

WINE & CHAMPAGNE KNOWLEGE AND SERVICE



NATTHAPOL SIRIPORNPISUTH
HOTEL DEPARTMENT
UDONTHANI VOCATIONAL COLLEGE

Let's GO!!!
For
Wine, Vin, Vino, Vihno



What is wine?

Wine is an alcoholic beverage made from fermentation of grape(Vine). Wines made from fruits other types are called fruit wine. The alcohol content of wine should not exceed 15 degrees if the exceed is know fortified wine.



How Wine is made?

Latitude 30° - 50° North

Old traditional

California, New York, France, Italy, Spain, Portugal, Greece, Germany, Austria, Russia, Hungary, Croatia, Turkey, Morocco, China, Japan



Chile, Argentina, Brazil

South Africa

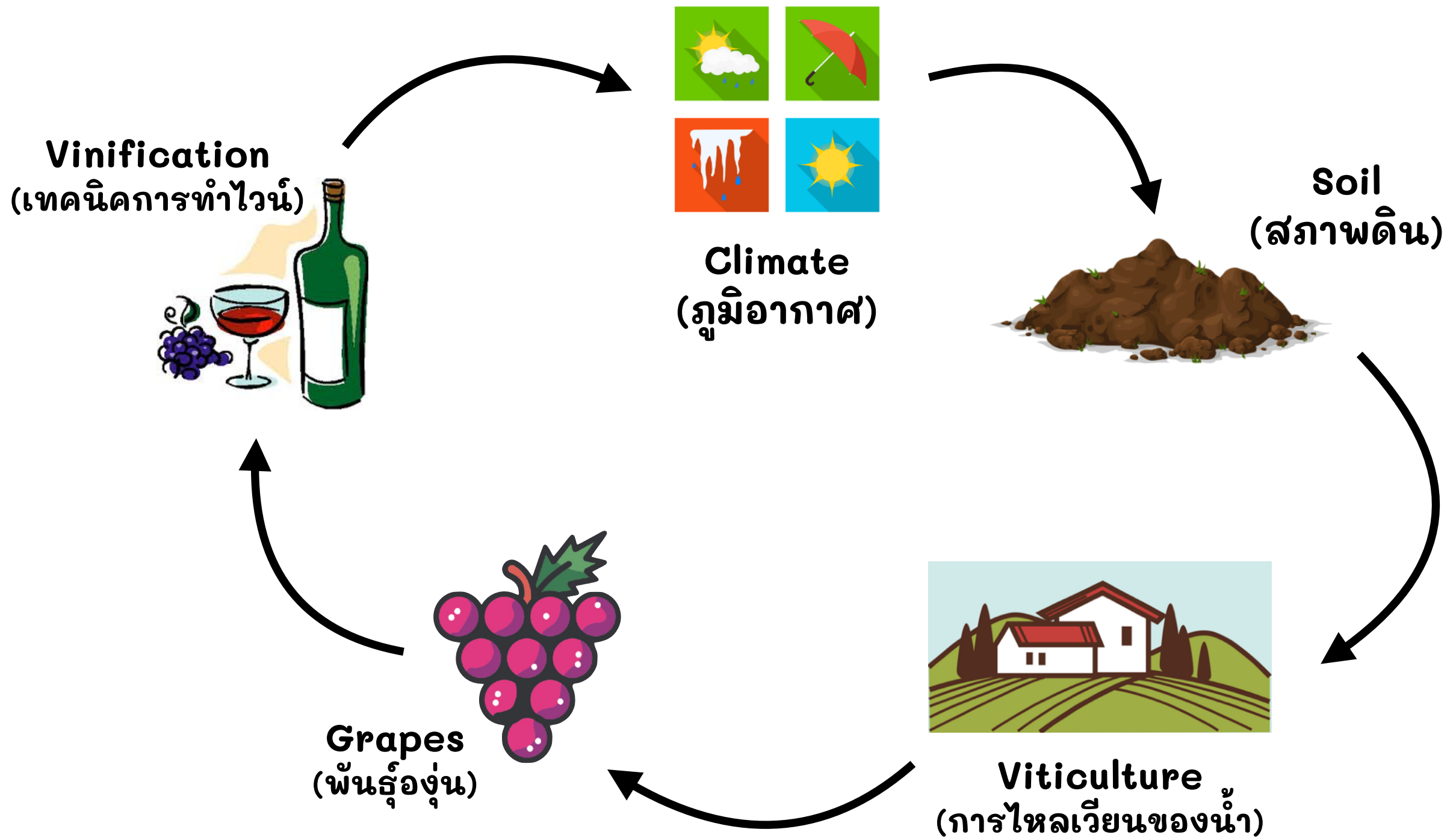
Australia, New Zealand

New Scientific

Latitude 30° - 50° South

Influential Factors

(ปัจจัยที่มีอิทธิพล)



