

Soirées découverte vins du monde pour passionnés & amateurs

Dégustation de grands vins



- **Connaissance des terroirs, cépages et vignobles,**
- **Dégustation de quatre grands vins,**
- **Notes et fiches de dégustation,**
- **Carte des vignobles**
- **Conseils d'achat**

Вечера открытие мира вина для энтузиастов и любителей

Дегустация вин



- **Знакомство с понятием терруар, сортами винограда и виноградниками.**
- **Дегустация четырех вин.**
- **Заполнение дегустационных листов.**
- **Карта виноградников.**
- **Советы при покупке.**

Soirée découverte le dimanche 3 sept. 2017 à 20h00 : les vins du sud de l'Italie

Aux origines du vin Romain Antique

Dégustation de quatre grands vins du sud de l'Italie.

Initiation à la perception sensorielle visuelle, olfactive et gustative des qualités organoleptiques du vin.

Observez, sentez et goûtez les vins, donnez **vos sensations** et partagez **vos impressions** avec vos voisins.

Commentaires **traduits en russe** et conseils d'achat sur les vins par un formateur **oenologue**.

Cartes des vignobles.

à la Maison du vin Kurkoff – sur le Port de
plaisance Saint-Jean Cap-Ferrat (06)

Un peu d'histoire...

Немного истории ...

1. Le vin italien : Plus de 3000 ans d'histoire

Итальянское вино: более 3000 лет истории

- Etrusques, Grecs et Romains ont apporté, au fil des siècles, leur pierre à l'édification du vignoble italien.
- Objet de culte avec Bacchus, puis objet de commerce et de prospérité, le vin fait partie intégrante de la culture italienne.
- Les romains ont propagé le culte de Bacchus jusqu'aux confins de l'empire
 - Этруски, греки и римляне привнесли, на протяжении веков, свои камни в строительство трансальпийского виноградника.
 - Вначале-культовый объект божества Вакха (Бахуса), потом объект торговли и процветания, вино является неотъемлемой частью итальянской культуры.
 - Римляне распространили культ Вакха до границ своей империи.

2. Les Grecs l'ont appelé « Oenotria »

Греки называли его «Oenotria»

- Les Grecs en envahissant le sud de l'Italie découvrent 'la terre du vin'
- Les étrusques développèrent leur art subtil de cultiver la vigne dans les collines du centre de l'Italie
- Les Romains ont propagé leur art du vin dans tout l'empire et tout particulièrement en Gaule
 - Греки завоевывают южные районы Италии открывают «землю вина» «Oenotria»
 - Этруски развивали свое тонкое искусство выращивания винограда в горах центральной Италии
 - Римляне распространяют их искусство вина по всей империи и особенно в Галлии

3. Une science plutôt qu'un phénomène mystique

Больше наука, чем мистика

- Un savoir viticole et oenologique inégalé jusqu'au XVII^e et XVIII^e siècle
- Au XIX^e siècle, les méthodes de vinification et de conservation s'améliorent
- L'utilisation des bouteilles et bouchons facilitent le transport
- Chianti, Barolo et Marsala conquièrent l'Europe,
 - Знание вина и виноделия не достаточно развито вплоть до семнадцатого и восемнадцатого века
 - В девятнадцатом веке, методы виноделия и сохранения вина улучшаются
 - Использование пробок для удобства транспортировки
 - Chianti, Barolo и Marsala покоряют Европу.

4. La renaissance du vignoble italien

Возрождение итальянских виноградников

- Crise du phylloxera impose l'introduction de cépages venus de France tels que le cabernet, le merlot et les pinots.
- Pendant les crises et les guerres Italie fournisseur mondial de vins bon marché
- Dans les années 60, les lois sur les appellations contrôlées encadrent la production de vins de qualité en Italie avec 356 DOC et DOCG
 - Нашествие филлоксеры приводит к необходимости введения сортов из Франции, таких как Каберне, Мерло и Пино.
 - В периоды кризисов и войн Италия становится глобальным поставщиком дешевого вина
 - В 60-е годы, введение законов контроля Аппелляционных регулируют производство качественных вин в Италии в 356356 DOC et DOCG

