

# Зміст

Вступ	VI		
<b>ОСНОВИ</b>		<b>ВИНОРОБНІ РЕГІОНИ</b>	
Базові відомості про вино	2	Виноробні регіони	174
Дегустація вина	12	Австралія	178
Як поводитися з вином	22	Австрія	182
Покдання їжі та вина	30	Аргентина	184
		Іспанія	186
		Італія	188
		Німеччина	192
<b>РІЗНОВИДИ ВИН</b>		Нова Зеландія	194
Різновиди вин	40	Південна Африка	196
Ігристі вина	44	Португалія	198
Легкотілі білі вина	54	США	200
Повнотілі білі вина	70	Франція	208
Ароматні білі вина	80	Чилі	216
Рожове вино	92		
Легкотілі червоні вина	96	Словник	218
Середньотілі червоні вина	102	Показчик	221
Повнотілі червоні вина	130	Джерела та особливі подяки	231
Десертні вина	158		

[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

# ЩО ТАКЕ ВИНО?



**Вино** — це алкогольний напій, який отримують внаслідок бродіння виноградів. Вино можна зробити з будь-яких фруктів, але більшість з них виробляють із технічних сортів винограду.



VITIS VINIFERA  
(Виноградні виноградні лози)

**Технічний виноград** відрізняється від столового. Він набагато менший, має кісточку, а також солодкий за столовий виноград.



VITIS LABRUSCA  
(Діно виноградні лози)



Для того, щоб на **виноградній лозі** зросло гріно, потрібно цілолітнє життя. У Північній півкулі урожай збирають із серпня до жовтня, у Південній — з лютого до квітня.



**Винаж** (урожай) відзначає року, коли виноград було зібрано. Найкращі вина — це винаж (гріно) кількох урожаїв.



**Сирієві вина** виготовляють з одного сорту винограду (наприклад, Пино Нуар (Pinot Noir), с. 100).



**Купажовані вина** отримують шляхом змішування кількох сортів винограду (наприклад, купаж Бордо (Bordeaux Blend), с. 136).



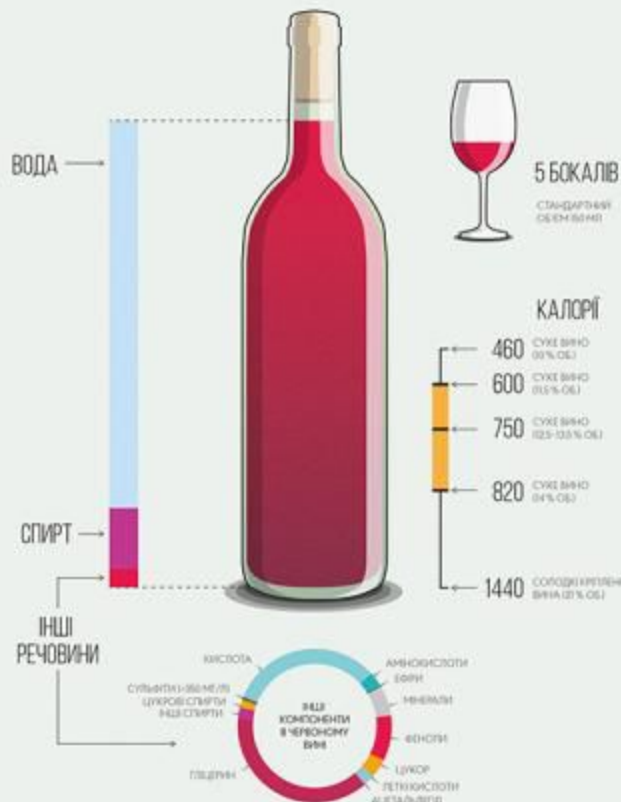
Найкраще виноград росте в умовах **помірного клімату**. В Північній Америці виноград вирощують на території від півночі Мексики до півдня Канади.



У регіонах із **прохолоднішим кліматом** виробляють вина з більш кислим смаком.



У регіонах із **теплішим кліматом** смак вина більш солодкий.



Купити книгу на сайте [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

## ФАКТИ ПРО ВИННІ ПЛЯШКИ

### ФАКТИ ПРО ВЖИВАННЯ ВИНА

♻️ СТАНДАРТНИЙ ОБ'ЄМ ПЛЯШКИ  
У стандартній пляшці об'ємом 750 мл міститься 5 бокалів вина.

