

ВИНО / WINE / VIN /

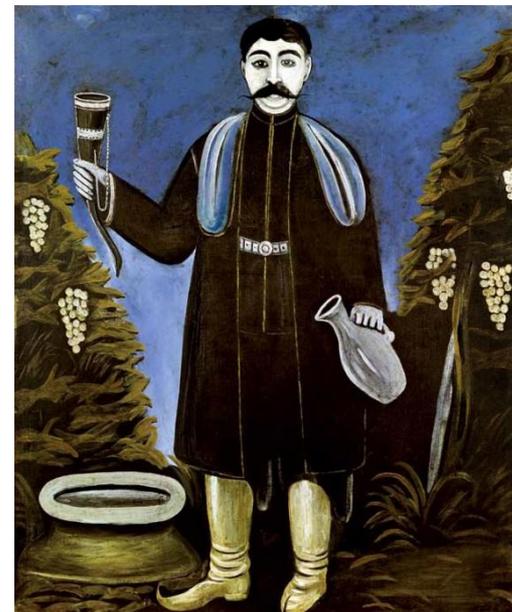
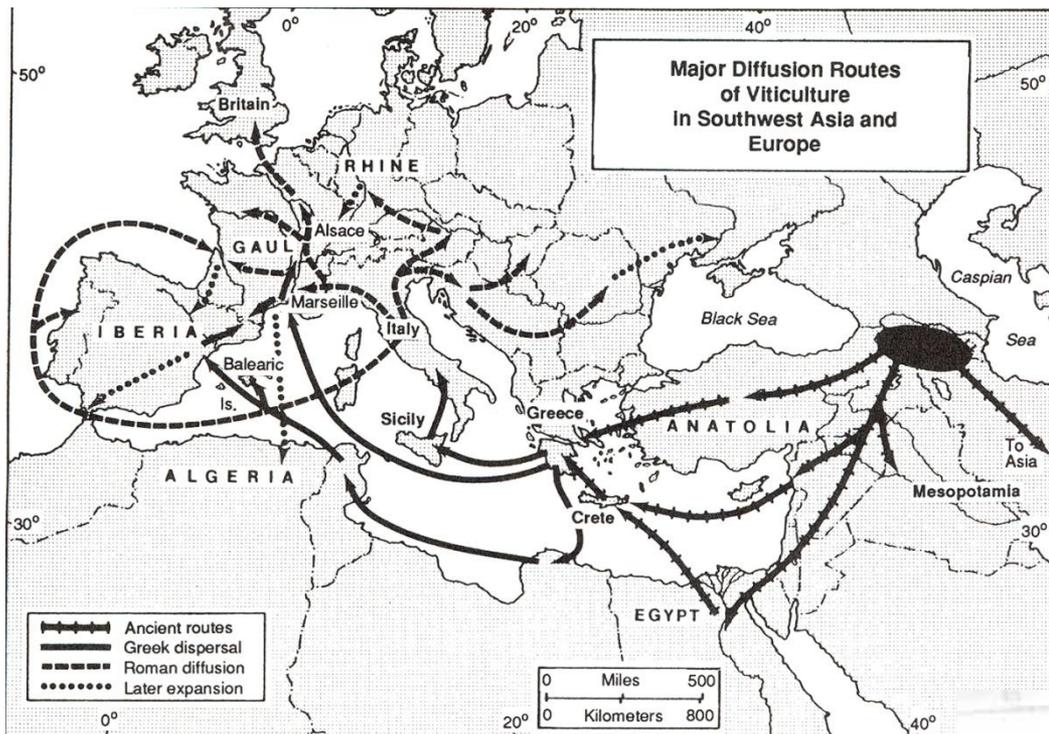
VINO

*«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

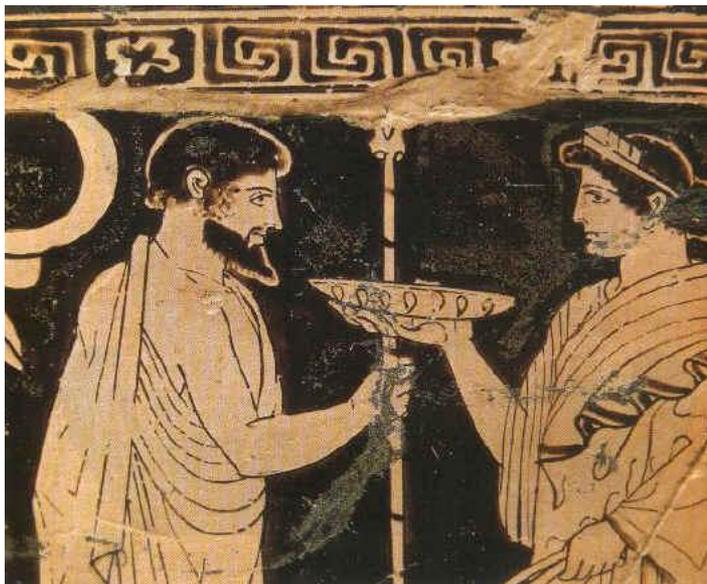
*Возраст виноделия  
составляет около 7000 лет.*



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



# ИСТОРИЯ



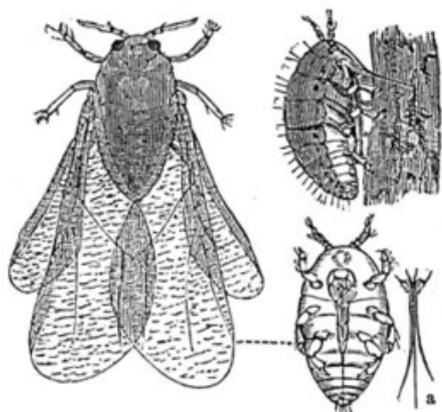
ВИНО / WINE / VIN /

VINO

# ИСТОРИЯ

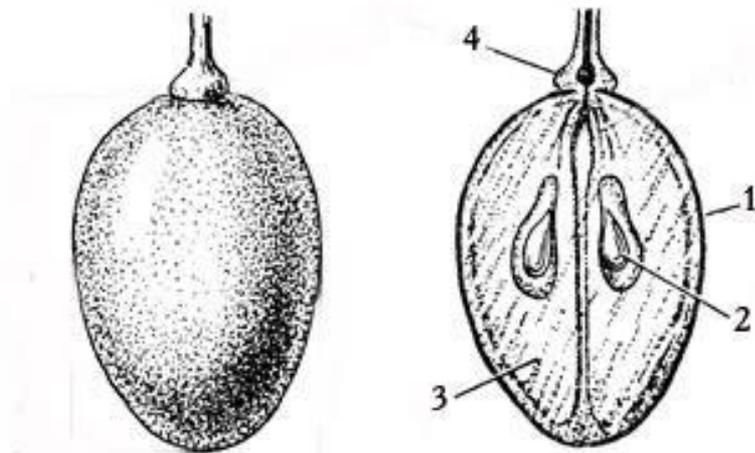


В XVI—XVIII веках виноградную лозу начали культивировать на территории некоторых стран Нового Света.



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

- сбор винограда (вручную или машинами);
- прессование;
- **брожение (вместе с мезгой);**
- дображивание;
- снятие с мезги (процеживание);
- выдержка;
- оклейка (осветление);
- розлив и укупорка.

### Белое вино

- сбор винограда;
- прессование;
- **отделение от мезги;**
- брожение;
- дображивание;
- фильтрация;
- выдержка;
- оклейка;
- розлив и укупорка

### Розовое вино

- 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).