Bienvenue dans la culture du vin



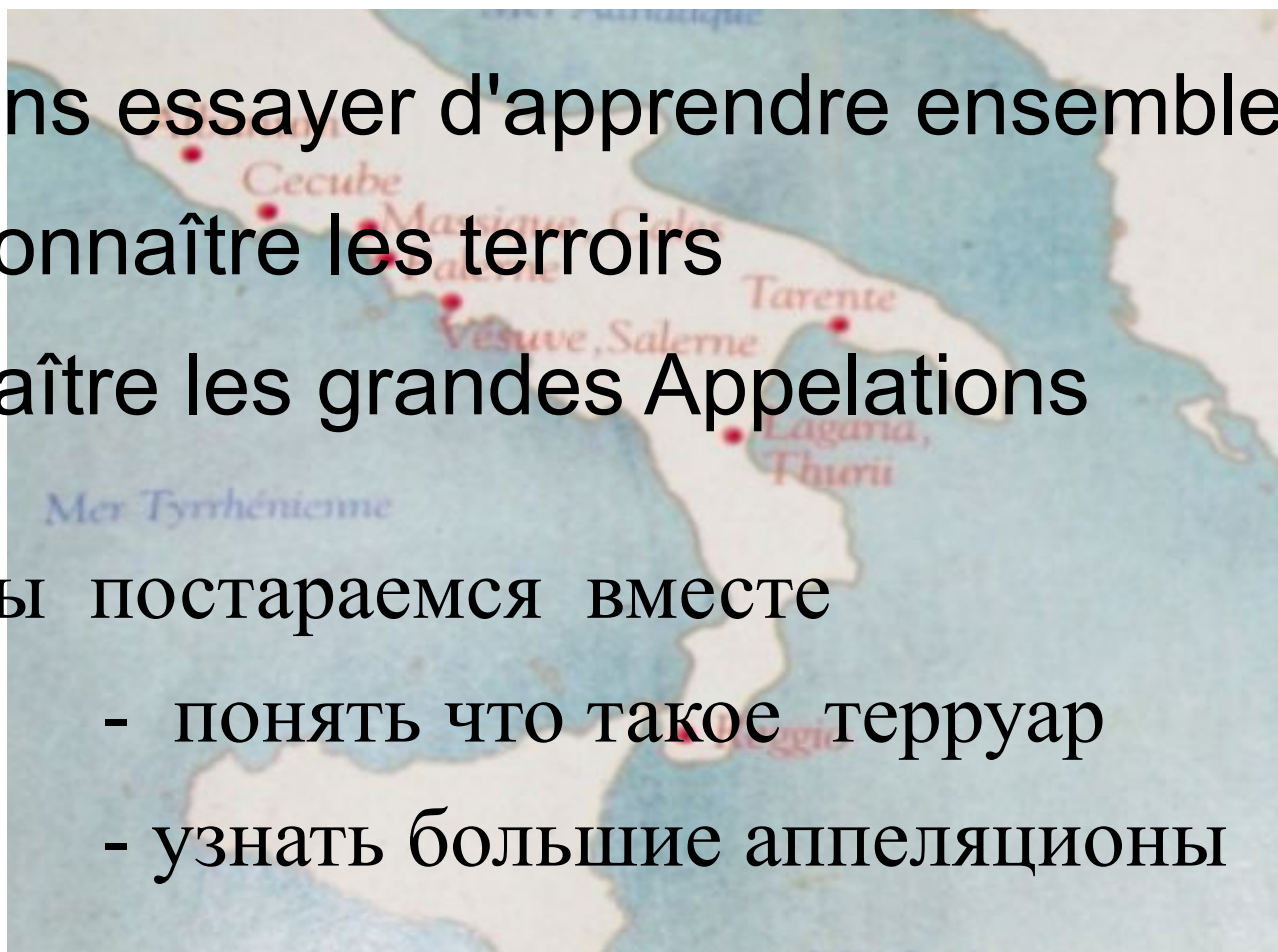
Добро пожаловать в культуру вина

Nous allons essayer d'apprendre ensemble à

- Mieux connaître les terroirs
- Reconnaître les grandes Appellations

Мы постараемся вместе

- понять что такое терруар
- узнать большие аппеляционы



Добро пожаловать в культуру вина



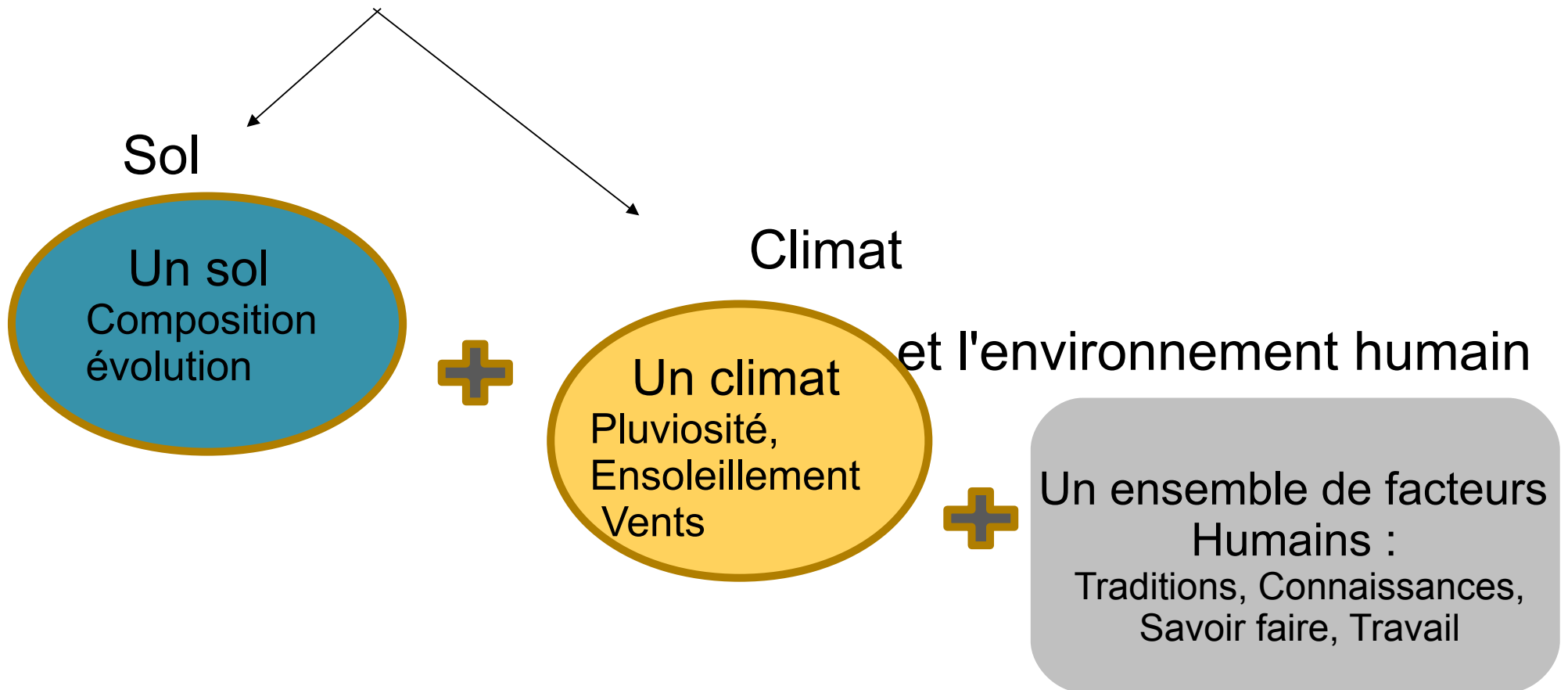
Qu'est ce qu'un TERROIR ?

Что такое терруар ?

- Un mot intraduisible ...
 - Un concept purement français
 - Un système complexe d'interactions entre le physique (Sol et Climat) et l'environnement humain
-
- Непереводимы слово ...
 - Чисто французская концепция
 - Сложный набор взаимодействий между физическими факторами (почвы и климата) и среды обитания человека

Un TERROIR c'est :

Un système complexe d'interactions entre le physique



Un système complexe d'interactions entre le physique et l'environnement humain

Сложный набор взаимодействий между физическими факторами и среды обитания человека

Un sol
composition
évolution



Un climat
pluviosité,
ensoleillement
vents



Un ensemble de facteurs
Humains :
Traditions, connaissances,
savoir-faire, travail

Почва
состав
эволюция



климат
количество осадков
солнечный свет
ветер



Комбинация факторов
люди:
Традиции, знания,
технологии, работа

Denominazione ?

Название ?



Qu'est ce que le Vin ? Что такое вино?



Une définition officielle internationalement reconnue :

« Le vin est un produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins. »

Международно признанное официальное определение:

«Вино является продуктом, полученным исключительно от полного или частичного спиртового брожения свежего винограда, давленного или нет, или виноградного сусла.»

De quoi est composé le vin ?



Каков состав вина?

- Le vin est composé

- D'abord ... de l'eau (80 à 90 %) !
- Ensuite de l'alcool (8 à 20 % d'ethanol)
- Autres composants en quantités variables comme des sucres, glycerol, acide tartrique et tannins.

- Состав вина

- Во-первых ... вода (от 80 до 90%)!
- Затем спирт (от 8 до 20% этанола)
- Другие компоненты в различных соотношениях, такие как моносахариды, различные кислоты и танины

AVERTISSEMENT ВНИМАНИЕ!



Dégustation destinée aux fins connaisseurs comme aux amateurs... ce n'est pas un concours mais une expérience oenologique à partager avec plaisir et convivialité ...



Дегустация предназначена для знатоков и любителей, это не соревнование, но онологический (онология — наука о вине) опыт, способ разделить удовольствие и приятное общение

AVERTISSEMENT ВНИМАНИЕ!



Buvez avec modération...
et ... si vous prenez la
route,

Pensez à votre retour en
famille !



Пейте в меру ... , если
вы собираетесь в дорогу,

Помните, что должны
вернуться к вашей
семье!



Les étapes de la dégustation

Этапы дегустации

- 1. Test visuel : Apparence
- 2. Test olfactif : Nez
- 3. Test gustatif : Palais

Conclusion

- 1. Визуальный тест : Цвет
- 2. Тест обонятельный : Запах
- 3. Вкусовой тест : Вкус

Заключение

La dégustation Дегустация



Goûtez le vin. Essayez de le décrire avec vos propres mots...

Notez vos sensations, échangez vos impressions avec vos voisins.

Et... parlons en !

Попробуйте вино. Постарайтесь
описать своими словами
ощущения ...



Запишите ваши ощущения, поделитесь своими мыслями с
вашими соседями.

И ... поговорим вместе!

1. La Robe Платье вина



Que nous apprend la robe du vin ?

- L'âge ou l'évolution du vin
- La localisation géographique

D'ou provient la couleur du vin?

- Le jus de raisin est transparent
- La couleur vient de la peau du raisin

Это говорит нам цвет вина?

- Возраст и эволюция вина
- Географическое положение виноградника

Таким образом получается цвет вина?

- Виноградный сок прозрачен
- Цвет вину дает виноградная кожица

D'où proviennent les arômes du vin ?

