

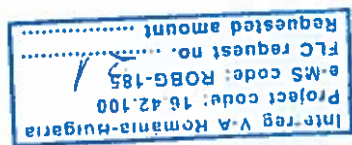
ТЪРГОВСКО ДРУЖЕСТВО РОМТЕКА ООД

РЕЧНИК НА ТЕРМИНИТЕ НА СОМЕЛНЕРА

Документ издаден във връзка с проект "Соммилатор", код на проекта 16.4.2.100, РОБГ 185", проекта е финансиран от европейския фонд за економическо развитие чрез програмата ИНТЕРРЕТ V-A Румъния - България

Издателски колектив:
Унив. Проф. д-р. Аурел ПОЛА
Унив. Проф. д-р. Николае Джуджа
Нехонорован преподавател д-р. Фелиция ТУЦУЛЕСКУ
Онеонор д-р. Мария Георге
Онеонор д-р. Симеонов

Август 2018



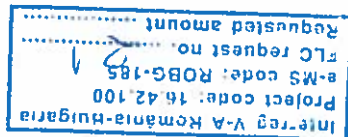
Речник с термините на Сомелиера

Аргументация

Този речник е смятан за полезен инструмент за тези, които работят в гостоприемството и са свързани с вино - сомелиер, винарски изби, винени водичи, туристически агенции, които посещават портфолиото си във винарски изби и др. Речникът съдържа както термини, така и изрази, характерни за винения сектор и винификацията. За да бъдат лесни за ползване, термините са структурирани на 12 раздела - от акроними до сортове грозде и видове вино. Във всеки раздел термините бяха подредени по азбучен ред. Секциите са настроени така, че термините и изразите да се идентифицират лесно.

Сектора винопроизводство и винификация е един изключителен и обширен, но за съжаление терминологията не е добре структурирана. Липсват изследвания / проучвания / по специалността, които да дефинират по друг метод терминологията. Ето защо за дефинирането на изрази и термини използвахме най-разнообразните източници (посочени в библиография) - от специализирани трактати до профилни сайтове. Всеки един термин (изразен) се е обяснявал в най-ясен вариант, за да индикира точният им смисъл.

Както знаем, терминологията представя една съвкупност от термини и специални думи, които се характеризират чрез липсата на яснота. Това всъщност е основната разлика между думите в основния речник на езика и думите, които определят терминологията - липсата на двусмислие. Лозаро-винарският отрасъл изисква използването на много богат речник в терминологията на сортовете лози и вина, чийто елементи не са само функция на именуване на тези елементи, а включват и богатата информация за наименованията на сортовете. Ето защо създадохме двете секции - проздови сортове и видове вино.





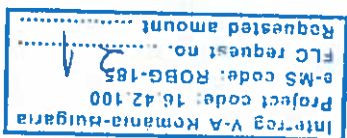
Intereg V-A Romania-Bulgaria
Project code: 16.42.100
e-MS code: ROBG-185
FLC request no. 21
Requested amount

Едно от основните трудности при написването на този речник, който срещнах при определянето на условията за описание на вината. При липса на специализирани проучвания ние използвахме опита на членовете на екипа за детустация, както и съществувашия материал в експертното портфолио.

Крайнният резултат е речник, който може да бъде ориентиран не само за служителите в хотелния сектор, но и за всички, които искат да се запознаят с този лозаро-винарски сектор.

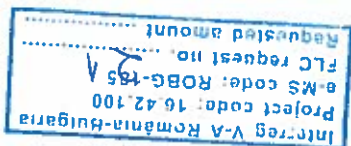
СЪДЪРЖАНИЕ

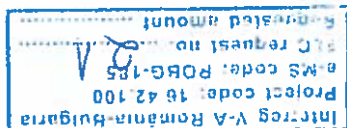
1.	Акроними.....	5
2.	Дефиниции на продуктите на винопроизводството.....	6
3.	Дефиниции на ароматизираните напитки с винена основа.....	9
4.	Дефиниции на дестилираните продукти.....	11
5.	Найки в сектора на винификацията.....	12
6.	Процеси, явления и съединения, участващи в производството на вино.....	13
7.	Зони и географски региони.....	18
8.	Оборудване, използвано в производството на вино.....	19
9.	Термини използвани за описания на вината.....	20
10.	Дефекти и болести на вината.....	22
11.	Сортове грозде.....	24
12.	Видове вина.....	30
13.	Библиография.....	35



1. Акроними

АДАР - Асоциация на оторизираните дегустатори в Румъния
АОК - Контролирано вино, произведено във Франция
АПЕВ - Асоциация на производителите и износителите на вино
БАИВ - Асоциацията на независимите винопроизводители в България (Българска асоциация на независимите винопроизводители)
ДО - Вино от Испания с контролиран произход
ДОК - Вино от Италия с контролиран произход
ДОКА - Вино от Испания с изключително контролиран произход
ДОКК - Вино от Румъния с регистрирано наименование и произход.
ДОК-ЦИБ - Вино от Румъния с наименование и контролиран произход от ронено грозде.
ДОГ - ЧИС - Вино от Румъния с наименование и контролиран произход от стафидирано грозде.
ДОК-ЦИМД - Вино от Румъния с наименование и контролиран произход от брано напълно узряло грозде.
ДОК-ЦИ - Вино от Румъния с наименование и контролиран произход от късно брано грозде ;
ДОКГ - Вино от Италия с контролиран произход, но с изключително контролиран произход (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)
БВВК - Български вина с високо качество
ИГ - Определена защитена географска зона
ИГТ - Италианско вино с по нисък контролиран произход. (Indicazione geografica tipica)
ИСТВ - Държавна инспекция по технически контрол на винопроизводството.
НЛВК - национална лозаро винарска кампа
ОВВ - Международната организация по лозарство и винарство
ОНДОВ - Национален офис по наименованията и произхода на вината
ОНВВ - Национален офис по лозарство и винарство
ЯБА - Вино с високо качество от Германия)
ЯМЦ - Вино с високо качество от Германия .





неблагоприятните години.

Винен сорт - вино без регистрирано наименование за произход, без географско указание, носещо името на сорта, от който е получено, и определени на продукт, който отговаря на следните изисквания: той произхожда от грозде, лобито от лозята, изброени в Регистъра на лозарските растения, с наименованието на приетия сорт за производството на винения сорт

отглеждани в специализирани лозарски райони или висококачествени сортове през

Вино за консумация – вино, получено от сортове грозде с висока продуктивност, на прасно грозде, дори пресовано, или на гроздова мъст.

Вино– напитка, получена изключително от пълната или частична алкохолна ферментация година.

алкохолно съдържание най-малко 8,5%. То може да се консумира до края на календарната

Туберел – Вино по време на алкохолната ферментация не отделен от джибрата с високо приготвянето на оцет, трговията с този продукт за консумация от човека е забранена.

алкохол от винен произход или може да влезе в ферментационната смес, използвана при

Пикет – продукт получен от прясни или ферментирани джибри и вода без добавена захар.

Този продукт може да се използва само за само за индустриализация, за производство на

степенна на зрелост, климатичните условия, условията на прибиране на реколтата и т.н.

Муст - сладака гроздова течност, която се получава чрез пресоване на гроздето и има химичен състав, биологична сложност. Тя зависи от сорта грозде, от който е получена,

качествено вино със съмнителен произход.

Молян - вино, произведено в селските райони на ръка, основно от хибриди по-ниско

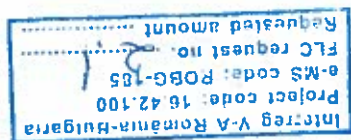
Кюве – купаж от вина с високо качество.

2. Дефиниции на продуктите на винопроизводството

ВСИП – Френско вино без посочен географски регион

ВДПС – Френско вино с по-ниско качество.

Р.П.В. - Регистър на винени (лозовите) насаждения



Просеко – Италианско бяло пенливо вино. Различно от шампанското, което използва традиционния метод, като втората ферментация е директно в бутилката. Повечето производители на Просеко използват метода Кармат, в които метод се предполага че, втората ферментация е в цистерни от инковска стомана (това е по-достъпен метод за

Обикновено те се идентифицират чрез мехурчетата които се получават при наливане в чаша **Фризантино** – вино с ниска степен на кипене (намалено отделяне на газ).

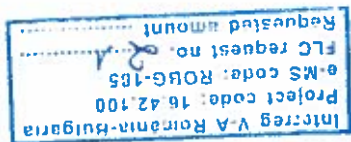
В испания се казват Агуза, във Франция Петилант, а пък в Германия Перлевин възрожден диоксид. Методът Шампаннизиране никога не се използва за фризови вина. среда или чрез инжектиране на газ. Методът Мартиноти автоматично произвежда бара. Възрожден диоксид може да се получи естествено чрез ферментация в запечатаната киселинни от класическите пенливи, с минимално налягане от 1 бара и максимално 2,5 **Фризантинне-Италианско** вино регионите Емилиа – Романта и Лиемонте) по-малко ферментация на резервоара). Пенливите вина включват:

създадени да се справят с налягането по време на ферментацията (метод на или осъществя в стъкло (шамбена или традиционен метод) или в специални резервоари, количество ендогенен възрожден диоксид. Естествения ферментация може да се **Пенливо вино** - вино, получено чрез естествена ферментация, съдържащо значително бутилиране и етикетирание.

