



ЖАН

КОММЕРЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР

Работает в агентстве с самого начала его основания. Исколесил Францию похле-ще Раймона Пулидора. У виноградников не осталось от него ни одного секрета. Как и хорошее марочное вино, с возрас-том он становится только лучше. Каких только вин нет в его погребе, но мало кто в нем был...



ЛЮСЬЕН

КРЕАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР

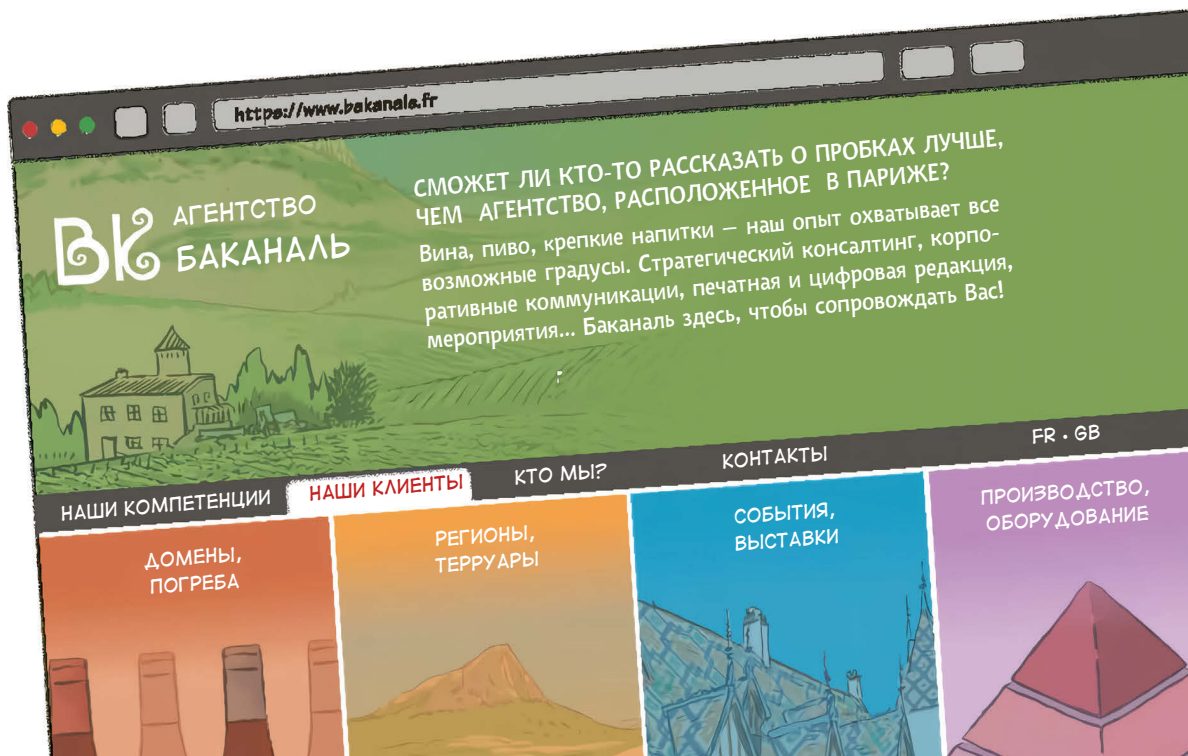
Владеет карандашом так же мастерски, как и вилок. Всегда открыт для новых гастрономических экспериментов. Уме-ло сочетает хороший аппетит и хорошее самочувствие благодаря езде на велосипе-де, граничащей с зависимостью.



ШАРЛОТТА

РАЗРАБОТЧИК РЕКЛАМЫ

Называет себя «гиком» вина. Знает хи-мию вина так же хорошо, как геогра-фию терруаров. Всегда готова помочь и поделиться своей страстью, даже если для этого ей придется изрядно вспотеть!