Что дает аромат вину?



du cépage
Сорт



du terroir
Терруар



De la vinification
Процесс производства вина



De la conservation
Метод хранения

« Campania Felix »



- « Campania Felix » la région viticole la plus prisée par les Empereurs romains
 - Un vignoble de 40.000 ha
 - Produit 2 millions d'hl de vins
 - 18 DOC et 9 IGT
- « Campania Felix » самый популярный винодельческий регион римских императоров
 - Виноградник 40000 га
 - Продукт 2 миллиона гектолитров вина
 - DOC 18 и 9 IGT

Au pied du Vésuve У подножия Везувия



- La Campanie est la région de Naples. Au sud de la ville, le Vésuve offre un excellent sol volcanique pour la viticulture où l'on produit un vin légendaire, le Lacryma Christi.
- Des vignes en espaliers sur un terrain volcanique fertile qui a permis le développement rapide de la viticulture dès l'antiquité.
- Le climat tempéré est particulièrement favorable avec un bon ensoleillement, des étés chauds et secs et des hivers cléments qui favorisent un long mûrissement des raisins.
- Ла Кампани является регионом Неаполя. К югу от города, Везувий создал отличную вулканическую почву для виноградников, здесь производят легендарное вино Lacryma Christi.
- Виноград расположен на шпалерах на плодородной вулканической почве, что позволило быстро развить виноградарство в античные времена.
- Умеренный климат с солнечным, жарким, сухим летом и мягкой зимой, особенно благоприятен для длительного созревания винограда.

Des Cépages venus de la Grèce antique !

Севажи родом из античной Греции!

Les Grecs introduisirent les cépages les plus connus dès l'antiquité dont l'Aglianico, le Fiano ou le Greco qui produisent les trois meilleures appellations DOCG du sud de l'Italie, Taurasi, Fiano di Avelino et Greco di Tufo.

Falanghina, cépage à l'origine du vin romain de falerne, est devenu la production la plus importante.

Греки создали самые известные сорта в древности, такие как Aglianico, Fiano и Greco, которые производят лучшие три апелляция DOCG в южной Италии, Taurasi, Fiano di Avelino и Greco di Tufo.

Falanghina, первоначальный сорт для римского фалернского вина, остается основным для производства вина на юге Италии.

Trois grandes appellations

Три основных аппелясьона

- Le Taurasi, la star des vins rouges du sud de l'Italie, possède de l'ampleur et un étonnant potentiel de garde qui le fait qualifier de « Barolo du sud ».
- Le Fiano d'Avelino bénéficie d'une exposition optimale et d'une variété de sols idéaux pour produire des vins blancs frais et minéraux parmi les meilleurs d'Italie.
- Le Greco cépage blanc très répandu dans les provinces du sud de l'Italie atteint des sommets en Campanie avec le Greco di Tufo.
- Taurasi, звезда красных вин Южной Италии, обладает насыщенным вкусом и удивительным потенциалом старения, что классифицирует его как южное «Barolo».
- Fiano Avelino имеет оптимальную солнечную экспозицию, разнообразие почв идеально для получения освежающих белых вин с лучшим минеральным составом в Италии.
- Greco белый сорт распространен в провинциях южной Италии, максимально распространен в Campanie для вина le Greco di Tufo.

Dégustation du premier vin Дегустация первого вина

Fiano di Avellino

Le garde - Vinosia

2011

Campanie

Vinifications à l'ancienne à Pompéi

Виноделие в античной Помпеи



→ En 2001, la maison Mastroberardino réintroduit les méthodes ancestrales de vinification des Romains au cœur même de la ville de Pompéi, dans la Villa Dei Misteri.



→ В 2001 году винный дом Mastroberardino воспроизвел античные методы виноделия римлян в центре города Помпеи, в Villa Dei Misteri.

Le Turriculae : la recette de Columelle

Turriculae: рецепт Columelle



→ Le Turriculae en 2006, est vinifié au Mas des Tourelles (Gard) en Dolium avec defrutum, eau de mer, fenugrec et fleur d'iris selon la recette très précise de Columelle (au 1er siècle ap JC).



→ В 2006 году, на Mas des Tourelles (Gard) в Dolium изготавливают Turriculae на основе defrutum (выпаренного сусла), морской воды, пажитника и цветов ириса в соответствии с очень точным рецептом Columelle (1 век н.э.).

Le procédé de vinification selon Columelle au 1er siècle ap. JC



Метод виноделие Columelle в 1 веке нашей эры.

1. Le defrutum : *On fera cuire, jusqu'à réduction au tiers, du moût de la saveur la plus douce possible ; ainsi réduit il prend le nom de **defrutum**. Lorsqu'il est refroidi, on le transvase dans d'autres vaisseaux et on le met en réserve pour l'employer au bout d'un an...*

1. Defrutum: готовится (выпаривается) до тех пор, пока сусло не уменьшится до трети объема и не приобретет наиболее тонкий аромат; этот остаток называется defrutum. После охлаждения, сливается в другие сосуды и хранится в течении года, и только по истечении года используется для производства вина.

Le procédé de vinification selon Columelle au 1er siècle ap. JC



Метод виноделие Колумелла в 1 веке нашей эры. JC

2. **Le salage** : *On laisse deux jours le moût tiré de la cuve fermenter et se purger ; le troisième jour, on ajoute le defrutum, puis deux jours après, quand ce moût aura fermenté avec le defrutum, on le purge et, dans cet état, on y ajoute pour deux urnes une bonne cuillerée bien pleine de sel grillé et égrugé...*

2. **Соление**: оставленное на два дня сусло извлечь из резервуара для ферментирования и очистить; на третий день добавить defrutum, затем через два дня, когда сусло должно перебродить с defrutum, очищаем, и в этом состоянии, добавляем в два небольших резервуара большую полную ложку прожаренной и измельченной соли ..

Le procédé de vinification selon Columelle au 1er siècle ap. JC



Метод виноделие Колумелла в 1 веке нашей эры. JC

3. Le fenugrec et les fleurs de gypse: *On fait en outre macérer pendant trois jours du fenugrec dans du vieux vin ; puis on l'en retire et on le fait sécher au four ou au soleil ; quand il est devenu sec, on le broie. Une fois broyé, après avoir salé le moût, on en jette un quart de cyathe ; puis quand le moût a terminé sa fermentation, on mêle autant de fleurs de gypse que de sel. On purge la jarre on couvre le vin traité et on scelle <le couvercle>.*

3. Пажитник и гипсовый цветок: Дополнительно вымачиваем в течение трех дней пажитник в старом вине; затем вынимаем и сушим его в печи или на солнце; когда он высохнет, измельчаем. После измельчения, бросаем четверть чашки в соленое сусло; затем, когда сусло завершило ферментацию, его смешиваем с гипсовым цветком в такой же пропорции, как соль. В чистый сосуд помещаем обработанное вино и запечатываем <крышкой>.

Calabre et Basilicate Калабрия и Базиликата



Deux régions montagneuses et arides avec des hivers rudes qui permettent aux vins de développer des arômes particuliers et des saveurs rares. Les vins rouges à la robe foncée et au goût corsé sont issus de cépages anciens hérités de la Grèce antique, l'Aglianico et le Gaglioppo.

Два горных и засушливых района с суровыми зимами, которые позволяют винам развивать определенные вкусы и редкие ароматы. Это вино темно-красного цвета и сильным вкусом родом из старых сортов Aglianico et le Gaglioppo , унаследованных от древней Греции.

En Basilicate : L'Aglianico del Vulture



Базиликата: L'Aglianico del Vulture

→ **L'Aglianico del Vulture**, dont le cépage Aglianico a été introduit dans toute l'Italie du sud par les Grecs, au VII ou VI siècle avant J.C. sous le nom d'Elenico, s'exprime avec le plus d'éloquence en Basilicate dont les sols volcaniques du mont Vulture lui permettent de développer toute sa finesse et sa complexité.

→ **Aglianico del Vulture**, сорт Aglianico был распространен греками по всей южной Италии , в VII или VI-го века до нашей эры под названием Ellenico, ярко проявляется в Базиликате, чьи вулканические почвы горы Vulture позволяют сорту развивать все свои тонкости и сложности.