Type of Wine

Still Wine

⌘ White wine (White/Red Grape)	9-13.5% abv
⌘ Rose wine (White/Red Grape with skin)	9-12.5% abv
⌘ Red wine (White/Red Grape with skin)	12-14% abv

Sparkling Wine

⌘ White wine (White/Red Grape) with Co2	12-13.5% abv
---	--------------

Fortified Wine

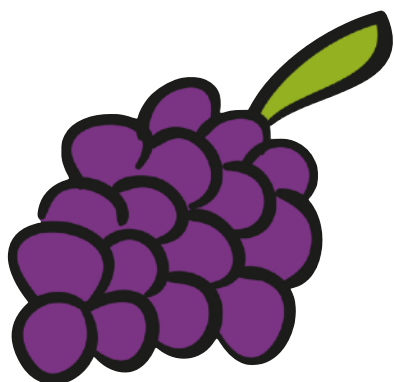
⌘ PORT (White/Red Grape)	18-20% abv
⌘ Sherry (White/Red Grape)	18-20% abv

abv. ย่อมาจาก Alcohol by Volume

Type of Classic Grapes

Red

- ☸ Pinot Noir (ปีโน นัวร์)
- ☸ Merlot (แมร์โล)
- ☸ Cabernet Sauvignon (กาแบร์เน โซวีญง)
- ☸ Syrah (ซีราห์)



White

- ☸ Riesling (รีสลิง)
- ☸ Sauvignon Blanc (โซวีญง บล็อง)
- ☸ Chardonnay (ชาร์ดอนเน)
- ☸ Chenin Blanc (เชอเน็ง บล็อง)

-Flavour of Wine-





Citrus

Pineapple

Steel

Cassis

Coconut

Earthy



White Wine



CHARDONNAY



CORTESE



PINOT GRIS



RIESLING



SEMILLON



SYLVANER



VERDEJO



VIOGNIER



PINOT BLANC



Red Wine



BARBERA



CABERNET SAUVIGNON



GAMAY NOIR



GARNACHA



MOUVEDRE



PINOT NOIR



SYRAH



TEMPRANILLO



ZINFANDEL

Red Wine Color Chart



Light-Bodied



Medium-Bodied



Full-Bodied



Old Wine

White Wine Color Chart



Light-Bodied



Medium-Bodied



Full-Bodied



Old Wine



THE MANY SHADES OF ROSÉ WINE

PINOT NOIR



MERLOT



GRENACHE



MALBEC





Body

of wine

“ The body of wine is
the sense of alcohol and fullness
in the mouth. ”

Full
bodied

Medium
bodied

Light
bodied

Alcohol % High
>13.5%

13.5 -12.5%

Alcohol % Low
<12.5%

Tannins % High

in between

Tannins % Low

**Mouth feel
stays Long**

in between

**Mouth feel
stays Short**

Feels Dense

in between

Feels Watery

Merlots, malbec,
Shiraz, zinfandel,
cabernet

Sauvignon blanc,
French burgundy,
Pinot grigio

Riesling,
Gamay,
pinot noir.