свързване на специфичните условия за отглеждане на лозя и производство на вино, райони, от сортове, препоръчани като потенциал за производство на качествени вина, при **Вино с наименование и контролиран произход**. - вино, получено в обособени лозарски географски регион.

Гроздето, от което е получен продуктът трябва да е най-малко 85% от посочения специфично качество или характеристики, където може да бъде посочен съответен регион. **Вино с географска иликативност** – вино, получено при редица условия като: имашо

определени лозарски райони чрез специфични технологии. **Качествено вино** – вино, получено от висококачествени производствени сортове в от грозде, добито в лозарските райони, определено съгласно действащото законодателство. Гроздето, от което е получен сортът, трябва да произхожда от най-малко 85% от сортове,



определение на цена). Производителите от зоната Конеглавно Жълдобиадене (Конеглавно Жълдобиадене ДОКТ) имат желанието да използват и традиционния метод използван в регион Шампанг от Франция.

Шампанско(Вино шампанско) – Пленливо вино произведено чрез специфични процеси използвани в региона намиращ се в северо-западна Франция.

Въз основа на няколко международни договора и национални закони повечето страни забраняват използването на термина "шампанско" за вина, произведени в други региони.

Пленливо вино – Това е вино със съдържание на въглероден диоксид от напълно или частично екзогенен произход (получени изкуствено, като например газирани сокове)

Сухо вино – вино което има съдържание на остатъчни захари не по-малко от 4 гр./л.

Полусухо вино – вино със съдържание на остатъчна захар между 12 и 50 гр./л.

Сладко вино – вино със съдържание на захари над 50 гр./л.

Ароматизирано вино – вино, получено от един или повече лозаро-винарски продукти, със или без добавяне на концентрирана гроздова мъст, ароматизирана с естествени ароматични вещества и като цяло с подслаждащо и евентуално карамелно оцветяване. Ароматизираното вино има алкохолно съдържание не по-малко от или равно на 14,5 % и не повече от 22 процента и общо минимално алкохолно съдържание по обем 17,5% или повече. За продуктите, обозначени като (сухо) или (екстра сухо), общото алкохолно съдържание е съответно най-малко 15%-16%. Най-важните ароматизиращи вина са:

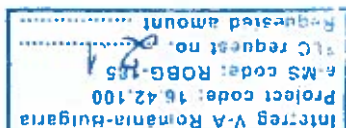
Битер - ароматизирано вино, чийто характерен вкус се получава от използването на растителни екстракти, предимно тинтява, артишок и кентавър.

Флорис - ароматизирано вино, чийто характерен вкус се получава от използването на растителни екстракти, предимно от бадем и акация.

Ароматизирано горчиво вино – Ароматно вино в което е изразен характерен горчив вкус и аромат.

Вермут - ароматизирано вино, което е ароматизирано с вещества от пелин Artemisia или с вещества, получени от него. Подслаждането се извършва само с карамелизирана захар, захароза, гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст и ректифицирана преработена гроздова мъст.

Вино от пелин ароматизирано вино, получено чрез добавяне на изсушени цветя (200-300 гр./л в торбички от плат) във ферментиралата мъст.



3. Дефиниции на ароматизираните напитки с винена основа

Ликьорно вино – вино, произведено от сурово вино с добавка на концентрирана мъст и вино с алкохолен произход. Алкохолното съдържание е между 15 и 22% в концентрацията на захарта е най-малко 80 гр / l

Оксидантно вино – бяло вино със светло кафяв цвят и интензивен флорален букет с лек окислен аромат.

Алкохолно вино – вино получено от сухо вино с добавен алкохолен дестилат получен от вино с алкохолен процент от 18 до 24% (виното от Порто)

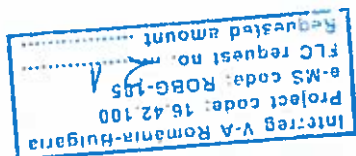
Вино от хибриди (домашно лозе) – Вино получено от различни хибридни сортове, произведено само за семейна консумация.

Бю вино (екологично, органично) – Вино произведено без химични елементи и без генетична интервенция. Така постигнатите вина спазват целите и принципите на биологичното земеделие, определени от Регламентите на Съвета на ЕС относно биологичното производство, Те включват максимално съдържание на сулфит от 100 мг / l за червено вино (150 мг / l, вино) и 150 / l за бяло или розе вино (200 мг / l, вино) с разлика от 30 мг / l, ако съдържанието на остатъчна захар надхвърля 2 грама на литър.

"Терминът" биологичен "се използва за агро-хранителни продукти, особено в англосаксонската област. Терминът "био" (от биологичен) означава същият, използван предимно във френско-германското пространство. "С абревиатурата" ае ", докато в България се използва терминът "органичен". В САЩ и Канада терминът се използва в немското пространство - екологично и биологично, а в Италия и Унгария терминът използва се е "био".

Биодинамично вино – Вино получено от биодинамично лозе.

Това предполага спазването на строг график за отглеждане, поддръжане и събиране на реколтата, започвайки лунните фази. Принципет е да се използва естествена енергия на Луната за производството на най-доброто грозде и да се получат максималните органолептични и сензорни качества на гроздето. Биодинамичното вино не се регулира от никакво законодателство на страните от Европейския съюз.



Битер Сода - ароматизирана напитка, получена от горчиво вино, чисто съдържание в крайния продукт трябва да бъде най-малко 50 процента, с добавяне на въглероден диоксид или газирана вода и евентуално със същите оцветители като горчиво вино. Действителното алкохолно съдържание трябва да бъде равно на или по-голямо от 8% и не повече от 10,5%. **Клареа** - бяло вино, ароматизирано с добавени цитрусови екстракти или есенции, със или без добавка на плодов сок или без добавка захар или други подсладителни, ароматизирано с добавен въглероден диоксид и с действително алкохолно съдържание не по-голямо от 12%. Наименованието "Клареа" трябва да бъде придружено от думите "направено в ...", следвано от името на държавата-членка производител или по-малък регион, освен ако не е произведена в Испания (нарича се ("Санджирия")

Калте Енте - ароматизирана напитка, получена чрез смесване на вино с въглероден диоксид с пенливо вино или пенливо вино с добавен въглероден диоксид, към който се добавят натурални лимонени вещества или екстракти от тези вещества. Съдържанието на крайния продукт в пенливо вино или газирано пенливо вино с въглероден диоксид и трябва да бъде най-малко 25 %.

Майвени - ароматизирана напитка, произведена от вино с добавка на Лазаркия (Асперула) или екстракти от нея, така че вкусът на Лазаркия (Асперула) да е преобладаващ.

Майтранк — ароматизирана напитка, получена от сухо бяло вино, в което растенията Асперула са били мацелирани или извлечени от тези растения с добавяне на портокал и / или други плодове, веротно под формата на сок, концентрати или екстракти и които са подсладени с максимум 5% захари.

Санприя напитка на винена основа, ароматизирана чрез добавяне на естествени екстракти или есенции от цитрусови плодове, със или без добавен плодов сок, със или без добавка захар или други подсладителни, ароматизирана с добавен въглероден диоксид и с действително алкохолно съдържание не по-голямо от 12%. Наименованието "Санприя" може да замени наименованието "напитка с вино" само ако напитката е произведена в Испания или Португалия.

Винглот - ароматизирана напитка, получена изключително от червено вино или бяло вино, ароматизирана предимно с канела и карамфил

Зупра - напитка, получена чрез добавяне на бренди или ракия и по избор с добавяне на парчета плодове. Действителното алкохолно съдържание трябва да бъде равно на или по-голямо от 9% и не по-голямо от 14%.

4. Дефиниции на дестилираните продукти

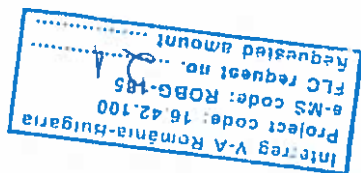
Арматнак - дестилат от вино направено от бяло грозде. Дестилацията се извършва само веднъж в машините на кулата (колониите). Арматнакът отлежаван в дъбови бъчви, преди да бъде бутилиран в бутилки. Производството е под надзора на Националния институт за производ и качества (ИНАО) и на Националния междупрофесионален институт (БНИА). **Коняк** – Дестилат получен от вино и съхраняван в дъбови бъчви. Наименованието "коняк" носи само отлежал продукт, получен чрез дестилирането на вина от лозаро-винарския район с едно и също име във Франция.