Dégustation du 2° vin Дегустация 2 вина

Aglianico del
Vulture

Re manfredi

Terre degli Svevi

2007

Basilicate

De l'analyse sensorielle du vin dans l'antiquité romaine, selon Galien né à Pergame en 129 ap. J.C., médecin de l'empereur Marc Aurèle

Органолептический анализ вина в Древнем Риме, согласно Галена (родился в Пергаме в 129 нашей эры) , врача императора Марка Аврелия

L'art de la dégustation du vin dans l'antiquité

Искусство дегустации вина в античные времена

Les vins se différencient selon :

- 1. leur couleur*
- 2. leur saveur*
- 3. leur consistance*
- 4. leur odeur*
- 5. leur force*

La couleur se répartit en :

- blanc*
- noir*
- doré*
- ambré*
- et rouge*

Avec d'autres nuances intermédiaires

Вина различаются по:

- 1. цвету*
- 2. вкусу*
- 3. консистенции*
- 4. запаху*
- 5. крепости*

Цвет делится на:

- белый*
- черный*
- золотой*
- янтарный*
- и красный*

С другими промежуточными оттенками

L' art de la dégustation du vin dans l'antiquité

Искусство дегустации вина в античные времена

Selon la consistance en

- *aqueux*
- *fluides*
- *ou épais*

Selon la saveur ils se répartissent en

- *doux*
- *astreingents*
- *piquants*

Avec là aussi bien évidemment un moyen terme entre les deux.

Du point de vue de l'odeur, ceux qui

- *ont une bonne odeur*
- *une odeur désagréable ou violente*
- *ou inodore comme de l'eau*

В зависимости от консистенции

- *водянистое*
- *жидкое*
- *или густое*

По вкусу они делятся на

- *сладкие*
- *терпкие*
- *пряные*

Между тем, есть, промежуточное значения между каждыми двумя.

С точки зрения запаха, те, которые

- *имеют хороший запах*
- *неприятный или сильный запах*
- *или без запаха, как вода*

L'art de la dégustation du vin dans l'antiquité

Искусство дегустации вина в античные времена

Selon la force la répartition se fait

- en ce que l'un est fort

- l'autre léger

- un autre forme un moyen terme

- un autre entre la moyenne et les extrêmes.

On appelle le fort vineux, le léger aqueux ... Voilà les caractères distinctifs des vins selon leur nature propre. Mais s'y ajoutent d'autres caractères qui tiennent à l'âge.

Du moment qu'avec l'âge les vins deviennent plus piquants et plus chaleureux, modifiant en même temps leur couleur, leur consistance et leur odeur,

В зависимости от крепости разделяют на

- те, что крепкие

- другие легкие

- другая форма – средней крепости

- еще другие между средним и крепкими.

Называют крепким , с легкой водянистостью ... Это отличительные характеристики вин в зависимости от их собственной природы. Но есть и другие характеристики , которые связаны с возрастом.

С возрастом вина становится более пряными и жгучими, изменяется в то же время их цвет, консистенция и запах, возраст, создает

L'art de la dégustation du vin dans l'antiquité

Искусство дегустации вина в античные времена

l'âge paraît créer des caractères distinctifs dans les vins... il manifeste ses vertus au fil des ans.

Parmi les caractères que possèdent les vins les uns lui sont propres comme la douceur, l'astreingence ainsi que la force, la légèreté et l'onctuosité alors que d'autres comme la couleur et l'odeur le sont au titre de l'accidentel. Il y en a qui n'ont pas plus d'odeur que l'eau et d'autres qui sont aromatiques comme des épices ou des parfums....

Galien « Commentaires au traité d'Hippocrate sur le régime des maladies aiguës ». II^e siècle ap. JC

отличительные характеристики в винах ... **он проявляет свои достоинства на протяжении многих лет.**

• Среди характеристик вин некоторые из них являются собственными, такие как сладость, терпкость, крепость, легкость и маслянистость, в то время как другие, такие как цвет и запах, возникают случайно. Есть некоторые, у которых запаха не больше, чем у воды, а другие - ароматные, как специи или духи...

Гален «Комментарии к Трактату Гиппократов о режиме острых заболеваний.»

En Calabre : Le Ciro



Calabria: Ciro

- **Le Ciro** élaboré sur les basses collines avec le cépage Gaglioppo en bordure de la mer ionienne est un vin rouge aux arômes vigoureux mais équilibrés avec des tannins élégants et une bonne teneur en alcool. La légende veut que les athlètes calabrais, dans l'antiquité, célébraient leur succès aux Jeux Olympiques en buvant le Ciro.
- Ciro разработан на невысоких холмах с виноградным Gaglioppo граничащим с Ионическим морем является красным вином с сильными, но сбалансированными ароматами с элегантными танинами и хорошим содержанием алкоголя. Легенда гласит, что калабрийские спортсмены отметили свой успех на Олимпийские играх питьевой Ciro.

Dégustation du 3° vin Дегустация 3 вина



Ciro Rosso Riserva

Duca Sanfelice

Gaglioppo 100%

Librandi

2009

Calabre

L'équilibre des caractères du vin selon Galien

Oxos
Aigre

On appelle aigre, acidité
ou acescence une
maladie qui transforme
les vins en vinaigre.

Nouveau manuel du
sommelier de 1874

Austeros
Tanins
Sec, desséché,
astreingent

Qui combine les
deux saveurs

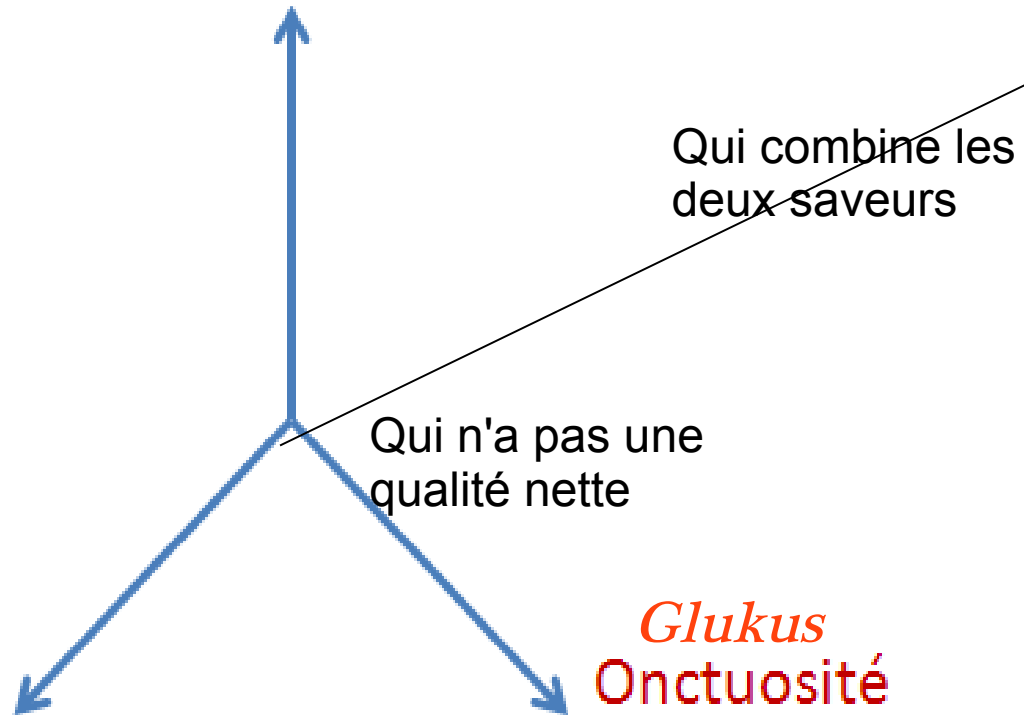
Qui n'a pas une
qualité nette

Drimus
Acidité

Acre piquant
brûlant

Glukus
Onctuosité

Doux sucré
velouté



Баланс вина символов в соответствии с Галеном

Oxos
Aigre

Вызывается
кислым, кислым или
окислением
заболеванием,
которое превращает
вино в уксус.