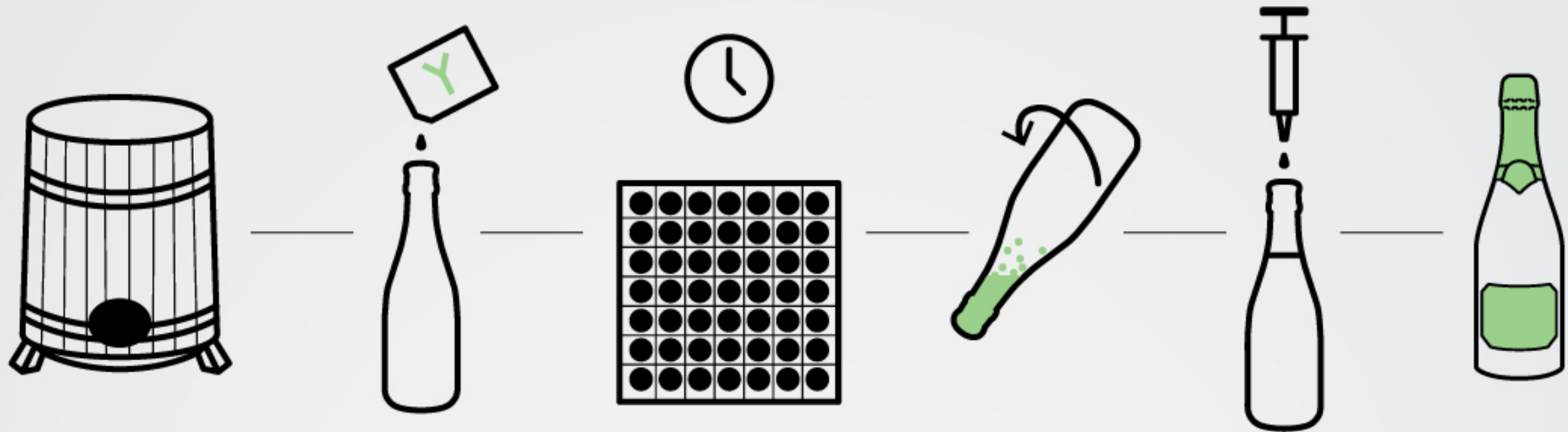
FOOD & WINE PAIRING CHART



 mild cheese
  strong cheese
  beef
  veal
  pork
  duck
  poultry
  lamb
  salmon
  halibut
  shellfish
  tomato sauce
  cream sauce
  chocolate sauce

Traditional Method

SPARKLING WINE PRODUCTION



CUVÉE

After wines complete the first fermentation, the winemaker creates a blend or "cuvée" with a selection of base wines.

TIRAGE

Wines are bottled blended with a small mixture of yeast and sugar/must to initiate the 2nd fermentation. This mixture is called the Liqueur de Tirage.

AGING

Wines age for a period of time on the lees (dead yeast particles). Aging lasts from about 9 months to about 5 years (depending on quality level).

RIDDLING / DISGORGING

Bottles are rotated so that lees descend to the neck of the bottle. Then the bottle necks are placed in a frozen bath and opened such that the frozen block of lees pops out.

DOSAGE

Some wine and sugar/must (called residual sugar-RS) is added back to the bottle. This mixture is also called Liqueur d'Expedition

BRUT NATURE 0-3 g/L RS

EXTRA BRUT 0-6 g/L RS

BRUT 0-12 g/L RS

EXTRA DRY 12-17 g/L RS

DRY 17-32 g/L RS

DEMI SEC 32-50 g/L RS

DOUX 50+ g/L RS

Sparkling Wine



Champagne Guide

MORE
DRY



MORE
SWEET

BRUT NATURE

EXTRA BRUT

BRUT

EXTRA DRY

SEC

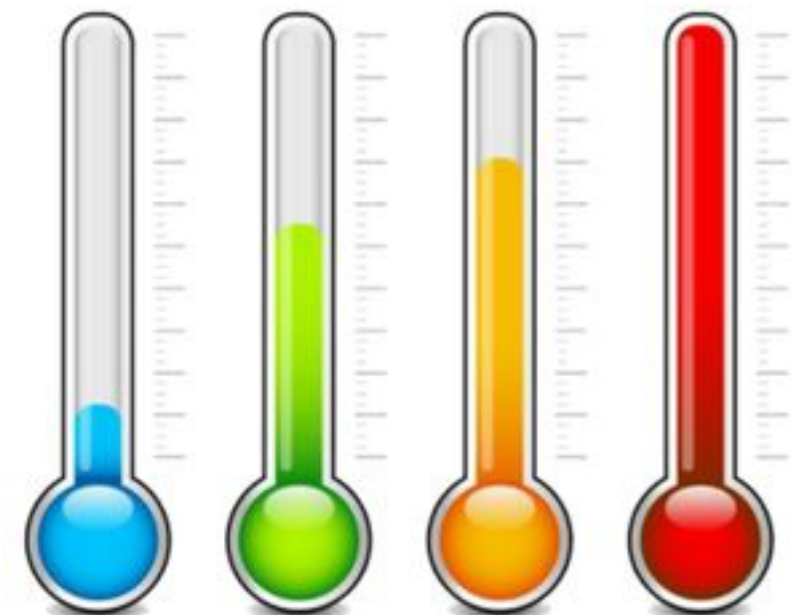
DEMI-SEC

DOUX

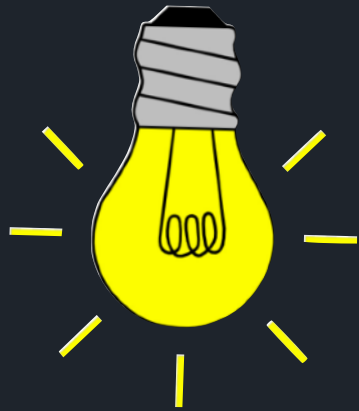


Temperature of Service

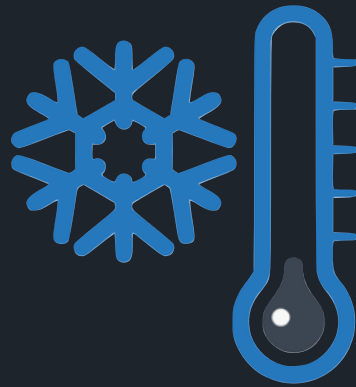
⌘ Sparkling wine	6° - 8°
⌘ White wine	8° - 12°
⌘ Rose wine	9° - 12°
⌘ Red wine	16° - 18°



