Rēzeknes tehnikums

VĪNU RAŽOŠANA

G.Meikulova

DEFINĒJUMS

- Vīns
- Raudzētie dzērieni

VĪNU IEDALĪJUMS

- Pēc izejvielas
- Pēc izgatavošanas veida
- Pēc cukura satura
- Pēc alkohola satura
- Pēc skābes satura
- Pēc lietošanas veida
- Pēc vecuma
- Pēc glabāšanas spējas
- Pēc krāsas

VĪNU RAKSTUROJUMS

- Baltvīns
- Sarkanvīns
- Rozā vīns
- Dzirkstošie vīni un šampanietis
- Stiprinātie vīni

PERIODIC TABLE OF WINE

Ri Riesling	WHITE WINE							RED WINE		Lb Lambrusco
Zw White Zinfandel	So Soave	Or Orvieto	Po Pinot Grigio	Sm Semillion	Va Valpolicella	Be Beaujolais	Gr Grenache	Ga Gamay	Mo Montepulciano	Do Dolcetto
Lf Liebfraumilch	Mt Müller-Thurgau	Tr Trebbiano	Cl Colombard	Cb Chenin Blanc	Cf Cabernet Franc	Te Tempranillo	Ne Nebbiolo	Pe Pinotage	Pn Pinot Noir	Bu Burgundy
Se Siegerrebe	C Chablis	Vi Viognier	Fb Fume Blanc	Sb Sauvignon Blanc	Lm Lemberger	Br Barbera	Sg Sangiovese	Ci Chianti	Ba Barbaresco	Bo Barolo
Gz Gewürztraminer	Bb White Bordeaux	Bw White Burgundy	Pg Pinot Gris	Cd Chardonnay	Ri Rioja	Bx Bordeaux	Cp Chateauneuf du Pape	Co Cote d'or	Hg Hermitage	Me Merlot
						Zi Zinfandel (red)	Sy Syrah	Sz Shiraz	Mb Malbec	Cs Cabernet Sauvignon

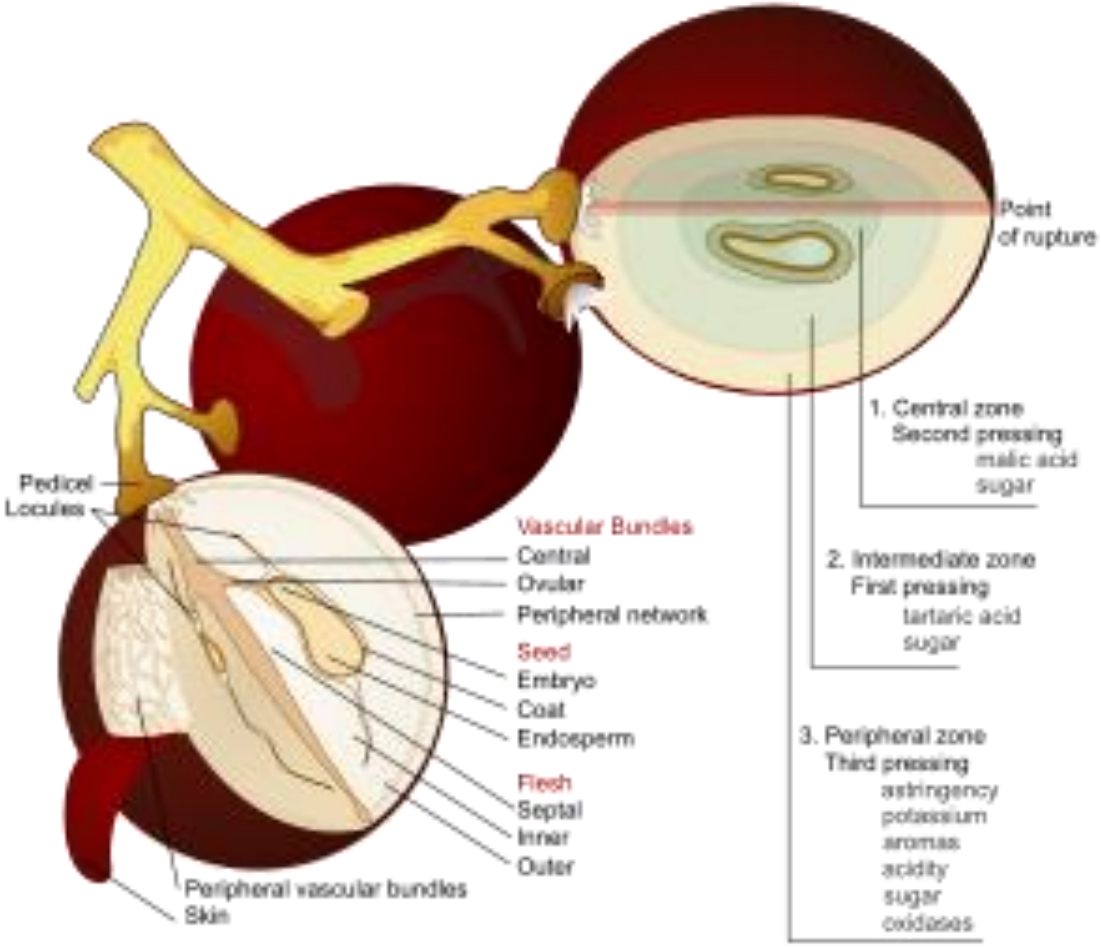
Sparkling Wine	As Asti Spumanti	Sk Sekt	Cv Cava	Ch Champagne					
Desert & Fortified	Sa Sauterne	Vs Vin Santo	Bm Black Muscat	By Brandy	Cg Cognac	Md Madeira	Sy Sherry	Pt Port	

