



СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ ДЛЯ ЧТЕНИЯ
НА ЛЮБЫХ МОБИЛЬНЫХ УСТРОЙСТВАХ

Rose

**ЭММАНУЭЛЬ
КЛАВЬЕ**

- ◆ **Характеристики**
- ◆ **Основные вкусы
и ароматы**
- ◆ **Технология производства**
- ◆ **Популярные марки**
- ◆ **Сочетание с закусками**



—
**Азбука
сомелье**
—



СОДЕРЖАНИЕ

КАК ВИНОГРАД ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ВИНО

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА

ВИННЫЕ БУТЫЛКИ И ЭТИКЕТКИ

КАК ХРАНИТЬ ВИНО

БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА

КАК ОТКРЫТЬ И ПОДАТЬ ВИНО

КАК ОЦЕНИТЬ ВИНО ПО ВИДУ

ДЕГУСТАЦИЯ ПО ЗАПАХУ

ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ

ДЕЛАЕМ ВЫВОДЫ О ВИНЕ

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА

РОЗОВЫЕ ВИНА

БЕЛЫЙ ЗИНФАНДЕЛЬ (WHITE ZINFANDEL)

КОТ ДЕ ПРОВАНС РОЗЕ (CÔTES DE PROVENCE ROSÉ)

РОЗЕ Д'АНЖУ (ROSÉ D'ANJOU)

РОЗОВЫЕ ВИНА

Розовое вино стали производить с XV в., но популярность оно начало приобретать только с XIX столетия. Несмотря на относительную сложность технологии изготовления, этот напиток полюбился многим виноделам благодаря легкому вкусу и разнообразному аромату. Букетом розовое вино больше напоминает белое, в то время как его цвет приближен к красному. Молодое розовое вино по вкусовым качествам считается лучше, чем выдержанное. Поэтому его рекомендуется пить в течение двух лет после розлива по бутылкам. На сегодняшний день центром производства розового вина считается французский Прованс. В этом регионе изготавливается порядка трети от мирового объема этого напитка. Кроме того, розовое вино в большом количестве производится в таких французских регионах, как Бургундия и Бордо, а также в Италии, Португалии и Испании.



КАК ВИНО СТАНОВИТСЯ РОЗОВЫМ

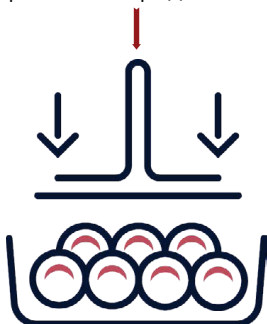
Вымачивание:
виноградное сусло
выдерживают с кожицей
(как для красных вин)



Сок отделяют от кожицы

Дальнейшую обработку сусла
производят как для белого
вина

Прямое прессование:
черный виноград сминают



Сок быстро окрашивается

Виноград отжимают

Дальнейшую обработку сусла
производят как для белого
вина

ОТ ЧЕГО ЗАВИСИТ ЦВЕТ ВИНА



ОБЩИЕ ОПИСАНИЯ ЦВЕТА РОЗОВОГО ВИНА



Цвет луковой шелухи
Цвет лосося
Оранжевый
Оранжево-розовый
Светло-розовый
Розовый
Малиновый
Клубничный
Вишневый

ТИПИЧНЫЕ ВКУСЫ И АРОМАТЫ РОЗОВОГО ВИНА



Клубника



Малина



РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

27% — Франция.

21% — Италия.

12% — США.

10% — Испания.

30% — Другие винодельческие регионы.

ЛЕГКИЕ РОЗОВЫЕ ВИНА

Легкие розовые вина прекрасно освежают, обычно они имеют яркие фруктовые ноты и легкую кислинку. Как правило, их получают методом прямого пресования плодов черного винограда.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



КРЕПКИЕ РОЗОВЫЕ ВИНА

Крепкие розовые вина отличаются меньшей кислотностью, чем легкие разновидности, и более полным телом. Для них характерны вкусовые нотки красных плодов, иногда с пряным оттенком. В крепких розовых винах содержится больше дубильных веществ, и у них более насыщенная темная окраска. Во многих случаях такие вина производятся по технологии вымачивания.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

