

Witamy serdecznie na prezentacji wina



Przygotował Piotr Kołodziejczak

Pick and Taste
www.pickandtaste.pl



Czym jest wino?

- Sfermentowany sok z winogron
- Tworzy się je ze specjalnego rodzaju winogron nazywanego *vinis vinifera*
- Wina białe są z białych winogron, czerwone i różowe z czerwonych
- Istnieje wiele szczegółowych metod produkcji wina i mogą one w pewnym lub znacznym stopniu wpływać na jego smak
- Wino posiada naturalny cukier reszkowy, wszelkiego rodzaju dosładzanie jest niewskazane
- Winorośl jako jedyna roślina potrafi imitować smaki niemal wszystkich innych owoców



Podstawowe szczepy: Białe



- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Pinot Blanc
- Pinot Gris/Pinot Grigio
- Gewurztraminer
- Verdeho/Verdelo
- Semillon



Podstawowe aromaty win białych

- Owoce zielone: jabłka, gruszki.
- Owoce cytrusowe: cytryna, limonka, pomarańcza, grapefruit...
- Owoce pestkowe: Brzoskwinia, morela...
- Owoce tropikalne: granat, ananas, kiwi...
- Aromaty z gleby: minerały, ziola, kwiaty...
- Aromaty z beczki: wanilia, dym, masło, jogurt...



Podstawowe szczepy Czerwone

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Pinot Noir
- Syrah/Shiraz/Sirae
- Grenche/Garnacha
- Tempranillo
- Sangiovese
- Malbec
- Carmenere



Podstawowe aromaty win czerwonych

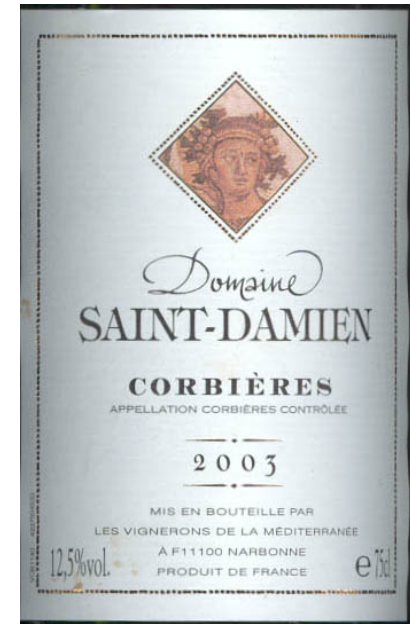
- Czerwone owoce: porzeczka, truskawka, czereśnia, maliny...
- Owoce ciemne: Jeżyna, wiśnia
- Runo leśne: czarna porzeczka, poziomka, jagoda...
- Aromaty z gleby: korzenie, ziemia, bagno, stajnia, mentol...
- Aromaty z beczki: wanilia, czekolada, kakao, dym, wędlna, cynamon, lukrecja...



Zamknięcia



Etykieta



Degustacja

Technika Degustacji:

Barwa: Ocena wieku wina oraz jego koncentracji

Aromat: Najważniejszy aspekt, ocena złożoności, elegancji, wad, zalet, charakteru

Smak: Ocena równowagi, wytrawności, poziomu kwasowości i cukru. Finisz.

Ocena Ogólna: Czy wino nam smakuje, czym smakuje, jak smakuje, czy aromat pokrywa się ze smakiem, czy jest warte swojej ceny, czy ma jakieś cechy charakterystyczne?





Dziękuję Państwu za uwagę



Pick and Taste
www.pickandtaste.pl info@pickandtaste.pl

