абсолютно не похожи бургундские. Они проще, имеют более ягодные и пряные ароматы.

Одним из наиболее привлекательных качеств Пино Нуар является мягкая, бархатистая текстура.

<b>Вкусы и ароматы</b>	<b>Характеристики</b>	<b>Гастрономические сочетания</b>
Тона черешни, смородины, малины, сливы, розы, корицы и мяты. Выдержанные вина приобретают тона трюфелей, грибов и земли.	Насыщенные и богатые, но не тяжелые, имеют высокое содержание алкоголя. Для них характерны средняя или высокая кислотность, низкое содержание танинов.	Простые, сочные и жирные продукты: ростбиф, жареные или тушеный ягненок, фазан, утка, жареная мясистая рыба, например, лосось.



# Wine, красные сорта

## Сира(Syrah)

Благородный сорт. Этот сорт широко выращивается на юге Франции, где составляет основу большинства купажей, в том числе знаменитого вина Шатонеф дю Пап (Chateauneuf du Pape). Сира выращивают также в Италии, США, ЮАР, Аргентине и Чили, распространен в Австралии.

Вкусы и ароматы Сира (Шираз) — одни из самых сильных и характерных среди красных вин.



<b>Вкусы и ароматы</b>	<b>Эти вина отличаются тёмно-фиолетовым, Почти чёрным цветом.</b> <b>Характеристики</b>	<b>Почти чёрным цветом.</b> <b>сочетания</b>
Они включают тона перца, пряностей, смородины, ежевики и даже шоколада, иногда могут содержать оттенки, напоминающие запах дыма, земли или кожи.	Они насыщенные и крепкие, обладают сильными танинами, высокой кислотностью и большим потенциалом для выдержки.	Вина Сира (Шираз) прекрасно сочетаются с красным мясом, дичью и сырами.



# Wine

## Классификация по сорту винограда

### 1. Сортвые

Готовятся из одного сорта винограда, хотя разрешено добавление до 15% других сортов винограда того же ботанического вида

### 2. Сепажные

Готовятся из смеси сортов винограда путем пропорционального их смешивания при переработке

### 3. Купажные

Вырабатываются из двух или нескольких партий виноматериалов, изготовленных из разных сортов винограда



# Wine

## Классификация по цвету

### Белые вина

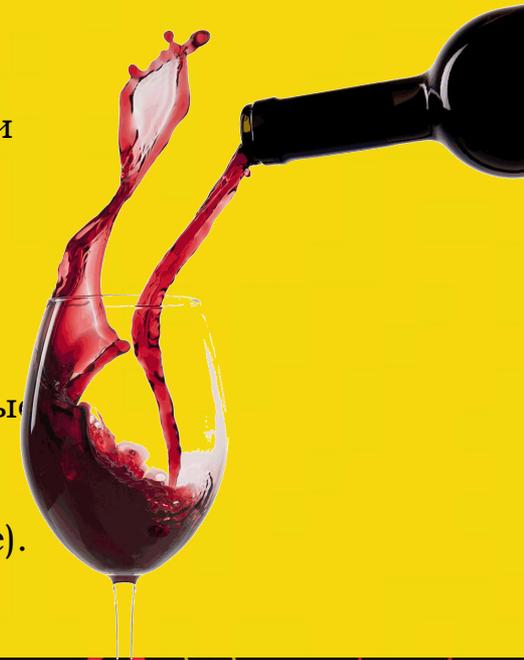
Если используется красные сорта винограда, тогда из ягод предварительно снимают кожицу, содержащую красящие вещества. С течением времени сухие темнеют и приобретают темно-золотистую окраску, десертные и крепленые становятся темно-янтарными.

### Розовые вина

Для получения розового цвета кожицу винограда удаляют сразу после начала процесса ферментации. Эти вина делаются из смеси красных и белых сортов винограда, при этом используется технология приготовления белых вин. Окраска от светло-розового, телесного до темно-розового, светло-рубинового.

### Красные вина

В технологии производства используются предварительно раздавленные ягоды винограда красных сортов. Цвет от темно-рубинового с фиолетово-сизоватым оттенком (молодые) до темно-гранатового с коричневато-кирпичным оттенком в тонком верхнем слое (возрастные). При длительной выдержке интенсивность окраски красных вин снижается и возрастные вина всегда светлее молодых.