ПЯТНИЦА, 15 ФЕВРАЛЯ
ПЕРВЫЕ ШАГИ



Привет, Люсьен,
ты как?
Как твоя первая
рабочая неделя?

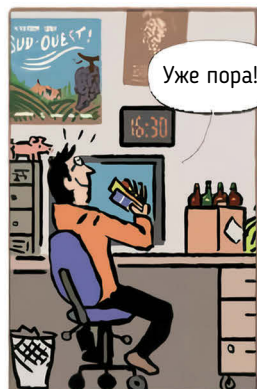


Привет, Жан!
Чертовски
интересно,
а команда
вообще топ...

Есть несколько правок
для рекламы «Сент-Эми-
льон»... У тебя найдется
пара свободных минут?

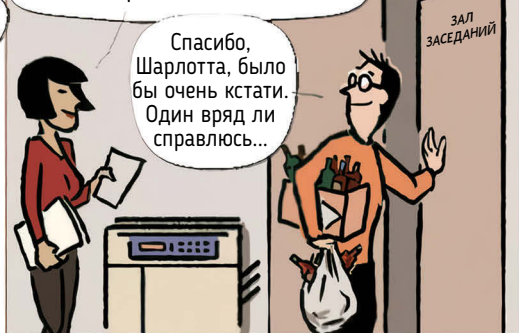


Ага.



Уже пора!

Эй, Люсьен, помочь тебе
накрыть на стол?



Спасибо,
Шарлотта, было
бы очень кстати.
Один вряд ли
справлюсь...



Любитель и ценитель, да, соглашусь, но кто у нас эксперт, так это Шарлотта!

Настоящая кладезь знаний!

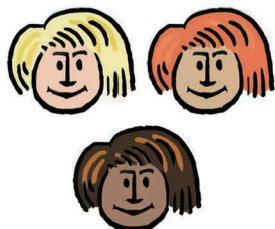
Люсьен запутался в понятиях. Надо рассказать основы, чтобы распутать его.

Распутать... А ведь и правда, Люсьен, представь, что вино – это волосы.

Волосы?



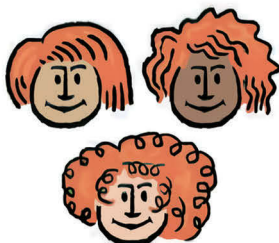
Прежде всего мы обращаем внимание на **ЦВЕТ**: есть блондинки, рыжие и брюнетки.



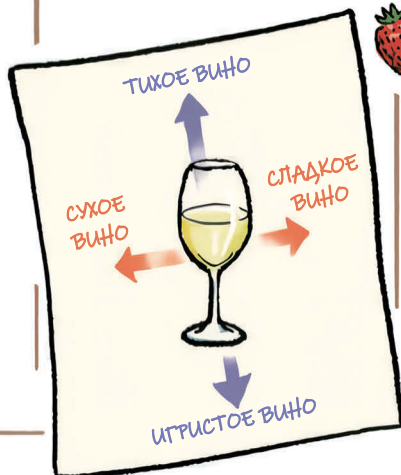
В то время как вино бывает **белое, розовое и красное**.



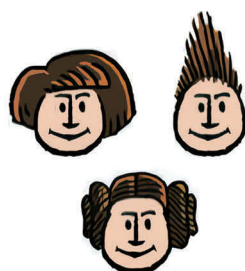
Потом говорим о **ТИПЕ**, который зависит от самой **ПРИРОДЫ** волос: тонкие или густые, прямые или выющиеся...



А что касается вин, это зависит от наличия или отсутствия в них сахара (**сухое** или **сладкое** вино) либо пузырьков (**тихое** или **игристое** вино).



И наконец - **СТИЛЬ**. Но тут уже больше дело **ВКУСА**. У волос это может быть каре, градиент, челка, стрижка.