Новое Руководство
1874 Сомелье

Austeros
Tanins

Сухие,
выжженные,
вяжущее

Которая сочетает в
себе два аромата

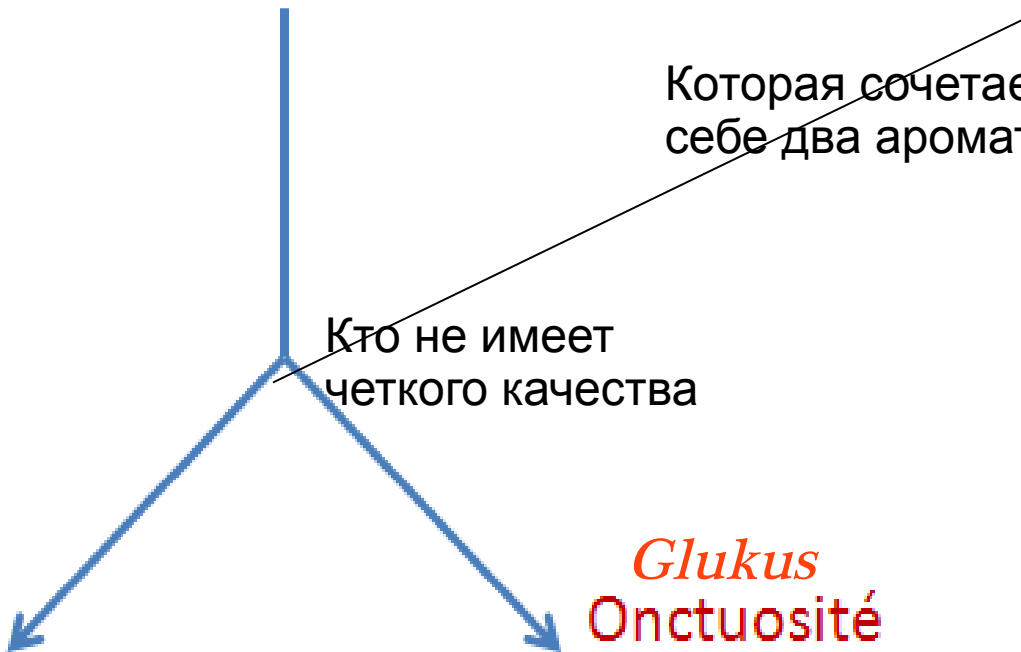
Кто не имеет
четкого качества

Drimus
Acidité

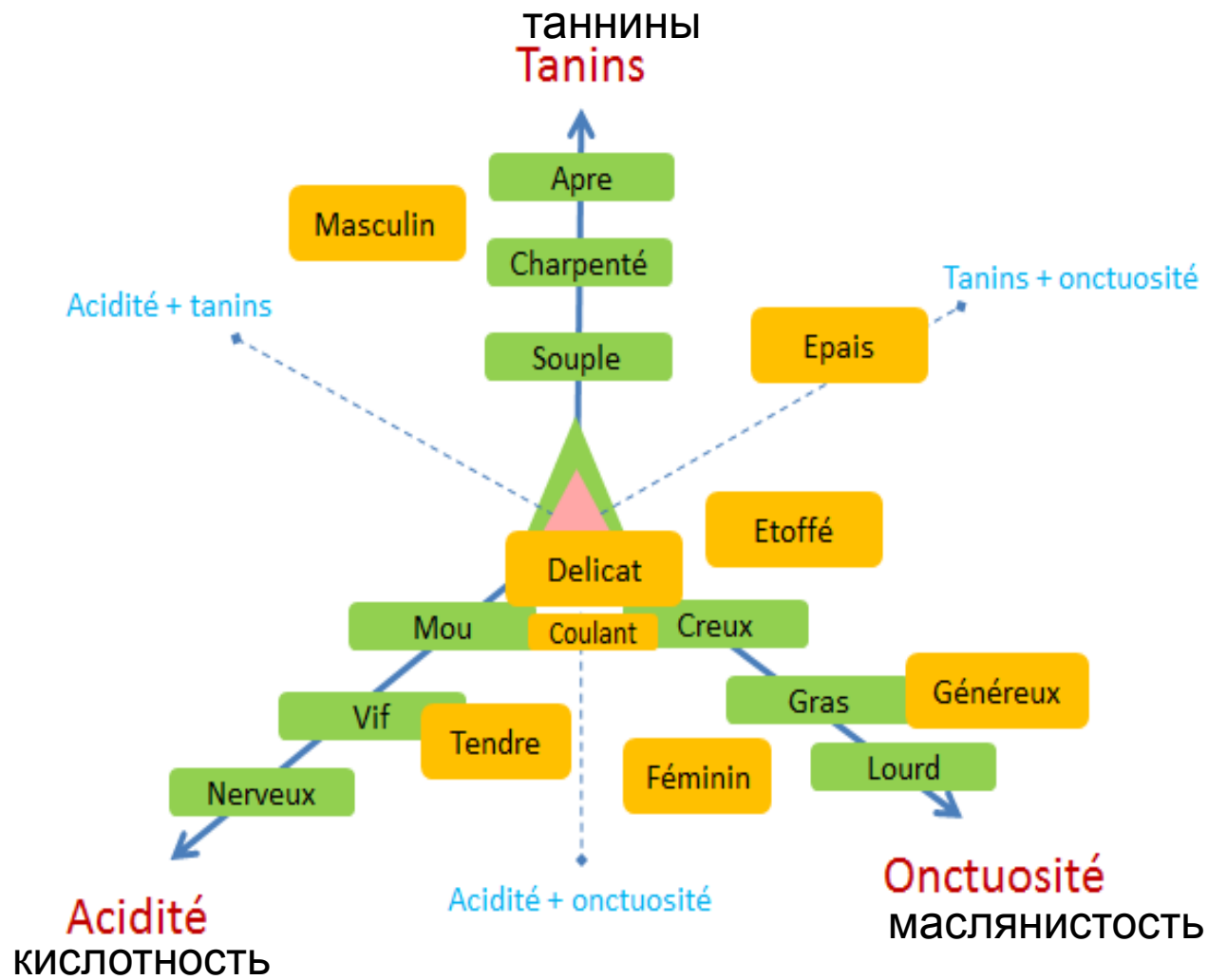
Акко горячая
специя

Glukus
Onctuosité

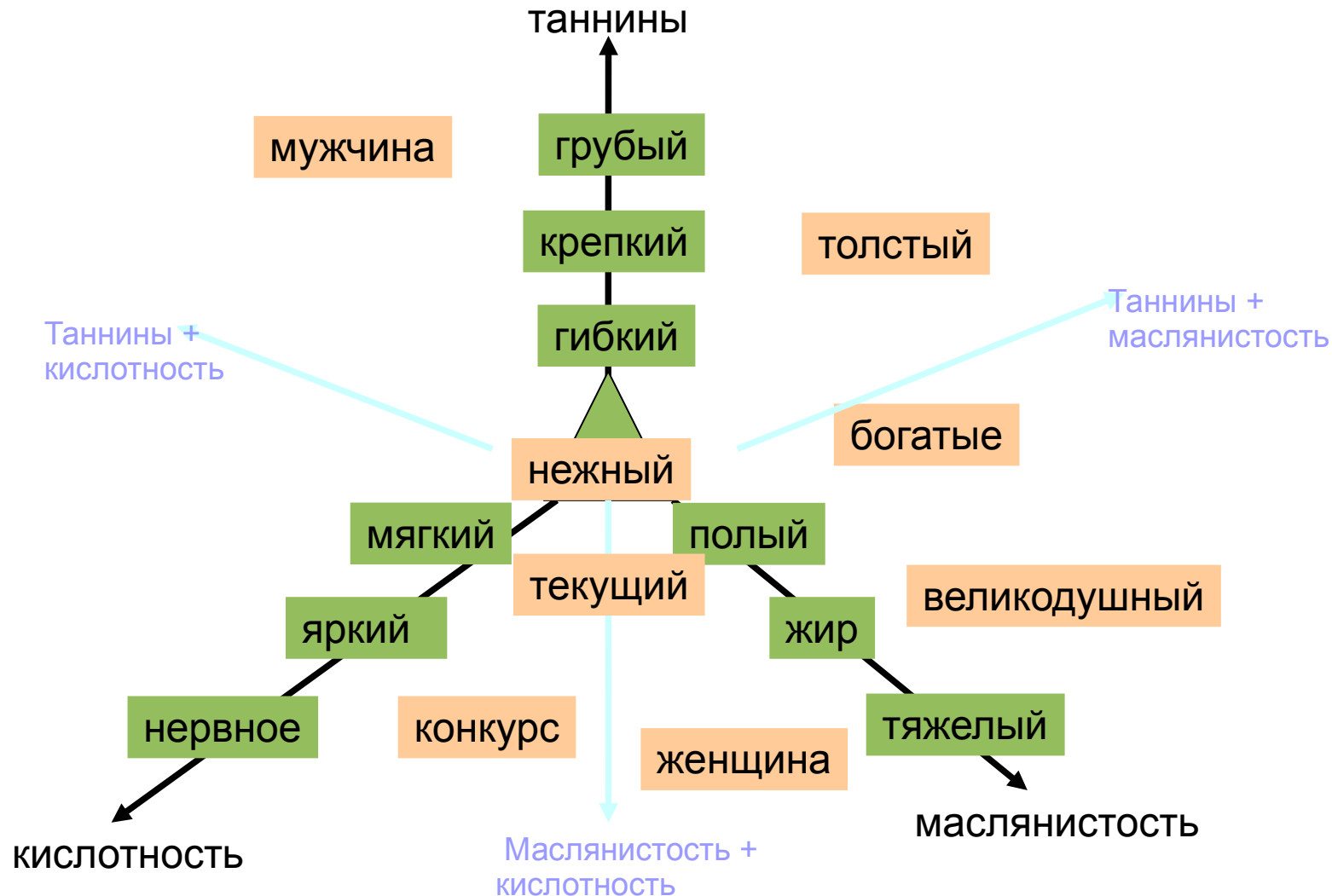
Сладкий сладкий
бархатистой



3- Sensation en bouche



3- Sensation en bouche Ощущения во рту



Mini Quizz : testez-vous sur le vin italien

- Le Barolo est un vin de quelle région ? **Le Piemont**
- Quelle vignoble d'Italie a la plus grande surface cultivée ? **La Sicile avec 175 000 ha**
- L'Italie est le premier producteur de vin au monde. Vrai ou Faux ? **Vrai**
- Le cépage nero d'Avola est le principal cépage rouge de la région des Pouilles. Vrai ou Faux ? **Faux**
- De quelle région viticole est issu le Brunelo di Montalcino ? **Toscane**
- De quelle région viticole provient l'Orvieto ? **Pouilles**
- Comment s'appelle le vin produit par Carole Bouquet au sud de la Sicile ? **Passito de Pantelleria**

La Sicile : Du vin depuis plus de 3000 ans

Сицилия: вино более 3000 лет



- Un des plus anciens vignobles au monde
- 180.000 ha pour 8 millions d'hl produits
- 9 DOC
- Один из старейших виноградников в мире
- 180000 га до 8 млн гл продукции
- 9 DOC

La plus vaste région viticole



Самый большой винный регион

La Sicile plus vaste région viticole d'Italie avec des variétés très diversifiées allant des traditionnels blancs de Marsalas au très apprécié vin rouge autochtone, le Nero d'Avola, mais aussi des vins doux comme le Moscato (Muscat d'Alexandrie) et la Malavasia ou le passito (vin passerillé) de l'île de Pantelleria...

Сицилия по величине винодельческого регион Италии с самым разнообразными сортами, начиная от белого традиционного Marsalas популярного коренного красного вина, Неро д'Авол, но и сладких винами, как Москато (Мускат Александрийского) и Malavasia или Passito (passerillé вино) с острова Пантеллерия ...

Deux grandes appellations



Две большие имена

- **Le Marsala DOC**, vin de liqueur parmi les plus prestigieux d'Italie est produit autour de la ville de Trapani au sud ouest de l'île. On y ajoute une eau de vie pour titrer 17 ou 18 degrés d'alcool.
- **Le Nero d'Avola DOC**, le cépage est présent sur l'île depuis des siècles et il est considéré comme la meilleure variété de raisins noirs de Sicile.
- **Марсала DOC**, ликер вино одним из самых престижных в Италии производится около города Трапани на юго-западе острова. Он добавляет бренди титрования 17 или 18 градусов алкоголя.
- винограда сорта **Неро д'Авола DOC** присутствует на острове в течение многих столетий и считается лучший сорт черного винограда в Сицилии.

Le Marsala DOC : Un philtre d'amour ? Wine and Spirit Affinity

Марсала DOC: Любовное зелье?