# Wine

## Классификация по содержанию сахара и спирта

- **Сухие** (0-4 грамма сахара на литр, спирт – 9-14%)
- **Полусухие**  
(4-17 г/л, спирт – 9-12%)
- **Полусладкие**  
(17-45 г/л, спирт – 9-12%)
- **Сладкие**  
(более 45 г/л, спирт – 15-17%)
- **Десертные**  
(160 г/л, спирт – 15-17%)



# Wine

## Классификация по концентрации сахаров в Игристом вине

**Экстра брют (Extra-brut, или Ultra-brut)** –  
менее 1%;

**Брют (Brut)** -  
менее 1,5 %;

**Сухое (Extra-sec, Sec)** -  
около 2 %;

**Полусухое (Demi-sec)** -  
около 4 %;

**Полусладкое (Demi-doux)** -  
около 6 %;

**Сладкое (Doux)** -  
свыше 6 %.



## Классификация по содержанию углекислого газа

### 1. Тихие вина:

Не содержат избытка диоксида углерода

### 2. Игристые вина:

- «Газирование»

Искусственное введение двуоксида углерода

- «Сельский метод» (methode rurale)

Завершение первой алкогольной ферментации в бутылке

- «Метод Шарма» (procede Charmat)

Вторичная ферментация производится в специальных металлических резервуарах - акратофорах

- «Классический метод»

Метод двойной ферментация, вторая ферментация проходит в бутылке



## Классификация по «вкусу»

<u>Свежее</u>	Приятный освежающий вкус
<u>Гармоничное</u>	Все вкусовые ощущения уравновешены, не чувствуется в отдельности
<u>Грубое</u>	Вкус дубильных веществ
<u>Мягкое</u>	Нежное, не терпкое/кислое
<u>Бархатистое</u>	Сладкое и маслянистое
<u>Пустое</u>	Водянистый вкус
<u>Жесткое</u>	Терпкое, с оскоминой
<u>Плоское</u>	Пресное, малоалкогольное
<u>Тонкое</u>	Гармоничный, характерный развитый букет
<u>Горячее</u>	Быстро согревает язык и гортань
<u>Жгучее</u>	Ощущение ожога, сходное с перцем



# Wine

Все страны-производители вина делятся на две группы

- Страны Старого Света
- Страны Нового Света

## Что такое Старый Свет?

К Старому Свету принято относить европейские страны, население которых виноделием занимается уже многие сотни лет. Прежде всего, это Франция, Италия, Испания, Германия, Австрия. Ни одна из этих стран не может похвастать тропическим климатом; более того, в Германии, Австрии, а также в ряде мест Франции и Италии климат весьма прохладный. А ведь именно климат/микроклимат и определяет в значительной мере стиль вина.

## Что такое Новый Свет?

Это понятие включает такие страны, как Чили, Новая Зеландия, Австралия, Аргентина, ЮАР, США (особенно штат Калифорния). Сюда можно отнести и более «экзотические» с точки зрения виноделия страны — например, Бразилию, вино которой в России, правда, не продаётся. Климат в этих странах тёплый, а часто даже откровенно жаркий, тропический. Впрочем, есть и регионы-исключения: как правило, те, что расположены в гористой местности.



## Так в чём же разница между винами Нового и Старого Света?

В общих чертах её можно описать так:

- Для вин из стран Нового Света характерен меньший уровень кислотности (при прочих равных).
- Для Нового Света характерна яркая «фруктовистость».
- Для Старого Света характерна большая «минеральность».
- Для Старого Света характерны более «стройные», «изящные», «тонкие» и «элегантные» вина. Иногда могут быть уместными такие эпитеты, как звонкое и пронзительное вино, в то время как в случае с Новым Светом чаще будут употребляться такие прилагательные, как пышное, мощное, концентрированное. С другой стороны, для ряда великих вин Старого Света эти эпитеты тоже подходят.

### Исключения

Из любого правила есть исключения, а в нашем случае исключений может набираться немало. Например, некоторые вина из ЮАР и Аргентины по стилю могут быть очень похожими на французские — у них бывает довольно высокая кислотность, они могут быть достаточно сдержанными, тонкими и элегантными. Разумеется, эти же эпитеты могут применяться и по отношению к некоторым винам из Чили, Австралии, США и ряда других стран.



