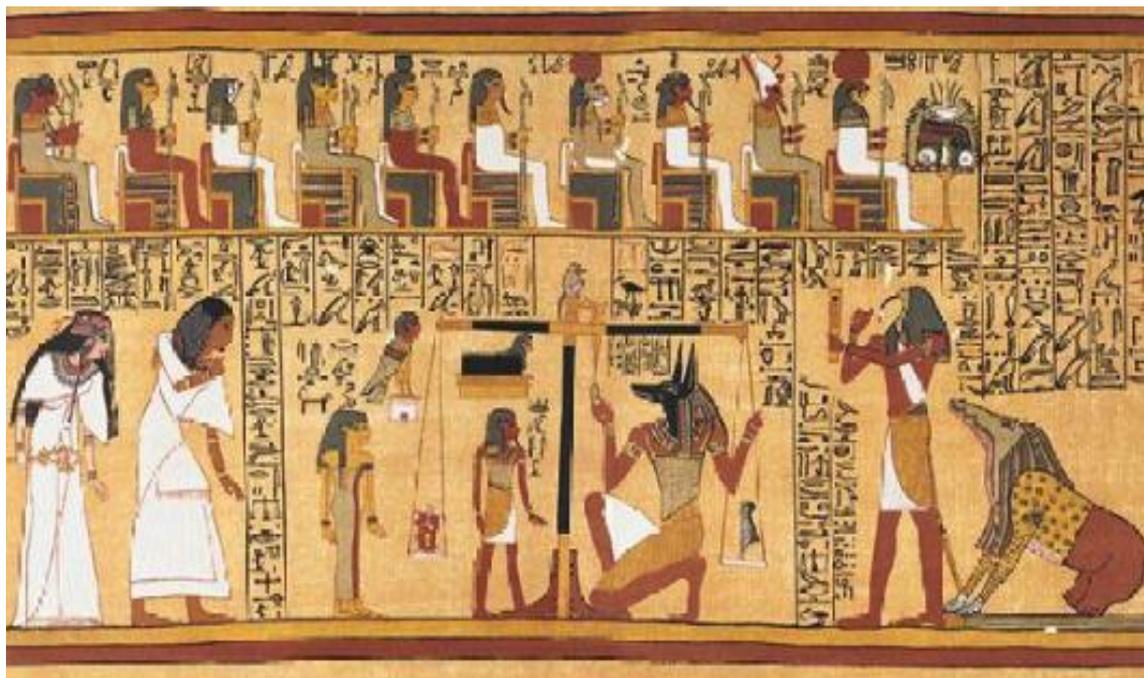




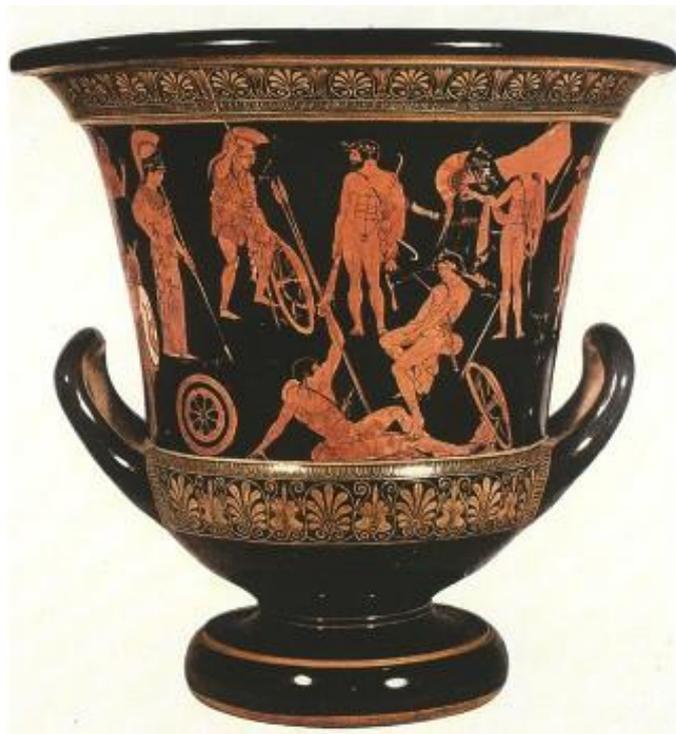
# История ВИНОДЕЛИЯ

Древний Египет  
Древняя Греция  
Древний Рим

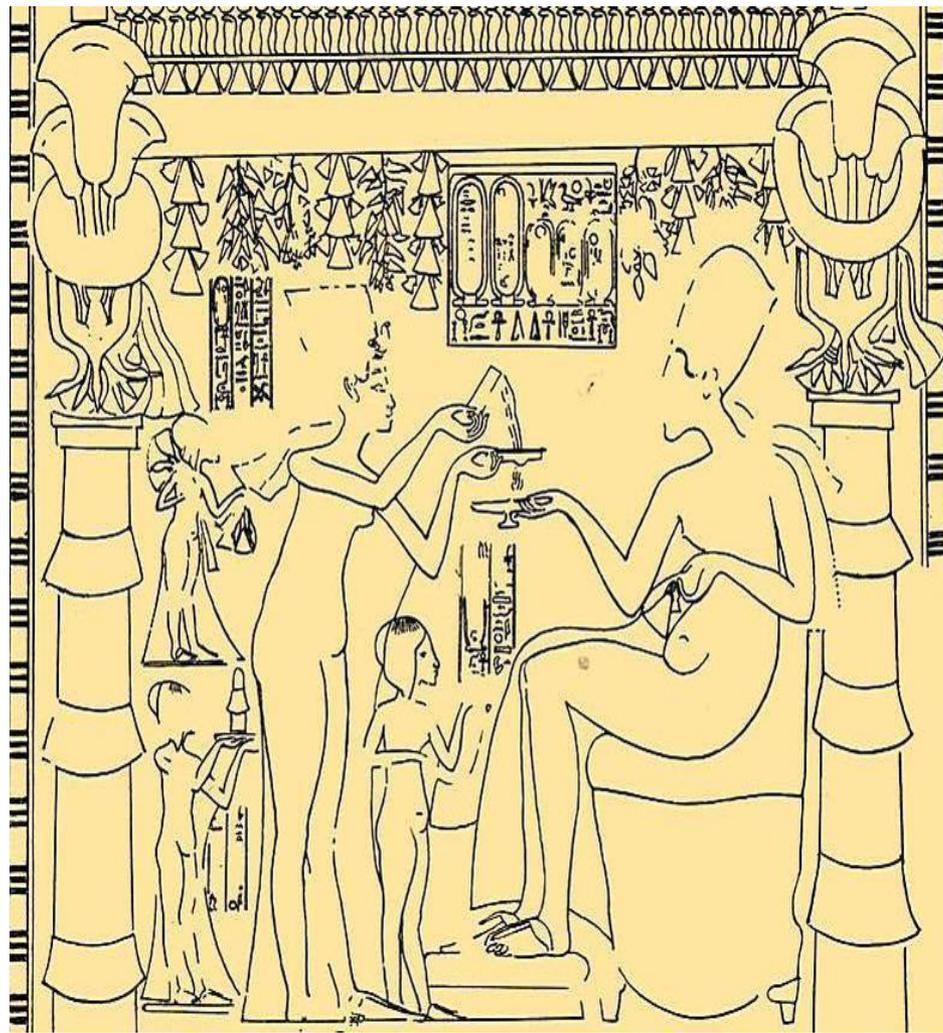
# Древний Египет



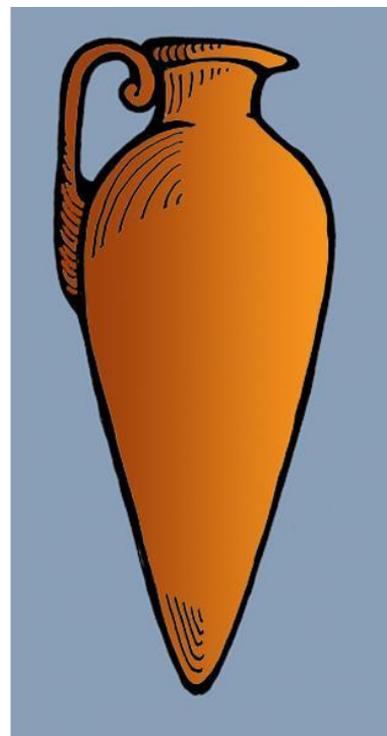
