

СЛОВА R01

1/3 · Легко

Сухое вино



ФАКТ

Сухое вино может пахнуть манго и ананасом. Фруктовый аромат ещё не означает сладкий вкус.

СЛОВА R02

1/3 · Легко

Температура подачи



ФАКТ

Даже шампанскому не нужен ноль на термометре: Comité Champagne рекомендует подавать его при 8-10 °C.

СЛОВА R03

1/3 · Легко

Розе



ФАКТ

Иногда розовое действительно получают смешиванием белого и красного вина. Так производят часть розового шампанского.

СЛОВА R04

1/3 · Легко

Кислотность



ФАКТ

Кислотность стимулирует слюноотделение. Собственный рот помогает дегустатору оценить её без лабораторных приборов.

СЛОВА R05

2/3 · Средне

Купаж



ФАКТ

Для купажа не обязательно брать разные сорта винограда. Можно соединить вина одного сорта с разных участков.

СЛОВА R06

2/3 · Средне

Винтаж



ФАКТ

Шампанское без года на этикетке может объединять несколько урожаев. Это замысел винодела, а не забывчивость печатника.

СЛОВА R07

2/3 · Средне

Танины



ФАКТ

Знакомое ощущение от крепко заваренного чая помогает понять винную терпкость. Танины взаимодействуют с белками слюны.

СЛОВА R08

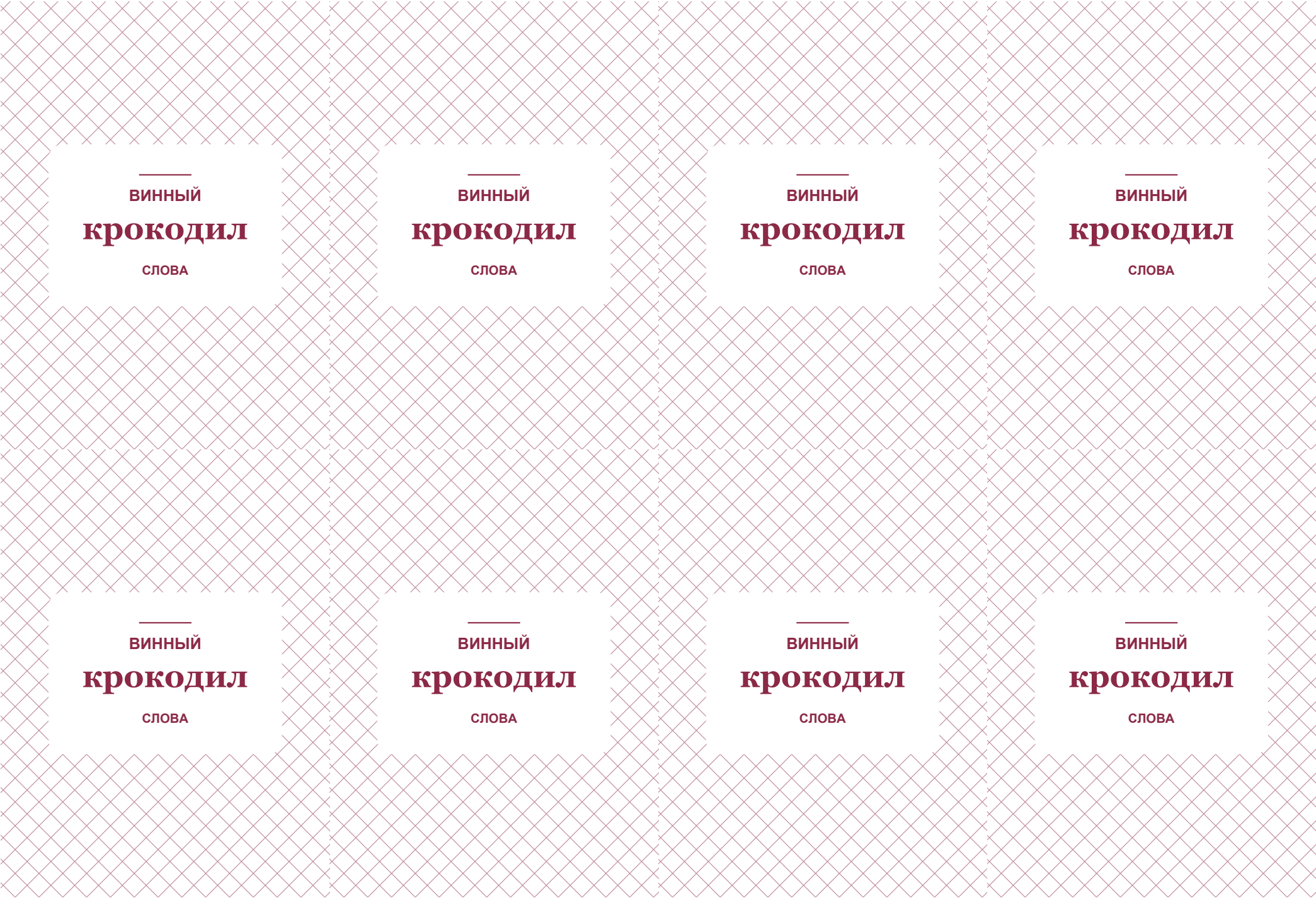
2/3 · Средне

Пробковая болезнь



ФАКТ

Крошки пробки в бокале ещё не означают пробковую болезнь. А вот запах мокрого картона - характерная подсказка.