การเก็บรักษาไวน์



ห้องแสงสว่างน้อย



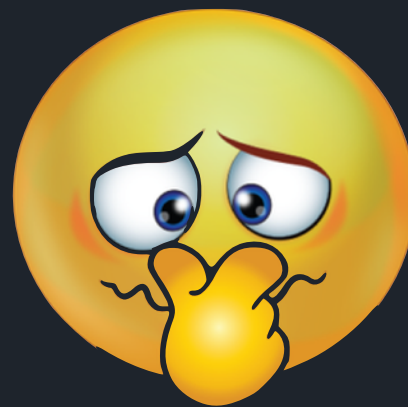
อุณหภูมิห้อง

12°-14°



ความชื้นห้อง

70% - 80%



ปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์



โอกาสเสีย 10%

**ต้องวางเอียง 45° ให้น้ำสัมผัสจุกตลอดเวลา
เพื่อให้มีความชื้น อากาศเข้าไม่ได้**



corks

VS

โอกาสเสีย 0%

**ทำเป็นสุญญากาศก่อนปิดฝา
ทำให้อากาศไม่เข้า**



screwcaps

การอ่านฉลากไวน์

2 ชื่อไวน์

1 ชื่อบริษัท ที่ผลิตไวน์

3 ชื่อองุ่นที่นำมาทำไวน์

4 ปีที่ปลูกองุ่น


5 สถานที่ผลิตไวน์

Penfolds
BIN 2
SHIRAZ MOURVÈDRE
2012 • SOUTH AUSTRALIA
750ML


The Penfolds Bin collection of wines began in 1958, part of a modern era of Penfolds innovation that has resulted in a diverse family of wines with ageless appeal. Each Bin wine bears the distinctive Penfolds quality stamp whilst exhibiting a unique style of its own.

Go Get Drink


มารยาทการจิบไวน์




Thumb &
forefinger



Pinch at
stem



Lever w/
thumb



Pinch at
base

มารยาทการจิบไวน์



“ให้เจ้าภาพเลือกไวน์”

มารยาทการจิบไวน์



“ผู้เลือกไวน์ จะได้รับการรินไวน์ เป็นคนสุดท้าย”

มารยาทการจิบไวน์



“แกว่งดูชาไวน์”

มารยาทการจิบไวน์



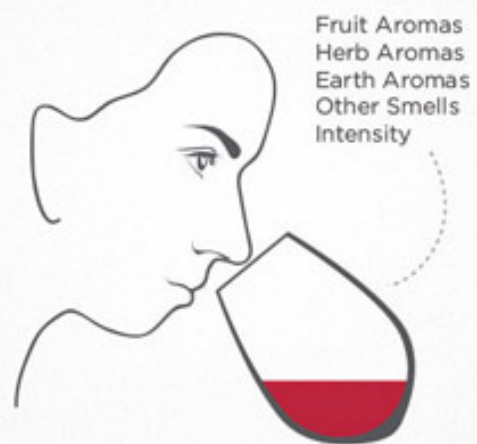
ดู ดม อม กลืน

มารยาทการจิบไวน์

LOOK



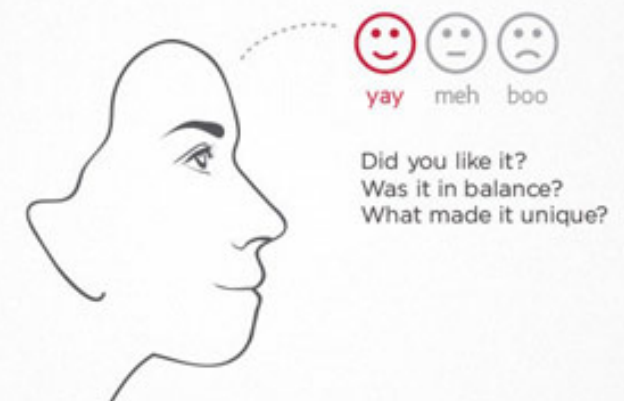
SMELL



TASTE



CONCLUDE



“ที่สุดแล้ว เรื่องของการดื่มไวน์มักเป็นไปตามความพึงพอใจของแต่ละบุคคล บางคนคนชอบไวน์รสชาติเข้มข้นหนักแน่น ก็จะคิดว่าขอแค่เป็นไวน์ที่ตัวเองชอบ จะกินกับอะไรก็อร่อย เพราะคุณชอบแบบนั้น ฉะนั้นท้ายที่สุดแล้ว มันจึงเป็นเรื่องที่ว่ายังไงก็ได้ ขอแค่คุณมีความสุขกับมื้ออาหารของคุณ”

Any question?

