

Вино и виноделие в современной Сербии



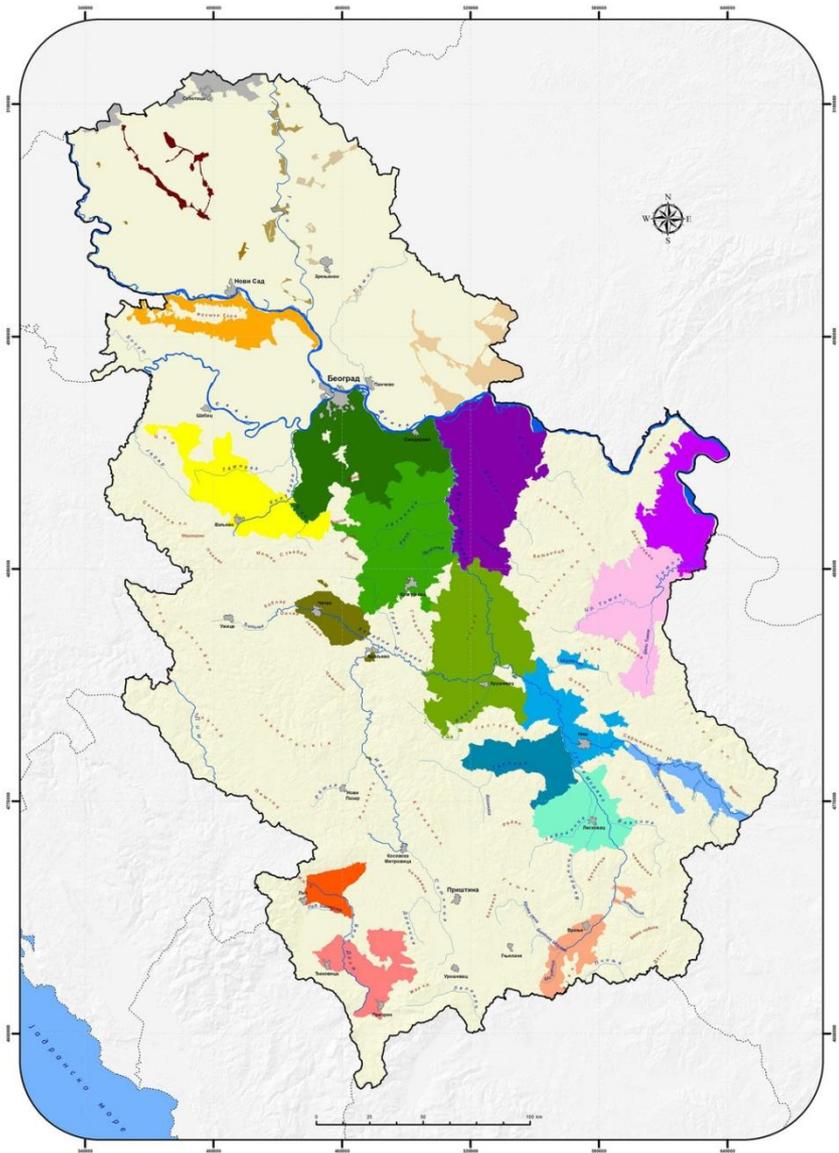
История

- Древнеримский период. В III в. Император Марк Аврелий Проб отменяет запрет на выращивание винограда и производство вина вне Рима.
- Турецкий период. Виноделие концентрируется на севере Сербии.
- Югославский период. Огромные объёмы производства вина. Упор на количество. Только государственные винодельни.
- Современный период. С начала 2000-х годов. Рост частных виноделен. Ориентация на качество.

Какие типы и стили вин производятся в Сербии сегодня:

- Белые
- Розовые
- Красные
- Сухие
- Полусухие
- Ликёрные
- Тихие
- Игристые
- Ароматические

Винная география Сербии



Винная география Сербии

- Под лозой более 22 тыс. га земли.
- Большое количество ясных солнечных дней.
- Множество холмистых территорий.
- Континентальный климат.
- Разнообразиие почв.
- Множество рек и озер.

АВТОХТОННЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

- Тамьяника
- Сланкаменка
- Жуплянка
- Прокупац
- Смедеревка
- Креаца
- Мускат Крокан
- Вранац
- Багрина

Жупљанка



Креаца



Неопланта



Смедеревка





Скадарка



Франковка



Классификация вин в Сербии

Старая

- 9 регионов
- 16 субрегионов
- 65 областей
- Сложилась исторически

Новая

- 3 региона
- 22 субрегиона
- 77 областей
- Гармонизирована с винным законодательством ЕС
- В 2009 г. принят «Закон о вине»
- В 2015 году вышел «Винный атлас Сербии»

Классификация вин Сербии



- Столовое вино без географического указания
- Вина с географическим указанием:
 - региональные
 - вина с защищенным наименованием по происхождению

Классификация вин Сербии



Дополнительные обозначения:

- «младо» (молодое),
- «сопствена производња» (собственное производство),
- «архивско» (резерва),
- «касна берба» (поздний сбор),
- «суварак» (увяленный виноград)
- и др.

Направления развития

- Новосветский стиль
- Биодинамика,
органика,
натуральные вина
- Вина из автохтонных
сортов

Виноделие в монастырях



- Со Средневековья монахи выращивали виноград, делали вино, а также занимались выведением новых сортов и даже писали учебники по виноградарству.
- Сегодня во многих монастырях производят вино высокого качества, совмещая традиционный подход и новейшее оборудование.

Бермет и Мускат Крокан



Бермет

- Может быть белым и красным.
- 16°-17° алк.
- Несколько недель/месяцев настаивают на 20 и более травах и других ингредиентах. Затем добавляют винный дистиллят.
- Присутствовал в винной карте «Титаника»



Мускат Крокан

- Белое вино.
- 10°-12° алк.
- Растёт только на Жемчужном острове (Воеводина).
- Сорт требует ежедневной заботы.
- Производится в очень малом количестве.



Сыр Пуле

- Самый дорогой сыр в мире
- Для изготовления 1 кг необходимо 25 л молока ослиц балканской породы
- Делают только в одном месте – на ферме «Засавика»



Спасибо за

вниманию!