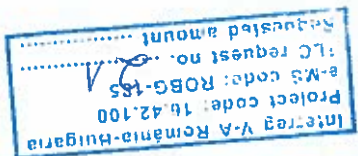
Палинка или Пълинка (в Унгария Палинка) - Традиционна алкохолна напитка от Словакия, Унгария и Румъния с високо алкохолно съдържание (52%). Получава се след ферментация и дестилация на различни плодове.

Ракия – Натурална алкохолна напитка получена чрез дестилация на сиропите на ферментирани плодове или зърнени култури. Термина е срещан в всички баликански страни като ракия или раки.

Ракия от вино – алкохолна напитка получена от дестилирано вино, отлежало в дъбови бъчви минимум 6 месеца. Минималната концентрация на алкохол е 37,5%. **Ракия от дъжд** – Алкохолна напитка получена чрез дестилиране на дъжд от вино (получени в следствие на ферментирала мъст). Алкохолната концентрация е минимум 37,5% vol alc.

Ракия от джибри – алкохолна напитка, получена от дестилацията на страничния продукт, получен при пресоването на гроздето (джибри). Минималното алкохолно съдържание е 37,5% vol.





абнотични фактори.

Упътвания на района и лозя; изучаване на биологичната устойчивост на биотични и производствен и качествен потенциал, както и реализацията на производствените или група от сортове в екологичните условия, в които той използва максимално своя сортовете лозя в различни лозови екосистеми с оглед разумно разпределение на всеки сорт на агробиологични, агротехнически и технологични характеристики; поведението на методите и методологичните, използвани при описанието на сортовете и тяхното проучване произходът на сортовете лозя (екологично - географски произход и генетичен произход); Амнепотафията проучва сортовете плодове и подложките под следните аспекти: - Амнепотафия - науката, която се занимава с проучването на сортовете лозя.

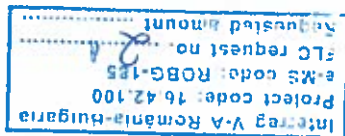
5. Науки в сектора на винификацията

най-малко 3 години в дъбови бръви, чийто капацитет не надвишава 700 литра. така че дестилатът да има аромат и вкус, получени от използваната суровина, стареене от без естествени ензими, ферментирали от действието на дрожди и дестилирана на 94,8 об.%, Уиски - алкохолната напитка, получена чрез дестилация на смес от зърнени култури с или алембик.

Трансигивания думата "изгорена" означава и "дестилирана", т.е. подложена на нагряване в германското име Веинбранд, дума, която се състои от думите вино + изгорени. В 7години и дестилирано. Името произхожда от Трансигивания, където се явява като люлка на и не повече от 86%, получена от отлежало (старо) в дъбови бръви вино за период от 3-5-Винарс - силна алкохолна напитка с минимално алкохолно етилово съдържание от 37,5% дестилацията на сливи.

Цуика - традиционна румънска алкохолна напитка, получена от ферментацията и Скоч - Уиски произведено в Шотландия

Производството на виното. Алкохолното съдържание е минимум 36% за търговския сектор. бръви минимум 12 месеца. Също така има добавени стабилизатори по време на Романак - Алкохолна напитка получена само от дестилиране на отлежало вино в дъбови



Биотехнология - биологичен отрасъл, чиято цел е технологичното използване на микроорганизми или продукти, получени от тях, култури от растителни и животински клетки за производството на вещества, полезни в селското стопанство и в хранителната, фармацевтичната промишленост и др. в полза на човешката дейност.

Микробиология - който се занимава с изучаването на едноклетъчни микроорганизми, невидими с око безувеличителни средства (микроскопични гъби, водорасли, бактерии, вирус, протозои) и тяхното влияние върху хората и други организми. Извънначално микробиологията изследва само физичните, химичните и биологичните процеси, свързани с дейността на микроорганизмите, за да се използват ползните и да се противодейства на вредните за човека процеси. През последните десетилетия областта на изследване на тази дисциплина се разшири чрез генетиката, биохимията и физиологията на микроорганизмите.

Оенология- науката, която се занимава с изучаването на физико-химичните и технологичните процеси, прилагани за подготовката при стабилизирането на зреленото и устойчивостта на вината.

Увология - науката, която изследва частите от гроздето, количествените и числените съотношения, които съществуват между тях и техния химичен състав.

Лозаровинарство - науката, която изучава агробиологичните особености на лозата, чрез непрекъснатото разработване и усъвършенстване на технологиите, за да се получат едновременно високи, относително постоянни, висококачествени и ефективни реколти. Тя се занимава с отглеждането на лозя за производство на грозде.

6. Процеси, явления и съединения, участващи в производството на вино

Активатори за ферментация - продукти, които активират и регулират ферментациите и алкохолните препарати. Те водят до бързо начало на ферментация, предотвратяване на прекъсвания на алкохолната ферментация, ферментация при оптимални условия дори при ниски температури, подобряване на ароматите, предотвратяване на прекалено дълга ферментация, компенсиране на хранителни и минерални дефицити, компенсиране на излишните инхибитори

Помощни средства за ферментация - високоефективни средства за избиране и стабилизиране, използвани за лечение на мът по време на ферментация на вино.

Сгъбяване на мътта – Операция по смесване на мътта с по-прясна мът от последното пресовано грозде. Операцията която винаги е необходима се осъществява диференцирано в съответствие с всяка част от фракциите на мътта, както и в зависимост от типа вино които трябва да получим.

Автолиза - процес на разграждане на дрожди във вино. Чрез този процес виното се обогатява със свободни аминокиселини, амиди, органичен фосфор, нуклеотиди и пуринови основи, което допринася за растежа на качеството на виното. Това е особено важен процес при производството на пенливи вина.

Батонаж – процес при които се смесва винената маса с дрождите. Веществата, които дрождите съхраняват от пивната мът по време на ферментацията, по този начин се прехвърлят върху виното, което го прави не продуktivно.

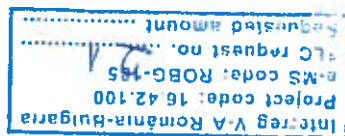
Бърбър - остатъци или дрожди, получени в резултат на избиране на пивната мът, състоящо се от кожки, смачкани зърна, стволоче и др..

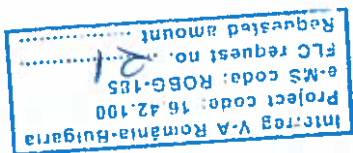
Чентрифугаре - операция по разделяне чрез утаяване или филтриране под действието на центробежна сила на компоненти с различна плътност на виното.

Клейере - процесът, при който протените, които се появяват по време на на кисването, се отстраняват от виното. Обикновено се използва бентонит.

Корекции на киселинността на мътта - операция с която се осигурява нормална киселинност на мътта. Една нормална киселинност предпоставя нормална ферментация.

Съровишето на мазето – етикет на вината, произведени в особено благоприятни години и достигат върха на своето качество, под отговорността на реномиран специалист, който назова името си на етикета.





Купажирание - Операцията се състои в смесване на различни видове вина, дори и от други региони както и от различни години. Купажирането трябва да се поддържа към няколко правила - да създава големи партии, да гарантира високо качество на новия продукт, да не смеси здрави вина с дефектни или болни вина.

Утаяване - операцията за избиране на пивната мъст. Това може да се извърши чрез утаяване, центрофугиране или декантиране.

Декантиране - операция по отделянето на частици от суспензията от виното под въздействието на гравитацията.

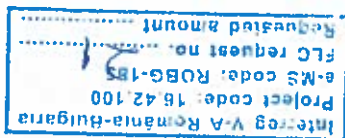
Детопкаре - Технологична операция използвана за получаване на шампанско, извършването на утайките, събрани по време на ферментацията стават под налягането на цилиндър - CO₂.

Детрапирание на вината - това е последната фаза в живота на вината, следвайки максималното качество, постигнато след утаяването и стареенето. Физико-химичният баланс между основните компоненти се изчерпва, възникват някои нежелани чужди вещества, смущения и утаяване. Началото на детрапирания се определя чрез деградация / прави се от опитен сомелиер с органолептичен анализ.

Ронене - процес, състоящ се в отделянето на ципата от гроздовите зърна. Има машини, които последователно извършват детрапирването. Това се прави с машини, наречени раздробяване и разглобем, а когато са свързани с помпи, уредите се наричат **Дропки** - това са микроорганізми, които възпроизвеждат ерментацията на мъстта. Дропките са естествена мая която присъства гроздето; без тях не би било възможно да се получи виното.

Изравяняване на вината - операцията се състои в смесването на две или няколко вина от есен и същ сорт, от една и съща година както и от една и съща реколта. Изравяняване Операцията се изпълнява едновременно с първия питрок и има за цел да се получат големи партии вино от същия тип.

Ензими - естествените компоненти на живите организми. Гроздовите клетки естествено съдържат определено количество ензим, но в недостатъчно количество, за да играят видима роля по време на производството на вино. Поради тази причина е необходимо да се засили ефектът им чрез добавяне на допълнителни количества ензими.