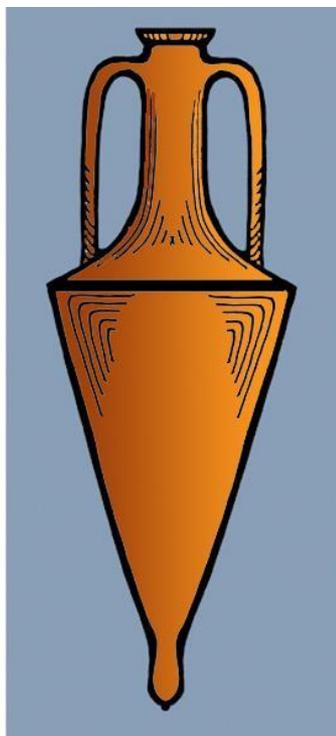
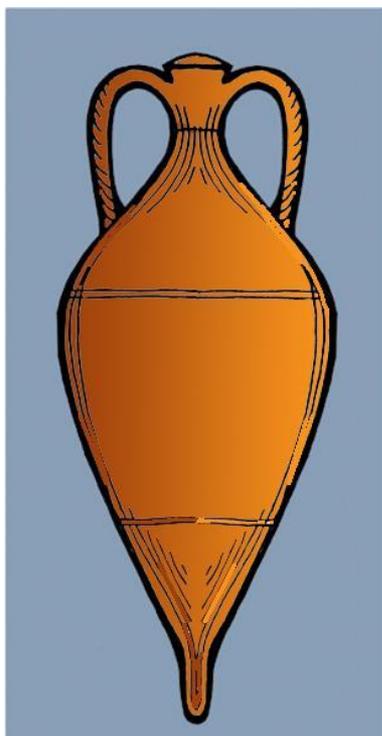
# Египет



# Египет



# Амфоры

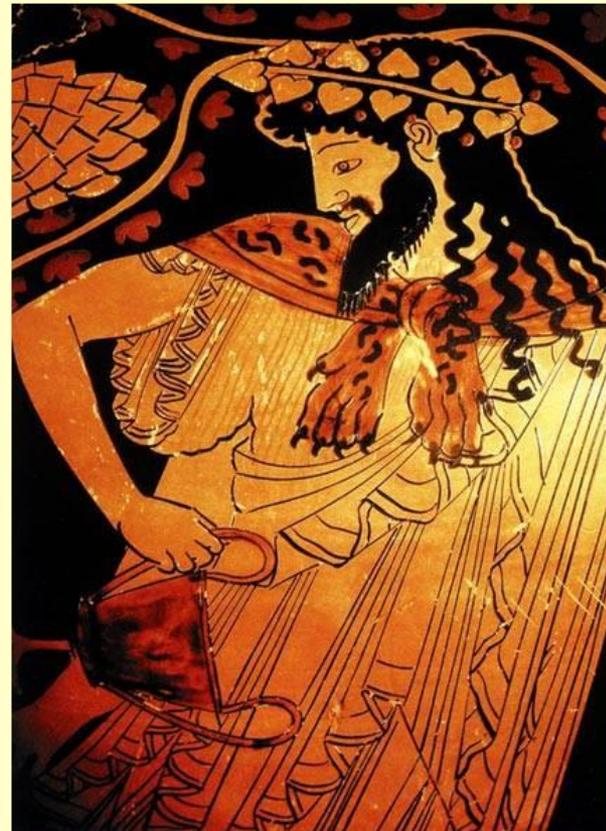
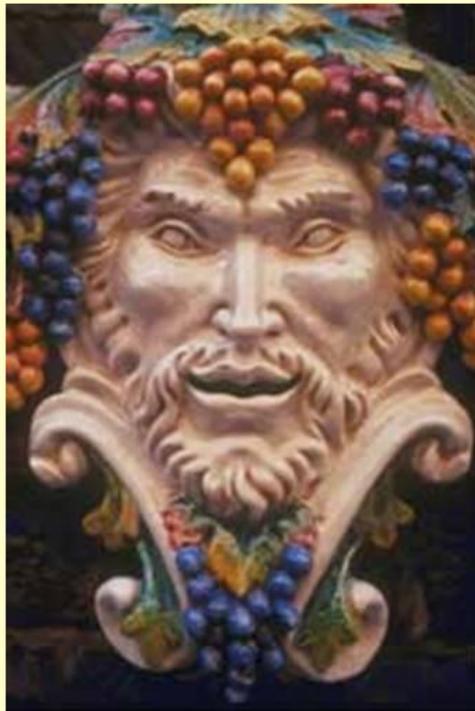