# Wine

## Страны Старого Света ФРАНЦИЯ



**Франция** издавна считалась королевой виноделия. Она является мировым лидером по экспорту, вывозя за свои рубежи почти 60 миллионов гектолитров вина.

**Франция** расположена на редкость удачно с точки зрения виноделия. Климат в ней скорее средиземноморский, чем континентальный, она не испытывает недостатка в винодельческих регионах, расположенных на самой границе вызревания винограда, где он доходит до нужной кондиции очень медленно и долго.



# ***Wine***

## **Винодельческие регионы**

Бордо

Бургундия

Божоле

Долина реки Роны

Корсика

Прованс

Жюра

Долина реки Луары

Эльзас



# Wine

## Франция

### **VDQS** (*Vin Délimité de Qualité Supérieure*)

Вина, соответствующие требованиям АОС, но ещё не получившие этой категории и стоящие в очереди на присвоение высшей категории.

### **VdP** (*Vin de Pays*)

Так называемые "местные" вина, т.е. попросту вина, произведённые во Франции с указанием территории (местности производства), причём эти территории - гораздо бóльших размеров, чем самые большие апелласьоны из категории АОС. Границы допущений в производстве этих вин также широки, как и границы допустимых районов производства.

### **VdT** (*Vin de Table*)

Столовое вино без указания места производства. Самая "нетребовательная" категория вина. Такое вино может быть произведено во Франции из винограда, выращенного в другой европейской стране, - такое вино называют "european table wine" (европейское столовое вино). Если же весь виноград французский, то такое столовое вино носит название "vin de table francais" (французское столовое вино), но указывать местность, откуда оно



# Wine

**АОС** (*Appellation d'Origine Contrôlée*)

Высшая категория французской классификации. **Классификация**

Вино, географическое происхождение которого, используемые сорта винограда и методы изготовления (винификации) строго определены законом для данного [апелласьона](#).

Вместо "*d'Origine*" на этикетке может сразу указываться название апелласьона.

Апелласьоны по размеру делятся на: региональные, субрегиональные, коммунальные и отдельные шато

Чем меньше апелласьон - тем строже требования к сортам и процессу производства, тем предсказуемей характер и вкус содержимого бутылки - и тем оно дороже. Отсюда и слава "зámковых" вин - вин из конкретного хозяйства (=шато).



## Классификация по качеству и выдержке

### 1. Ординарные

- Столовые и местные вина

### 2. Высококачественные

- КНП (контролируемые наименования по происхождению)

Вырабатываются в строго ограниченных географических

зонах из конкретных сортов винограда, и использование их

названий в других зонах запрещено



# Wine

## Страны Старого Света Италия



Наиболее значимые винные регионы Италии –  
*Тоскана, Пьемонт, Венето, Фриули-Венеция-  
Джулия, Сицилия*

Частые гости наших магазинов — бутылки из **Сицилии**, где из **сорта nero д'Авола** делают терпкие, чуть «диковатые» вина, **хорошо подходящие к дичи**.

Не менее популярно **Кьянти из Тосканы** — фиалковое, вишневое, миндальное, с высокой кислотностью и довольно терпкое во многих образцах (классическое вино к жареному мясу), а также исключительно пикантное белое вино из сорта **Пино Гриджио**, в котором характерны тона груши и яблок, сопровождаемые заметной горчинкой в послевкусии.

Выделяются вина с берегов озера Гарда, **красное вальполичелла**, простое, приятное, легкое вино «на каждый день», и белое соаве, столь же легкое, приятное и непритязательное.



# Wine

## Италия

**DOCG** (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*)

Вина, признанные лучшими в Италии, или имеющие весомое значение для итальянского бюджета (например, игристые вина Асти (Asti))

**DOC** (*Denominazione di Origine Controllata*)

Вино, контролируемое по происхождению. Аналог французского АОС

**IGT** (*Indicazione Geografica Tipica*)

Можно перевести как "Типичное вино местности". Категория, введённая в 1992 году, - аналог французского VdP. Местность, которой принадлежит вино категории IGT обычно больше, чем у вин DOC и DOCG, но бывает, что вино IGT представляет и очень небольшую территорию

**VdT** (*Vino da Tavola*) Столовое вино.



# Wine

## Страны Старого Света Испания

Виноделы этой страны большие поклонники дубовой бочки. Даже сравнительно недорогие напитки выдерживаются в бочках.