Мачерация – технологичната операция, чрез която плодовете се смесват със захар и се оставят да престоят. С този технологичен процес се извличат определени компоненти от твърдите части на гроздето. Това е специфично за получаване на червено или розе вино и или предизвикана.

среща естествено след края на процеса на алкохолна ферментация и може да бъде спонтанна **Изплакване (Избистране)** – правителствена седиментация на суспензии във вино. Тя се събитие или специална цел, което ще бъде посочено.

Специално бутилиране – етикетирание на бутилирани вина във връзка със специално от които са произведени.

Производителя – етиkira получените вина, описва характера на виното, както и региона на веществата, под действието на кислород, вложен във виното, когато се бутилира.

е резултат от процесите на естерификация, ацетилиране, но също и от бавното окисление прекъсва. В това време виното определя нов баланс на аромати – "стареещият букет". Това потенциал за окислително редуциране), тъй като контактът на виното с кислорода се процесите на окисляване са доминирани, в процеса на стареене, намаляват (при нисък години). След този период вината намаляват. За разлика от предходния етап, където **Застаряване на виното** – фазата обхваща само бутилирани вина, тя е най-дългата (5-50 свежест.

следващите две (съзряване и стареене). На този етап виното е тихо и има характерна ферментацията до първия пик. Обикновено тя е по-дълга от първата, но по-къса от **Формиране на виното** – това е къса фаза (3-4 седмици) извършва се от края на течността чрез механично и / или електростатично задържане на различните частици.

пресиране на течността на филтерна среда. Целта е да се постигне бързо изплакване на **Филтриране** – процесът за разделяне на твърдите частици, присъстващи в течност, чрез промяна на цвета от червен става пурпурно, аромата и вкуса става по-гладък и мек.

киселина и CO₂. При червените вина след млечната ферментация се наблюдава биохимичен процес, чрез който млечната киселина във виното се превръща в млечна **Млечна ферментация** – Млечна млечна ферментация (вторична ферментация на вино) – трансформират в алкохол CO₂ (въглороден диоксид) под въздействието на дрождите.

Алкохолна ферментация – това е биохимичен процес чрез които захарите се

се извършва едновременно с ферментацията. 4-5 дни, за прясните червени вина които се консумират още докато вината са млади.

Матурация на грозде - биохимичен процес, при който в грозде се натрупват захари, полифеноли, аромати, азотни вещества, минерални вещества, ензими, витамини и други химични съединения, които участват във формирането на вино.

Матурация на вино - фазата между първия прито и бутелирането на продукта. Основният фактор, при който се променят специфичното зреене, е кислородът във въздуха. Наред с кислорода, температурата, някои биокатализатори, както и променливите валентни елементи, желязото и медта. На този етап вината достигат определени качествени нива.

Партиди - част от ретистъра на винарските изби, в който се записва всяка партида вино, използвайки като първоначален запас от количеството вино, което се счита за подходящо за получаване на наименования за произход. Този запис включва всички обработки, прилагани за въпросното вино и неговите движения, като се показва количеството на равновесие.

Приток - операция по отделянето на дрожди от вино, депонирано в дъното на съдовете. Операцията предотвратява появата на мириси и неприятен вкус като дрожди или сероводород, дефекти, които произтичат от разлагането на депонираната мая.

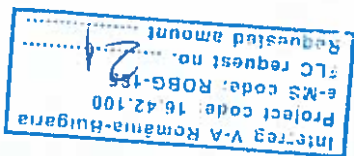
Равак - мътта от неферментирало грозде правителствено изтичане без намеса на външен натиск. Счита се, че е с най-високо качество.

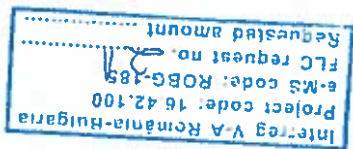
Резерв - Етикетирани за висококачествени, абсолютното типични вина, съхранявани в съдове с минимална продължителност от 1 година при бели вина, най-малко 2 години в случая на червено и остаряло в стъкло в продължение на поне 2 години

Ремаж - въртене на бутилките с пенливо вино, за да се събират утайките в гърлото им. Операцията е дълготрайна и завършва с дезодориране на бутилките, където естествено налягане изхвърля утайките с малко количество вино.

Стабилизиране на виното - набор от обработки и операции, които се отнасят до виното, за да се защитят неговите характеристики (вкус, мирис, цвят).

Супер матурация на грозде - състоянието на зреене, при което гроздето е повече или по-малко омокотено и сокът е силно концентриран. Процесът на зреене може да се осъществи при сълнчева или изкуствена топлина, както и поради забояване, наречено сиво гниене на грозде. На свой ред, под действието на сълнчева топлина може да се случи гроздето да





Зона за лозарство - добре дефинираната географска област на лозарската промишленост.

7. Зони и географски региони

изпадения. Всички вина са до известна степен нестабилни.

Болити – свойството на някои течни съединения да се превърнат бързо в мириси на

Винифициране процес на трансформиране на мръстия във вино.

под специализирана отговорност на специалист, които се вписва в етикета на виното.

Вино от отбрани бурета – вина с високо качество произведени в лимитирани количества

конкурсът, на който е присъствало виното, както и годината.

Медално вино упоменати в етикета за висококачествени с медал вина в големи

международни и национални състезания; в този случай се посочват получените медали

конкурсът, на който е присъствало виното, както и годината.

Вина за пикансия.

Вино за винотеки – Етикетиране на вина със специално качество в стръжни номер

бутлики, оотлежало вино в магазин и представяващо по-малки партии, лимитирана серия

Остатъчна захар – остатъчното количество захари след приключване на ферментацията.

неферментиралата мръст.

Шпатализаре – процес чрез които се добавя захарта и други подсладителни в

непокрънати.

направена така, че кожата на гроздето да е малко разкъсана и гроздовите семки да останат

зърната, за да се освободи мръстия и сърцевината. Тя се валцува от валците и трябва да бъде

Смачкване на гроздето – процесът на разкъсване на гроздовите кожи и разчупването на

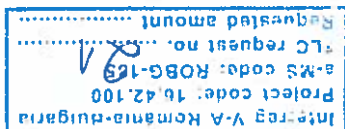
дърво), с вкус на студен чай.

Танин - естествен консервант получен от кожата на гроздовите (но също и от бъчите от

розови или дървени летви.

изкусствени условия, когато гроздето се събира и след това се излага на слънце върху слама,

се поят при естествени условия, когато гроздето не е отделено от чепката или при



Аламбик – Инсталация създадена от един казан и охладител която се използва за производство на спиртни напитки.

8. Оборудване, използвано в производството на вино

потенциал на гроздето и вината.

Лозарска зона - голям участък от земя, който групират няколко лозя като част от различни специфични за почвата характеристики, топография, климат, ландшафт и биоразнообразие различни характеристики на продуктите, произхождащи от това пространство. Включва идентифицируема среда и прилаганите винопроизводствени практики, които дават колективно познание за взаимоделията между физически и биологично Лозарска територия - концепция, която се отнася до пространството, в което се развива линии и асортименти.

Лозарски район - територия, засадена с лозя, характеризираща се с относително естествени климатични условия и относително подобни релефи, както и с близки производствени което води до производството на продукти със специфични качества.

Лозарско място - организираната територия на лозарския център, състоящ се от лозя, разположени на същата форма на облекчение. Естествените фактори, както и културните и технологичните условия, свързани с лозята, са сходни в цялата област, отглеждана с лозя, лозарско място - организираната територия на лозарския център, състоящ се от лозя, производство на грозде и вина със специфични характеристики.

Лозя - естествено и традиционно териториално единство, характеризиращо се със специфични условия на климата, почвата и релефа, чрез култивирани почви, чрез методите на отглеждане и използваните методи на винификация, които като цяло водят до лозарски район .

Лозов център - територията, състояща се от лозя в едно или повече населени места, независимо дали представлява или не съставлява част от лозя и представлява териториална единица, характеризираща се със специфични климатични фактори, почва и асортимент, както и със сходни агротехнически и технологични условия. Лозята има по-малка площ от

Синтомер - измервателен уред, който служи за измерване на концентрацията на алкохол в разтвор. По правилото инструментът се използва за определяне на съдържанието на алкохол в спиртните напитки - ракия, водка и др. Измерването се извършва чрез потапяне на апарата в течността, като количеството алкохолно съдържание се определя чрез четене на делението на видимата скала на алкохолния метър, докато не попадне в течността. За по-точно измерване течността трябва да има температура приблизително 20 ° целзий

Барик – малко буре, това е съд направен от дърво, наподобяващ голяма бчва с телно около 45кг. което може да бъде ръчно обработено. Баринният Класическикото

буре(бчва) е с капацитет 225 литра, в бургун той е наречен "Пиече" и е с капацитет до 228 литра, а по американската типология побира 235 литра.

