

«Сорта винограда»



Вино́ — алкогольный напиток, получаемый полным или частичным спиртовым брожением виноградного сока).

Энология — наука о вине. Включает в себя виноделие — контролируемый процесс превращения виноградного сока в вино путём брожения и сведения о последующем уходе за вином и правильном его хранении.

Энолог — специалист, который занимается оценкой виноградников, пробой почвы, воды и вина. Обычно сам выращивает виноград и занимается производством вина (виноделием).

Терруар - совокупность почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности (рельеф, роза ветров, наличие водоемов, лесных массивов, окружающий животный и растительный мир), определяющая тип и особенности продуктов, производимых в данной области.





Новый Свет:

*ЮАР, США, Аргентина, Чили,
Австралия, Новая Зеландия, Канада,
Бразилия, Уругвай, Китай.....*

Старый Свет - страны Европы:

*Италия, Франция, Испания, Германия,
Греция, Австрия*

ВИНОГРАД ОТНОСИТСЯ К РОДУ
Делится на 2 подрода :

Euvitis Planch (и Muscadinia Planch)

Состоит из 3 групп:

✓ **Северо –Американская:**

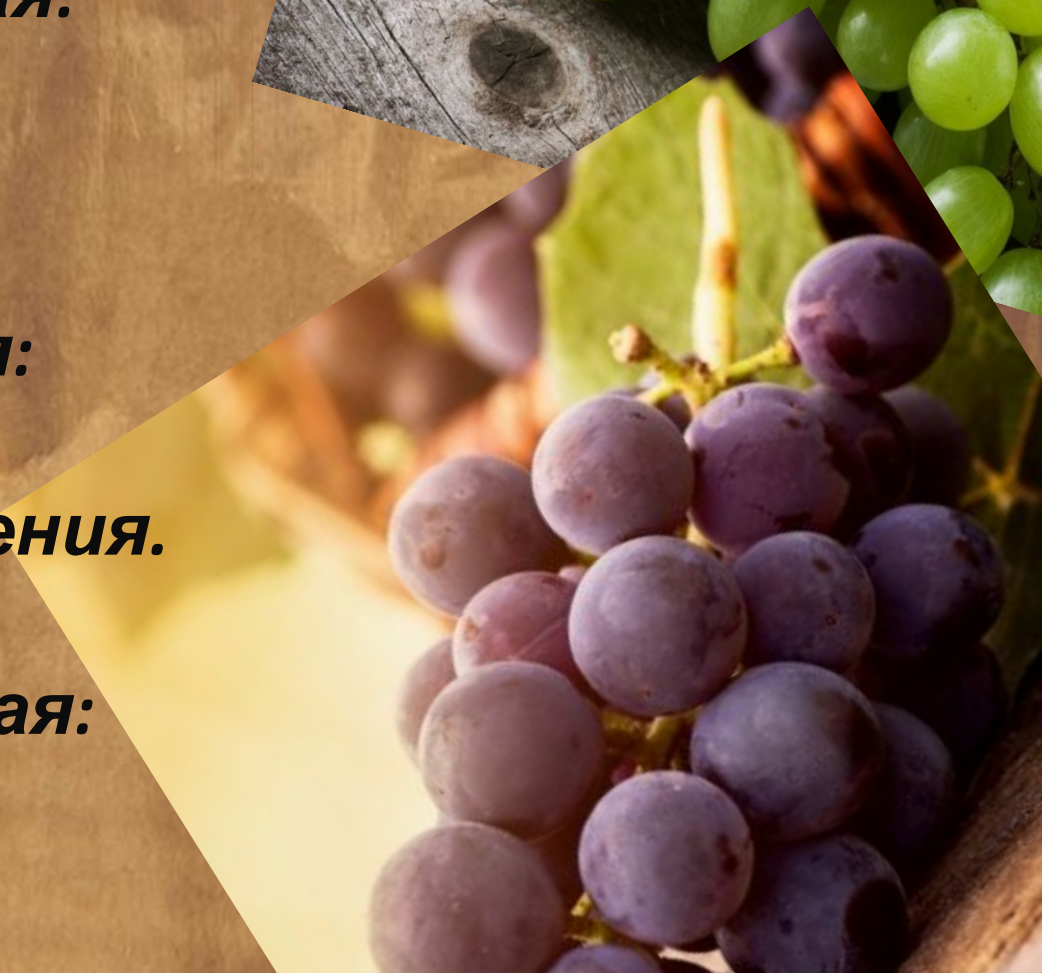
- *vitis labrusca*
- *vitis riparia*
- *vitis rupestris*