♻️ СТАНДАРТНИЙ БОКАЛ ВИНА  
Стандартний бокал містить 150 мл вина. У середньому – це 150 калорій і 0-2 грами цукру/води.

♥️ ЗДОРОВЕ ВИЖИВАННЯ  
Національний інститут раку рекомендує жінок пити не більше 1 бокала вина на день, чоловікам – не більше 2 ж.

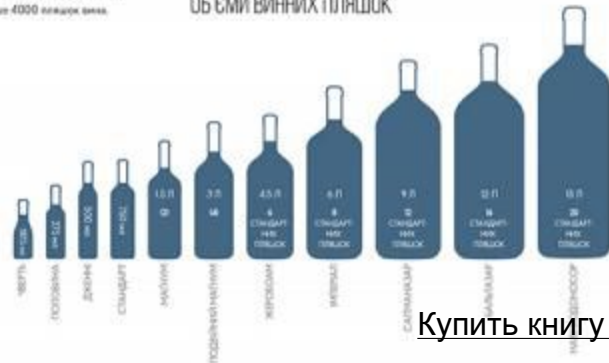
♻️ БОКАЛ НА ДЕНЬ  
Якщо споживати один бокал вина на день протягом усього дорослого життя, ви зможете більше 4000 років життя.

Пляшка вина містить збродений сік *Vitisvinifera* – благородного винограду. Окрім зброженого виноградного соку, в пляшці також є невелика кількість діоксиду сірки (ця речовина ще відома під назвою «сульфіти»), який додають як консервант.

### ФАКТИ ПРО СУЛЬФІТИ

У вині містяться близько 1% сульфідів. Якщо ж їхня концентрація більша, ніж 10 мг/л, виробники повинні зазначити це на етикетці. У Сполучених Штатах максимальна концентрація сульфідів – 350 мг/л, в органічному вині може бути не більше 100 мг/л. Для порівняння: в банці «Кока-Коли» є 350 мг/л сульфідів, у картоплі фри – 1900 мг/л, а в сухофруктах – 3500 мг/л.

### ОБ'ЄМИ ВИННИХ ПЛЯШОК



## ТРИ ПРИКЛАДИ МАРКУВАННЯ ВИНА



### ЗА СОПОМ

Вино можуть маркувати за сортом винограду. Це означає вино позначено як сортом винограду – Riesling (Rebling), як вказано на етикетці. Кожен краєзнавець має свій власний відсоток вмісту сорту винограду у вині для того, щоб зазначити це на етикетці.

75% США, ЧЕХІЯ

80% АРГЕНТИНА

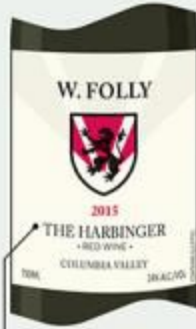
85% ІТАЛІЯ, ФРАНЦІЯ, НІМЧИНА, АВСТРИЯ, ПОРТУГАЛІЯ, НОВА ЗІЛАНДІЯ, ПІВДІННА АФРИКА, АВСТРАЛІЯ



### ЗА РЕГІОНОМ

Вино можуть маркувати за регіоном. Це французьке вино позначено як Бордо Суперіор (Bordeaux Supérieur). Якщо ви будете знати особливості цього регіону, то дізнаєтесь, що там вирощують і купувати переважно сорти Мерло (Merlot) та Каберне Совйялон (Cabernet Sauvignon). Маркування вина за регіоном характерне для:

ФРАНЦІЯ  
ІТАЛІЯ  
ІСПАНІЯ  
ПОРТУГАЛІЯ



### ЗА НАЗВОЮ

Вино можуть маркувати за вигаданою назвою. Найчастіше іменні вина є купажом різних сортів винограду одного виробника. Іноді за назвою маркують сортові вина – для розрізнення вина з одного сорту винограду від одного виробника.

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

### СОЛОДКІСТЬ



### КИСЛОТНІСТЬ



### РІВЕНЬ ТАНИНІВ



### МІЦНІСТЬ



### ТІЛЬНІСТЬ



## ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА

Існує 5 характеристик, які допоможуть визначити смакові особливості вина: солодкість, кислотність, рівень танінів, міцність та тільність.

### СОЛОДКІСТЬ

Солодкість вина залежить від залишкового цукру (ЗЦ). Йдеться про цукор, який не перетворився на спирт під час ферментації виноградного соку.