# Находки



# Древняя Греция



**Дионис –  
бог плодородия и виноделия**

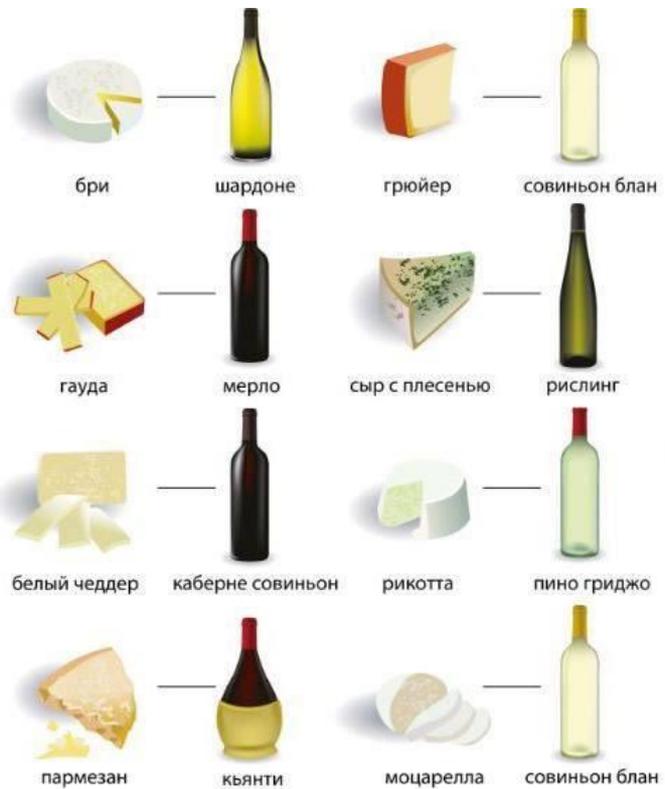
# Греция



# Древний Рим



# Эногастрономия



# Виноделие у монахов



# Галлы



# Филлоксеры



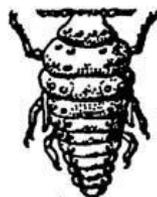
Яйцо  
филлоксеры



Личинка



Взрослое насекомое



Нимфа



Крылатая филлоксеры



Вздутия на корнях



Лист, пораженный филлоксерой



# Новый и Старый Свет

Старый и Новый Свет		
Страны	Франция, Италия, Германия, Испания, Австрия, Португалия, Греция	США, Австралия, Чили, Новая Зеландия, Южная Африка, Аргентина
Характеристики вин	Низкий уровень алкоголя, легкотельность, очень сухое, высокая кислотность, утонченные ароматы, больше «землистости», «травянистости», «минеральности». Способность к выдержке	Более высокий уровень алкоголя, более полное «тело», менее сухое, низкая кислотность, более простые ароматы, больше фруктовоности во вкусе. Предназначены для раннего потребления

# Технология производства белого вина



## Производство белого вина



# Производство красного вина



# Наука о вине называется – ЭНОЛОГИЯ

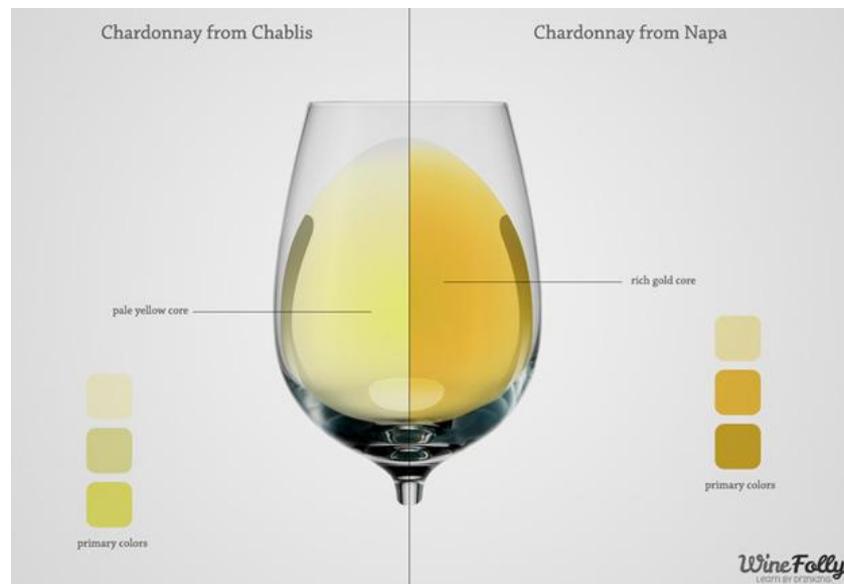
- **Вино**-это алкогольный напиток, получаемый полным или частичным спиртовым брожением виноградного или плодового -ягодного сока.
- По сырью вина делятся на:
  - -виноградные
  - -плодовые(сок яблок, груш и т.д.)
  - -ягодные ( лесные ,садовые, косточковые).
  - -растительные (арбуз, дыня, лепестки розы, ревень и т.д.).
  - -изюмные (вяленый или сушеный виноград).

