



ПОДЛИННЫЕ ВИНА НА ЯЗЫКЕ ОРИГИНАЛА



мастер-класс АРОМАТЕРАПИЯ



VERDEJO



VIOGNIER



PINOT BLANC

- **ОРГАНОЛЕПТИКА** — свойства веществ, объектов внешней среды, которые можно выявить и оценить при помощи органов чувств.

ТЕЛО ВИНА

ТАНИНЫ

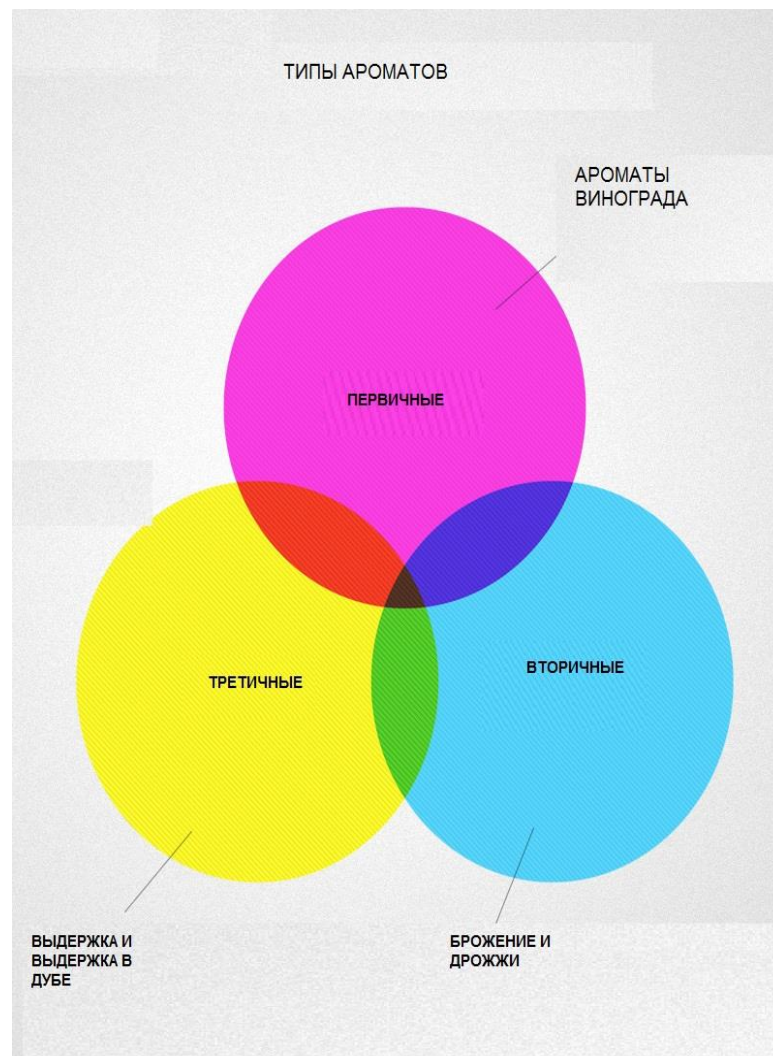
КИСЛОТНОСТЬ

СЛАДОСТЬ

ВКУС И АРОМАТ

ВЫДЕРЖКА





AROMAS CHARTS

AROMA CHARACTERISTICS: PEST FROM 2010: FROM GRAPE VARIETIES



ODOUR:

The objective of the olfactory examination is to judge the intensity, complexity and quality of a wine's aroma, and subsequently to identify and describe the character of the specific odours of which it is composed. The sense of smell is the key to enjoying wine, because it enables us to perceive both aroma and subtleties of flavour.

COMPLEXITY:

Term for wine exhibiting depth of aromas, and variety of odorous sensations after being inhaled.

INTENSITY:

Is made up of various odorous sensations coming together at once. Is a measure of quantity and not necessarily quality. In a fine wine an intense bouquet is an attribute but in a poor-quality wine a strong odour can be negative factor.

QUALITY:

Represents the synthesis relating both to olfactory intensity and complexity, as well as finesse, elegance, frankness and typicity. The taster's experience and knowledge of wines play an important role in the evaluation of the olfactory quality.