СЛОВА R09

3/3 · Сложно

Терруар



ФАКТ

В Бургундии слово climat может обозначать конкретный участок виноградника. Такой «климат» можно обойти пешком.

СЛОВА R10

3/3 · Сложно

Благородная гниль



ФАКТ

Винодел иногда радуется грибку на ягодах: благородная гниль помогает им терять воду и концентрировать сахар.

ЖЕСТЫ W01

1/3 · Легко

Штопор



ФАКТ

Первый патент на штопор в 1795 году получил английский священник Сэмюэл Хеншелл.

ЖЕСТЫ W02

1/3 · Легко

Сбор винограда



ФАКТ

В Шампани виноград собирают только вручную. Даже у знаменитых пузырьков всё начинается с работы рук.

ЖЕСТЫ W03

1/3 · Легко

Вращать бокал



ФАКТ

Вино вращают, чтобы лучше почувствовать ароматы. Полный до краёв бокал мешает этому маленькому спектаклю.

ЖЕСТЫ W04

1/3 · Легко

Винная пробка



ФАКТ

Натуральную пробку делают из коры пробкового дуба. Дерево не срубают; новую кору обычно снимают через девять лет.

ЖЕСТЫ W05

2/3 · Средне

Дегустация вина



ФАКТ

Духи могут мешать дегустации: аромат человека конкурирует с ароматом вина. Даже очень дорогой парфюм здесь лишний.

ЖЕСТЫ W06

2/3 · Средне

Декантация



ФАКТ

Декантер бывает нужен и белому вину. Например, чтобы отделить образовавшиеся в бутылке винные кристаллы.

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
СЛОВА

ВИННЫЙ
крокодил
СЛОВА

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ЖЕСТЫ W07

2/3 · Средне

Флюте



ФАКТ

Французское flûte означает и флейту, и бокал, и длинный тонкий хлеб. У пантомимы сразу три направления.

ЖЕСТЫ W08

2/3 · Средне

Бокал-блюдец



ЛЕГЕНДА

Форму бокала связывают с грудью маркизы де Помпадур, фаворитки Людовика XV. История не подтверждена.

ЖЕСТЫ W09

3/3 · Сложно

Ремюаж



ФАКТ

В 1816 году мадам Клико создала стол для ремюаж. Бутылкам придумали специальную мебель ради прозрачного вина.

ЖЕСТЫ W10

3/3 · Сложно

Сабраж



ЛЕГЕНДА

Традицию связывают с Наполеоном: будто бы он открывал шампанское саблей и после побед, и после поражений.

СЛОВА И ЖЕСТЫ P01

1/3 · Легко

Сомелье



ФАКТ

Во французском языке предок слова «сомелье» обозначал погонщика выючных животных. Карьера слова заметно изменилась.

СЛОВА И ЖЕСТЫ P02

1/3 · Легко

Винная бочка



ФАКТ

Дубовая бочка может дать вину аромат ванили. Стручки ванили для этого добавлять не нужно.

СЛОВА И ЖЕСТЫ P03

1/3 · Легко

Магнум



ФАКТ

Магнум вмещает две стандартные бутылки. Его название происходит от латинского слова со значением «большой».

СЛОВА И ЖЕСТЫ P04

1/3 · Легко

Шампанское



ФАКТ

В закрытой бутылке шампанского давление достигает 5-6 бар. Это примерно втрое больше, чем в автомобильной шине.

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
СЛОВА И ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
СЛОВА И ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
СЛОВА И ЖЕСТЫ

ВИННЫЙ
крокодил
СЛОВА И ЖЕСТЫ

СЛОВА И ЖЕСТЫ

P05

🍷🍷🍷 2/3 · Средне

Слепая дегустация



ФАКТ

На слепой дегустации в Париже в 1976 году калифорнийское шардоне Château Montelena опередило французские белые вина.

СЛОВА И ЖЕСТЫ

P06

🍷🍷🍷 2/3 · Средне

Бокал-тюльпан



ФАКТ

Comité Champagne рекомендует для шампанского форму тюльпана. Цветок здесь может обойти флейту.

СЛОВА И ЖЕСТЫ

P07

🍷🍷🍷 2/3 · Средне

Ледяное вино



ФАКТ

Для немецкого айсвайна виноград ждёт мороза прямо на лозе. Лёд остаётся в прессе, а сок получается концентрированным.

СЛОВА И ЖЕСТЫ

P08

🍷🍷🍷 2/3 · Средне

Ножки вина



ФАКТ

Ножки вина называют ещё и слезами. Красивые потёки не доказывают высокое качество вина.

СЛОВА И ЖЕСТЫ

P09

🍷🍷🍷 3/3 · Сложно

Бургундский бокал



ФАКТ

Бургундский бокал RIEDEL 0300/16 вмещает 1,05 литра - больше стандартной бутылки вина. Это объём чаши, а не порция.

СЛОВА И ЖЕСТЫ

P10

🍷🍷🍷 3/3 · Сложно

Малолактическая ферментация



ФАКТ

После этого процесса вино может пахнуть сливочным маслом благодаря диацетилу. Масло в бутылку никто не клал.