# Какие бывают вина?

- Классификация вин
- По цвету:
- Вина делятся на белые, красные и розовые.



# ЦВЕТ ВИНА



# По качеству и срокам выдержки

- ▣ **Ординарное вино (обыкновенное, типичное, столовое)-** это вина, вырабатываемые из разных сортов винограда, с разных регионов, разных годов. На этикетку не выносятся сорт, год и регион.
- ▣ **Выдержанное вино-** вино, прошедшее обязательно выдержку, не менее 6 мес., считая с 1-го января, следующего за урожаем года.
- ▣ **Марочное вино –** вина высокого качества, выдержка которых должна быть не менее 1,5 лет для марочных столовых и не менее 2 лет для марочных крепких и десертных.
- ▣ **Коллекционные вина -** это лучшие марочные вина, которые после выдержки в бочках выдерживаются не менее трех лет в бутылках.

## По сортовому составу:

- ▣ **Сортовые (моносепажные)**- произведенные из одного сорта винограда. **Сепаж-это сорт.**
- ▣ **Купажные (ассамбляжные)** –из разных сортов. **Купаж-смешение.**

# По содержанию сахара и алкоголя:

- Специальные (т.е. крепленые)
- Крепкие (спирт-17-21% об, сахар-30-120 г/л)
- Сладкие (спирт -14-20% об., сахар до 150 г/л)
- Полудесертные (спирт-14-16% об, сахар -50-120г/л)
- Десертные (спирт-15-17% об., сахар -160-200 г/л)
- Ликерные (спирт-12-16%об., сахар -210-300 г/л)

# По содержанию углекислоты:

- Тихие
- Игристые



WWW.FOTOBANK.COM 5F16-4985 Stock: Food  
Alcohol



# Технологии производства

## ИГРИСТЫХ ВИН:

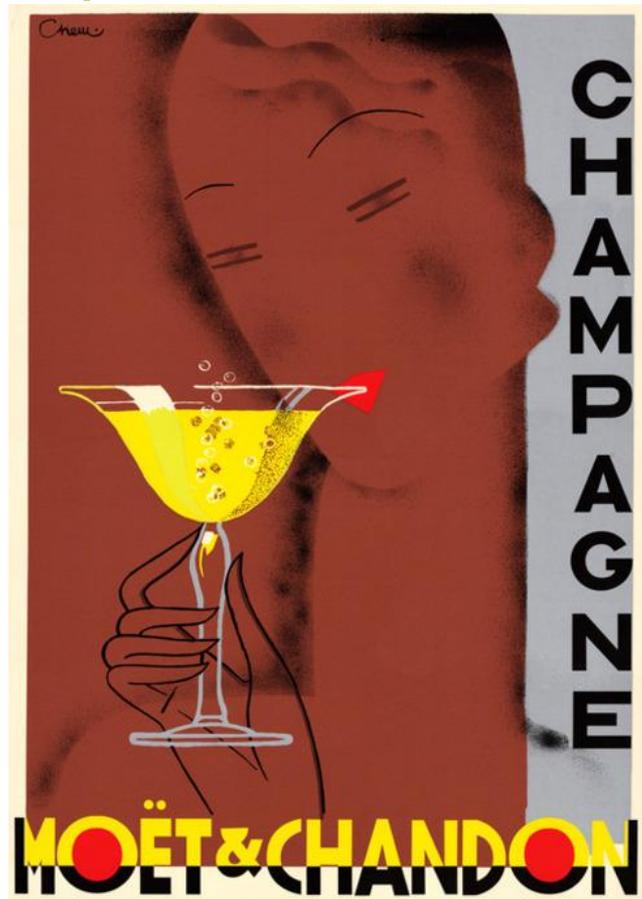
- ▣ 1. Дедовский метод, (сельский)
  
- ▣ 2. Традиционный метод вторичного брожения в бутылке ( шампанский или классический метод).
  
- ▣ 3. Метод Charmat - Martinotti (Шарма-Мартинотти), резервуарный метод.
  
- ▣ 4. Трансферный метод.

# ДЕДОВСКИЙ МЕТОД

- Брожение
- Укупорка в бутылки



Традиционный метод  
(классический) вторичного  
брожения.



# Технология



Традиционным способом делают шампанское из Шенюана, шардоне или из других регионов Франции и даже из испанской Каталонии.

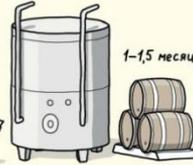


Пино нуар Шардоне  
Пино менье

## 1. СБОР УРОЖАЯ



## 2. ПРЕСОВАНИЕ



## 3. БРОЖЕНИЕ

1-1,5 месяца



Оценка урожая  
Какие пропорции выбрать?

## 4. АССАМБЛЯЖ



## 5. ТИРАЖ

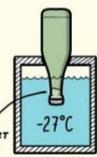


## 6. ШАМПАНИЗАЦИЯ

12-15°C на 15 месяцев



## 7. РЕМЮАЖ



## 8. ДЕГОРЖАЖ

осадоk замeрзает  
-27°C



## 9. ДОЗАЖ

Добавка сахара  
Экстра Брют - 0-6 г/литр  
Брют - 12  
Экстра сухое - 12-17  
Сухое - 17-23  
Полусухое - 5  
Полусладкое - 32-50



