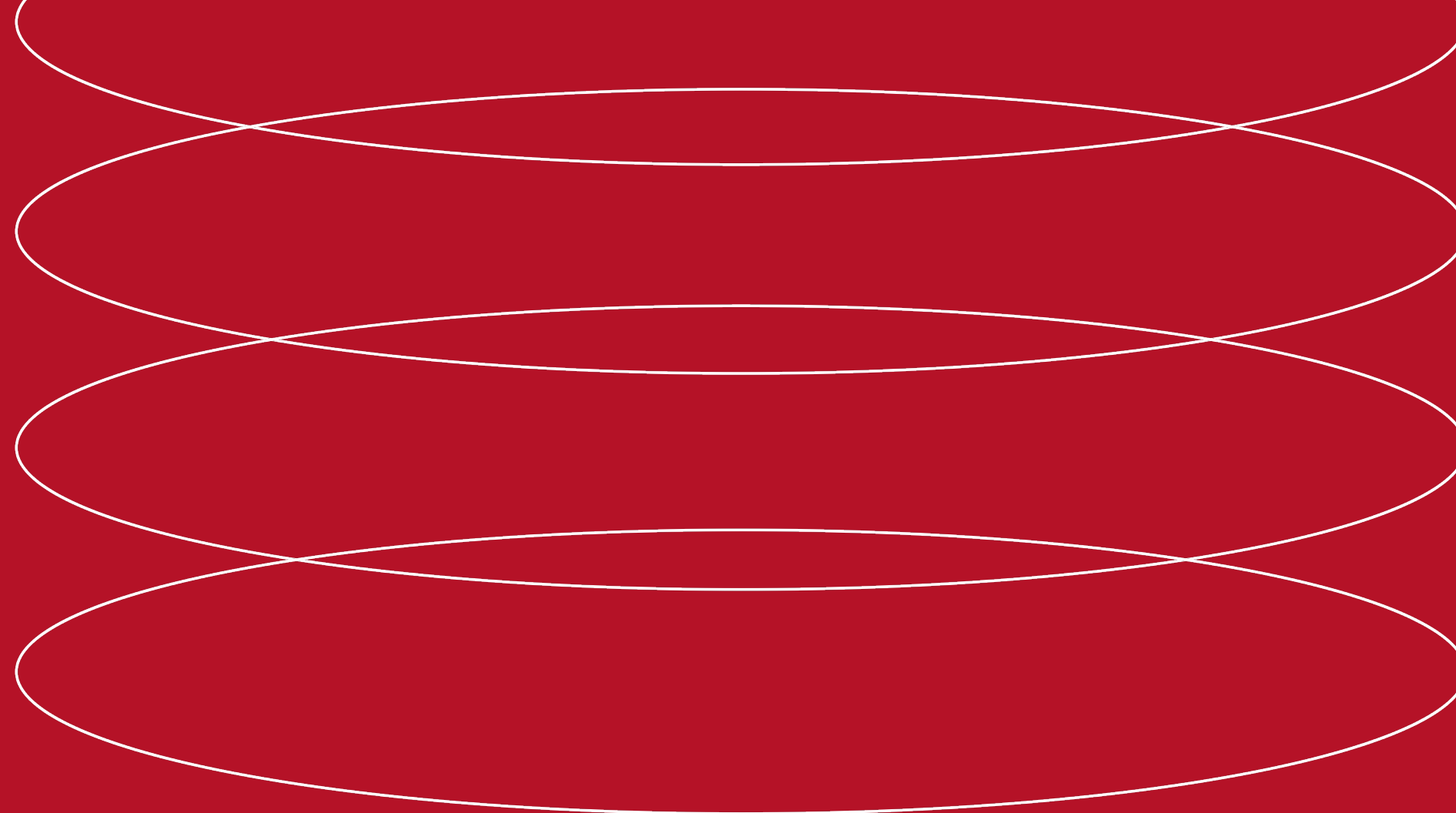




WINECELLAR.VN

— WE ARE MASTERS OF WINE —



# BASIC WINE TRAINING

## LA SIESTA HOTEL

# CONTENT NỘI DUNG



## WINE BASIC KNOWLEDGE KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ RƯỢU VANG

- Wine: Definiton & Origin      Khái niệm & Nguồn gốc rượu vang
- Winemaking      Kỹ thuật làm rượu
- Grape Varieties & Region      Các loại nho phổ biến và vùng rượu

## WINE TASTING TRẢI NGHIỆM RƯỢU VANG

- Systematic Approach to Tasting Wine      Đánh giá rượu vang
- Fault Detecting      Nhận biết vẩn đề với rượu vang
- Wine Storage      Bảo quản rượu vang

# WHAT IS WINE?

## RƯỢU VANG LÀ GÌ?



**Wine** is an **alcoholic beverage** produced through the **fermentation** of fresh **grapes** or grape juice by **yeast**.

**Rượu vang** là đồ uống có cồn được tạo ra bằng **quá trình lên men** nho tươi hoặc nước ép nho nhờ **men**



**Wine grapes** are **smaller, sweeter**, with **more flavors** and **thicker skin**. Most of wine grapes are from 1 family **Vitis Vinifera** from Kavkaz .

**Nho làm rượu** khác với nho ăn tươi với kích thước **nhỏ hơn, ngọt hơn, hương vị đậm đà** và **vỏ dày hơn**. Phần lớn rượu vang trên thế giới được sản xuất từ loài nho **Vitis Vinifera**, có nguồn gốc từ vùng Kavkaz .