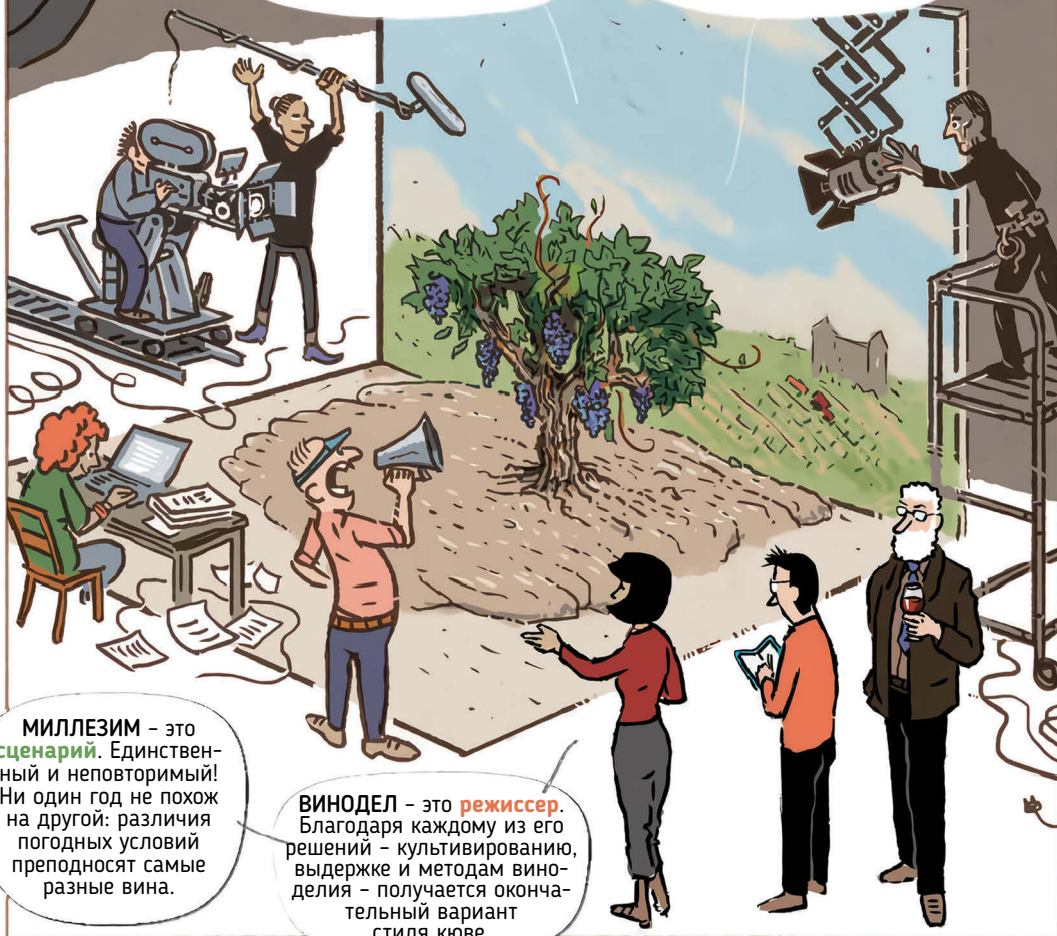
Вино же может быть **легкое** или **крепленое**, с **фруктовыми** или **древесными** нотами.