- Connu dès l'antiquité sous le nom de perpetum, comme un vin qui permettait de communiquer avec Vénus, la déesse de l'amour.
- C'est un anglais John Woodhouse qui le goûta en 1773 et l'exporta dans le monde entier.
- le cépage Grillo en blanc et doré est cueilli à maturité puis exposé deux jours au soleil ardent de la Sicile.
- Известные с древности как Perpetum, так как вино, которое разрешено общаться с Венеры, богини любви.
- Это англичанин Джон Вудхаус, кто попробовал его в 1773 году и экспортируется по всему миру.
- Grillo виноград в беле и золотом определен при созревании и экспонировал два дня в пламенном солнце Сицилии.

Le Nero d'Avola DOC : Un cépage indigène Wine and Spirit Affinity

Nero d'Avola DOC виноград Уроженец

- Le Nero d'Avola est un cépage noir du sud-est de la Sicile.
- Son nom se réfère à la ville d'Avola, près de Syracuse, à l'est de la Sicile.
- Il produit un vin à la couleur rouge intense avec des senteurs de fruits mûrs et de baies rouges avec des notes boisées.
- Nero d'Avola является красным виноградом на юго-востоке Сицилии.
- Его название относится к городу Авол, недалеко от Сиракуза, к востоку от Сицилии.
- Он производит вино с интенсивным красным цветом с спелыми фруктами запахами и красными ягодами с оттенками дуба.

Dégustation du 4^o vin

Дегустация 4 вина



Nero d'Avola Rosso

Gulfi

2011

Sicile

Vignobles de Sicile

Виноградники в Сицилии



Les Grands Crus Classés de l'antiquité Romaine

Classement de Pline l'Ancien vers 45 ap J.C.

Cru hors concours

Vin de sétia du Divin Auguste des Vignes du Forum Appi

✓ –§-- *Premiers Grands Crus Classés* –§--

1. *Cécube* des Peupleraies marécageuses du Golfe d'Amyclées (Botrytis Cineracea)
2. *Falerne* Cru Faustinien à Caedicius (vin liquoreux)
3. *Le vin d'Albe* près de Rome - Vendanges tardives (vin liquoreux)
4. *Potulanum* des Vignes des Mamertins de Messine, vin préféré de César (Sicile)

Les Grands Crus Classés de l'antiquité Romaine

Classement de Pline l'Ancien vers 45 ap J.C.

—§-- Deuxièmes Grands Crus Classés —§--

- 5. Vin de Sorrente «Célèbre piquette» d'après Caligula*
- 6. Vins de Taormina (Sicile)*
- 7. Vin de Massique à Pouzzoles*
- 8. Vin du Mont Gaurus à Baïa*
- 9. Cru de Stata limitrophe de Falerne*
- 10. Vins de Calès (Campanie)*
- 11. Vins de Fondi (Campanie)*
- 12. Vins de Vélitres (Latium)*
- 13. Vins de Privernum (Latium)*

Le

Le

Voyages Oenologiques



Top wine Tours

wineaffinity.fr

Visite guidée avec un expert français en vin et une interprète russe

Châteaux de Bordeaux

Bordeaux est la plus importante région en appellation d'origine contrôlée de France, à la fois en terme de volume et de valeur. C'est l'endroit des plus prestigieux Crus de vins fins. La passion et la qualité de ses vins, et le haut niveau et la grande variété de ses appellations, font de cette région la plus légitimement appréciée par le plus grand nombre d'amateurs de vins dans le monde.