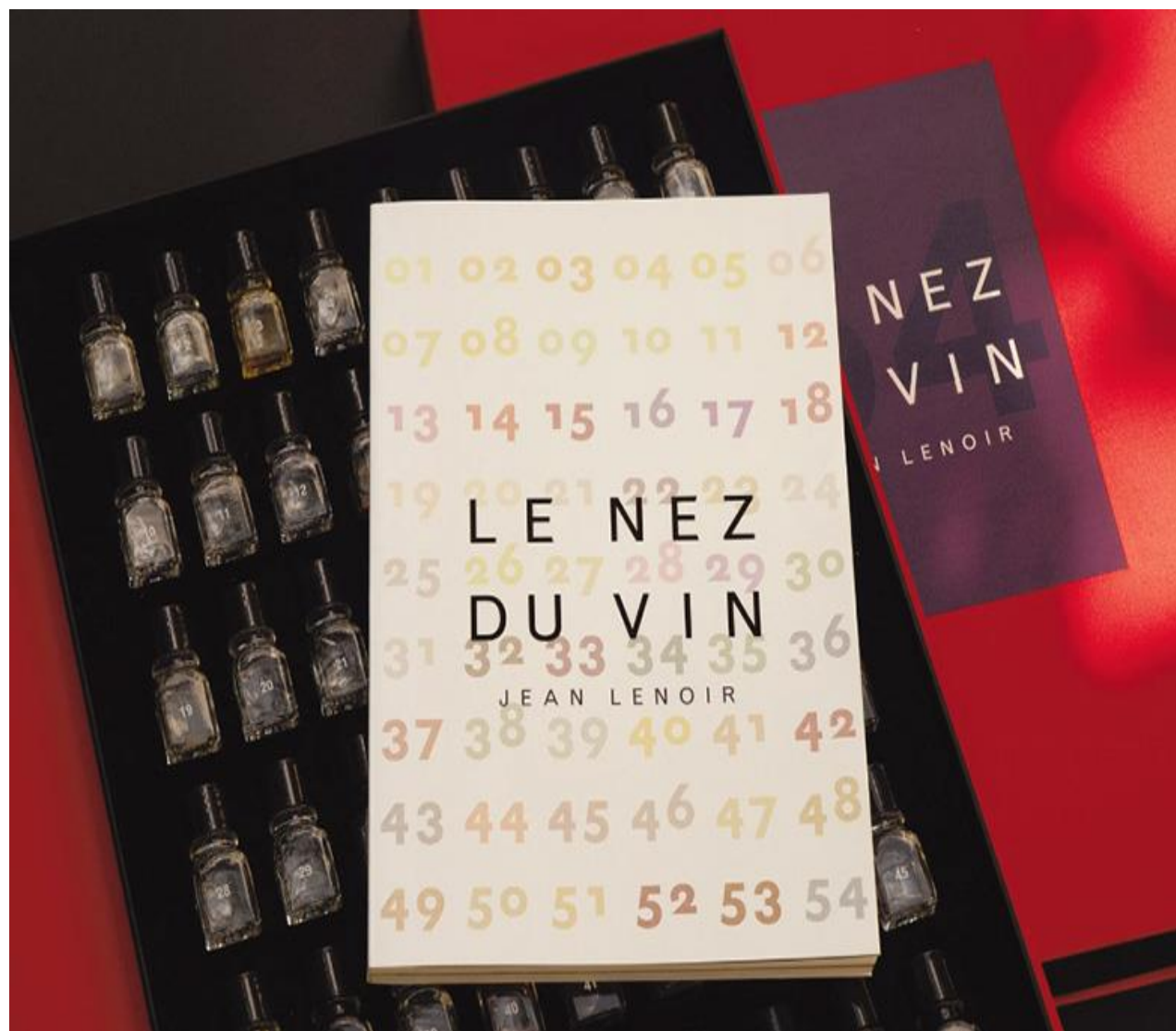
ВЫДЕРЖКА ВИН В БОЧКЕ



Сорт	Первичные ароматы	Вторичные ароматы	Третичные ароматы
шардоне	акация, боярышник, липа, свежее сливочное масло	бриошь, дрожжи, инжир, вереск, персик	сухофрукты, засахаренные фрукты, тосты
совиньон	черносмородиновая почка, крошеный кремний, самшит, кошачий запах	жареные, дымные нотки, засахаренные фрукты	йод, цукаты, цедра (лимон), животные то
шенен	айва, липа	мед, цукаты, жареные тона	жареные орехи, специи, корица
мускат	лепесток розы, личи, экзотические фрукты	консервированный абрикос, сухофрукты	перец, мускатный орех, корица, мускус
<i>Внимание: появление ароматов яблока, орехов, миндаля в белых винах – это сигнал к окислению.</i>			
мерло	травянистые тона, клубника, малина, красные и черные ягоды	сухие листья, земля, перегной, кожа, ментол, табак	кожа, грибы, дичь, трюфель, сушеная гру
сира	фиалка, черная смородина, малина, перец	сливки, табак, лакрица, засахаренные фрукты	гудрон, животные то, трюфель, резина
Каберне совиньон	черная смородина, фиалка	Кедр, лакрица, пряности	джем, кожа, животные тона
мурведр	черника, тутовник, перец	грибы, трюфель, специи, лакрица	йод, кожа, животные т
неббиоло	красные фрукты, ягоды, гудрон, кислая вишня	перец, кедр, дымные нотки, гудрон	грибы, трюфель, живот тона
<i>Внимание: появление ароматов инжира, миндаля, грецкого или лесного ореха в красных винах – это сигнал к окислению.</i>			