© ComputerGear

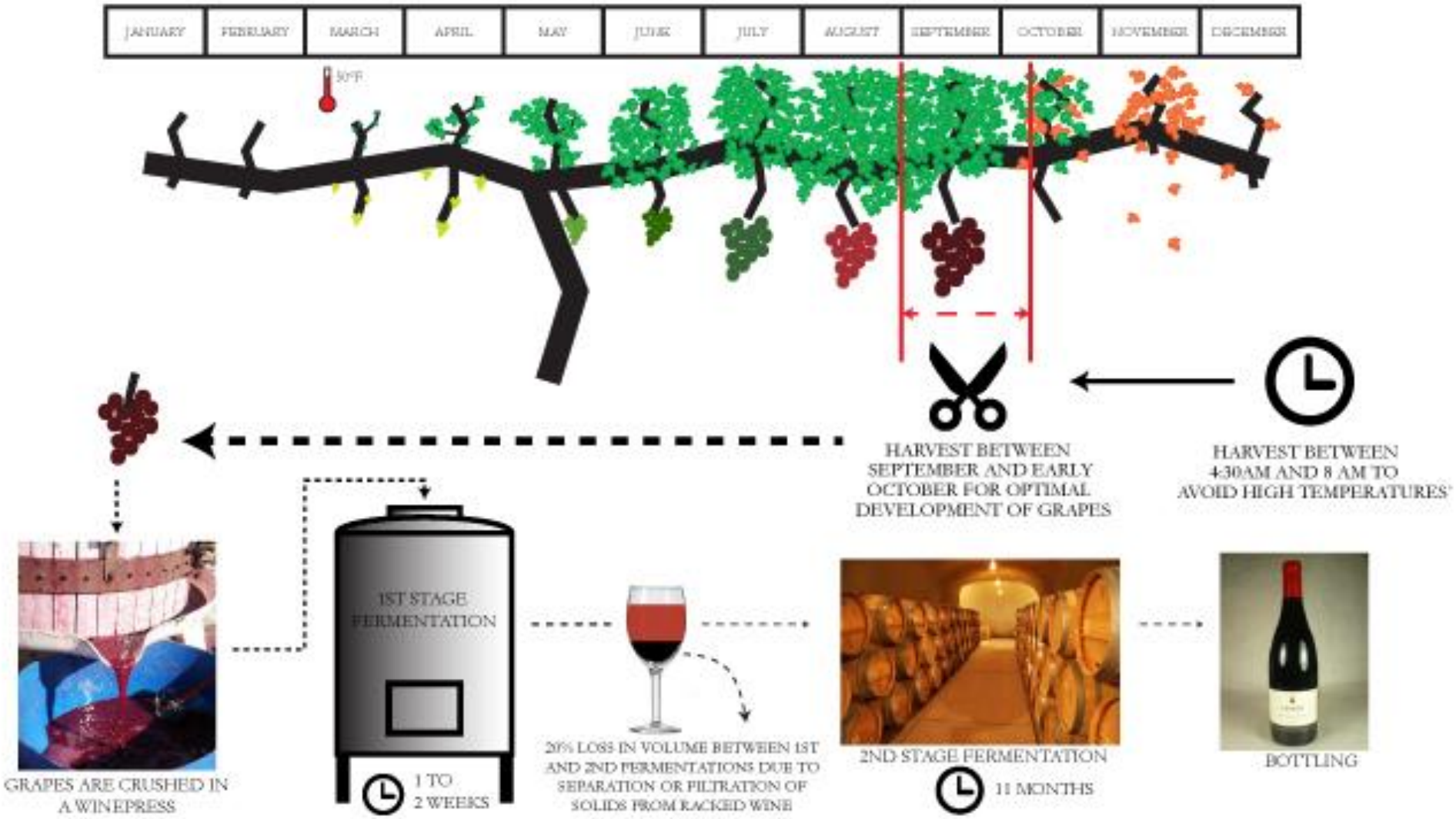
http://baltictaste.lv/restorans/vinometr/jaunumi