## 10. УПАКОВКА



## ГОТОВО!

## КОКТЕЙЛИ



### ДОВЕРЬСЯ ИНТУИЦИИ

- 90 шампанское
- 30 коньяк
- 2 ангостура биттер
- тостниковый сахар



### КОРОЛЕВСКИЙ МАРТИНИ

- 75 шампанское
- 75 белый вермут
- лайм
- лёд



### МИМОЗА

- 60 шампанское
- 60 апельсиновый сок



### АВРОРА

- 50 шампанское
- 60 водка
- 30 красный вермут
- лёд

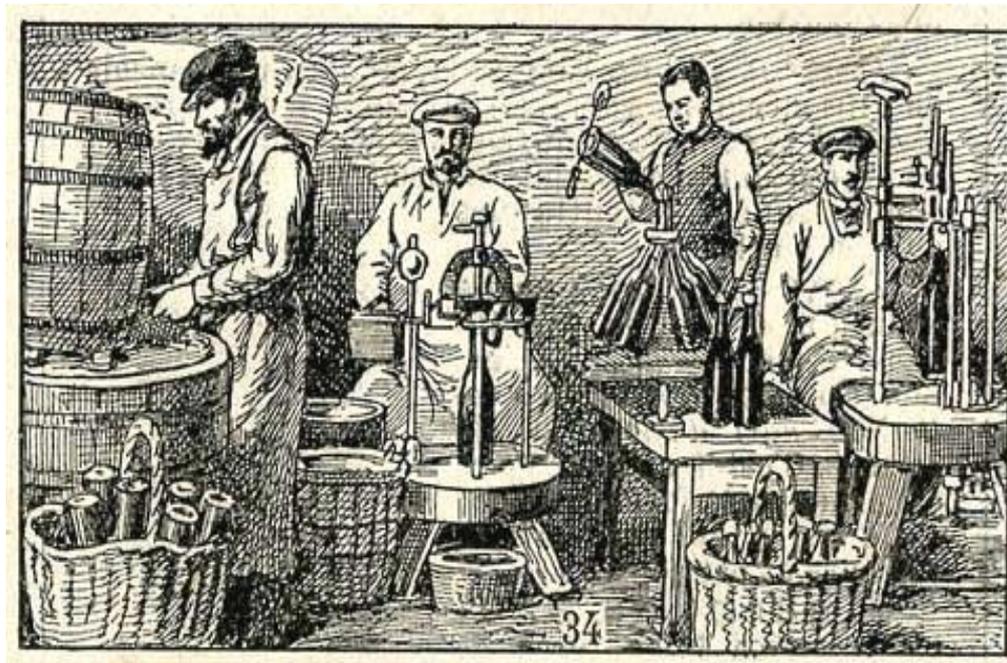
□ Получение базового тихого вина

# 1 этап



# Добавление тиражного ликера

- Сахар + дрожжи = CO<sub>2</sub>



# Ремюаж



# Мастер ремюажа



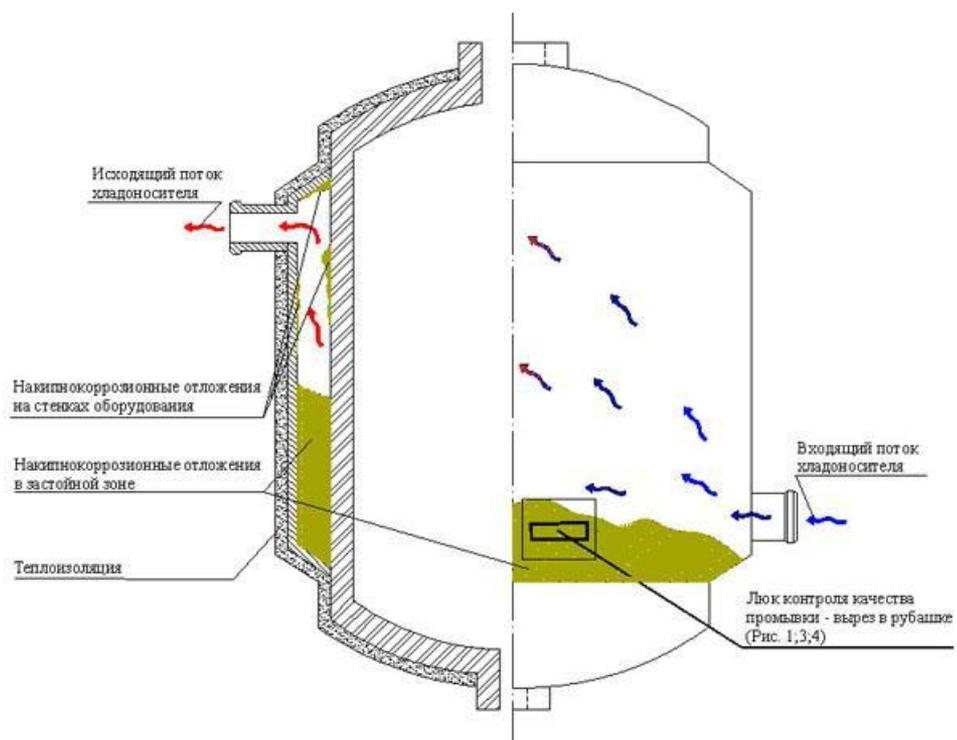
# Дегоржаж



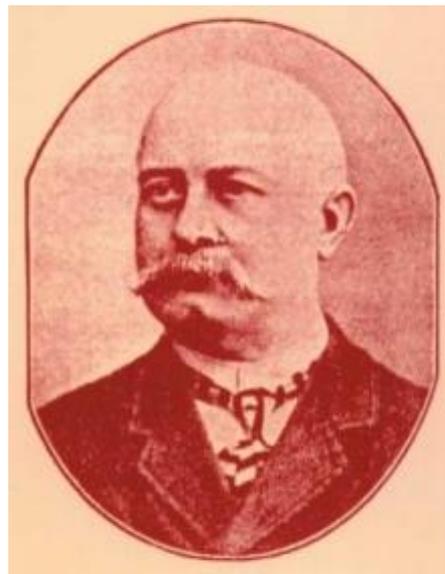
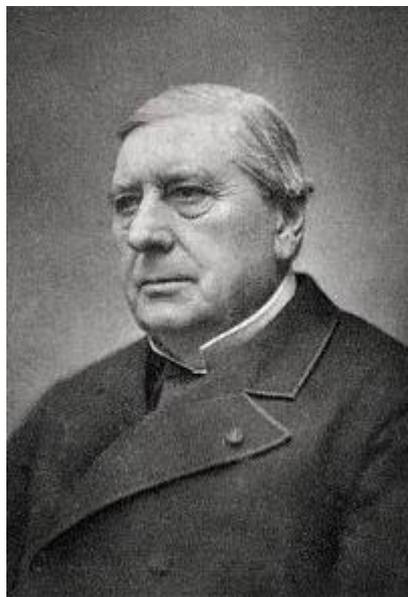
# Дозаж