Присутствующие в вине ароматы ванили скорее всего говорят об использовании для новых дубовых бочек во время выдержки и не могут рассматриваться как знак качества. Эволюция этого аромата чаще всего приводит к появлению в вине неприятных тонов горелого кофе, шоколада.

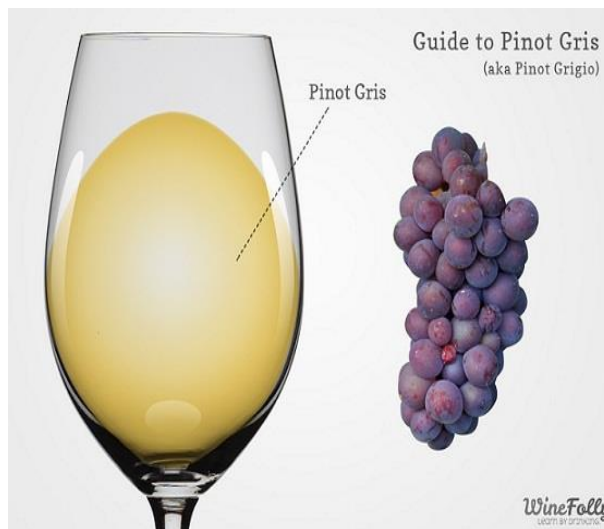




АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ. БЕЛЫЕ СОРТА



Синонимы: Пино Гри (Pinot gris), Пино Гриджо (Pinot grigio), Фроменто Гри (Fromenteau gris), Руландер (Rulander), Граубургундер (Grauburgunder), Grauer Burgunder, Grauer Riesling, Grauklevner, Pinot Beurot, Auvemat Gris, Auxerrois Gris, Токай д'Эльзас Tokay d'Alsace (до 2007), Szurkebarat, Sivi Pinot.

Площадь посадок в гав Италии : Венето 11 511Га

Общая площадь виноградников Пино Гриджо в Италии: 21 800 Га

Вина: легкие, питкие, необходимо выпить в течении года

Выделяют три стиля вин из Пино Гриджо:

- 1) Минеральный и сухой
- 2) Фруктовый и сухой
- 3) Фруктовый и сладкий

Ароматы: лайм, лимон, белый нектарин и яблоко, в зависимости от терруара могут появляться медовые нотки, цветочные ароматы, специи и соленая минеральность



АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ. БЕЛЫЕ СОРТА



Коломбар является гибридом сортов Шенен Блан и Gouais Blanc

Вина: Вина из Коломбара имеют живой характер, умеренную сухость, нормальную кислотность и тонкий аромат специй и цветов.

Ароматы: цитрусовые, персик, ананас, жасмин, ананас





Merlot

Синонимы: семильон руж, бенье, merlô (венето).

Площадь посадок в га:

Во Франции: 96 600 (3-е место)

В мире: 190 000

Урожайность с гектара: хорошая (40-60 гл)

Вина: Хорошего качества, с повышенным градусом, очень насыщенного цвета.

Ароматы: сушеные красные ягоды, сливы, пряности, малина, черная смородина



Сорт винограда: Саперави

Вина: Вина Ркацители — это идеальное сочетание аромата, гармонии и умеренной кислинки.

Ароматы: черная вишня, спелые фрукты



Синонимы: Видюр, наварра, буше, лафит (в Болгарии)...

Площадь посадок в га:

Во Франции: 51 442 (1999), 5-е место.

В мире: 165 000

Урожайность с гектара: Сильная (70-120 гл), слабая на старых лозах (15-25 гл).

Вина: Очень насыщенные, очень танинные в Медоке.

Ароматы: Зрелая смородина, фиалка, кедр, пряности..



Cabernet Sauvignon

БОЛЕЗНИ ВИНА