# WHY GRAPE?

## TẠI SAO LẠI LÀ NHỎ?

### Nho có sự cân bằng tự nhiên hoàn hảo

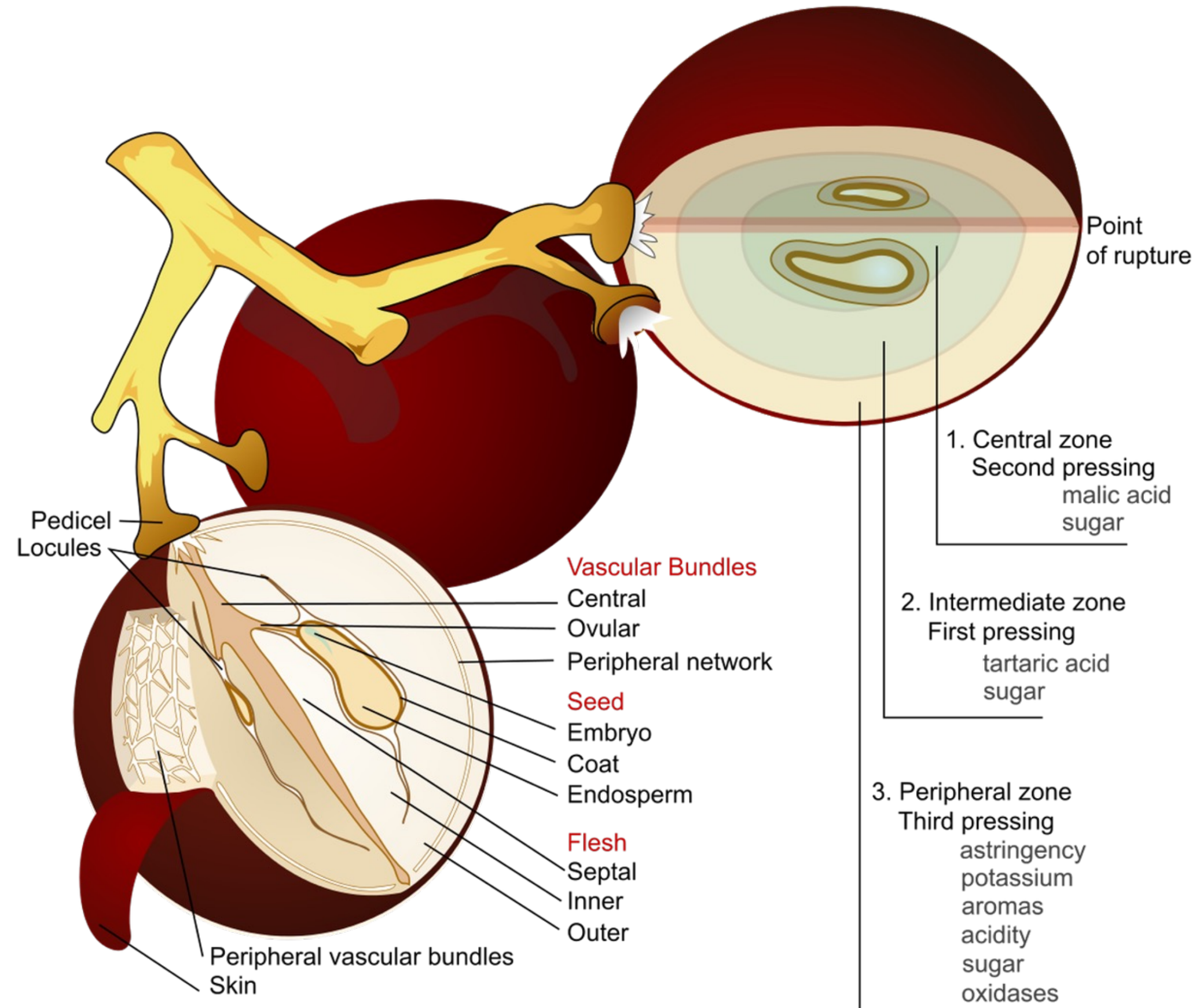
- Sugar (Đường) → tạo cồn
- Acidity (Độ axit) → tạo sự tươi mát và giúp bảo quản
- Phenolic compounds (Hợp chất phenolic) → tạo màu sắc, tannin và hương vị
- Aroma compounds (Hợp chất hương thơm) → tạo sự phức hợp

### Nấm men tự nhiên có sẵn trên vỏ nho

Trong lịch sử, trước khi con người biết nuôi cấy nấm men, chính lớp men này đã giúp nước nho tự lên men thành rượu.

### Khả năng phản ánh thổ nhưỡng

Nho có khả năng thể hiện rõ nét sự ảnh hưởng của các yếu tố khí hậu, thời tiết, đất đai, v.v...



# ORIGIN NGUỒN GỐC

## ~6000 BC – Georgia (South Caucasus)

The earliest evidence of winemaking was discovered in **Georgia**, considered one of the birthplaces of wine.

## Khoảng 6000 TCN – Georgia (Nam Kavkaz)

Dấu tích sản xuất rượu vang sớm nhất được tìm thấy tại **Georgia**, một trong những cái nôi của rượu vang.

## Ancient Civilizations

Egypt, Greece and Rome developed wine culture and spread viticulture across Europe.

## Các nền văn minh cổ đại

Ai Cập, Hy Lạp và La Mã phát triển văn hóa rượu vang, đưa nghề trồng nho lan rộng khắp châu Âu

## Middle Ages

Monasteries preserved and improved winemaking knowledge, especially in France.

## Thời Trung Cổ

Các tu viện gìn giữ và phát triển kiến thức làm vang, đặc biệt tại Pháp.

## Modern Ages

The expansion of viticulture created two major wine-producing worlds: Old World and New World

## Thời cận đại

Sự mở rộng của nghề trồng nho đã hình thành hai nhóm quốc gia sản xuất rượu vang lớn: Thế giới Cũ và Thế giới mới.

## Today

Wine has become a global industry, shaped by grape varieties, climate, terroir and winemaking techniques.

## Ngày nay

Rượu vang trở thành ngành công nghiệp toàn cầu, được tạo nên bởi giống nho, khí hậu, thổ nhưỡng và kỹ thuật sản xuất.

# OLD WORLD

# NEW WORLD

## OLD WORLD VS. NEW WORLD

Sau thời Trung Cổ, các cường quốc châu Âu như Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha, Pháp và Anh bắt đầu các chuyến hải trình khám phá thế giới.

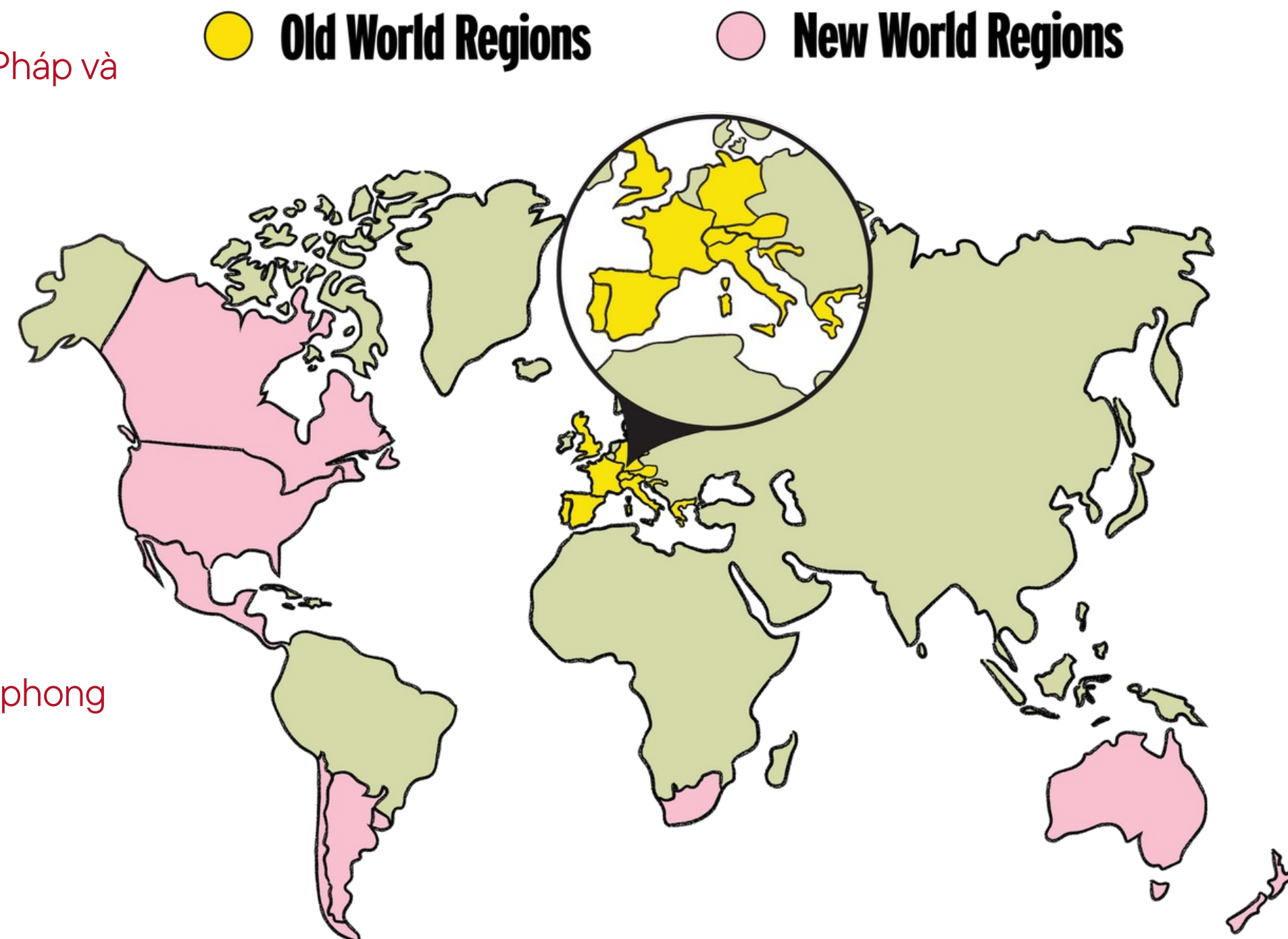
Cùng với con người, họ mang theo:

- Giống nho (*Vitis vinifera*)
- Kiến thức trồng nho
- Kỹ thuật làm rượu vang

**15th–17th Century:** Người châu Âu mang nho đến châu Mỹ và các thuộc địa

**18th–19th Century:** Úc, Nam Phi và New Zealand phát triển ngành rượu vang

Mặc dù kế thừa giống nho và kỹ thuật từ châu Âu, mỗi quốc gia đã phát triển phong cách riêng dựa trên khí hậu, thổ nhưỡng và triết lý làm rượu của mình.



# CÁC LOẠI VANG



**WINECELLAR.VN**

— WE ARE MASTERS OF WINE —



## **VANG SỦI (SPARKLING)**

RƯỢU VANG CÓ CHỨA KHÍ  $\text{CO}_2$  HÒA TAN, TẠO BỌT VÀ SỦI KHI MỞ CHAI



## **VANG THƯỜNG (STILL)**

RƯỢU VANG KHÔNG CÓ HOẶC CÓ RẤT ÍT KHÍ  $\text{CO}_2$



## **VANG NGỌT (SWEET)**

RƯỢU VANG CÓ LƯỢNG ĐƯỜNG DƯ SAU QUÁ TRÌNH LÊN MEN, TẠO NÊN VỊ NGỌT.



## **VANG CƯỜNG HÓA (FORTIFIED)**

RƯỢU VANG ĐƯỢC BỔ SUNG RƯỢU MẠNH TỪ NHO TRONG HOẶC SAU QUÁ TRÌNH LÊN MEN ĐỂ TĂNG NỒNG ĐỘ CỒN



# WINEMAKING

## SẢN XUẤT RƯỢU VANG

All wines follow the same basic principle:

**Grapes → Fermentation → Ageing → Bottling**

The main differences between wine styles come from:

- Skin contact time
- Fermentation method
- Ageing techniques
- Winemaker decisions

Tất cả các loại rượu vang đều trải qua quy trình cơ bản:

**Nho → Lên men → Ủ rượu → Đóng chai**

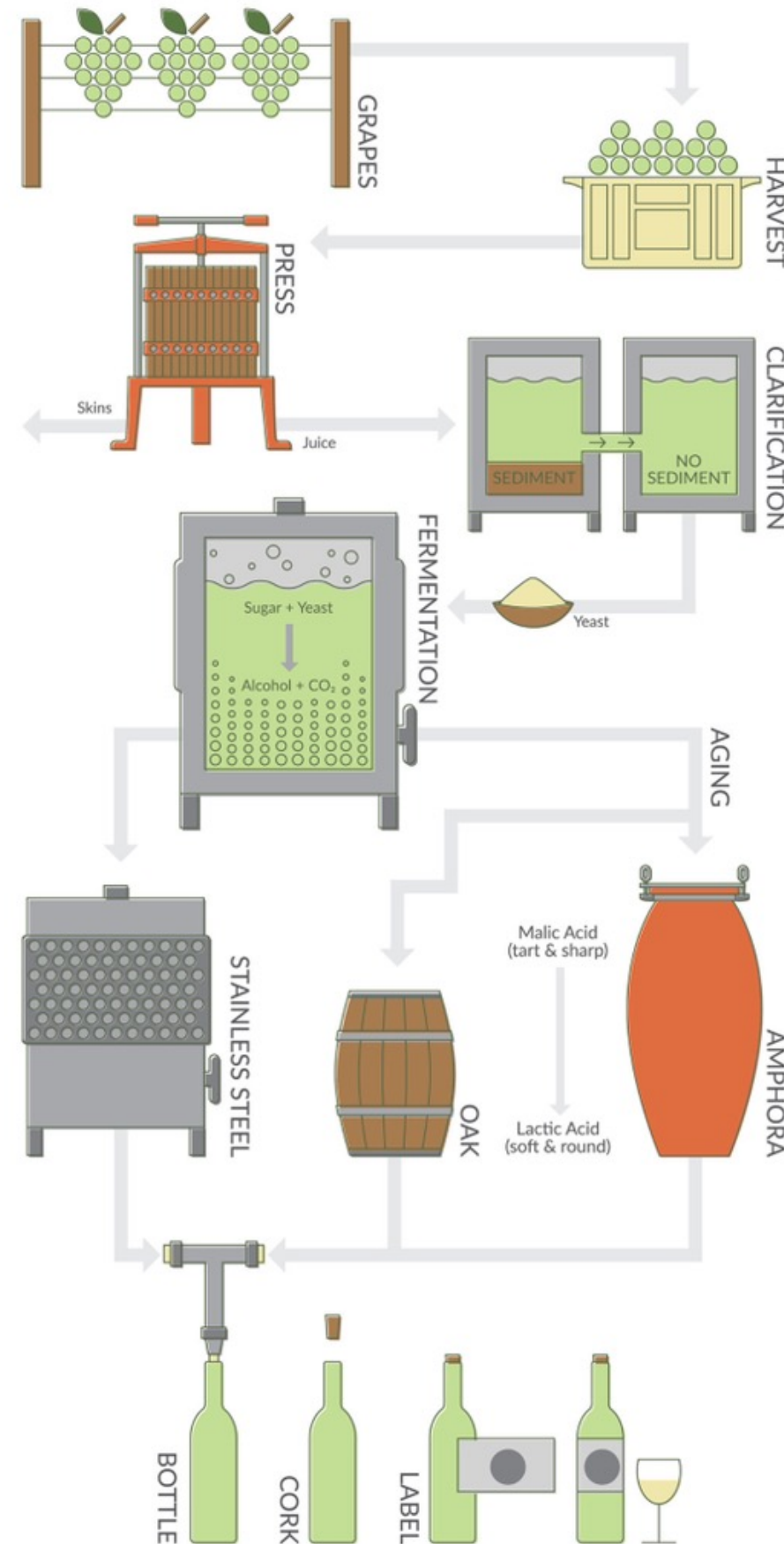
Sự khác biệt giữa các phong cách vang đến từ:

- Thời gian tiếp xúc với vỏ nho
- Phương pháp lên men
- Kỹ thuật ủ rượu
- Quyết định của nhà làm vang

# SẢN XUẤT RƯỢU VANG TRẮNG

# White wine production

How White Wine is Made



Ép để tách vỏ ngay

Lên men rượu

Lên men malolactic  
có thể xảy ra

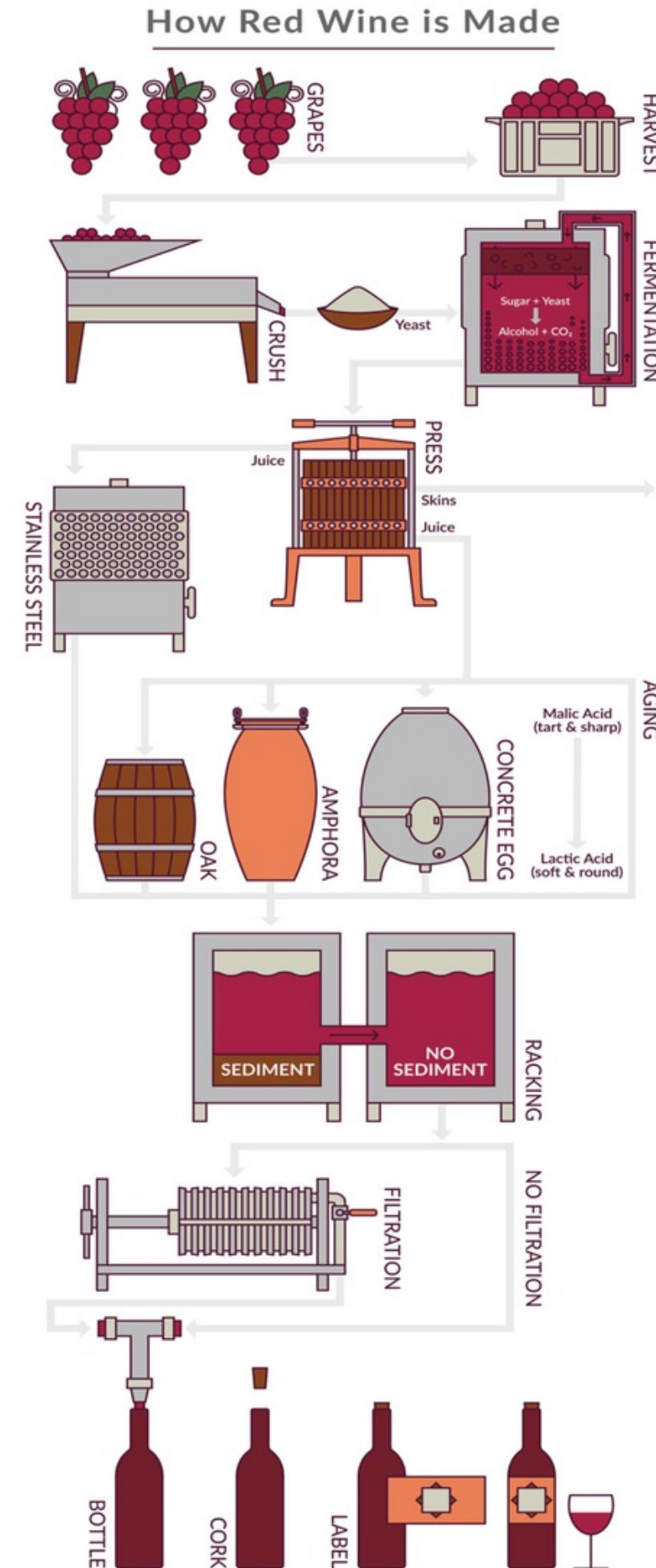
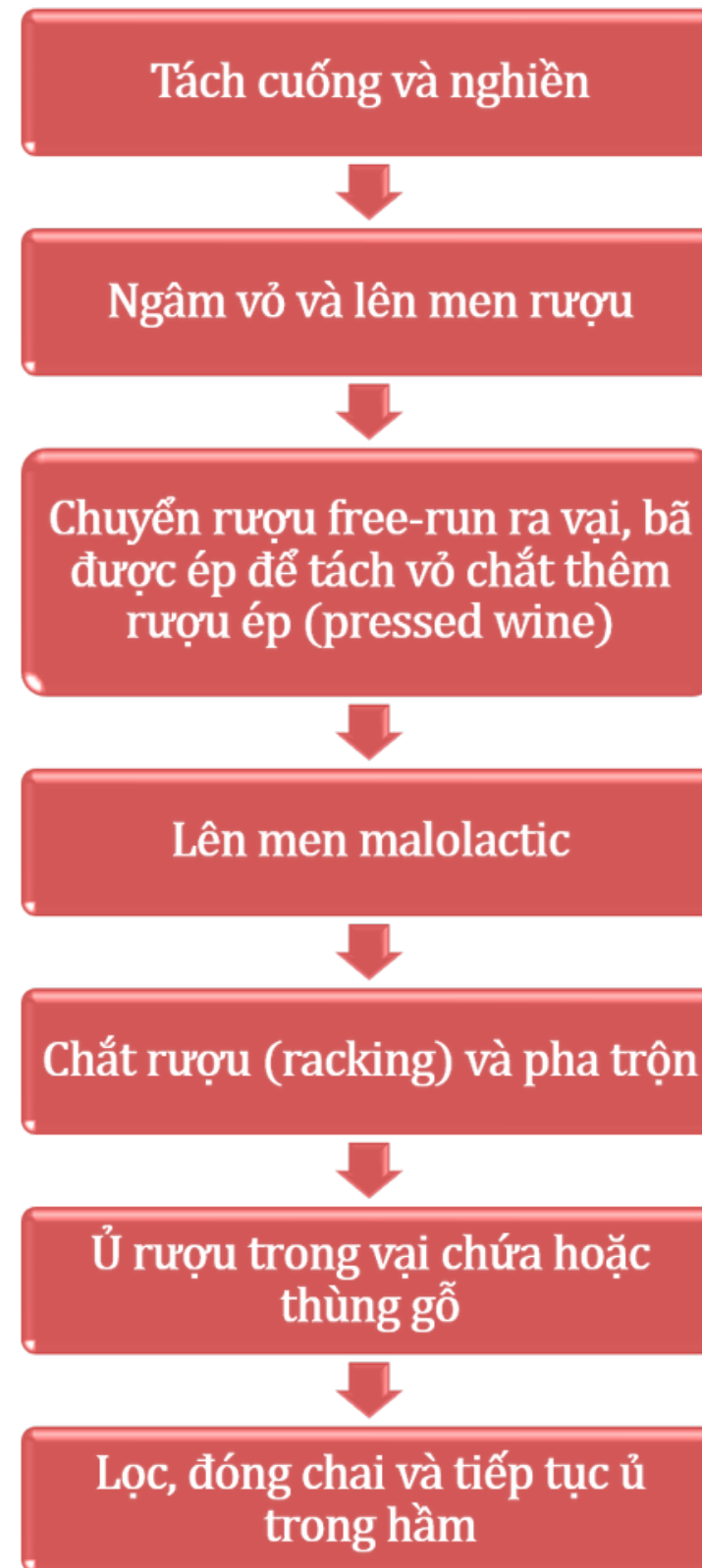
Chắt rượu (racking) và pha  
trộn