- По степени сладости во Франции выделяют:
- **doux** - (сладкое, содержание сахара свыше 50 г/л),  
**demi-sec** (полусладкое, 33-50 г/л),  
**sec (dry)** (полусухое, 17-35 г/л),  
**extra sec** или extra-dry (сухое, 12-20 г/л),  
**brut** (сухое, 5-15 г/л),  
**extra brut/brut nature/brut zero/ultra -brut** (чрезмерно сухое, менее 6 г/л),  
**brut zero, brute nature, sans dosage, dosage zero** (почти не содержащее сахара, менее 3 г/л).

# Метод Шарма-Мартинотти



# Создатели



# По сахару

Тихие вина	Франции	Италия
1. Сухое	Sec менее 4 г/л	Seco менее 6 г/л
2. Полусухое	Demi-sec 4-12 г/л	Abboccato 6-20 г/л
3. Полусладкое	Moelleux 12-45 г/л	Amabile 20-45 г/л
4. Сладкое	Doux более 45 г/л	Dolce более 45 г/л

# Пастерьяж



# Botrytis cinerea





# Заизюмливание ягод



По содержанию  
сахара в винограде.  
Айсвайн



# Россия

- ▣ **В России по содержанию сахара:**
- ▣ -сухие – не более 4 гр/л., алк.-8,5-15%;
- ▣ -п/сухие- 4-18 гр/л., алк.-8,5-15%;
- ▣ -п/сладкие-18-45 гр/л., алк-8,5-15%;
- ▣ -сладкие от 45гр/л., алк.8,5-15%;

# Ампелография- наука о сортах винограда

- Международные
- Автохтонные





## Виноградная ягода

### Структура виноградины



Часть	Состав	Роль
Кисть(гребень)	Вода, танины, кислота	Приносит терпкость и кислоту вину. Используется очень редко.
Кожица	Красящие вещества, витамины (B, C, F)	Дает цвет вину, придает терпкость.
Дрожжи	Дрожжевые бактерии	Дрожжи отвечают за алкогольную ферментацию (брожение)
Мякоть	Вода, сахар, кислота	Вода – основная составляющая вина. Сахар – это необходимое сырье для дрожжей, которые они перерабатывают в алкоголь.
Косточка	Масло	Масло вовлекает /впитывает в вкусы и ароматы, необходимые для сохранения вкуса вина.

# Международные



# Каберне Совиньон



# Ароматы



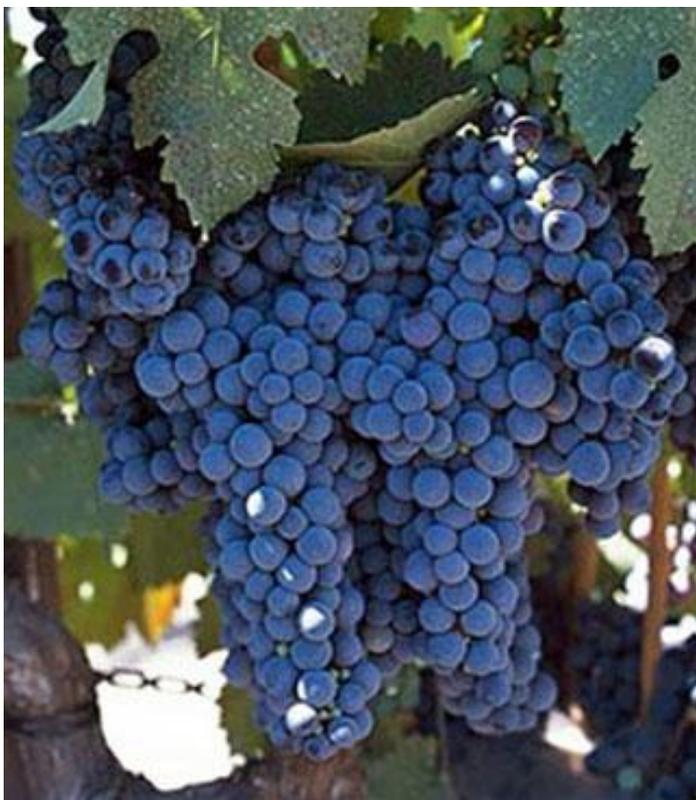
# Мерло («черный дрозд»)