Буре - Съд с голям капацитет, направен от дървени дъги фиксирани с метални обръчи, като в средата е по-широко. Бурето се използва за съхранение на различни течности. По специално за съхранение на вино или, трупши и т.н. В зависимост от капацитета то има различни наименования буре, бчва, будана и др.

Центрофура - апарат за механично отделяне на компоненти с различно специфично тегло различно от течно вино чрез центробежна сила.

Резервоар - резервоар, в който се съхраняват течности за целите на тяхната последваща употреба. Най-често използваната винификация е резервоарите от нерждаема стомана. В миналото бяха използвани бетонни резервоари, въглородна стомана или стъклени влакна.

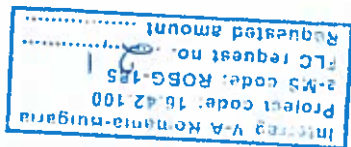
Роначка – ролкова машина, използвана за ронене на гроздовите зърна.

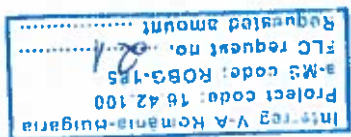
Джиропалет – Механично задвижван палет за въртене на големи количества бутлики пенливо вино. Замества ръчния метод.

Преса- механична преса, с която гроздето се изстискава. Първите преси са били изработени от камък, а след това ги заменят с обикновените дървени преси, в римския период е имало механични преси с винт.

Виномер - Стъклен уред, предназначава се за ръчно измерване на алкохолното съдържание на вината. Дължината на виномер е 12,5 см. Обхват на измерване: 0-25 об.

9. Термини използвани за описания на вината





Приятен вино, което не впечатлява, но което е приятно за пиене

Агресивно – твърде силно вино, чиято атака агресира вкуса;

Хлъзгаво – термин, свързан с глицеридни или сладки, много пълтни вина.

Хармонично – хармонично вино, което дава усещане за пълно запълване на устата Ви.

Горчиво – вино с горчив ефект, в резултат на ниска киселинност и липса на баланс на глицерол и винена киселина.

Анос – вино, което няма тяло и вкус, т.е. много тънко вино.

Брут термин използван за описание на най-сухите шампански вина.

Кадифен червено вино със слаб и хармоничен вкус, съдържащо балансирано съотношение на алкохол и екстракти.

Пълтно – вино което се усеща добре (пълтно)

Комплексно – вино което има много мириси, нюанси и вкусове.

Танцуващо Танцуващи - много фино бяло вино, пенливо вино или шампанско

Деликатно вино, в което алкохолът не е много обременен, с неинтензивен вкус.

Балансирано вино, в което алкохолното съдържание, киселинността, захарта хармонизира перфектно на нивото на вкуса

Еlegantено който показва всички свои качества, без да оставя никой да покрива другия

Ферм – вино с ненавратлив танинов вкус.

Плодово -младо плодово вино в което се усеща вкуса на гроздето.

Тежко - вино с много високо алкохолно съдържание и с много малка киселинност съответстващо на количеството плод и захар.

Импетус – вино с много алкохол, това вино може да Ви затопли.

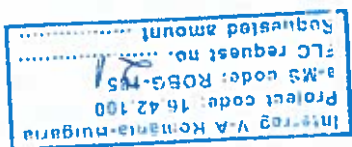
Дълго – вино, чийто навратлив вкус се чувства дълго време. Впечатлението за постоянство, което виното оставя в устата, може да се оцени със следната скала на вкуса: обикновено вино - от 1 до 3 секунди, качествено вино - от 4 до 5 секунди, специално вино на 6 до 8 секунди, изключително вино - от 8 до 11 секунди, бялото вино - 18 секунди.

Благородно – Подходящо отлежало вино. (Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Сира, Nebbiolo Шардоне, Ризлинг или Семийон)

Мазно – вино с висока степен на глицерин, който се съдържа

Офигит – вино което губи своята свежест. Терминът се използва особено за бели вина.

Богато – богато вино с приятна текстура, което впечатлява



Стиповост – дефект, който означава тежко и сурово вино, младо вино и отнема време да се развие, или защото не е направено добре. Нивото на танините допринася за стягането на виното.

Горчивината на виното – проблем които се среща най-често при червените отлежали вина. Болните вина имат характерен остър мирис, летливи киселини, горчив вкус и тъмен вид. дългаши се на неразтворимостта на оцветяващото вещество и високия брой бактерии.

Блюшира виното, което е заражено от това заболяване (особено бялото), става вискозно и губи своето течено състояние, а когато болестта напредва, тя се превръща в мухлисална маса, която отделя балончета от въглероден диоксид. Миризматата на вино не се променя, но вкусът изчезва. Болестта се проявява особено при млади вина с ниска киселинност и ниско алкохолно съдържание (по-малко от 10%).

10. Дефекти и болести на вината

Леко – Слабо алкохолно и дискретно вино.

Дефектно вино.

Мазно – вино което се характеризира с консистенция наподобяваща олио, това се смята за типична миризма на изгоряло). Миризматата може да се разсее, като разклатим виното в чаша.

Сулфурос – вино, на което винопроизводителят преувеличава със серен диоксид (SO_2), с **Суав** - леко сладко или сладко вино, което не е силно.

Честно - вино, което няма никаква фалшив вкус, с изключение на прозв.

то това е с определено качество.

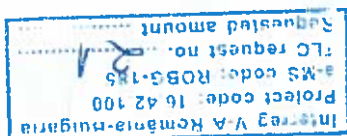
престояване т.е. за отлежаване това не се назовава „младо“, а ако е вино за консумация,

Младо – вино което е консумирано за кратко време след произведението му. Ако е вино за **Кръгло** - леко кадифено червено вино.

Робуст – добре изградено вино, напълно, перфектно и балансирано

екстрактните вина.

Пълно – Термин използван за тежки вина с алкохолна концентрация, както и за



Воршпане на виното – причинява се от ферментацията, причинена от няколко вида бактерии и се развива при оптимална температура от 25-30 ° C, лесно, но и при по-високи температури (36 ° C), където понякога се извършва винификацията.

Сиво гниене – проявява се в годините, когато лозите са повредени, от градушки или от проливни дъждове, когато гроздовата във винификация не се използва достатъчно серен диоксид, гроздовата мът и полученото вино обезценяват и променят цвета си на кафяво.

Виненото цвене – среща се в ниско алкохолни вина, без въглороден диоксид и серен диоксид, изложени на въздух или съхранявани в непълни съдове, в топли помещения, при появата на бял или сивкав бял воял.

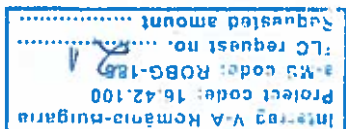
Вкусът на тапата – вкус на капачката, среща се във виното и се дължи на обработките, на които са подложени корковите запушалки. Ето защо се избягва, доколкото е възможно, да се третират запушалките с вещества на основата на хлор, тъй като те могат да образуват трихлороразноцветни или тетрахлороразноцветни, които влияят във виното и предпазват "вкус на корк". Вината, държани в правилно избрани хлороразноцветни в позволените количества.

Вкус на горчив бадем – Вкусът на горчивите бадеми се дължи на бензалдехида, горчивото вкусово вещество, намиращо се в бадемите. По-конкретно, виното се съхранява в съд / резервоар от въглородна стомана. Стените на резервоара са изолирани с епоксидни смоли, за да се избегне ферментацията на виното в пряк контакт със стоманата. Бензилов алкохол, който има лека реакция с вино, се използва като смолен разредител. Този дефект възниква само когато гроздето има високо съдържание на плесен.

Вкусови дефекти – дефект на белите вина, проявяващ се при пожълтяване и появата на вкус и мирис, специфични за окислените вина. Този процес е друг начин за демонстриране на явленията окисление на вино (скрап), причинено от отсъствието на серен диоксид или аскорбинова киселина. Жълтият цвят може да бъде намален чрез запечатване с казеин.

Вкус (бъхит) – дефект, който настъпва както при бутилираните вина, подложени на действие на естествени или изкуствени светлинни лъчи, така и на дълготрайно вино. Изглежда, че това явление се проявява особено при вината, държани на дъжд в резервоари с голям капацитет; в този случай основният виновник е свръхналягането на виното върху слой от дъжд. Изглежда, че водите от дъжд до изчезването на този дефект.

Вкус на Стирол-дефект, специфичен за вината, държани в полистиренови резервоари. Винените съединения влияят в контакт със свободния стирен, който се предава чрез стените



Ангите – сорт грозде използван за производство на вино със същото наименование. Виното е било с специфичен лек вкус на пелин и плодове. Виноро е полусух, произхода му е от зоната на Бургундия (Франция), където се разпространява в Румъния, България, Крим и Кавказ и т.н.

Бабеаска неагръ - стар румънски сорт грозде. Под името на Рапа неагръ е най-известно вино от Пуркари, Негруде Пуркари. Консумираше се под името Кръканъ е Ободеш ив

1. Сортове грозде

повърхността на течността, която след това се състоя и става матова.

