



СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ ДЛЯ ЧТЕНИЯ
НА ЛЮБЫХ МОБИЛЬНЫХ УСТРОЙСТВАХ

Крепленое ВИНО

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

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

ВЕРМУТ (VERMOUTH)

МАДЕРА (MADEIRA)

МАЛАГА (MÁLAGA)

МАРСАЛА (MARSALA)

ПОРТВЕЙН (PORTO)

ХЕРЕС (JEREZ)

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

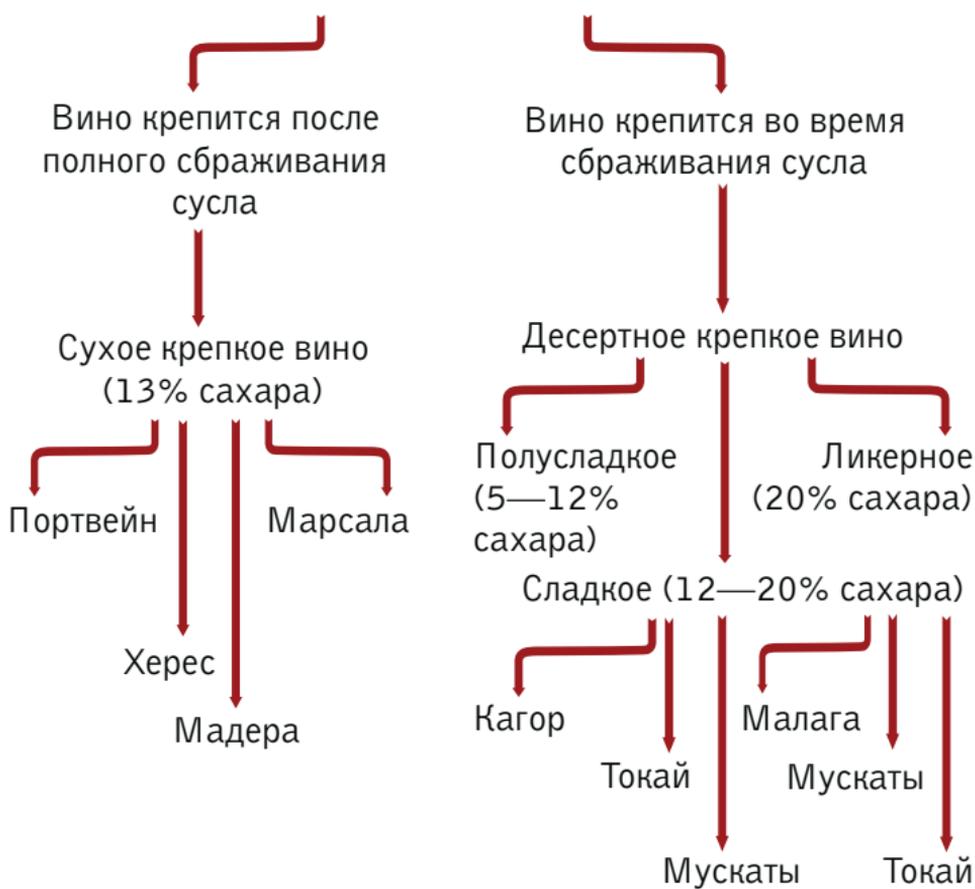
Крепленые вина не вписываются в общий ряд тихих вин. Они называются «специальными», так как производятся особым способом, позволяющим получить гораздо бóльшую концентрацию спирта. В данном случае алкоголь образуется не естественным образом, а путем добавления спиртосодержащих продуктов: бренди или этилового спирта. Крепленые вина содержат 16—20% спирта. Обычно их подают в качестве угощения по особым поводам.



ИСТОРИЯ

Первые крепленые вина начали производить в XVI—XVII вв. Виноторговцы, перевозящие алкоголь на кораблях, обнаружили, что вино плохо выдерживает длительные торговые рейсы, перепады температур и постоянную тряску. Тогда они придумали добавлять в напиток бренди. В итоге вино не только лучше переносило перевозки, но и приобрело новый вкус, который завоевал большое количество поклонников. Со временем виноделы стали практиковать данную технологию в условиях производства. В наши дни при изготовлении крепленых вин применяется практически тот же процесс.