Ủ rượu trong vại chứa hoặc  
thùng gỗ

Lọc, đóng chai và tiếp tục ủ  
trong hầm

- White wines are usually fermented **without grape skins**.
- Temperature from **12-22 degree C**, 2-4 weeks
- **Malolactic** might be applied, also as **lees interacting**
- White wines can be bottled without aging, age in stainless tank, oak barrels, etc. depend on the purpose of producers

# SẢN XUẤT RƯỢU VANG ĐỎ

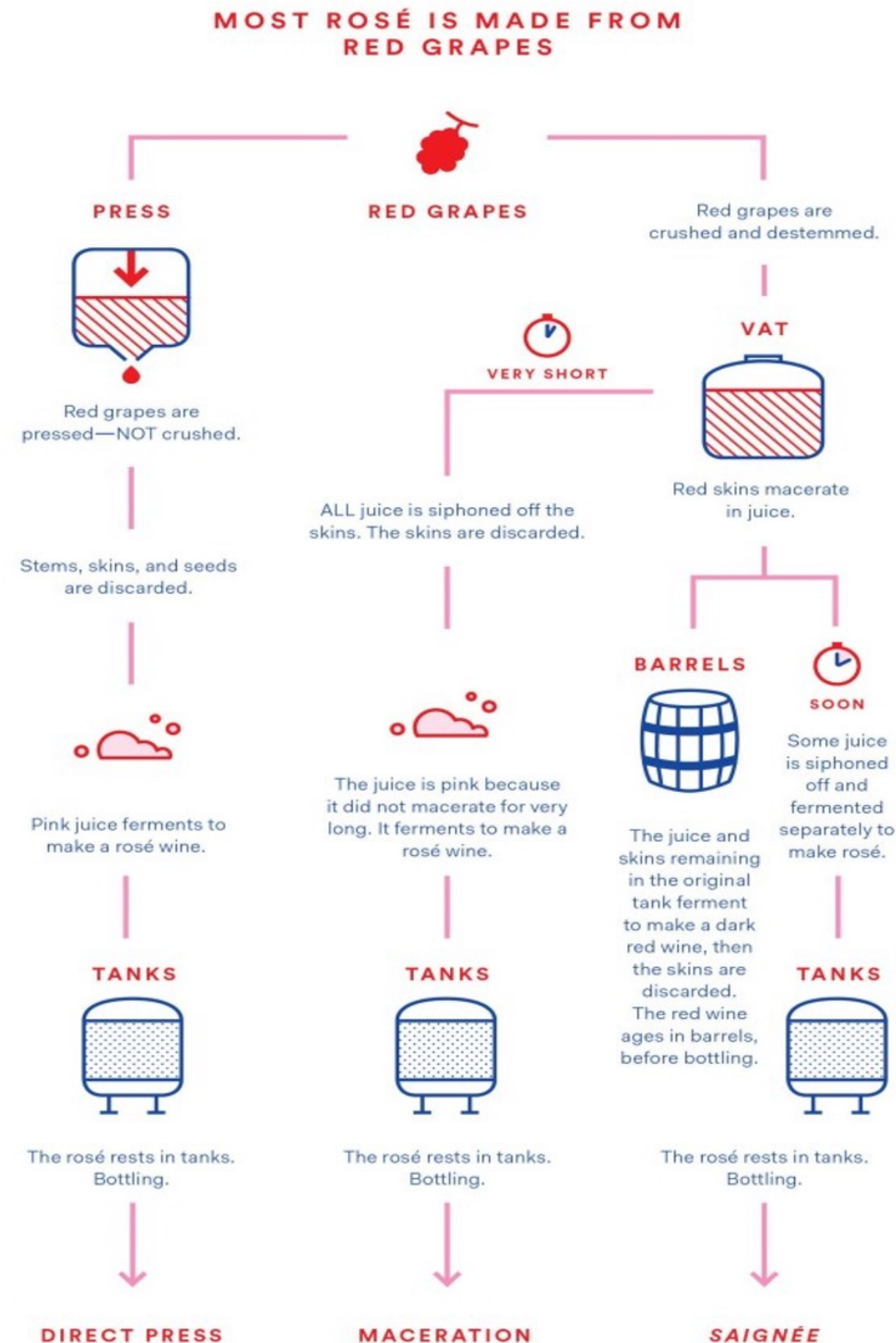


# Red wine production

- Red grapes are fermented **with their skins**.
- **Skin contact** provides **colour, tannin** and **flavour**.
- **Maceration** from 5 days – 2 weeks **pumping over** (bơm sục)/**punching down** (khuấy) to extract tannin, colors, and flavors
- Alcoholic fermentation from **20-32 degree C** – 2-4 weeks
- **Malolactic fermentation** to transfer malic acid to lactic acid
- Aged in stainless tank, oak barrels/ vats...

# SẢN XUẤT RƯỢU VANG HỒNG

# Róse wine production



- Từ quả nho có vỏ sẫm / From dark skin grape varieties
- Không pha trộn vang trắng với vang đỏ để làm rose trừ Champagne / Blending red wines and white wines are not allowed in EU, only in Champagne
- 3 phương pháp chủ yếu để làm vang hồng / 3 methods:  
Ngâm vỏ ngắn / Short maceration /  
Ép nhanh / Direct Pressing  
Rút nước nho / Saignée
- Nhiệt độ lên men từ 12-22C / Alcoholic fermentation from 12-22 degree C
- Vang hồng cũng có thể ủ trong thùng sồi / Rose wines can be aged in oak barrels

SẢN XUẤT RƯỢU SỦI/SPARKLING

Sparkling wine production

2 PHƯƠNG PHÁP CHÍNH ĐỂ SẢN XUẤT VANG SỦI/CHAMPAGNE  
2 MAIN METHODS OF PRODUCING SPARKLING WINES/CHAMPAGNE

Các dòng vang sủi tiêu biểu của vùng/nước khác:  
Other famous sparkling wines:

Theo Phương pháp Bottle Fermentation / Traditionale Method

- Franciacorta (Ý / Italy)
- Cava (Tây Ban Nha / Spain)
- Crémant (Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne)

Theo Phương pháp Tank Fermentation (Charmat Method)

- Prosecco (Ý / Italy)
- Sekt (Đức / Germany)



# SẢN XUẤT RƯỢU VANG NGỌT

# Sweet wine production

Vang ngọt giữ lại lượng đường tự nhiên bằng **cách dừng hoặc hạn chế quá trình lên men**, hoặc làm **cô đặc lượng đường trong nho** trước khi lên men.