Болестта се проявява и върху фруктони и сайдер чрез появата на прозрачен воал върху

Осигуряване на виното - особено за ниско алкохолни вина, в присъствието на въздух.

слонката по време на дегустация на вино.

включително алкохол, които произвеждат поредица от "ухания" и усещания в контакт със

изби, замърсени с гъбички. Те могат да синтезират серия от съединения от вино,

Мириса на мишка - проявява се предимно във вина, държани в неподходящо защитени

продукти на дрождевите клетки, участвали в алкохолната ферментация.

Вкусът на дрождите – доста неприятен, възниква в резултат на образуването на разпадени

наличнието на танин в големи количества.

Вината с този дефект имат стъргаш, отблъскващ вкус и по-тъмен цвят от естествения, поради

Вкусът на дървено буре – среща се при вина в нови, недостатъчно почиствени съдове.

съдове и инструменти, използвани за боравене при съхранение на вино.

Вкс и мирис на мухъл – проявява се от грозде, атакувано от мухъл, но най-вече от плесенно

отстранено.

защо се препоръчва много добро изплакване с чиста вода, докато веществото бъде напълно

използвани за дезинфекция и саниране на помещението, понекога дори на съдовете. Ето

Вкус на Хлопоформ - се причинява от вещества на основата на хлор (хипохлорит),

продължение на повече от една година в такива резервоари от полистирол.

на резервоара, за да ги подсили. Поради това се препоръчва виното да се съхранява в

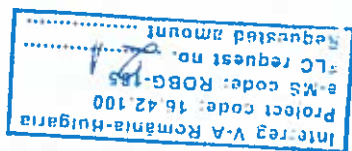
Драгашани, Кранганъ в Панчу, Къларуше в Яш, Раа неаръ в Кишинев, Буковат (лануша) и по дължината на Нистра, Ръшхиратъ или Къларуша Негра бѣсаска в други румънски зони. Проздето е средно голямо, кръгло, леко сплескано, черно-синьо. Тя достига пълна зрялост през втората половина на септември. Това е много продуктивен сорт, осигуряващ продукция от 13-18 тона / ха, а в някои години дори 25 тона / ха. Проздето се натрупва над 180 г / л захар, достигайки дори 210-220 г / л. Получените вина имат алкохолно съдържание 10-11,5% и обща киселинност по-висока от 5-6 г / л по-висока от другите червени вина.

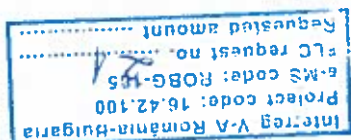
Бусуноака де Бохотим - румънски сорт проздето, произхода му е от Бототим област Яш, което се отглежда само в няколко лозарски района в Румъния. Зръната на проздето са виолетови до червени. Полученото вино има розов цвят различен от всякаква друг тип вино. Проздето е еднородно, средно големи, сферично, плътно, тъмно червено, сочно, безцветно, с разнороден вкус.

Каберне Франк – сорт проздето съсъ страна на пройзход Франция. Ципата на проздето е с много тъмен цвят, сорта се отглежда в много лозарски райони по света. Сорта Каберне Франк се смята за трети сорт на регион Бордэуак след Мерло и Каберне Совиньон се използва за купажи от цял свят, Представяйки онози специфични аромати на тютюн и тъмни украски. Полученото вино от Каберне Франк е лежерно съсъ средно Виното, произведено от Каберне Фран е светло, средно голямо тяло съсъ зеленчукови характеристики, с аромат на зелена месеста чушка.

Каберне Совиньон – Франски червен сорт проздето от Франция, Бордо, по-точно. Това е хибрид на совиньон блан и каберне франк. Каберне Совиньон е малък, сферичен, дебел проздето. Тази твърдост прави проздето относително устойчиво на болести и щети, изразявайки се през есенни дъждове. Това е средно-късно-зрял вид. Тези характеристики, заедно съсъ своя привлекателен вкус, превръща Каберне Совиньон в един от най-популярните сортове червено вино в света. Вината от този сорт проздето имат рибен цвят и специална сила.

Креаса – сорт проздето с средно големи проздове съсъ цилиндрична форма, зръната са добре прихванати към чепката цвятан на ципата е зелено до жълт и е с хубава сок. Проздовете достигат зрялост в края на месец септември началото на месец октомври. Най благоприятно се развиват на песъчливи почви от района на Теремия. Генерипрат 170-175





г/л захари, от този сорт грозде се получава трапезни вина, също така в кулинарният Банатски регион 190-200 г/л, където можем да си позволим производството на качествене вина. Вината произведени от Креща са бели сухи с 12-12% алк. И киселинност от 4 мл / 1 Крампониш - румънски сорт бяло грозде, които в миналото е формирало основно производството на вино в регион Драгашан.

Шардоне - Сорт бяло грозде с френски произход, които се е наложил и се произвежда в цял свят. Това е кръстосан хибрид между Лино Бланк и Тоуанс Бланк. Името шардоне произлиза от името на едно френско село Шардоне което село е департамент на Боргундия където през вековете е имало богати реколти. Към настоящият момент Шардонето се намира сред 5те места в неравната отглеждане в света.

Лимат - български сорт грозде подобен на френските сортове Шардоне и Алиготе. Вината от този сорт се характеризират с киселинността и ароматите на ябълка, цвят (цветове) на ябълка и се доближава до стила на сорта Алиготе. ю

Фетаска Альб Румънски сорт сорт грозде отглеждан предимно в лозарски райони. Получените вина от сорта са сухи или полусухи с алкохолно съдържание (11,5-12%) изахри .

Гроздовете са консовидни дребни със сферични зърна, ципата е жълта и тънка и сочни. **Фетаска Негръ** - традиционен румънски сорт грозде средно голями гроздове, формата на гроздовете е перулирана цилиндрична или консовидна. Зърната са сферични добре разположени на чепката, ципата е със средна дебелина с тъмно червен цвят. Boabele sunt de forma sferică, așezate des pectorală. Течността е пълна и безцветна.

Фетаска Ретал - румънски сорт бяло грозде, хибриден сорт между Фетаска Альб и Граса де Контари. Произвежда цилиндрични или консовидни гроздове, сърната са жълтеникава цвят, пълна пулпа, уникален аромат, открит във виното.

Франкуша - румънски сорт лоза с произход от лозовите масиви на Контари. Полученото вино от този сорт лоза е бяло, сухо, без захари, с лено распознаваемо. Цета е варш между жълто и дълто-зелено. Той има силен зелен вкус и балансиран и постоянен вкус.

Галбена от Ободешти Румънски сорт грозде, отглеждан само в четири лозарски центъра, разположени в южната част на Бранча. Същото име носи и слабото алкохолно вино с

приятна киселинност, суха, сладка, оживена, произведена от този сорт грозде. Консумира се като младо вино през първата година от живота. От се получава и висококачествено вино.

Гъма – стар сорт грозде от Европа на които произхода е Балкански (границата между Албания и Черна гора и се отглежда предимно в северна България. Гроздовете са средно големи с цилиндрично-коносовидна форма, зърната са тъсто разположени, ципата е много тънка, цветът е интензивно червен до син. Аромата е на горски плодове и лек аромат начерен пипер. В трансливания и Унгрия сорта е познат под името Кадарка.

Граса де Контари – Граса Маре (голяма), Граса Микъ (малка) Поамна Граса (дебело) или Ковързбô (Унгрия) – румънски сорт грозде, одобрен още от XV- век. Гроздовете са със средна големина, цилиндрична форма, понякога са с разклонени, зърната са тъсти и със жълт цвят. На слънчево изложение зърната придобиват ръждив цвят.

Отглежда се в лозовите масиви на регион Контари.

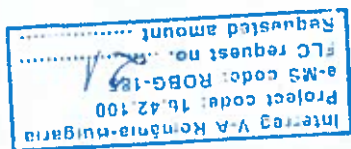
Иорана - Румънски сорт грозде в Трансильвания. Произвежда средно големи гроздове, е цилиндрично-конично по оформени, със среден, сферичен, жълто-зелен, сочни зърна.

Това е късен захарен сорт, гроздето достига пълна зрялост в края на септември и началото на октомври, като натрупа средно 160-180 г / л захари. Производството на грозде на хектар варира от 12 000 до 16 000 кг, но може да достигне до 20 000 килограма

Малбек - сорт грозде с големи плодове, тънка кожа и се нуждаят от много слънце. В началото на двадесети век то е било един от най-култивираните сортове в Европа, особено във Франция, но след студената зима на 1956 г., след като измръзва повече от 75% от лозите на Малбек, тя губи популярността си в Европа. Основният район, където се отглежда този сорт грозде, е Аржентина, където плантацията на Малбек заемат около 25 000 хектара.

Полученото вино от този сорт има аромат на череш и шоколад, също така този сорт има необходимите качества да отлежават вината.