VĪNOGU UZBŪVE

- 3 pamatelementi: sula, miziņa un sēkliņas



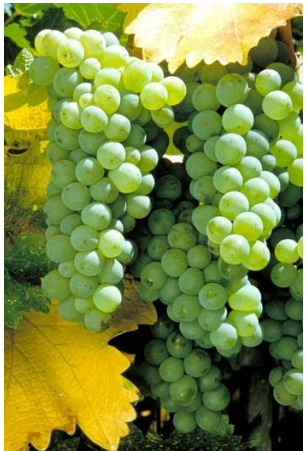
WINEMAKING PROCESS



http://billmyhren.com/work.arista.html

OGU IZMĒRU NOZĪME

- Jo lielāka oga – jo vieglāks vīns; dominē aromāta elegance nevis stiprums
- Jo mazāka oga – jo vīns izdodas koncentrētāks; vīni piesātināti ar bagātīgu augļu buķeti
- Mazo vīnogu šķirnes: Semillon, Cabernet Sauvignon
- Lielo vīnogu šķirnes: Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Noir



VĪNOGU ŠĶIRNES

Baltās vīnogas:

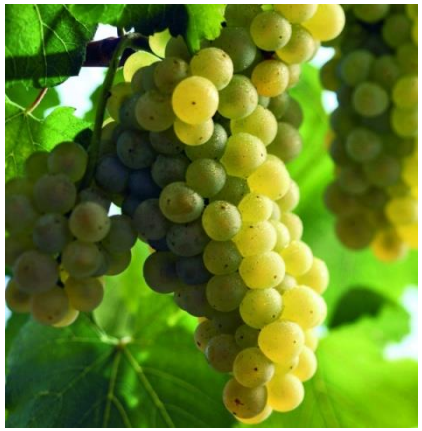
Riesling

Chardonnay

Sauvignon Blanc

Semillon

Muscat



VĪNOGU ŠĶIRNES

Sarkanās vīnogas:

Cabernet Sauvignon

Merlot

Grenache

Pinot Noir

VĪNA ZEMES

Vecās vīna zemes:

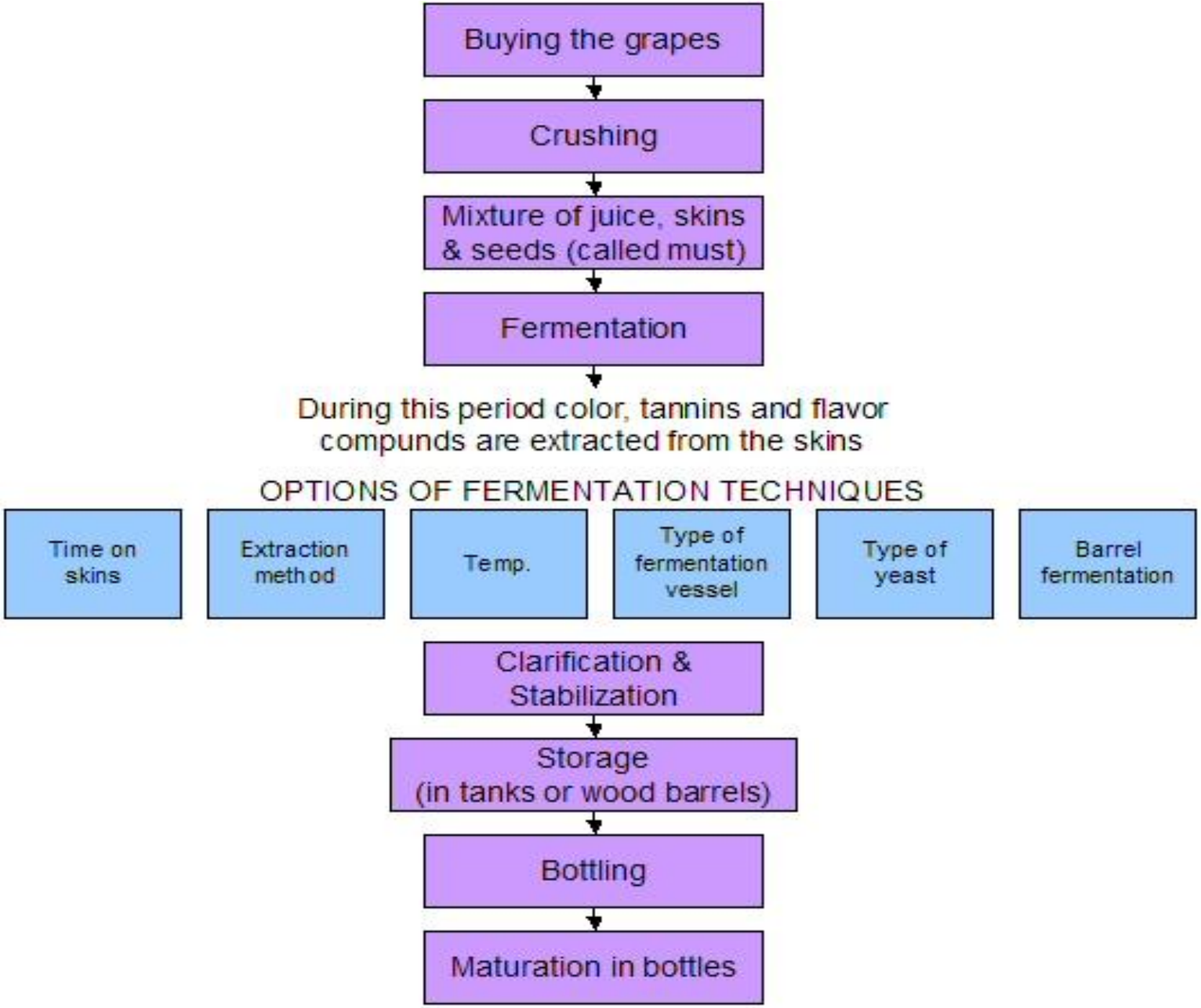
- Francija,
- Vācija,
- Austrija,
- Itālija,
- Spānija,
- Gruzija,
- Grieķija,
- Portugāle

Jaunās pasaules zemes:

- Čīle,
- Argentīna,
- Austrālija,
- D-Āfrika
- u.c.