***Эти вина отличают оттенки дуба, вишневой косточки, листьев лавра во вкусе и аромате***

Главный красный сорт винограда в Испании это *Темпранильо*. В разных регионах его могут называть также Тинто Фино и Тинто дель Паис.

Главные регионы для производства качественных вин – это *Риоха, Рибера дель Дуэро, Пenedес, Наварра*.



# Wine Испания

## **Vino de mesa (столовые вина)**

может производиться из смеси любых вин, произведенных в Испании в любой провинции в любом году.

## **Vino de la Tierra (региональные вина)**

производятся в определенных зонах/регионах из утвержденных для этих зон сортов винограда. На этикетке должны быть указаны провинция/ регион и винтаж (например, *Vino de la Tierra de Castilla 2008*). Сорт винограда можно указывать, но это не обязательно.

## **DO, Denominacion de Origen** (наименование, контролируемое по месту происхождения)

DO подразумевает гораздо более скромный набор разрешенных сортов, наиболее ярко отражающих [терруар](#) аппелласьона

## **DOC, Denominacion de Origen Calificada** (наименование контролируемое и признанное по месту происхождения)

высшая категория испанских вин, пока присвоена только двум аппелласьонам: Риохе и Приорату.



# Wine

## Испания

В Риохе также действует система разделения вина на категории в зависимости от выдержки вина перед выпуском в продажу:

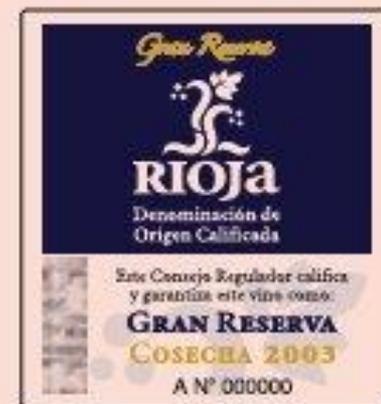
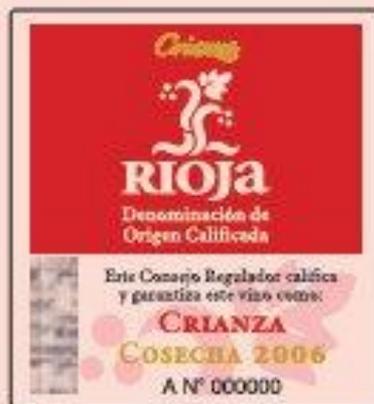
**Joven (молодое)**

**Roble (дуб) или Semi-Crianza (полувывдержанное)** - вино, выдержанное в дубе менее года.

**Crianza (выдержанное)** - минимальная выдержка 2 года, из них в дубе (независимо от объема бочек) 12 месяцев.

**Reserva (ресерва)** - минимальная выдержка 3 года, из них в дубе 12 месяцев, в бутылках — 24 месяца.

**Gran Reserva (гран ресерва)** - минимальная выдержка 6 лет, из них в дубе 2 года, остальное время — в бутылках.



## Страны Старого Света

### Германия

Германия официально разделена на тринадцать винодельческих регионов. Семь из них производят рейнское вино (Rhine): Рейнгау, Рейнхессен, Наэ, Пфальц, Ар, Миттель-рейн и Хессише Бергштрассе. Один регион, называемый Мозель-Саар-Рувей, расположен в долинах рек Мозель, Рувей и Саар и производит мозельское вино (Mosel). Пять других регионов — Вюртемберг, Баден, Франкония, Заале-Унструт и Саксония - производят широкий спектр легких вин.



# ***Wine*** Германия

## **Немецкие столовые вина (Deutscher Tafelwein)**

## **Немецкие местные вина (Deutscher Landwein)**

Другое название - особые столовые. Изготавливается из более зрелого винограда, чем столовые вина.

## **Качественные вина из определённых регионов QVA**

Вина категории QVA производятся в одном из 13 определённых винодельческих регионов в соответствии с местными требованиями.