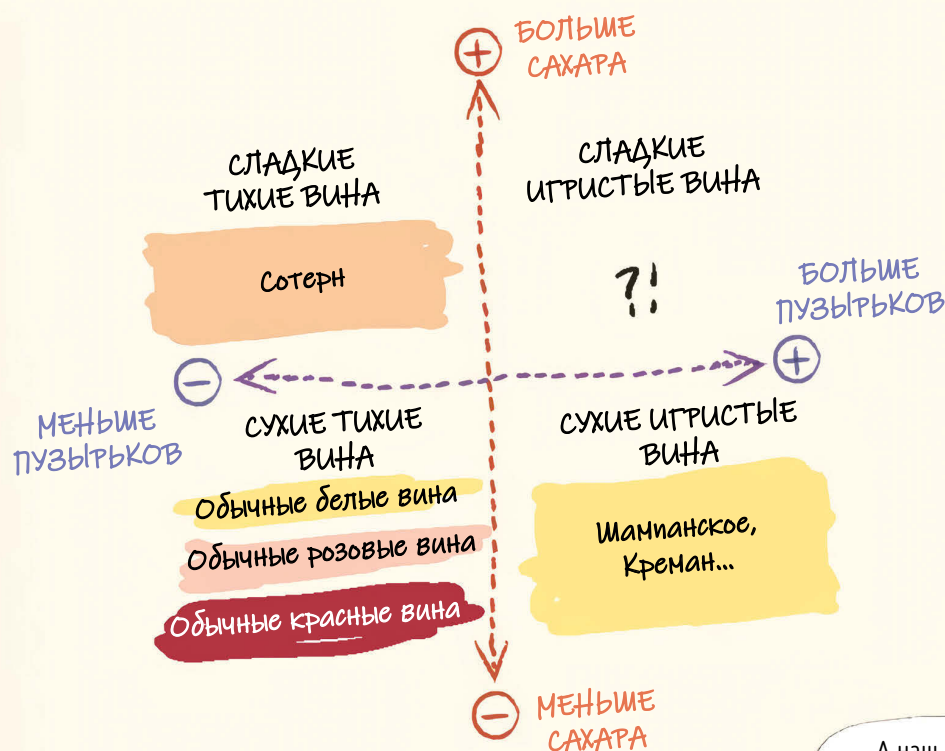


СОРТ ВИНОГРАДА - **главный герой** фильма. От него зависит вкус вина.

ТЕРРУАР - это **декорации**. Но это не только лишь ради красоты. Сам стиль вина зависит от него.



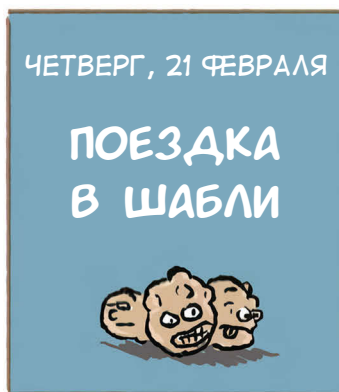
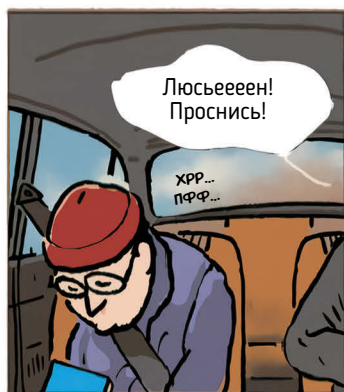
ЧЕТЫРЕ ОСНОВНЫХ ТИПА ВИНА



А наш Лулу одаренный!
Правильно сделали,
что наняли его!

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА СТИЛЬ ВИНА





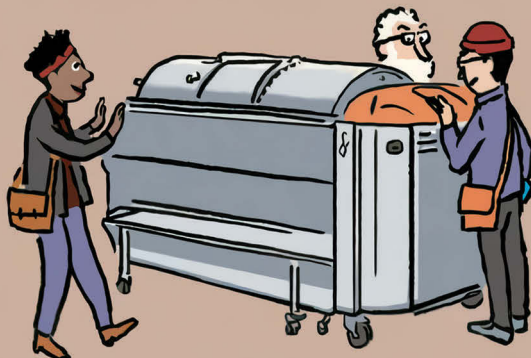


Итак, мы являемся
кооперативом.
Производим вино
из винограда,
выращенного двад-
цатью различными
виноделами...