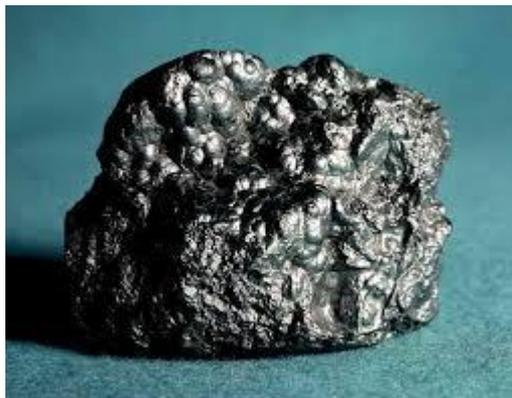
# Ароматы



# Каберне Фран



# Ароматы



© 019/12/06

EC-MIL.com

# Пино Нуар («Черная шишка»)



# Ароматы



Cherry



Raspberry



Black Olive & Tomato



Vanilla



Smoked Wood



Mushrooms



# Сира



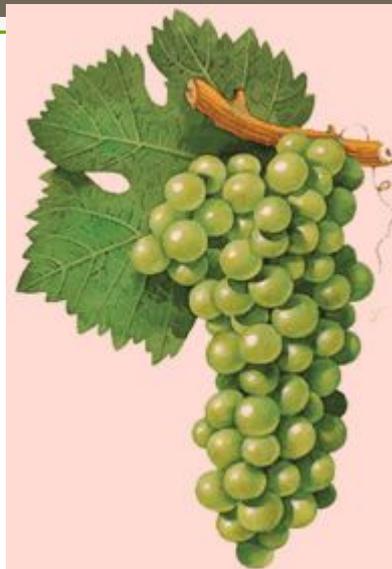
# Аромат



# Совиньон Блан



*rusvina.ru*



HB  
TRADE MARK

# Аромат

## Типичные ароматы совиньона блан

листья и почки чёрной смородины  
крыжовник  
красная  
свежескошенная трава  
маракуйя  
грейпфрут  
ледяра лимона  
лайм  
айва



# Шардоне



# Аромат



# Гевюрцтраминер



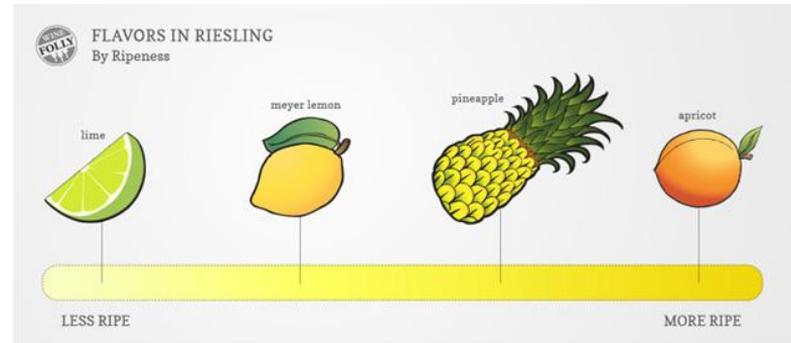
# Гевюрцтраминер – (« пряная ягода »)