✓ **Восточно-Азиатская:**

- амурский виноград,
- декоративные растения.

✓ **Европейско-Азиатская:**

- *vitis vinifera*
- более 10 000 сортов.



СОРТА ВИНОГРАДА:

✓ Международные:

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Gewurztraminer
- Pino Gris
- Muscat
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Malbec
- Pinot Noir

✓ Автохтонные:

- Cortese
- Aligote
- Arneis
- Verdejo
- Barbera
- Vermentino
- Vernaccia
- Ивановский
- Красностоп
- Плечистик
- Сибирьковский

Шардоне (Chardonnay):

Родина Шардоне – Бургундия (Франция). Название произошло от небольшой деревушки Шардоне (перев. «Заросший чертополохом»).

В аромате сладкий лимон, ананас, груша, боярышник, акация, мед, сливочное масло, тосты, дрожжевые ноты, ваниль, карамель, фундук, персик, дыня, сырны ноты.

Распространение: Франция (Бургундия, Шампань), США, Австралия, ЮАР, Чили, Италия, Словения, Аргентина, Россия.



Совиньон Блан (Sauvignon Blanc)

Название от франц. слова *Sauvage* (дикий) и *Blan* (белый).
1736 г. зарегистрирован в Граве (Бордо) и в 1783 г. в Пуйи-Сюр-Луар (Долина Луары).

В Долине Луары – сухие, минеральные, с высокой кислотностью, почти стальные, чистые.

В Новой Зеландии ярко выражен пикантный фруктовый запах, кислотность кристально-чистая, снежная, хрустящая. На вкус кажутся слаще луарских.

Чилийские отчасти похожи на новозеландские, яркий крыжовник.

Калифорнийские – больше тела, но меньше аромата, крепкие, мясянистые, заметен дуб.

Распространение: Франция (Бордо, Долина Луары), США (Калифорния), Южная Африка, Чили, Новая Зеландия, Австрия (Штирия), Италия (север), Испания (Руэда), Россия.



РИСЛИНГ (RIESLING)

Зарегистрирован в XI веке в Долине Рейна (Германия).

Нежный цветочно-фруктовый аромат, кожура зеленого яблока, трава, ревень, персик, манго. При эволюции в бокале появляются тона нефти. Высокая минеральность.

Цвет бледно-зеленоватый, с возрастом темнеет, приобретая золотистую окраску с зеленоватым отливом.

Распространение: Германия, Австрия, Франция (Эльзас), Южная Африка, Люксембург, Новая Зеландия, Молдавия, Австралия, США, Россия.



ГЕВЮРЦТРАМИНЕР (Gewurztraminer)

Родина г. Трамин в Тироле на Севере Италии. Прославился в Эльзасе.

Сильный пьянящий пряный аромат с тонами корицы, личи, лукума, розовых лепестков, акации, абрикоса, персика, гвоздики, аниса, марципана.

Мощное, жирное маслянистое тело.

Вино из гевюрцтраминера было любимым вином Бетховена.

Распространение: Италия, Франция (Эльзас), Германия, Австрия.



Пино Гри (Pinot Gris)

Перевод. «Серый монах». Происходит из регионов Шампань или Бургундия путем мутации сорта Пино Нуар.)