SARKANVĪNA RAŽOŠANAS TEHNOLOĢIJA

- Vīnogu novākšana
- Vīnogu šķirošana, kātu atdalīšana
- Vīnogu smalcināšana
- Vīnogu sula
- Fermentācija 20-30°C 2 nedēļas
- Macerācija
- Gremzdu atdalīšana (Jaunvīns)
- Malolaktiskā fermentācija 20-22°C
- Jaunvīns
- Nostādināšana
- Dzidrināšana un stabilizēšana vai nogatavināšana
- Pildīšana


Buying the grapes
Crushing
Mixture of juice, skins & seeds (called must)
Fermentation
During this period color, tannins and flavor compunds are extracted from the skins
OPTIONS OF FERMENTATION TECHNIQUES
Time on skins
Extraction method
Temp.
Type of fermentation vessel
Type of yeast
Barrel fermentation
Clarification & Stabilization
Storage (in tanks or wood barrels)
Bottling
Maturation in bottles

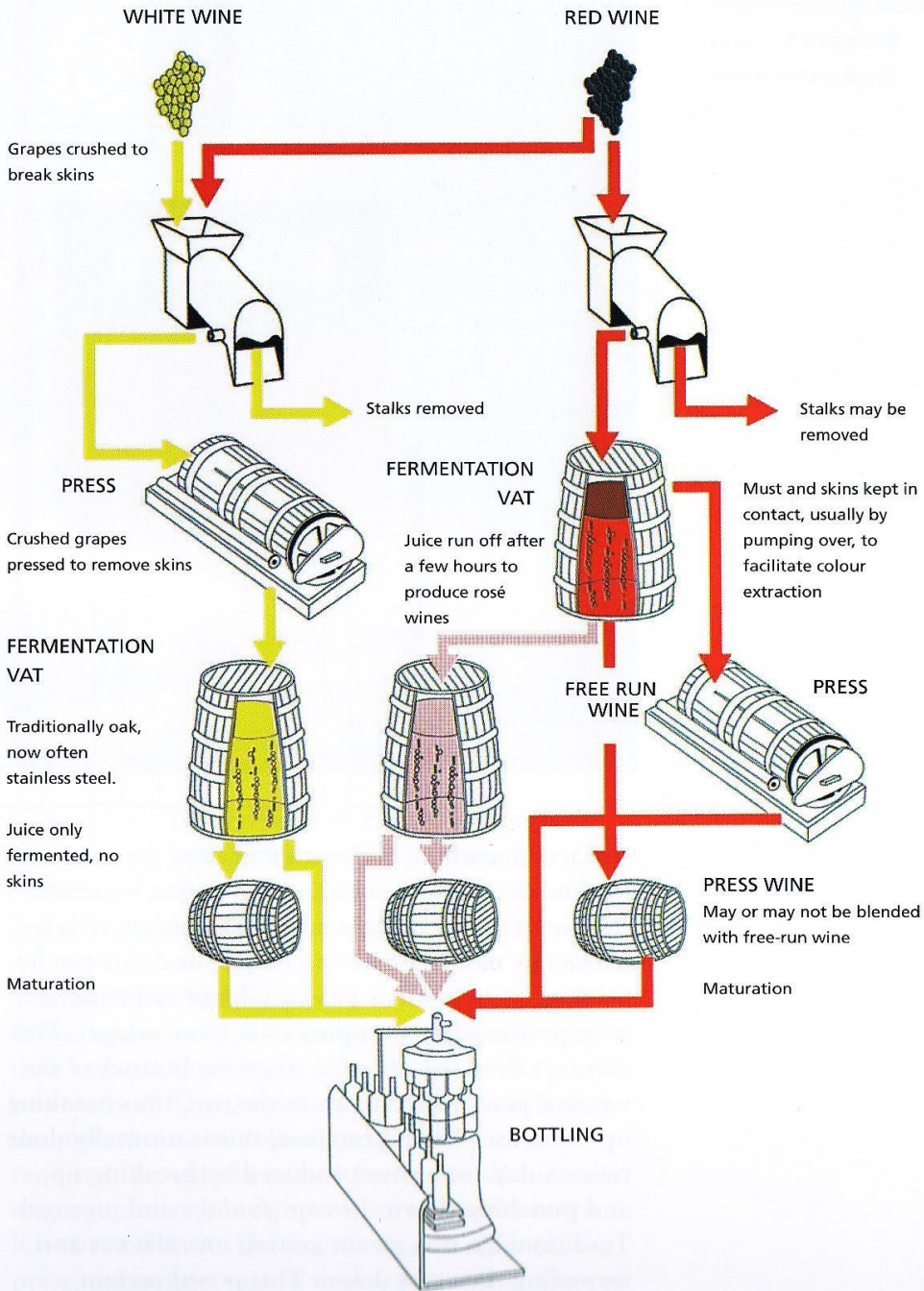
BALTVĪNA RAŽOŠANAS TEHNOLOĢIJA

No sarkanvīna ražošanas atšķiras 2 posmos:

1. Fermentācijas temp. 10-18°C
2. Netiek veikta macerācija