Мерло - червен сорт грозде, отглеждан първо във Франция, а към настоящият момент се отглежда почти в цял свят. От този сорт се правят сухи вина с плътност между 12-12,5%. Сорта мерло е резистентен на ниски температури. В години с по-ниска температура, мерлото зрее по-добре от Каберне Совиньон, при по-високи температури мерлото има



способността повдига зхариите еденици . То е един отнай-разпространените сортове и се отглежда в почти всичкилозаро-винарскирегиони в света

Мелник — български сорт грозде , отглеждан предимно в южна България , в тай-топлата точка на България , по поречието на река Струма , където климата е

средиземноморски.Сорта Мелник има две разновидности ; Първата разновидност Мелник и зрее по-късно , втория вид се казва Мелник 55 и е един хибрид между Мелник и Каберне Совиньон .Сорта е създаден 1963 година от експ оенолози, които са искали да получат един сорт, които да зрее по-рано и в същото време да запази характерните

качества на сорта Мелник.

Червен Мискет - стар б български сорт грозде. Може да се намери във всеки лозарски регион на България , най-разпространен е в района на долината на розите Проздове са малки , с розов до виолетов цвят.Получените вина са бели сухи, с аромат наподобяващ Мускат.

Мускат- бял сорт гроздес френски произход , в началото отглеждан в Анжерс, Франция , а понастоящем се отглежда интензивно в Румъния и България. Сорта е получен от хибри от сортовете Мускат от Ссамур и Шаселас Доре

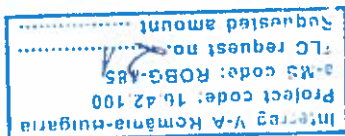
Ламид—Стар български сорт грозде е, тгледан в България.В миналото този сорт е бил широко разпространен , но в днешно време е по-рядко срещан сорт. Ламид се отглежда също и в Югославия , Албания , Турция , Гърция , Унгария и Румъния. Зръната са малки (14-15 mm), а чепките са средно големи (10-16 cm). Ципата е много тънка , червена в отделни случаи и тъмно червена . Това грозде акумулира достатъчно захари в съдръжа на - de la 18 la 24% - киселинността е намалена.

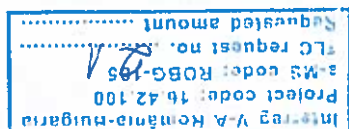
Вината са червени , трапезни леки , имат ниска киселинност. Консумират се веднага след ферментацията и избистряето.

Лино Трис - сорт грозде за производство на високо качествени бели вина.

Лино Ноар - сорт грозде , произхождащо от регионКотте-д Ор Бургунд , Франция. Това е червено грозде, което често се използва в производството на едно и същи вина. Лино Ноар е един от трите сорта грозде, разрешени от френското право да произвежда шампанско, заедно с Лино Мейнйер и Шардоне. Интензивното черно разнообразие се нарежда на

десето място сред най-култивираниите сортове грозде в света.





Италиански Ризлинг - сорт бяло грозде с неопределен произход от Германия в долината на река Рейн или от Италия или Австрия, регион Штирия. Грозде е средно малък с цилиндрична форма, кеилят, много гъсто нанесени зърна върху чепката. Зърната са малки, сферични с тънка ципа, жълтеникавозелена, с постоянна и очевидна точка на писил. Има средна до дълга вегетация (170-185 дни, има средна до висока плодовитост, 80-85%). Вината, получени от това грозде, имат сладък, специален аромат и могат да бъдат запазени за старене.

Ризлинг Рин - сорт бяло грозде с произход от Германия. Гроздето е малко, цилиндрично или цилиндрично-конусовидно, късо и деформирано, компактно, с неравномерно зърно. Зърното е малко, сферично, с тънка, жълтеникавозелена ципа, с ръждиви петна на слънчевата страна. Плътът е изискан с дискретен вкус, специфичен за сорта.

Рикат - един от най-добрите бели сортове в Източна Европа, това е най-отглежданият бял сорт грозде в България. Въпреки това, Рикат рядко се използва като сорт в моносопсаж, но често се среща като неутрално грозде в комбинация с бял Бордеевус за намаляване на аромат.

Рубин - червен хибриден сорт, получен в края на 20-ти век между Nebbiolo и Syrah, с постоянни танини и плодови нотки на сливи и зеленчукови аромати. Този сорт се използва доста често в комбинация с Мавруд, за допълнителен цвят и твърдост и за размножаване на ягодови аромати, къпини и нотки на кафе.

Совиньон Бланк - сорт грозде с произход от Франция. Сорта е бял с тревист и плодов аромат. В момента се отглежда както в Румъния, така и в България. Със сладкият си вкус, Совиньон Блан придава дълго, приятено и ароматно вино с добра киселинност. По-голямата част от виното се консумира през първата или втората година.

Сира - червен сорт грозде, отглежда се във френската долина Рона. Във Франция и голяма част от Съединените щати, сортът се нарича Syrah, а в Австралия, Южна Африка и Канада се нарича Шираз. Доскоро в Австралия се наричаше Ермитаж. Това е кръстоска между сортовете Dureza и Mondeuse Blanche

Тамянка (или Мускат Бланк - специфичен български сорт). Сорта се отглежда в южна България и е с много добри резултати този сорт предлага свежест и елегантност на вината. Получените вина са сухи, класически, с флорални аромати, узрели плодове и подправки.

Тамбюра ромънскъ - стар думънски гроздов сорт, използван за производството на бели, сладки и ароматни вина. Гроздето е еднородно по размер, в цилиндрично-конусовидна форма, средно големи, сферични зърна, гъсто поставени върху чепката, средно дебела ципа, жълтеникавокафява.

Зинфандел - вид грозде, отглеждан главно в Калифорния, където качествата на земята и климатът го правят особено полезно за производството на висококачествено вино със същото име. То е идентично, отглеждано предимно в провинция Пулия в южна Италия. Той се култивира и на ро брегуете на Адриатическо море, в бивша Югославия, където е известен като Крижанак (Кастелски).

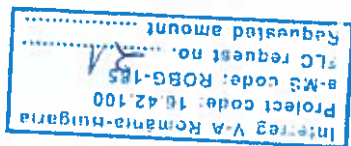
12. Видове вина

Амароне - Цялото име на това вино е и това е червено сухо италианско вино, произведено от Корвина Рондинела и други одобрени сортове грозде. Силата на амапоненото вино преминава през 15% алкохол, а виното обикновено се предлага на пазара след петгодишно узряване.

Албарино - бяло вино, произхождащо от северна Испания и Португалия, произведено от грозде със същото наименование. Често се използва за купажиране с други бели вина. В Португалия името е Алварино. Някои специалисти смятат, че това е клонинг Ризлинг от френския регион Елас. Други смятат, че това грозде е близък роднина на френското грозде Петит мансенто.

Бъдаска Неаръ - вино, произведено от грозде със същото име. В благоприятни години виното има ярък червен цвят, с блестящи нюанси, плодови аромати и кадифен вкус. Тя може безопасно да бъде насочено към розе вино или пенливо вино.

Бяужолянс - червено вино, което идва от френския регион със същото име. Произвежда се главно от грозде Ламай, което има тънка ципа и ниско ниво на танини. Като купаж се състои и от бяло грозде (1%), особено от Шардоне и, по-рядко, от Алиготе (при условие,



че лозята са засадени преди 2004 г.). виното Безужолайс Нювеау е слабо и леко, прави се през ноември всяка година и трябва да се консумира за няколко седмици.

Брунето де Монтачио) – Едно от най-известните и най-ценните италиански вина.

Произвежда се само от сорта грозде Санджовесе в Тоскана на 50 километра южно от Сиена в Монталчино. Има интензивен рубинен цвят и може да се консумира около 4

години след прибиране на реколтата.

Бургундия - вино, произведено в региона на Бургундия, източна Франция, в долините и западните хълмове на Саоне, приток на река Рона. Най-известните вина, произведени тук - обикновено наричани "бургундичес" - са сухи червени вина, получени от грозде "Пино Ноар" и бели вина, получени от грозде "Шардоне". Те могат да бъдат произведени и от други сортове грозде като Ламай и Алиготе. Малки количества розе и пенливи вина също се произвеждат в региона.

Каберне Франк - вино, произведено от грозде със същото име. Той има добра киселинност, с изключение на охладителните зони. Доминиращият вкус е пряко окосена трева. Често се използва при купажис Каберне Совитон и Мерло.

Каберне Совиньон – вино, произведено от грозде със същото име. Той е еднодушно признат за краи на червените вина. Има аромат на касис и черен шоколад. Реактира интензивно, когато узрее в дъбови бъчви. Той е интензивно оцветен и оцветен от специфични танини и има забележителна способност за стареене.

Кадарка – Вино, произведено от грозде със същото име. Това е рустикално вино със специфична агресивност и аромати на къпина.