Các phương pháp phổ biến:

- **Thu hoạch muộn (Late Harvest):** Để nho chín lâu hơn trên cây nhằm tăng lượng đường.
- **Nấm khuẩn Botrytis cinerea (Noble Rot):** Làm mất nước trong quả nho, giúp cô đặc đường, axit và hương vị.
- **Làm khô nho (Passito/Appassimento):** Nho được phơi hoặc sấy sau thu hoạch để cô đặc đường trước khi lên men.
- **Vang đá (Ice Wine):** Nho được thu hoạch và ép khi còn đông lạnh để tạo nước ép có độ đường rất cao.





# PRINCIPAL GRAPES

## CÁC GIỐNG NHO QUAN TRỌNG

### WHITE GRAPES

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Riesling

### RED GRAPES

- Pinot Noir
- Merlot
- Cabernet Sauvignon

# CHARDONNAY

## The World's Most Versatile White Grape

- Nguồn gốc:  
Burgundy, Pháp
- Khí hậu:  
Phù hợp từ vùng khí hậu mát đến ấm. Thích nghi rất tốt với nhiều điều kiện thổ nhưỡng (terroir)

|             |           |                                                                    |
|-------------|-----------|--------------------------------------------------------------------|
| • Đặc điểm: | Sweetness | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |
|             | Acidity   | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |
|             | Body      | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |

- Hương thơm & Hương vị:  
Vùng khí hậu mát: Táo xanh, Chanh, Lê, Khoáng chất  
Vùng khí hậu ấm: Đào, Xoài, Dứa, Dứa lười  
*Ủ gỗ sồi: Vani, Bơ, Bánh mì nướng, Brioche, Hạt phi*

- Vùng trồng nổi tiếng:

 Burgundy, Chablis

 California

 Australia

 Chile

 New Zealand



# SAUVIGNON BLANC

## Aromatic White Grape

- Nguồn gốc:  
Thung lũng Loire, Pháp
- Khí hậu:  
Phát triển tốt nhất ở vùng khí hậu mát đến ôn hòa
- Đặc điểm:

|           |   |   |   |   |   |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Sweetness | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Acidity   | ● | ● | ● | ● | ● |
| Body      | ● | ● | ● | ○ | ○ |
- Hương thơm & Hương vị:  
Vùng khí hậu mát: Chanh xanh, Chanh vàng, Táo xanh, Lý gai (Gooseberry), Cỏ tươi, Ớt chuông xanh  
Vùng khí hậu ôn hòa: Chanh dây, Xoài, Ổi, Bưởi, Trái cây nhiệt đới
- Vùng trồng nổi tiếng:
  - 🇫🇷 Loire Valley, Bordeaux (Sancerre, Pouilly-Fumé)
  - 🇳🇿 Marlborough (New Zealand)
  - 🇨🇱 Casablanca Valley (Chile)
  - 🇿🇦 Stellenbosch (Nam Phi)
  - 🇺🇸 California (Mỹ)



# RIESLING

## Aromatic White Grape

- Nguồn gốc:  
Thung lũng sông Rhine, Đức
- Khí hậu:  
Phù hợp từ vùng khí hậu mát. Chín chậm, giữ được độ axit cao và hương thơm tinh tế
- Đặc điểm:

|           |   |   |   |   |   |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Sweetness | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| Acidity   | ● | ● | ● | ● | ● |
| Body      | ● | ● | ● | ○ | ○ |
- Hương thơm & Hương vị:  
Early Harvest: Táo xanh, Chanh, Đào, Mơ  
Late Harvest: Dứa, Xoài, Mật ong, Hoa quả khô, Mùi dầu hỏa (Petrol)
- Vùng trồng nổi tiếng:
  - 🇩🇪 Mosel, Rheingau (Đức)
  - 🇫🇷 Alsace (Pháp)
  - 🇦🇹 Wachau (Áo)
  - 🇦🇺 Clare Valley, Eden Valley (Úc)



# PINOT NOIR

## Elegant Red Grape

- Nguồn gốc:  
Burgundy, Pháp
- Khí hậu:  
Phát triển tốt nhất ở vùng khí hậu mát đến ôn hòa
- Đặc điểm:

|           |   |   |   |   |   |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Sweetness | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Acidity   | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| Tannin    | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| Body      | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
- Hương thơm & Hương vị:  
Young Pinot Noir: Dâu tây, Mâm xôi, Phức bồn tử, Hoa Violet  
Aged Pinot Noir: Hoa quả đỏ chín, Mùi đất rừng ẩm, Da thuộc, Mùi nấm cục (Truffle)
- Vùng trồng nổi tiếng:
  - 🇫🇷 Burgundy (Pháp)
  - 🇺🇸 Oregon, California (Mỹ)
  - 🇳🇿 Central Otago, Marlborough (New Zealand)
  - 🇦🇺 Yarra Valley, Mornington Peninsula (Úc)
  - 🇨🇱 Casablanca Valley (Chile)



# CABERNET SAUVIGNON

## Powerful Red Grape

- Nguồn gốc:  
Bordeaux, Pháp

- Khí hậu:  
Phát triển tốt nhất ở vùng khí hậu ôn hòa đến ấm. Chín muộn và cần nhiều ánh nắng.

- Đặc điểm:

|           |           |
|-----------|-----------|
| Sweetness | ● ○ ○ ○ ○ |
| Acidity   | ● ● ● ○ ○ |
| Tannin    | ● ● ● ● ● |
| Body      | ● ● ● ● ● |

- Hương thơm & Hương vị:  
Vùng khí hậu ôn hòa: Hoa quả đen, Cherry, Việt quất, Lý chua (Blackcurrant), Ớt chuông xanh  
Vùng khí hậu ấm: Mận đen, Việt quất chín, Mâm xôi đen  
Ủ gỗ sồi: Vani, Gỗ tuyết tùng, Thuốc lá, Cà phê

- Vùng trồng nổi tiếng:

🇫🇷 Bordeaux (Bờ Trái)

🇺🇸 Napa Valley (Mỹ)

🇦🇺 Coonawarra, Margaret River (Úc)

🇿🇦 Stellenbosch (Nam Phi)