- Ne vienmēr baltvīni tiek pakļauti malolaktiskajai fermentācijai
- SHĒMA...

The winemaking process



ŠAMPANIEŠA RAŽOŠANAS TEHNOLOĢIJA

- *Methode Champenoise* jeb Šampaņas metode ietver 6 būtiskus posmus:

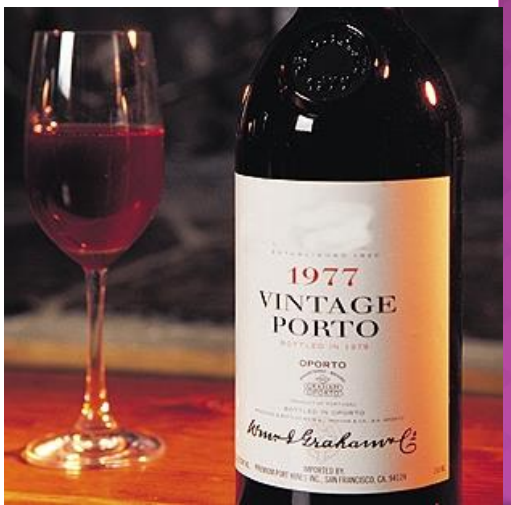
1. Pirmējā bāzes vīna raudzēšana
2. Sekundārā fermentācija stikla pudelēs
3. Nogatavināšana uz nogulsnēm
4. Vīna dzidrināšana
5. Atbrīvošanās no nogulsnēm
6. Pudeles uzpildīšana

DZIRKSTOŠO VĪNU RAŽOŠANAS METODES

- Methode Champenoise
- Charmat metode jeb autoklāvu metode
- Pārvietošanas metode
- Uzgāzēšana – CO_2 ievade

STIPRINĀTIE VĪNI

- Madeira – Portugāles vīns, alk.saturs 18-20tilp%
- Šerijs jeb heress – sauss Spānijas vīns, stiprā alkoholiskā dzēriena destilāts tiek pievienots pēc raudzēšanas. Var būt cukura atlikums, bet to pievieno pēc rūgšanas un stiprināšanas.
- Portvīns -Portugāles salds st.vīns. Destilāts tiek pievienots vīnam pirms fermentācijas beigām.