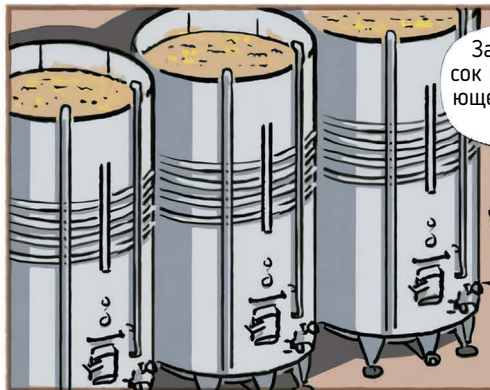
Урожай поступает
сюда и сортируется...



Затем мы сразу
же помещаем
его под
пневматический
пресс.
Чтобы выжать
из него весь сок,
то единственное
в винограде, что
нас интересует.



Затем мы переливаем
сок в емкости из нержавей-
щей стали для последу-
ющего брожения...



Ммм...
Брожения?



Ну да, Люсьен,
вино - это не что
иное, как сбродивший
виноградный сок!

Процесс прост:

Под воздействием дрожжей
сахар, содержащийся в соке,
превращается в спирт и
углекислый газ.



Сахар



Дрожжи



Спирт



Углекислый
газ



Дрожжи?
Как
для хлеба?

Точно!
Что касается вина, то это
Saccharomyces Cerevisiae.
Они естественным образом
присутствуют в винограде и
чае. Также можно использовать
селекционированные
промышленные дрожжи.

ГРРР...

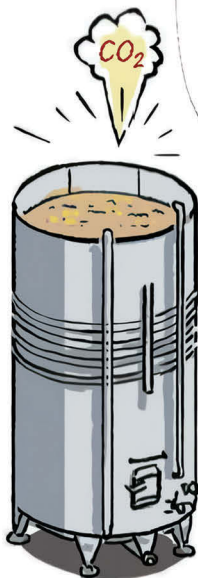


А углекислый
газ?

Если мы позволим ему
«убежать», то получим
вино без пузырьков,
то есть «тихое».
Но если не дать ему
уйти, то тогда...

...Получится
игристое вино?

Именно!



Ты все понял!
Какое
замечательное
химическое
уравнение,
не так ли?



ЧАН

После
завершения
брожения
наступает фаза
выдержки вина:
в другом чане
или в дубовой
бочке.



БОЧКА

Здравствуйте!

А вот и Бертран!
Значит, сейчас мы сможем попасть в погреб!

Это наше новое помещение для дегустации и продажи вин. Мы рассчитываем, что вы нам все расскажете и покажете.

Ух ты!



Но для начала попробуем это вино последнего года сбора урожая, если не возражаете.

С удовольствием!

Не рано ли для вина?



Время между завтраком и обедом идеально для дегустации, так как небо на пике чувствительности!



Хм...
Цитрус, жимолость, уже очень выразительно...

Наполнено свежестью... и этим ореховым оттенком...

...Который остается во рту до появления приятного солоноватого послевкусия.

Ммм...

Черт, я же не справлюсь с этой работой!