[>>> voir plus](#)

Grands Crus de Bourgogne

Vins inimitables, dans des terroirs uniques appelés "Climats": Une mosaïque de petites parcelles travaillées si soigneusement au cours des siècles qu'elles ont donné naissance à de très Grands Crus. Il n'y a pas de meilleur moyen de comprendre la complexité et les nuances de cette région que de visiter la Bourgogne, l'une des régions viticoles les plus prestigieuses de France.

[. >>> voir plus](#)

.

[>>> voir plus](#)

[Conditions & Disponibilités](#)

Merveilleuses balades à Paris & Champagne

Le champagne est un vin unique à bien des égards. C'est la seule région du monde qui se concentre exclusivement sur le vin mousseux, elle est dominée par de grandes marques et elle est intrinsèquement liée à l'esprit de célébration. Commencez ce voyage incroyable en visitant Paris la merveilleuse ville de toutes les festivités et les plaisirs.

[>>> voir plus](#)

Les vins fins de Toscane

Il n'est pas rare de trouver des domaines viticoles en Toscane qui ont été en propriété familiale depuis plus de cinq siècles. Ici, plus que partout, les anciennes civilisations d'Italie semblent avoir cédé peu au passage du temps. La campagne ravissante de la région a attiré les touristes depuis plusieurs siècles et les paysages de cyprès, de collines ocres, de vignobles et d'oliviers apparaissent comme dans une peinture de la Renaissance.

[>>> voir plus](#)

Casa Vinicola de Vénétie

La Vénétie est la plus grande région viticole d'Italie et son plus grand producteur de vin DOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Elle abrite plusieurs des exportations les plus connues d'Italie Soave, Valpolicella, Prosecco Les vignobles s'étendent sur les contreforts des Alpes, depuis le lac de Garde jusqu'au fleuve du Pô en passant par Vérone, Padoue, Conegliano ou Trévise. Passez un bon voyage au Veneto et visitez la célèbre « Cité des Doges ».

[>>> voir plus](#)

Conditions & Disponibilités

Dégustation du 5° vin

Дегустация 5 вина



Vins en dégustation

Vins à la dégustation

Vins rouges

1

Taurasi Santandrea
Vinosia
2007
Campanie

2

Aglianico del Vulture
Re manfredi
Terre degli Svevi
2007
Basilicate

3

Ciro Rosso Riserva
Duca Sanfelice
Gaglioppo 100%
Librandi
2009
Calabre

4

Nero d'Avola Rosso
Gulfi
2011
Sicile

Nos prochaines formations

- Champagne, Spumante, Prosecco : quelles différences
- Des vins blancs de Vénétie : Que choisir ?
- En Italie du sud : Aux origines du vin romain antique
- Les Châteaux de Bordeaux : Numéro 1 mondial
- Les grands Crus de Bourgogne
- Des Crus prestigieux en Piémont
- Les « Classico » de Toscane

Наша следующая тренировка

- Шампанское Спуманте Frizzante: какие различия
- Белые вина из Венето: Что выбрать?
- На юге Италии: Истоки древнеримского вина
- Châteaux Бордо: Номер 1 в мире
- Гран Крю Бургундии
- Престижные Крит в Пьемонте
- «Classico» Тоскана

Merci pour cette dégustation



Wine and Spirit Affinity

Claude Massoc

Expert Conseil en Vin
Wine Expert Advisor

Voyages Œnologiques
Œnological Trips in Bordeaux

Séjours Cuisine et vins, sur la Riviera
Food and Wine tours In riviera

Importation de vins Français en Chine
French wines import in Tian-Jin (China),
天津延禧国际贸易有限公司

Ecole du vin en Chine
Wine training courses in China
葡萄酒意味着一种优雅的生活方式



✉ : contact@wineaffinity.fr

☎ : 00 33 (0)6 03 45 26 01

www.wineaffinity.kazeo.fr

La villa d'Arte *La Mortola Superiore*



Cours de dégustation,
à la Villa d'Arte
29 via Moretti, 18039 Mortola
Sup, Italia
(Frontière italienne/ Italian border)



Wine and Spirit Affinity

Cours de dégustation
Tasting courses

Initiation aux sensations gustatives.
Savoir choisir un vin et en apprécier
les qualités essentielles.

www.wineaffinity.kazeo.fr

Wine and Spirit Affinity

Claude Massoc

Expert Conseil en Vin
Wine Expert Advisor

Voyages Œnologiques
Œnological Trips in Bordeaux

Séjours Cuisine et vins, sur la Riviera
Food and Wine tours In riviera

Importation de vins Français en Chine
French wines import in Tian-Jin (China),
天津延禧国际贸易有限公司

Ecole du vin en Chine
Wine training courses in China
葡萄酒意味着一种优雅的生活方式



✉ : contact@wineaffinity.fr

☎ : 00 33 (0)6 03 45 26 01

www.wineaffinity.kazeo.fr

La villa d'Arte *La Mortola Superiore*



Cours de dégustation,
à la Villa d'Arte
29 via Moretti, 18039 Mortola
Sup, Italia
(Frontière italienne/ Italian border)



Wine and Spirit Affinity

Cours de dégustation
Tasting courses

Initiation aux sensations gustatives.
Savoir choisir un vin et en apprécier
les qualités essentielles.