- Portvīns un heress jeb šerijs ir pasaules slavenākie stiprinātie vīni. To kopīgā iezīme - tie tiek darināti no vīnogām un stiprināti ar stipro alkoholu, līdz alkohola daudzums sasniedz 15-20tilp%.
- Portvīns un šerijs ir ļoti atšķirīgi - atšķiras gan vīnogas, no kurām tos iegūst, gan augsne un klimats, kādos ogas gatavojas, gan fermentācijas un stiprināšanas metodes, gan arī izturēšanas un izmantošanas veids.
- Portvīna ražošanā pārsvarā izmanto tumšo šķirņu vīnogas. Lai gan pieejams arī gaišais portvīns, lielākā daļa pasaulē saražotā portvīna vienmēr ir tumši sarkanā, melnā vai brūnganā krāsā. Par portvīnu drīkst saukt tikai Portugālē, Douru upes ielejā, ražotos vīnus.
- Heress savu vārdu ieguvis no Heresas (*Jerez*) pilsētas Spānijā. Lielbritānijā heresu sauc par šeriju (briti izdzer visvairāk šerija pasaulē), un šis nosaukums ir veiksmīgi pielipis pārējai Eiropai. Šerija ražošanā izmanto tikai vienas šķirnes vīnogas - baltās *Plamino*. Izņēmums ir vienīgi desertvīns *Pedro Ximenez*, kas ir viens no pasaulē izcilākajiem šerijiem un ko iegūst no tāda paša nosaukuma saulē žāvētām vīnogām.

VĪNA GLABĀŠANA

- Jāievēro 5 nosacījumi:
  - Vīns jāglabā guļus
  - Nemainīga temperatūra
  - Gaisa mitrums
  - Pilnīga tumsa
  - Miers
- Jo piesātinātāka ir vīna struktūra, jo tas ilgāk glabājams

VĪNA NOVĒRTĒŠANA

- Vērtēšanas sistēma: vērtē izskatu, krāsu, buķeti un skābju, cukuru un miecvielu saturu. Kopā 20 punkti.
- **Izskats (dzidrība,krāsa, "logi") —>aromāts —>garša**
- Vīnu pasniegšanas secība:
- <u>Vīna veids:</u>

dzirkstošais, baltais, rozā, sarkanais, deserta, stiprinātais pussaldais...

- <u>Vīna vecums:</u>

jauns...labi noturēts

- <u>Cukura daudzums vīnā:</u>

sauss...ļoti salds

- <u>Kvalitāte:</u>

zemākā....augstākā

BALTVĪNA KRĀSU TOŅI

- 1. Vinho Verde / Pinot Gris, 2. Sauvignon Blanc, 3. Marsanne / Chenin Blanc / Viognier, 4. Chardonnay, 5. Old White Wine, 6. Sherry

http://winefolly.com/tutorial/

VĪNA NEPILNĪBAS

- Tās ir būtiskas atšķirības skābes, cukura, alkohola u.c. komponentu daudzuma ziņā.
- Ja mazs skābju saturs – vīns negaršīgs un ātri "saslimst"
- Ja liels skābju saturs – pasliktinās vīna garšas īpašības
- Vīns var zaudēt stiprumu novelkot no rauga, transportējot, dzidrināšanas un filtrēšanas procesā.

VĪNA DEFEKTI

- Pie defektiem pieskaita nevēlamas vīna īpašību izmaiņas, kas pasliktina vīna kvalitāti. Rodas fizisko vai bioķīmisko procesu rezultātā bez m/o klātbūtnes

1. Krāsas maiņa – brūnēšana, melnēšana
2. Sērūdeņraža smaka

VĪNA SLIMĪBAS

- Tās izraisa dažādi m/o, kas iekļūst sulā un vīnā no izejvielām, traukiem, gaisa utt.
- Izraisa aerobie m/o un anaerobie m/o

VĪNA SLIMĪBAS

- Aerobo m/o izraisītās:
  - Pelēšana
  - Etiķskābā rūgšana

- Anaerobo m/o izraisītās:
  - Pienskābā rūgšana
  - gļotains vīns
  - saduļķošanās

PĀRMĒRĪGA ALKOHOLA LIETOŠANA IR KAITĪGA JŪSU VESELĪBAI!