# MERLOT

## Smooth Red Grape

- Nguồn gốc:  
Bordeaux, Pháp

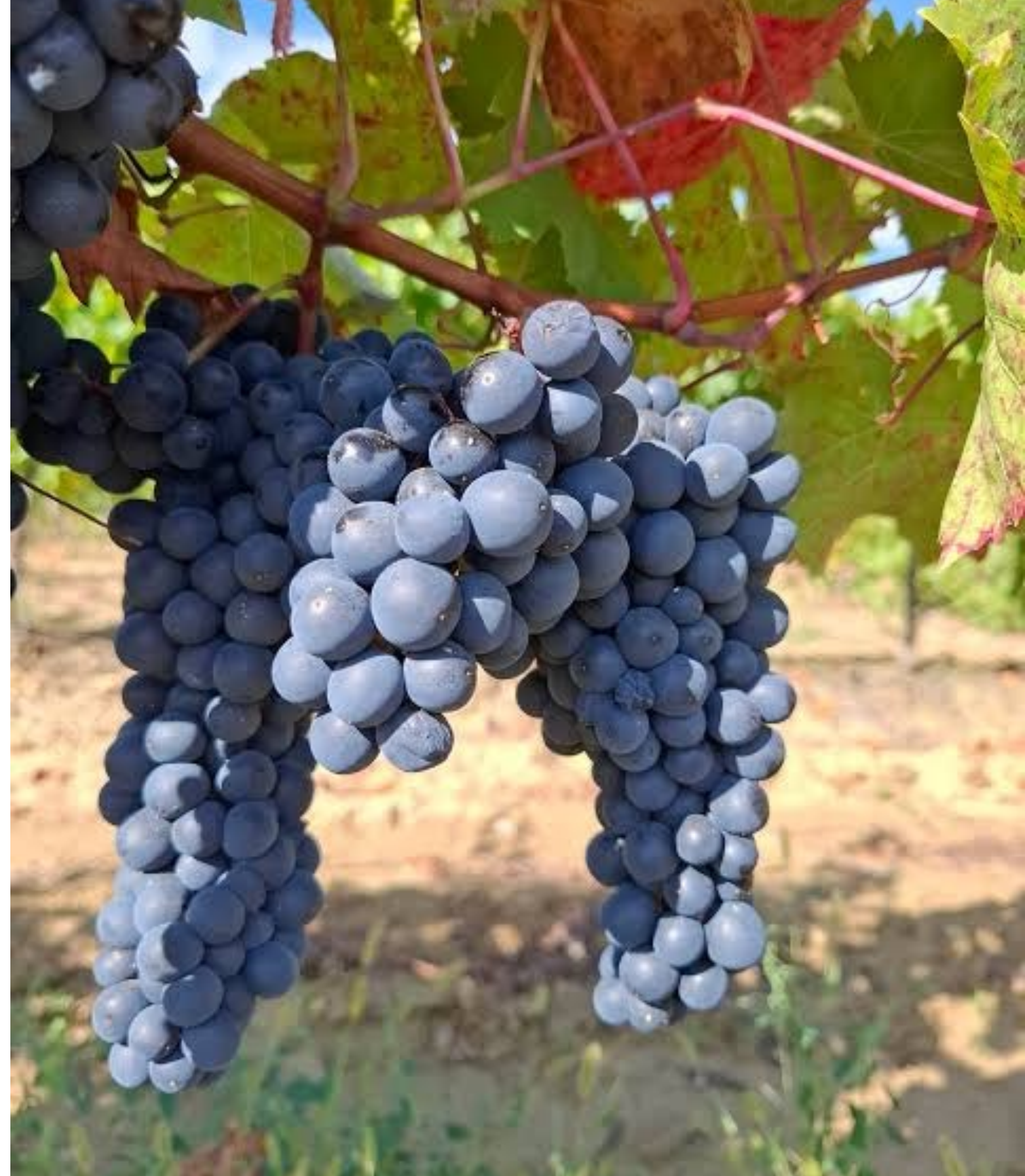
- Khí hậu:  
Phát triển tốt nhất ở vùng khí hậu ôn hòa đến ấm. Chín sớm hơn Cabernet Sauvignon.

- Đặc điểm:

|           |   |   |   |   |   |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Sweetness | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Acidity   | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| Tannin    | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| Body      | ● | ● | ● | ○ | ○ |

- Hương thơm & Hương vị:  
Vùng khí hậu ôn hòa: Hoa quả đỏ, Mâm xôi, Phúc bồn tử, Hương thảo mộc  
Vùng khí hậu ấm: Hoa quả đỏ chín, Cherry, Mận đen  
Ủ gỗ sồi: Vani, Gỗ tuyết tùng, Gia vị ngọt, Thảo mộc

- Vùng trồng nổi tiếng:
  - 🇫🇷 Bordeaux (Bordeaux – Pomerol, Saint-Émilion)
  - 🇮🇹 Tuscany (Ý)
  - 🇺🇸 California (Mỹ)
  - 🇦🇺 Australia





# WINE TASTING

## TRẢI NGHIỆM RƯỢU VANG

### SYSTEMATIC APPROACH TO TASTING WINE

- Appearance
- Nose
- Palate
- Conclusion/ Quality

### FAULT DETECTING IN WINE

- Heat
- Corktaint
- Oxydation

# HEAT DAME HỎNG DO **NHIỆT**

Rượu tiếp xúc với **nhiệt độ cao** trong quá trình vận chuyển hoặc bảo quản

Exposure to **high temperatures** during storage or transport.



Có thể nhận biết qua **nút bần bị đẩy lên**, rượu có mùi **trái cây nấu chín** hoặc mứt, **mất độ tươi**.

**Cooked** or stewed fruit aromas, jammy flavors, dull taste, pushed cork.

# CORK TAIN

## HỒNG NÚT BẦN

Nhiễm hợp chất **TCA (2,4,6-Trichloroanisole)**, thường từ nút bần tự nhiên.

Contamination by **TCA (2,4,6-Trichloroanisole)**, usually from a natural cork.



Mùi giấy carton ẩm, báo cũ, nấm mốc, hương trái cây bị mất.