## **Качественные вина с отличием QmP**

Вино из одного района конкретного винодельческого региона. Содержание алкоголя выше, чем в винах предыдущей категории. Минимальный срок выдержки в бутылках 5 лет.



## Это страна Нового Света

Для вин из ЮАР характерны явные цветочный ноты

Для большинства южноафриканских вин выдержка значения не имеет. В настоящее время вина ЮАР – это не самое лучшее соотношение цены и качества среди вин Нового света, но **Шенен Блан** доступен по цене и зачастую превосходит. Южноафриканские вина, произведенные из сортов **Пинотаж и Сира** обычно обладают высоким качеством и ценятся во всем мире.



## Новый Свет.

Винная индустрия Австралии - это более 60-ти регионов и почти две тысячи виноделен.

Сегодня Австралия - четвертый в мире экспортер вин, и производство этого высоко востребованного продукта растет невероятно быстро. Вместе с тем, что Австралия производит широкий ассортимент вин, в последние годы определился лидер - Шираз (Shiraz) стал ведущим сортом австралийской винной промышленности.

Австралийские вина имеют собственный стиль – откровенно фруктовый, богато структурированный и со всеми ароматами, которые дает выдержка в новых дубовых бочках - причем, по вполне приемлемым ценам. Этот стиль одинаково хорош как для красных, так и для белых вин.

# Wine Австралия



# Wine

## Чили

**Новый свет.** Букет чилийского вина приятен, но состоит из одного-двух оттенков, чем оно и хорошо для начинающего дегустатора

**Каберне Совиньон** — имеет букет черной смородины, перечной мяты и эвкалипта.

**Мерло** – с пряным ароматом вишни и смородины.

**Шираз** – ежевика и пряности.

**Мальбек** — отличается букетом вишни, эвкалипта и шелковицы.

**Шардоне** — фруктовый букет.

**Совиньон Блан** – это вино из Чили обладает ароматом травянистого оттенка.

**Карменер** — пряности, перечная мята, черная смородина. Букет вина Карменер в Чили превосходит по богатству оттенков букет его предка из провинции Бордо (Франция)



# Wine

## Чили

**Vinos de Mesa** – столовые вина, на этикетке которых запрещается упоминание сорта винограда, года урожая и названия региона.

**Vinos sin Denomination de Origen** – вина с неконтролируемым местом происхождения. На этикетке указывается только информация о производителе и сорте винограда, год сбора урожая.

**Vinos con Denomination de Origen** – вина с контролируемым местом происхождения. На этикетке должно быть обозначено место происхождения вина, сорт винограда, год сбора урожая, предприятие, где был осуществлен розлив вина (бутилирование).



# Вермут

**Вермут**, называемый специалистами ароматизированным вином, содержит в своем составе экстракты смесей растительных ингредиентов, отличается сложным эфирным букетом, в котором на доминирующем фоне полыни, корицы, шалфея и других – проявляются камфорные, смолистые, лавандовые, цветочные, коричные, тона с фиалковыми и мускатными нюансами.

Вкус вина гармоничный, тонкий, нежный, часто с пикантной горчинкой, и заметной пряностью.

Цвет вина варьирует от светло-золотистого до янтарного. Выпускаются также вермуты розового и красного цвета.

Ароматизированные вина готовят купажированием нескольких компонентов – сухих натуральных виноматериалов; настоев растительных ингредиентов или ароматических экстрактов; спирта-ректификата; сахарного сиропа; колера.



# Пиво Состав

1. Солод
2. Хмель
3. Вода
4. Дрожжи

Если в пиве содержится более 20% не соложенных культур – то это уже «пивной напиток»!

Вода – один из главных компонентов пива, вкусовые свойства напитка во многом зависят от того, насколько очищена была вода

К примеру, пльзеньское пиво варят из родниковой воды, а пиво ШПАТЕН – мягкая артезианская вода



# Пиво Светлое, Темное, Жженое

Цвет пива зависит от степени обжарки солода и количества темного солода, который используется при варке.

Для приготовления темного пива используется темный или карамельный солод.



