



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

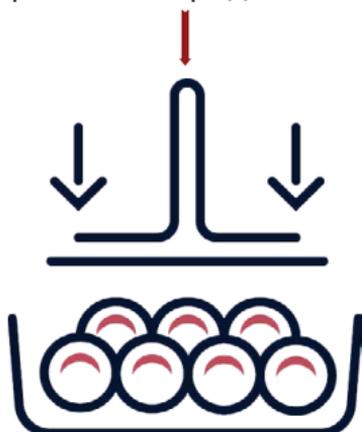
**Вымачивание:**  
виноградное сусло  
выдерживают с кожицей  
(как для красных вин)



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



Время  
контакта сока  
с виноградной  
кожицей

Время  
выдержки  
вина

Сорт винограда

# 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

Красная смородина



Малина



Миндаль



Липа



Грейпфрут



## 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