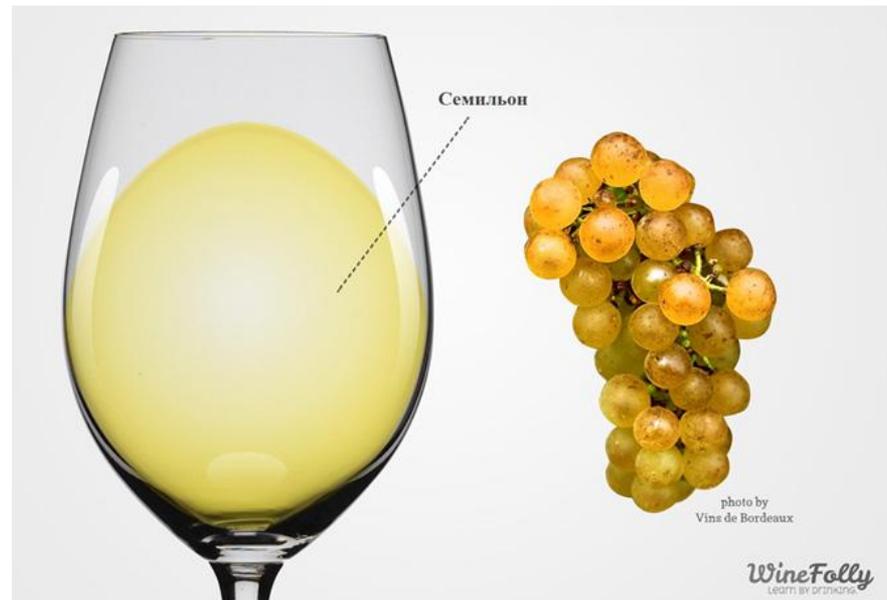
# РИСЛИНГ



# Аромат



# Семилъон



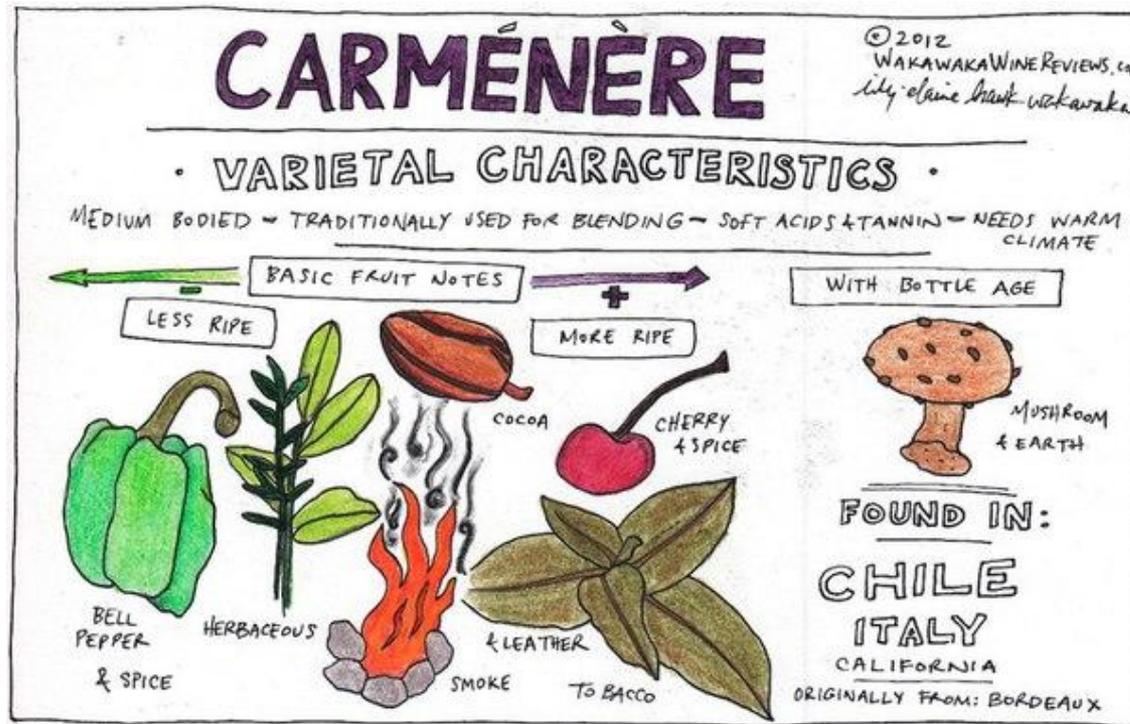
# Ароматы



# Карменер



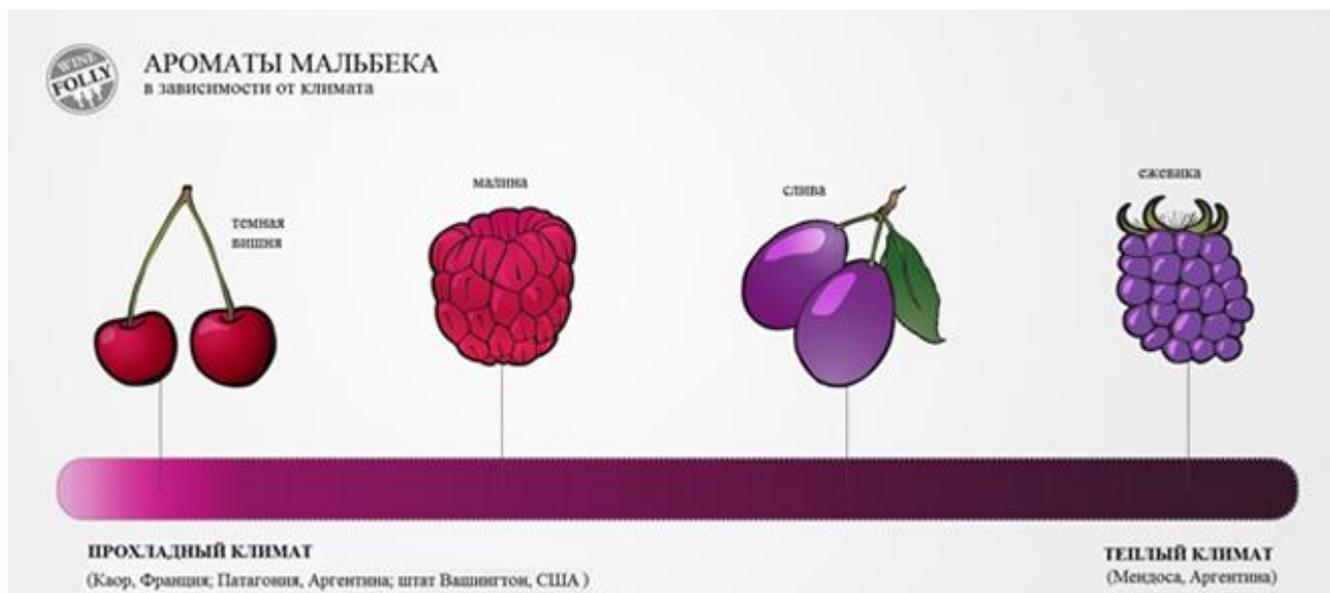
# Ароматы



# Мальбек



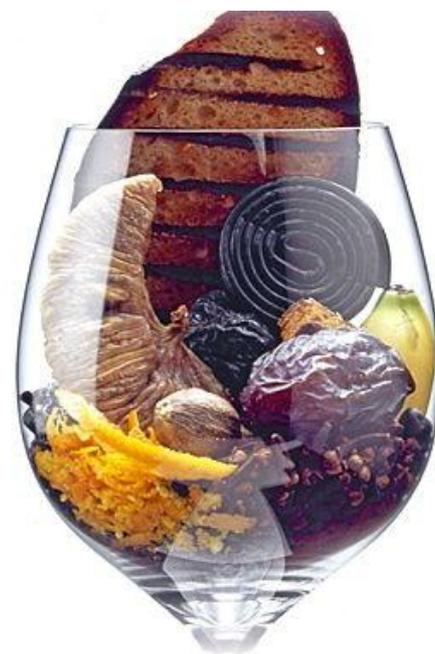
# Аромат



# Темпранильо- ( «скороспелка»)



# Αροματ

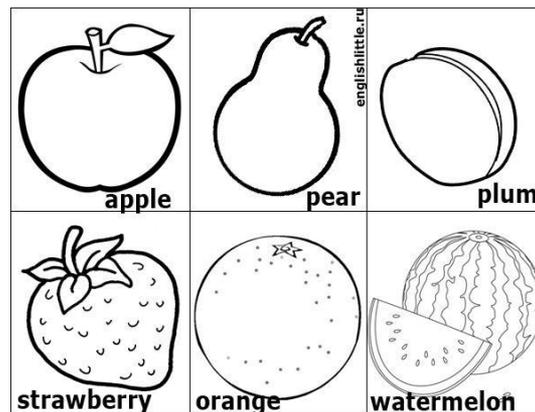


Tempranillo

# Виура (Макабео)



# Аромат



# Неббиоло - («любящий туманы»)



# Αροματ



# Санджовезе- («кровь Юпитера»)



# Аромат



Dark Cherries



Strawberries



Black Currant



Orange Peel



Cinnamon & Thyme



Vanilla

# Чтение этикетки

- Страна
- Регион
- Деревня (коммуна)
- Классификация
- Степень зрелости ягод
- Виноградник
- Имя производителя( Шато или завод)
- Сорт (название купажа)
- Алкоголь
- Год урожая
- Выдержка
- Объем бутылки

# Франция



# Италия



# Испания



# НОВЫЙ СВЕТ



# Германия