Ми описуємо солодкість як смак, що зарізняється від дуже сухого до дуже солодкого. Варто зазначити, що насправді в бокалі сухого вина може міститися до половини чайної ложки цукру. Погляньте на схему знизу – там подано стандартизований словник термінів, які описують солодкість.



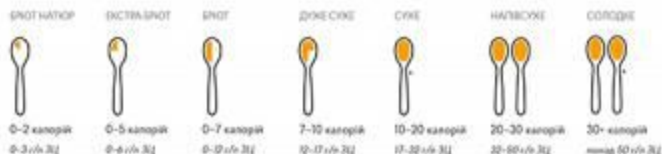
**СПРИЙНЯТТЯ СОЛОДКОСТІ** При одній рівні солодкості вина з низькою кислотністю здається солодшим, ніж вина з високою кислотністю.

### РІВНІ СОЛОДКОСТІ

Рівень солодкості в певних винах може зростати в додаткові калорії на бокал



В простих винах рівень солодкості показано в кількості цукру, що вміщується в чайній ложці, та калоріях на бокал (150 мл).



Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>



**РІВЕНЬ КИСЛОТНОСТІ ВІНА:**

коливається від 2,5 до 4,5 pH. Кислотність вина з рівнем 3 pH у десять разів вища, ніж кислотність вина з рівнем 4 pH.



**ВИНОГРАДНІ ТАНИНИ** містяться в шкірці, кісточках і насіннічках. Вони гірші й терпкі, але мають більше антиоксидантів.



**ДУБОВІ ТАНИНИ:** нові дубові бочки надають вино більшою кількістю танинів, ніж бочки, що вже використовувалися.

## КИСЛОТНІСТЬ

Кислоти є основними елементами, що впливають на різкість та кислотність смаку вина. Більшість кислот, зокрема винна, яблучна та лимонна, потрапляють у вино з винограду. Як і в багатьох фруктах, кислотність вина визначається за шкалою pH на рівні приблизно від 2,5–4,5 pH (рівень 7 – нейтральний).

Є ще одна корисна річ, яку необхідно знати про кислотність у вині: що достигліший виноград, то нижча кислотність. Тобто вино, вироблене в регіоні з більш холодним кліматом, де виноград дозріває гірше, буде мати вищу кислотність.

## РІВЕНЬ ТАНИНІВ

Танини – це поліфеноли натурального походження, що містяться в рослинах. Їхня концентрація в червоному вині вища, оскільки при виробництві білих вин винограду шкірку видаляють. У вині танини не обов'язково впливають на аромат – більше на терпкість і в'язкість смаку. Танини потрапляють у вино з двох джерел: виноградних шкірок та кісточок і нових дубових бочок.

Щоби розпізнати танини у вині, сфокусуйтеся на відчуттях, що виникли на язичку. Високий вміст танинів зумовлює розщеплення білків, викликаючи сухість і стягнутість у роті. Ці відчуття часто описують як «терпкість» або «в'язкість». Вина з високим вмістом танинів освіжають ротову порожнину після вживання жирних видів м'яса, сиру та страж із пасти. Саме тому їх часто подають із такою їжею.

## МІЦНІСТЬ

Спирт у вині з'являється завдяки дріжджам, які перетворюють цукор, що міститься у виноградному суслі, в етанол. А ще спирт можуть додавати до вина – це процес кріплення.

Спирт відіграє важливу роль в ароматі вина. Він переносить запахи з поверхні напою до нашого носа. Спирт також додає вину в'язкості і тільності. Він злегка облігає і зігріває задню стіну горла.



## ТІЛЬНІСТЬ

Тільність не є науковим терміном, проте допомагає класифікувати смак вина від найлегшого до найбільш насиченого. Чотири характеристики – рівень солодкості, кислотності, рівень танинів і міцність – впливають на те, наскільки легким чи насиченим буде смак вина.



Ви можете використовувати терміни «легкотілі» та «повнотілі», щоб описати стиль вина, яке б хотіли скуштувати.



**«ГАРЯЧЕ» ВІНО:** міцність вина часто визначають за рівнем тепла, яке відчуває у роті. «Гаряче» вино завжди має вищий рівень алкоголю.



**ПОРАДА:** уявіть собі різницю між легким і повноцілним вином, як різницю між знежиреним і нежирним молоком.

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>