# Пиво

- **Виды и сорта темного пива.**
- **Эль** – золотисто-коричневые сорта пива верхнего брожения, которые производятся только в Британии и Бельгии.
- **Портер** – темное крепкое пиво со средней плотностью. Первоначально портер представлял собой смесь трех видов пива: старого эля, очень крепкого пива и слабого, не вполне созревшего свежего пива. Портер сегодня – темный сладковатый лагер низового брожения.
- **Стаут** – пиво верхового брожения, сваренное с хмелем, очень темного цвета. Стаут имеет высокую вязкость и сильный аромат хорошо прожаренного солода. Стаут делится на горькие и сладкие сорта.
- **Мартовское пиво** – темное пиво, изготавливаемое из сильно обжаренного солода. Мартовское пиво дольше созревает и характеризуется вязкостью и более высоким содержанием спирта, чем другие сорта пива.



# Пиво



# Пиво

Различия между лагерным пивом и элем обуславливается типом дрожжей, используемых при брожении, и температурой брожения. Для элей используют дрожжи верхового брожения (во время брожения дрожжи поднимаются вверх), а для лагеров применяют дрожжи низового брожения (при брожении дрожжи оседают на дно). Эли сбраживаются быстро при относительно высоких температурах (13-210С), поэтому у них довольно малый срок хранения, а лагеры сбраживаются более медленно и при низких температурах (6-9 0С), что **обуславливает долгий срок хранения напитка.**



# Пиво

Абсолютно особым сортом является брюссельское пиво ламбик, которое варят только зимой и предварительно не сбраживают. Произвольное брожение вызывают дикие дрожжи, молочнокислые бактерии и дрожжи типа *Brettanomyces*. Перед выпуском вкус пива исправляют путем смешивания старых партий с молодыми



# Пиво

Пиво может быть сварено и на основе других злаковых культур:

Ржаное

Рисовое (например, целиком из риса готовят японское саке)

Кукурузное (напр., тесгуино, хаппосю)

Известны также напитки, изготовленные по пивоваренным технологиям, но полностью не на основе злаков (напр. банановое пиво (англ. *Banana beer*), на основе молока — Билк, травяное пиво (грюйт), картофельное, овощное и фруктовое пиво). Конечно, с традиционной европейской точки зрения трудно назвать это пивом.



# Ликеры

**Ликёр** (от фр. *liqueur*, лат. *liquor* — «жидкость») — спиртной напиток — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, пряностей и т. п.

Содержание этилового спирта варьируется от 15 % по объёму, а содержание сахара — более 100 г/л.

**крепкие** (35-45% спирта и 25-50% сахара),  
**десертные** (25-30% спирта 30-50% сахара)  
**кремы** (15-23% спирта, сахар 49-60%).



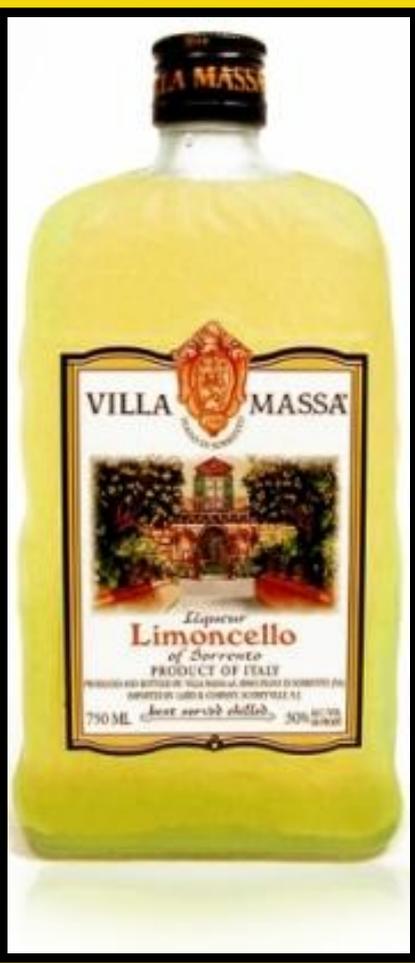
# Ликеры



Крепость 17 %. Производится с 1974 года. В его состав входят ирландские виски и ирландские сливки. Самый популярный ликер в мире. Подают в чистом виде, со льдом, а также в сочетании с другими напитками или с кофе (за исключением соков цитрусовых фруктов и тоника). Продается в 167 странах: около 4 млн. девятилитровых коробов ежегодно.