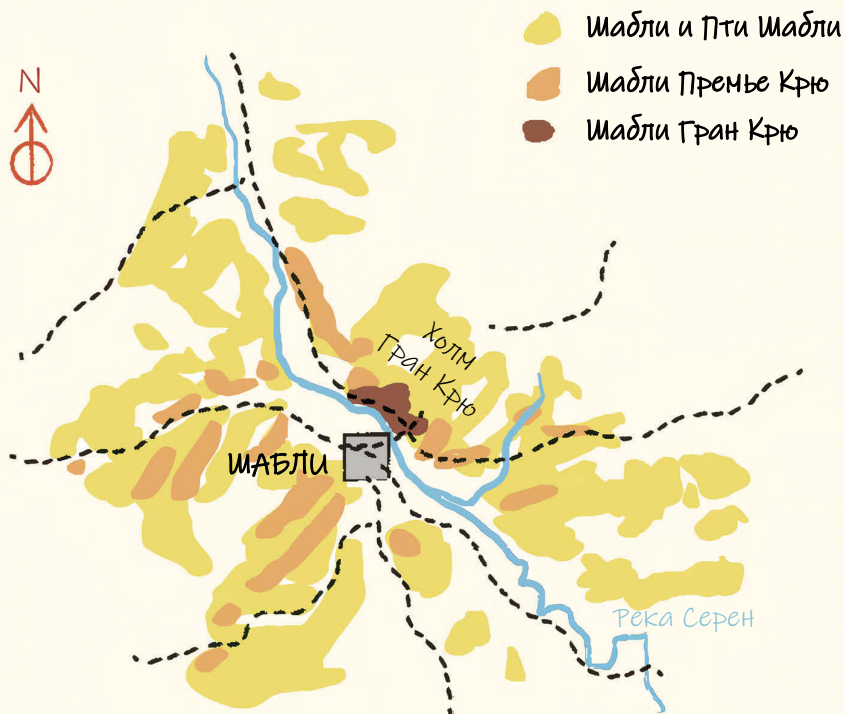


ШАРДОНЕ --> СОРТ ВИНОГРАДА

-  **ЛОКАЦИЯ** – единственный сорт белого винограда Бургундии, распространен также в Шампани. Является самым популярным в мире (Калифорния, Австралия, Италия...).
-  **БУКЕТ** – белые фрукты (груша), цитрусовые, белые цветы (липа), орехи, сливочное масло.
-  **ВКУС** – богатый, насыщенный, с приятной кислинкой.



ШАБЛИ --> КАРТА



ПРОИЗВОДСТВО БЕЛЫХ ВИН

1) СБОР УРОЖАЯ

Собранный виноград поступает в цех.
Белый виноград очень легко окисляется.



1) СБОР УРОЖАЯ

2) ПРЕССОВАНИЕ

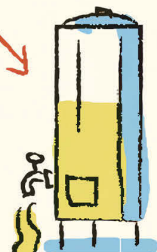
Виноград помещают под пресс, чтобы от него остался только сок...



2) ПРЕССОВАНИЕ

3) БРОЖЕНИЕ

...который подвергается брожению: сахар, содержащийся в винограде, превращается в спирт под действием дрожжей.



3) БРОЖЕНИЕ

4) ВЫДЕРЖКА

Вино созревает в чане или бочке от нескольких дней до нескольких месяцев.



4) ВЫДЕРЖКА

5) РАЗЛИВ В БУТЫЛКИ

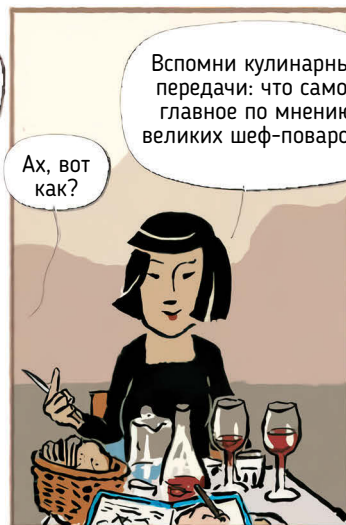
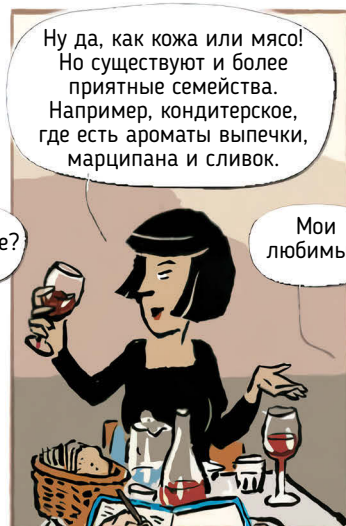
Выдержанное вино готово к разлиту в бутылки и продаже. Освобождается место для будущего урожая.



5) РАЗЛИВ В БУТЫЛКИ







Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно

в интернет-магазине

«Электронный универс»

e-Univers.ru