ВИДЫ ВИНА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КРЕПЛЕНИЯ



ВИДЫ КРЕПЛЕННОГО ВИНА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫДЕРЖКИ



Выдержка
3—24 месяца

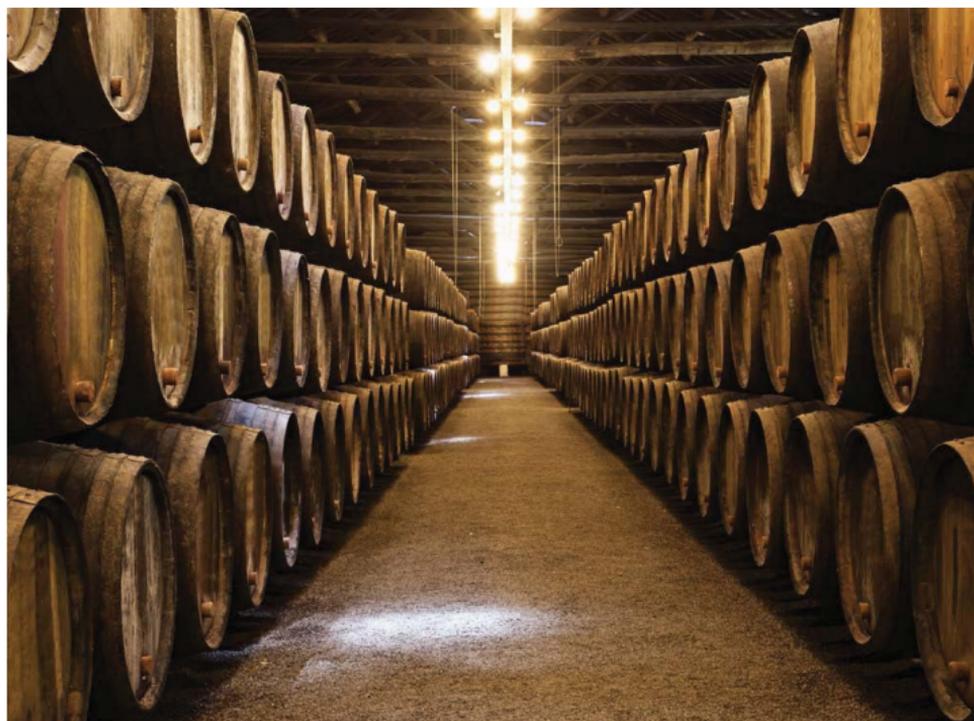


Дешевое ординарное
вино

Выдержка
3—5 лет



Дорогое марочное вино
с богатым букетом



Бочки с Портвейном в винном погребе, Португалия.

КАК ПИТЬ

Крепленые вина обычно пьют охлажденными до температуры 10—18°C из специальных бокалов или рюмок емкостью 75 мл. Иногда их употребляют в качестве аперитивов — напитков, возбуждающих аппетит, или дижестивов — напитков, спо-

собствующих пищеварению. Кроме того, многие крепленые вина приятно пить в чистом виде, без сочетания с едой. Не менее достойно они выглядят и в качестве ингредиентов для пуншей и грогов, а также как элемент коктейлей.





ВЕРМУТ (VERMOUTH)

Вермут — крепленое ароматизированное вино. В переводе с немецкого его название означает «полынь» — это основной растительный компонент, использующийся для создания уникального букета напитка. Сладкий вермут может быть белым или красным. В зависимости от конкретного состава напиток может иметь соломенно-желтый, золотистый или коричневый оттенок. Белый сладкий вермут имеет нежный вкус со слабой горчинкой. Для окрашивания напитка в красный цвет обычно используют карамель. Красный сладкий вермут имеет более насыщенный аромат и вкус. Сухой вермут бывает только белым. У него более светлый оттенок, чем у сладкой разновидности, и он отличается более выраженной горечью.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сладость		6/10
Кислотность		5/10
Крепость		10/10
Тельность		8/10
Фруктовость		2/10