# Ликеры



**Limoncello di Sorrento** – это известный итальянский ликер, который создается из лимонов с полуострова Сорренто. Для его производства цедра лимонов вымачивается в спирте в течение 90 дней, затем в настой добавляется сахар и вода.

Ликер производится по старинному рецепту, который был создан еще в 1890 году, но с использованием современных технологий. Сегодня Villa Massa является ведущей компанией среди производителей ликера Лимончелло.

**Вкус:** Ликер обладает сладким, неподражаемым лимонным вкусом и выразительным послевкусием, в охлажденном виде приобретает более освежающие и менее сладкие тона.

**Аромат:** Limoncello di Sorrento имеет приятный лимонный аромат.



# Ликеры



Ликер Самбука Ди Канале – 40-градусный анисовый ликер от компании Барберо – хит ночных клубов.

Основу этого ликера составляют три неароматизированных компонента: нейтральный спирт, вода и сахар. К ним добавляют масло, вырабатываемое из бузины, белые цветы бузины, анисовые зерна, а также кожуру лимона.



# Ликеры



Сила этого уникального напитка состоит в тонкой гармонии горького и сладкого апельсина. Каждый глоток Куантро (Cointreau) – экстраординарное путешествие вкуса, затрагивающее несколько чувств. В начале это аромат апельсина, затем холодок льда, и, наконец, крепость алкоголя.

Оно сопровождается мягким, тёплым ощущением и задерживается с послевкусием горького и сладкого апельсинов.

Тонкий вкус Куантро (Cointreau) возникает из смеси ароматных корочек горького и сладкого апельсинов, франция



# Ликеры



Ликер **Jägermeister** производится уже более 70 лет. Название переводится как "мастер-охотник" и на этикетке изображен святой Убер — покровитель охотников. Напиток содержит более 50 компонентов (корки фруктов, специи и корни). Егермейстер производится путем размокания его составляющих в жидкости — мацерации. Ликер выдерживают 12 месяцев в дубовых бочках, благодаря чему он приобретает мягкий и богатый вкус. Изначально этот напиток употребляли в терапевтических целях для улучшения пищеварения.

Вкус травяной, терпкий, но при этом мягкий. **Аромат:** Богатый травяной аромат с нотами корицы, гвоздки имбиря, шафрана.



# Ликеры



**Бехеровка** — национальный напиток Чехии, своего рода визитная карточка страны. Изначально в 1807 году этот напиток появился как лекарственное средство для стимулирования пищеварения. Сейчас — это популярный ликер, который завоевал большое количество наград во всемирных конкурсах алкогольных напитков.

Рецепт 38% травяного ликера хранится в тайне, известно лишь, что в его составе содержится более 20 трав и экстрактов. Попробуйте знаменитый "бетон" — Becherovka с тоником и лимонным соком.

**Вкус:** Насыщенный сладкий и одновременно горьковато-терпкий вкус.

**Аромат:** Насыщенный аромат трав



# Ликеры



**Carolans Irish Cream** – это прекрасный сливочный ликер премиум класса, который был создан в 1978 году и быстро завоевал популярность во многих странах. Своё название ликер получил в честь известного ирландского композитора и музыканта 17 века Торла О' Каролана. Для производства ликера Carolans используются самые лучшие ингредиенты: натуральные густые сливки, известный ирландский виски Tullamore Dew, шоколад и вересковый мёд.. Сегодня Carolans Irish Cream занимает второе место среди ирландских сливочных ликеров, он продается более чем в 80 странах мира. Carolans Irish Cream завоевал Золотую медаль на San Francisco World Spirits Competition 2009



# Ликеры

Sheridan's - Это уникальный двухслойный ликер. Одна (верхняя) треть этого ликера – это ванильный сливочный ликер. Две (нижних) трети – темный кофейный ликер на основе ирландского виски.

Уникальная бутылка Шериданс, состоящая из двух сосудов, позволяет при наливании сохранить нужные пропорции этих двух ликеров и правильно расположить их по отношению друг к другу.