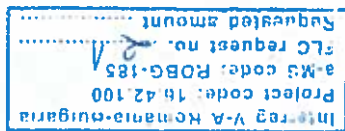
Каригнан - червеното вино, познато в южна Франция, Испания и сега в Калифорния, обикновено се смесва, за да се произвежда вино Фитон, Минервоис и Корбиерес. В Калифорния той стига до вината "сарате", но в последно време се смесва с приятни вина в стила на южната част на Рона.

Шаблис – бяло френско вино получено от грозде сорт Шардоне

Ченин Бланк - бяло вино, намерено в Калифорния и долината на Лоара във Франция.

Котес – ду Рхоне - червено вино, въпреки че това е по-скоро регион, който предлага вина от различен характер. Червените вина и розета обикновено се получават от Реначе, а

белите – Ренахе Бланк



Кинати - вино, произведено в региона Кинати в централен Тоскана, Италия. Това е смес от 70% Сантовеше, 15% Канайоло и 15% Мавасия Бланк .

Шардоне - известен като Гантил Бланк, Шардоне, Плант от Тамарра Виесер Руландер, Виесер Кловман (Германия) е най-продаваното бяло вино в света, произведено от сорта грозде със същото име. Шардоне е произхожда от района на Бургундия във Франция,

където е известен като Бялата Бургундия. Отличен и като суровина за пенливост.

Благородството на виното се изразява чрез различни аромати на мед, прясно нарязано

масло, полски цветя, фръстъци, лимонов сок и ванилов сок (ако се използват дъбови бъчи)

Ктенау Лафите Ротскилд – едно от най-реномираните в света вина Произвежда се от

лозе което е 90 хектара и обхваща сортовете Каберне Сувиньон , Каберне Франк , Мерло и

Петит Вердот. Произвежда се около 35 хиляди бутилки годишно и са най-скъпи в света.

Кръмпоние – вино, произведено от същия сорт. Това е сухо вино, балансирано и

плодово.

Фуме Бланк - вино, произведено от същия сорт. Това е сухо вино, балансирано и

плодово.

Фетаска Алба - вино, произведено от грозде със същото име. Тя също може да бъде добра

суровина за пенливи вина. Вината могат да бъдат сухи, полусладки до сладки. Те са

балансиранни, висококачествени вина с флорални вкусове.

Гевуртрамнер-Немско бяло сладковино . късната реколта е с по висок процент захари

(по-сладка) захарите са около (20%), с много добра плодова концентрация .

Гранд Крю– високо квалифицирано вино сред вината на АОК в Бургундия или Елас.

Терминът всъщност обозначава добре познато лозе заради репутацията му за

производство на висококачествени вина. Това не е правилна класификация на виното, но

показва потенциала на мястото му на произход.

Паса де Контрапи – вино, получено от грозде със същото име. За да се получи виното,

гроздето се събира, когато вече е зряло и атакувано от сивото гниене . Полученото вино е

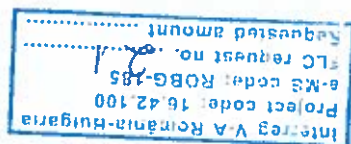
бяло, сладко, сухо или ликьорно вино с високо съдържание на захар от около 240

грама на литър и с якост най-малко 15 градуса. Цветът е специален - златисто жълт със

зеленикави тонове, а вкусовете са на мед, портокал и карамел.

Хермитар – Червено вино, от северния Рон, получава се почти изключително и само от

грозде Сира.



Жерз - много популярно испанско вино, точно като Малага, и двете произведени в лозаро-винарския район на Андалусия. Известен също като Ксерекс или Шери, той е част от категорията на обогатеното вино и често се среща сред колекционерските вина.

Ламбруско – сладко искрящо червено вино, произведено от едноименно грозде, което е много различно в Италия, където има малко танин, но сухо, има висока киселинност.

Лемберджер – вино, получено от грозде със същото име, известно още като "Блауер Лемберджер". Особено в района на Бюртемберг произвежда отлични качествени вина.

Малбек – вино, получено от грозде със същото име. Те се произвеждат главно в Австралия. Вината, в които се използва това грозде, се характеризират като силни, концентрирани схващат вкус на нарязана череша и слива, хармонично узряват в дъбови бъчви.

Медок – червено вино от Франция, департамент Жиронда, северно от префектура Бордо. Изработено е от грозде Карменер.

Мерло – вино, произведено от грозде със същото име. Това е балансирано, фино, кадифено, еластично, ароматно вино с плодови аромати, идеално за ментол.

Пино Грис - бяло вино или роза, произведени от грозде със същото име. Това е фино, хубаво вино с подправки и аромат и вкус. Характеристиките му се различават в Европа и САЩ. По този начин в Елас има флорален букет и по-богатата текстура, докато в Калифорния е освежаващо и леко подправено.

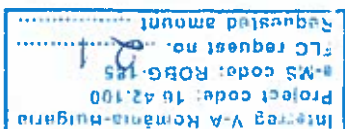
Пино Нوار – вино, произведено от грозде със същото име като "разглезената принцеса" на червени вина с черни черешови вкусове. Това е отлична суровина за блясък.

Померол – червено вино от Бордо, Жиронда, Либурна. Изработено е от грозде "Мерло".

Премьер Крю – По-ниско ниво на класифицирано вино в Бургундия.

Сирах - червено транезно сухо вино, произведено от грозде със същото име. Има цветен букет, напомнящ за черни плодове, подправки, гъби, дим, тютюн. При производството на вино обикновено се използва много добре като грозде, но често се комбинира с други сортове, обикновено Каберне Сувиньон, Мерло, Пенаке, Морвед и Винджер.

Сувиньон Блан – бяло вино с френски произход, получено от грозде със същото найменуване, виното е сухо и сладко.



Совиньн Блан е виното което е на второ място в света по продажби. Вино със специални аромати в които има нюанси на аспержи, лют червен пипер, лимонова кора, шоково цвете. **Сейвал** – бяло вино, произведено от популярно грозде във Великобритания и Канада. Има аромати ябълки и крushi.

Петите Сирах – тъмно червено вино. То може да бъде доста таниново и изисква пет години да отлежава. Тя не се произвежда от същото грозде като Сира.

Рхоне - червено вино. Това не е грозде или вино, а стил, използващо вино със сира. **Ризлинг** - ароматизирано, плодово вино с произход от Германия. Има два вида ризлинг - Рейн и италианският ризлинг. С висока киселинност, Ризлинг е известен със силните си флорални аромати. Ризлингът в Германия и Калифорния е по-сладък. Ризлингът от района на Елзас във Франция, Австрия, районът на пръстните езера в щата Ню Йорк и щат Вашингтон са сухи.

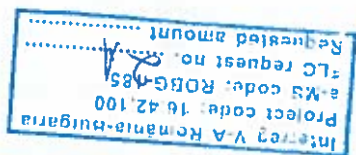
Риожа - Испанско червено вино, смесица от сортове Темпранило и Мазуела . Има аромат на канела, череша, карафил и кожа.

Тамъноаска Ромъняска – вино, произведено от същия сорт. Виното е изключително ароматно, с нюанси на полски и медови цветя, но много претенциозно, може да се намери и в Дялу Маре и Цетешанеши и Олтения ,

Токай (Токай) – Бяло вино, ено от най-разпространените и познати в Унгрия сладко вино.

Зинфандел - е вино с букет от сложни плодови аромати (обикновено гора) и подправки (като ванилия и др.).

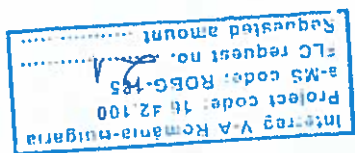
Уит Зинфидел - Виното Розе , известно като родово вино "Блуш". Изработено е от нискокачествена гроздова мъст Зинфидел, има розов цвят и полусладър вкус и обикновено се консумира студено



13. Библиография

1. Попа А., 1986, *Дезуспация на вина*. Издателство Черес, Букуреш
2. Попа А., 1996, *Виното и социалната важност, възможности за признателност*. Издателство Дидактика и Педагогика Букуреш
3. Попа А., Дженю Т., 2017, *Административна книга на виното*. Издателство Алма, Крайова
4. Пертинов, Н., Сургу, Лозаровинарство Кишинев, Лумина 200
5. Стевен Спирер, Микел Д., 1991, *Дезуспатор*. Ед. Бодарс, Париж
6. Стоян Виорел, 2011 *Големата книга на декуспацията на вина*. издателство Агрикола Букуреш
7. Каролна Тили - *The wines of Bulgaria, Romania and Moldova*, ed. Infinite Ideas Limited, 2018.
8. Борислав Ясен -Bulgarian Wine Book: History, Culture, Cellars, Wines, Trud Publishing House, 2004

Сайтове





Interreg V-A România-Huigaria
Project code: 16 42 100
S-M3 code: ROB-15
SLC request no. 10
Requested amount

1. <http://vinul.ro>
2. <http://supervinuri.ro/>
3. <http://printevinuri.ro/>
4. <https://www.vinescu.ro>
5. <https://www.vinpenet.ro>