www.wineaffinity.kazeo.fr

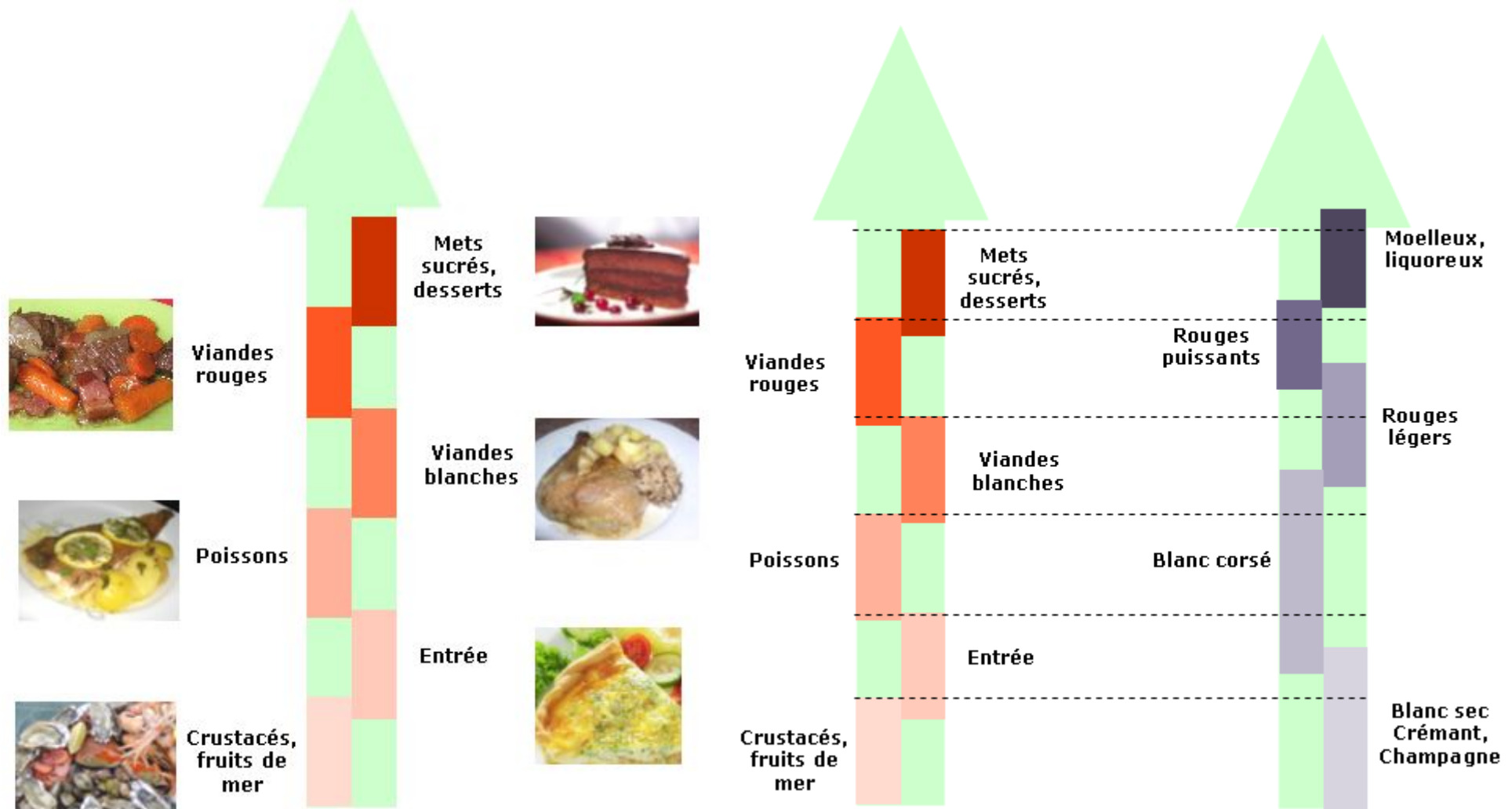
Comment accorder mets et vins

- L'accord mets et vins crée l'équilibre du menu tout entier.
- Harmoniser les intensités des aliments et des vins
 - un plat épicé avec un vin charpenté
 - un repas light avec un vin léger
 - Un met délicat avec un vin fin...

Как давать пищу и вино

- Пища и вино создает баланс все меню.
- Гармонизация интенсивности пищи и вина
 - пряное блюдо с прочной виной
 - легкая еда с легким вином
 - Деликатес с прекрасным вином ...

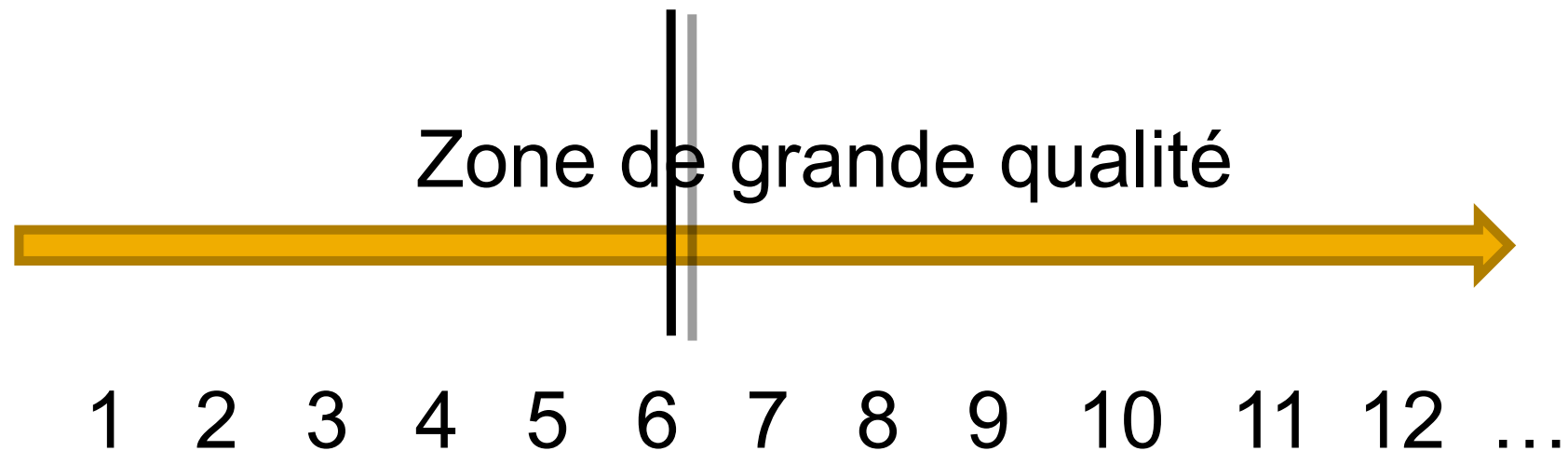
Equilibre Mets et Vins Баланс Mets и др Vins



Qu'est ce qu'un bon vin ?

Après dégustation : Longueur en bouche

- Un vin qui laisse une grande persistance d'arômes en bouche.
- C'est une marque de qualité
- Elle se mesure en caudalies (secondes)



Что такое хорошее вино?

После дегустации: рот Длина

- Вино, которое оставляет длительное сохранение вкуса на небе
- Это знак качества
- Она измеряется в caudalies (секунды)



Comprendre une étiquette



millésime

Aire strictement
délimitée

nom du domaine
Sélection de vin

nom du propriétaire

Quizz dégustation

Testez vos connaissances...



Conseils d'achat sur les vins 1

- Les vins **blancs du Frioul** sont assez méconnus par les consommateurs étrangers et quelques fois par les connaisseurs eux mêmes, ils sont pourtant parmi les meilleurs vins blancs secs du monde. D'où un bon rapport qualité/prix, il faudra privilégier les DOCG de **Collio Garziano** et **Colli Orientali del Friuli** proches de la frontière slovène, deux crus exceptionnels.
- Certains **Barolo** de la Région du Piémont sont assez onéreux vous pouvez facilement les remplacer par des **Barbaresco** du même cépage mais à la production plus restreinte.

Conseils d'achat sur les vins 2

Certains **Barbera**, pour les meilleurs d'entre eux, tiendront aussi la distance. La différence tiendra surtout dans la puissance et la durée d'élevage.

- Le **Chianti** est une appellation désormais très répandue en raison de la forte demande étrangère, il faudra privilégier la **dénomination «Classico»** ou **«Classico Riserva »**.
- le **nero d'Avola** est accessible en termes de prix pour une qualité intéressante. Inutile de dépenser des fortunes pour un domaine réputé.



Tasting Courses for wine enthusiasts Cours de dégustation

Initiation aux sensations gustatives.

Savoir choisir un vin et en apprécier les qualités essentielles.

Contents :

Contenu :

Connaissance des terroirs, cépages et vignobles,
Knowledge of terroir, grapevines and vineyards,

Exercice sur les arômes,
Exercise on aromas,

Dégustation de 5 vins à chaque cours,
Tasting of five different wines at each course,

Fiches techniques et note de dégustation,
Tasting wine sheets and tasting note,

Cartes des vignobles et quizz du vin,
Maps of vineyards and wine quizz



Les Vendredis et Samedis de 18h à 20h30
Fridays and Saturdays, 6 PM to 8.30 PM

Cours d'œnologie (2h30) : ~~59€~~/pers
Tasting wine Courses
Promo exceptionnelle 29 € jusqu'au 31 Mars

Relevant training of french wine courses
with a french wine expert WSET* certified

- . L'Art de la dégustation
- . Les "Châteaux" de Bordeaux (supp. 10€)
- . Les mystères du Champagne (supp. 20€)
- . Les "Ducs" de Bourgogne (supp.10€)
- . Les vins du sud de la France
- . Vinification et vins Bio (supp. 10 €)
- . Agréments vins et cuisine
- . Les vignobles de France

**WSET : Wine & Spirit Education Trust*



En soirée :

The evening :

Organisation de dégustation de Grands Crus
Tasting events of french Great vintage
(109 € /pers.)



Inscription :

Reserve Now :

✉ : contact@wineaffinity.fr

☎ : 00 33 (0)6 03 45 26 01

www.wineaffinity.kazeo.fr