Шериданс обладает сладким ванильно-кофейным вкусом



# Ликеры



Состав:

вода питьевая умягчённая, сахарный сироп, спирт этиловый ректификованный зерновой "Люкс", молоко сухое обезжиренное, ароматизаторы идентичные натуральным: "Кофе Мокко", "Сливки", "Ванилин", красители: "Карамельный колер", "Желтый солнечный закат".

Россия



# Ликеры



Мидори - классический дынный ликер, Производится Мидори путем вымачивания кожуры дынь сорта Honey Dew в спирте, ликер разливается в элегантные бутылки из текстурированного стекла

Этот насыщенный, яркий цвет и есть основная приманка для потребителя, да и само слово «мидори» по-японски означает «зеленый».

Надо сказать, однако, что и по вкусу, и по запаху мидори больше напоминает не о дыне, а о банане.



# Выявление потребностей

## *Частые ошибки при выявлении потребностей клиента*

- задавать закрытые вопросы. Клиент начинает чувствовать себя на допросе
- не заканчивать выявлять потребности. Потребности нужно выявлять столько сколько нужно. Опытному продавцу как правило хватает 5-7 открытых вопросов и несколько уточняющих
- прерывать выявление потребностей на презентацию, а потом продолжать снова
- перебивать клиента. Это вообще запрещено
- Иногда клиент уходит в сторону и начинает разговор «за жизнь», это должно корректно пресекаться. Помните время-деньги

# Презентация

**Метод «СВ»**

**Свойства + Выгода**

Выгоды бывают разные, например:

*Функциональные* — прямые выгоды, которые получает клиент используя товар

*Эмоциональные* — зависят от эмоций человека, которые он испытывает пользуясь продуктом. Это особенно важно, если вы продаете брендовый или дорогостоящий товар

*Психологические* — выгоды, которые помогают ощутить определенное состояние (уверенность в себе, мужественность, женственность). Психологические выгоды важны для человека в первую очередь

*Социальные* — выгоды, определяющие место человека в обществе (принадлежность к определенному социальному классу или субкультуре)

## РАБОТА С ВОЗРАЖЕНИЯМИ

Вопросы и возражения покупателя **должны воодушевлять продавца**, так как они являются показателем истинной заинтересованности. Разумеется, работа с возражениями является особенным мастерством.

Тут потребуются знать о товаре все. Но всегда нужно помнить, что главная задача продавца на данном этапе продаж в розничной торговле это понять корень возражений для того, чтобы подыскать веский аргумент или альтернативный товар

# ***Приемы завершения сделки***

## **Задать альтернативный вопрос.**

Такие вопросы — самый распространенный психологически комфортный способ завершения продажи. Такие вопросы дают нам понять намерения клиента, дают ему право выбора и ненавязчиво подталкивают его принять решение.

Отвечая на альтернативный вопрос, клиент не чувствует, что товар ему навязали, и считает, что принял решение самостоятельно. Альтернативные вопросы могут быть такого вида: «Вы возьмете одну вещь или несколько?», «Вы остановились на этом товаре (1) или на этом (2)?», «Вы возьмете только это вино или еще к нему сыр?»

## ***Приемы завершения сделки***

**Создать искусственный дефицит товара или времени.**

Вы даете клиенту понять, что интересный ему товар заканчивается, а потом его вообще может и не быть.

Тот же самый эффект производит и информация о сегодняшних акциях и распродажах, а завтра на товар вырастут цены. То есть вы на пустом месте создаете дефицит товара или времени для импульсивных покупателей. Самое главное — не давить на клиента, не переборщить и не использовать этот прием часто, чтобы клиент не потерял к вам доверие. Да, кстати, не говорите клиенту, что продаете последний экземпляр товара — он может подумать, что у вас остался брак. Скажите клиенту, что товар пользуется большой популярностью и на складе у вас осталось всего два экземпляра.

# ***Приемы завершения сделки***

## **Перечисление достоинств.**

Если вы верно выявили потребности, к этому моменту вы уже знаете какие свойства и преимущества важны для клиента. Глядя на его колебания, напомните все важные для покупателя преимущества товара ссылаясь на его мнение по этим характеристикам

## ***Дополнительные продажи***

*Вино: сыр, морепродукты  
мясная нарезка*

*Пиво: чипсы, рыба (сушеная),  
сухарики, соленый сыр*

*Ликер-крем: мороженое*