В аромате белые цветы, зеленое яблоко, солома, крошки хлеба, груша, нередко намек на запах грибов, апельсин, грейпфрут, лайм, дюшес, имбирь, лемонграсс, сладкие специи медовые оттенки.

Распространение: Италия (Север), Франция (Эльзас), Германия, Нов. Зеландия, США (Орегон), Австрия, Швейцария, Аргентина, Россия).



Мускат (Muscat)

Известен более 3 000 лет до н.э. в Персии и Египте.

Незабываемо-ароматные, благоухающие лепестками роз, цветущим виноградом, белыми цветами.

Распространение: Италия, Франция (Эльзас), Германия.



КАБЕРНЕ СОВИНЬОН (Caberne Sauvignon)

Зародился в XVII в Бордо (Франция) и до 1990 г. был самым распространенным сортом (до появления Мерло).

В аромате черная смородина, ноты сафьяна, дерево сигарного ящика(кедр), зеленый перец, черешня, эвкалипт, мята, лечебные травы, табачный лист, ликер из черной смородины.

Платье с оттенком лиловых чернил, яркие танины, высокая кислотность, жесткая структура.

Распространение: Франция (Бордо), США, Австрия, ЮАР, Чили, Италия, Россия.



МЕРЛО (MERLOT)

От франц. Merle/Мерль - черный дрозд.

Родина этого сорта Бордо. Первые упоминания в 18 веке, а в 1874 г. назван лучшим сортом Бордо.

В аромате: слива, вишня, трюфели, шоколад, кекс, томный аромат цветков тюльпана, пиона, мака. Бархатистая структура, дышащая, словно шелк, колеблемый на ветру.

Калифорнийские вина из Мерло, дают лишь небольшой намек на сорт. В новом Свете - больше оттенков ко специй.



Сира /Шираз (Syrah/ Shiraz)

**Сорт Ронского происхождения
(Франция).**

**В аромате: черный перец,
жженая резина, шелковица,
вишня, слива, минеральность,
душистые травы, кофе, какао,
сафьян, экзотические специи,
горький шоколад, дым, графит,
чайный лист.**

**Австралийские ширазы полнее и
слаще, иногда - с соленым
привкусом, из долины Хантер - с
шоколадными и ликерными**



ПИНО НУАР (Pinot Noir)

Происходит от слова *Pin* – сосна (шишка). *Noir* – черный.

Вина менее полнотелые и танинные, чем из Каберне Совиньона, но обладающие более утонченной привлекательностью.

В аромате: Вишня, малина, красные ягоды, вишневая косточка, лакрица, слива, фиалка, вареная свекла, дичь, подлесок, трюфели. В молодых винах - аромат малины, с возрастом - овощные нюансы. Аромат не плотный, а тонко-дымчатый.



Сто лет до н.э. в Сидоне в Финикии появилась техническое новшество – стеклодувная трубка.

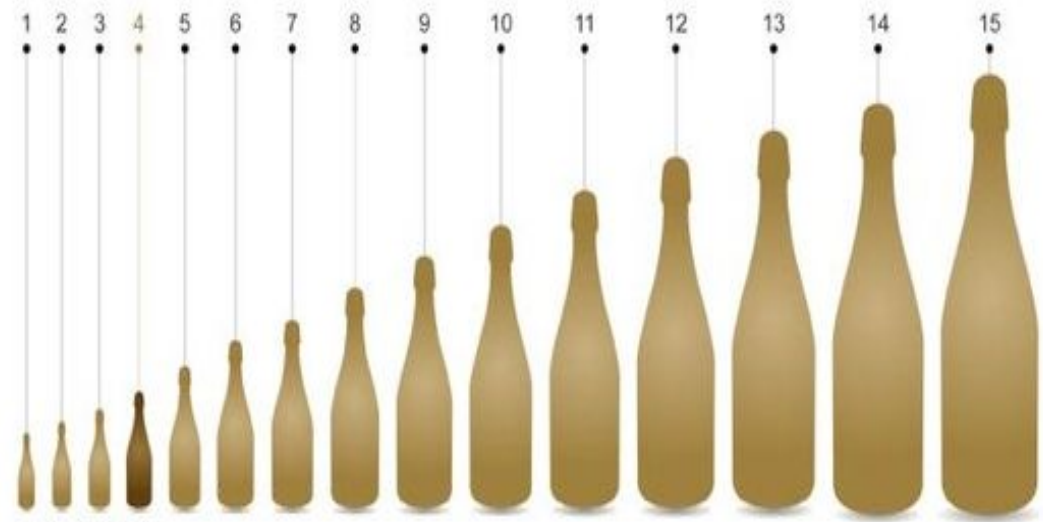
Первая стеклянная мастерская появилась в Тель-Эль-Амарне (Египет) в 1370 до н.э.

В Англии в 1611 г. – первая печь для обжига стекла, работающая на каменном угле.

Майкл Оуэном изобретен в 1894 г. первый автоматический бутылочный станок.

1652 г. изобрел первую бутылку сэр Кенельм Дигби.

1661 г. патент на бутылку оформил Джон Коди чет



1. Quart (20 cl)

2. Demie (37,5 cl)

3. Medium ou Pinte (50 cl)

4. Bouteille (75 cl)

5. Magnum / 1,5 litres (2 bouteilles)

6. Jeroboam / 3 litres (4 bouteilles)

7. Rehoboam / 4,5 litres (6 bouteilles)

8. Matusalem / 6 litres (8 bouteilles)

9. Salmanasar / 9 litres (12 bouteilles)

10. Balthazar / 12 litres (16 bouteilles)

11. Nabuchodonosor / 15 litres (20 bouteilles)

12. Salomon / 18 litres (24 bouteilles)

13. Souverain / 26,25 litres (35 bouteilles)

14. Primat / 27 litres (36 bouteilles)

15. Melchizedec ou Midas / 30 litres (40 bouteilles)

БИОДИНАМИЧЕСКИЕ ВИНА:

- **Био (bios)** - это жизнь, динамис (dynamis) - это движение и сила.
- **Основателем** был австриец Рудольф Штайнер.
- **французский специалист по винам** Николя Жол

Факты о биодинамическом вине:

- Уход за виноградниками по фазам луны и прочим показателям природных ритмов.
- Самостоятельная подготовка виноделом органических удобрений также с учётом биоритмов.
- Гарантия биохимической чистоты виноградника.
- Максимум ручных операций.
- Обязательные удобрения : № 500 — навоз, выдержанный в коровьем роге, для микробиологии земли и № 501 — кварц, выдержанный в коровьем роге, для усиления фотосинтеза.
- В идеале — сертификация Demeter или Biodivin.



Биологическое вино

В настоящее время законом определен лишь способ биологического производства винограда. Поэтому речь идет о “вине, произведенном из винограда, выращенного в биологическом хозяйстве”.

В Европе способ производства вин из биологических хозяйств определен общеевропейским законодательством в 1991 года.

По нему производитель обязан:

- оповестить о своей деятельности органы власти,
- выращивать виноград без применения синтетических химических продуктов (удобрения, пестициды),
- применять правила биологического сельского хозяйства в течение трех лет перед тем как получить право разместить на этикетке упоминание "вино, произведенное из винограда, выращенного в биологическом хозяйстве»,
- получить сертификат в уполномоченном органе. Сертификационные органы ежегодно



ВИЗИТНЫЕ КАРТОЧКИ СТРАН:

- Совиньон Блан- Нов. Зеландия
- Пино Нуар –Нов. Зеландия,
- Шираз – Австралия,
- Мальбек – Аргентина,
- Мерло – Франция (Бордо),
- Пинотаж – ЮАР,
- Зинфандель – США (Калифорния),