**Wet cardboard, damp newspaper, moldy smell, muted fruit** aromas.

# OXIDATION

## OXY HÓA

Màu nâu, mùi táo oxy hóa, hương hạt khô,  
**rượu mất độ tươi.**

Brown color, bruised apple, nutty aroma,  
**flat taste.**



HOW TO TELL IF YOUR WINE HAS GONE BAD

What it looks like  
when its fresh



What it looks  
like oxidized



WINE FOLLY

Rượu **tiếp xúc quá nhiều với oxy.**

**Excessive exposure to oxygen.**

# WINE STORAGE

## BẢO QUẢN RƯỢU



Rượu vang cần được bảo quản tốt mới giữ được hương vị

Tất cả rượu vang cần được bảo quản ở **nhệt độ ổn định**

--- Nhiệt độ tối ưu: **10-12°C**

Bảo quản rượu cần tránh nơi có mùi khó chịu

Những loại rượu có nút bần nên để **nằm ngang**



**Tránh:**

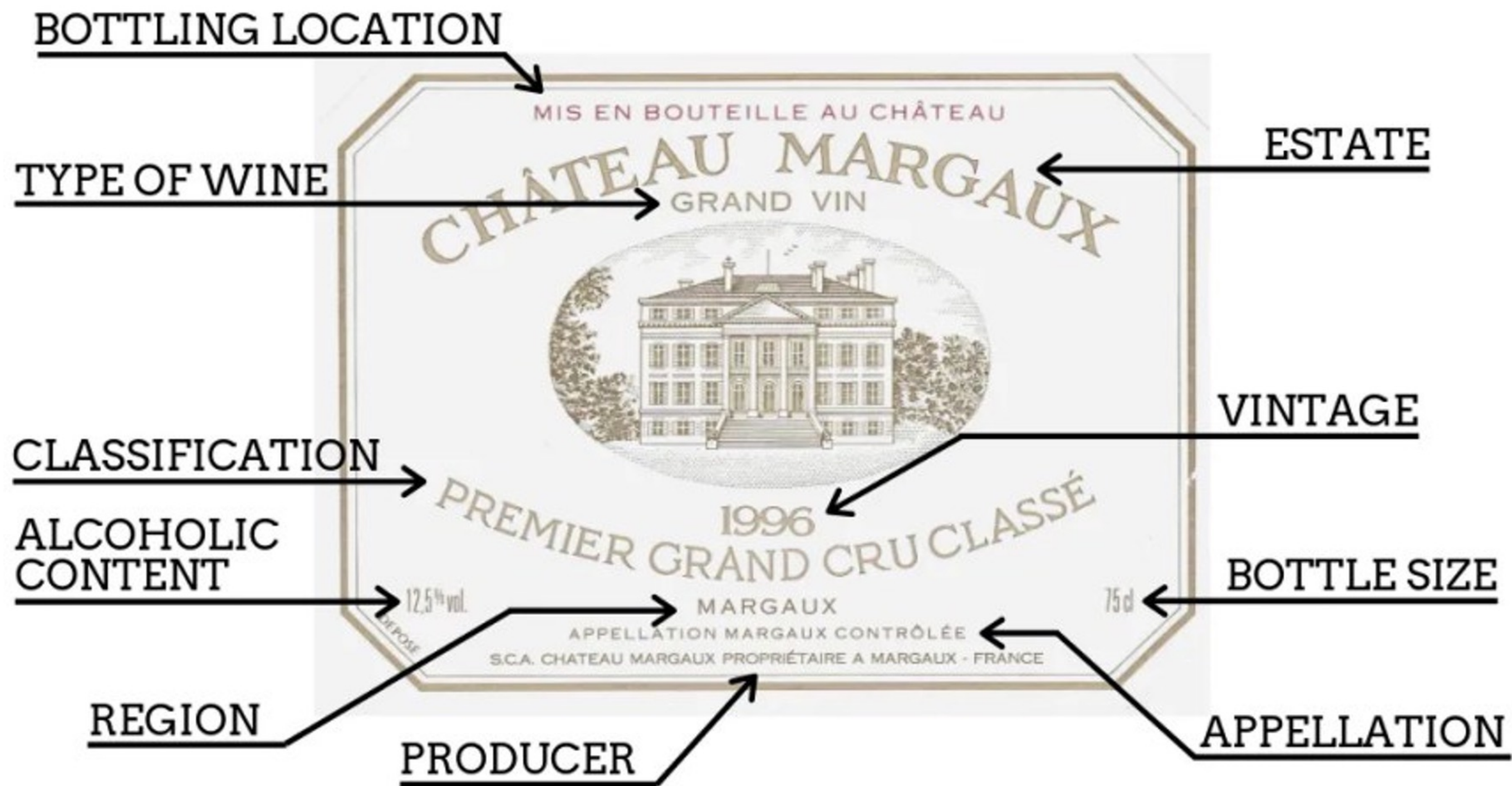
Trực tiếp dưới ánh sáng mặt trời

Độ ẩm tối ưu là **70 độ**

Gần môi trường có sóng âm, sóng từ trường

# READING LABEL

## ĐỌC LABEL RƯỢU



# SERVING STANDARDS

## TIÊU CHUẨN PHỤC VỤ

- Nhắc lại lựa chọn của khách
- Chọn và đặt đúng loại ly, ly phải được kiểm tra là đã sạch sẽ, không mùi
- Trình bày cho khách tên, mùa vụ và nhà sản xuất của chai rượu
- Cắt giấy thiếc bọc cổ chai ở phần dưới vòng ở cổ chai
- Lau miệng chai, dùng khăn mở rượu lấy nút bần, và lau miệng chai một lần nữa
- Gửi khách nút bần để kiểm tra (đặt lên 1 đĩa nhỏ và đặt lên bàn khách)
- Nhân viên giữ chai rượu bằng tay phải, nhãn chai hướng về phía chủ tiệc, và rót khoảng 50ml để chủ tiệc thử rượu
- Luôn rót đồ uống từ phía bên phải của khách hàng
- Lùi lại, chờ khách xác nhận rượu không hỏng và đồng ý
- Sau đó, tiếp tục rót cho khách theo chiều kim đồng hồ (phụ nữ và người lớn tuổi trước), chủ tiệc luôn là người được rót cuối cùng bất kể họ là nam hay nữ

## WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine®

### APPEARANCE

|           |                                    |
|-----------|------------------------------------|
| Intensity | pale – medium – deep               |
| Colour    | white lemon – gold – amber         |
|           | rosé pink – pink-orange – orange   |
|           | red purple – ruby – garnet – tawny |

### NOSE

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Intensity             | light – medium – pronounced       |
| Aroma characteristics | e.g. primary, secondary, tertiary |

### PALATE

|                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Sweetness               | dry – off-dry – medium – sweet    |
| Acidity                 | low – medium – high               |
| Tannin                  | low – medium – high               |
| Alcohol                 | low – medium – high               |
| Body                    | light – medium – full             |
| Flavour intensity       | light – medium – pronounced       |
| Flavour characteristics | e.g. primary, secondary, tertiary |
| Finish                  | short – medium – long             |

### CONCLUSIONS

|         |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
| Quality | poor – acceptable – good – very good – outstanding |
|---------|----------------------------------------------------|



**WSET**

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2019. The WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine® may only be reproduced with the written permission of the WSET subject to their terms and conditions. For more information contact [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

Issue 1, 2019

## WSET Level 2 Wine-Lexicon:

supporting the WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine®

### DESCRIBING AROMA AND FLAVOUR

#### Primary Aromas and Flavours

The aromas and flavours of the grape and alcoholic fermentation

|                |                                                                    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------|
| Floral         | blossom, rose, violet                                              |
| Green fruit    | apple, pear, gooseberry, grape                                     |
| Citrus fruit   | grapefruit, lemon, lime, orange                                    |
| Stone fruit    | peach, apricot, nectarine                                          |
| Tropical fruit | banana, lychee, mango, melon, passion fruit, pineapple             |
| Red fruit      | redcurrant, cranberry, raspberry, strawberry, red cherry, red plum |
| Black fruit    | blackcurrant, blackberry, blueberry, black cherry, black plum      |
| Herbaceous     | green bell pepper (capsicum), grass, tomato leaf, asparagus        |
| Herbal         | eucalyptus, mint, fennel, dill, dried herbs                        |
| Spice          | black/white pepper, liquorice                                      |
| Fruit ripeness | unripe fruit, ripe fruit, dried fruit, cooked fruit                |
| Other          | wet stones, candy                                                  |

#### Secondary Aromas and Flavours

The aromas and flavours of post-fermentation winemaking

|                               |                                                                         |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Yeast (lees, autolysis, flor) | biscuit, pastry, bread, toasted bread, bread dough, cheese, yogurt      |
| Malolactic conversion         | butter, cream, cheese                                                   |
| Oak                           | vanilla, cloves, coconut, cedar, charred wood, smoke, chocolate, coffee |

#### Tertiary Aromas and Flavours

The aromas and flavours of maturation

|            |                                                                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Red wine   | dried fruit, leather, earth, mushroom, meat, tobacco, wet leaves, forest floor, caramel                      |
| White wine | dried fruit, orange marmalade, petrol (gasoline), cinnamon, ginger, nutmeg, almond, hazelnut, honey, caramel |

**Deliberately oxidised wines** almond, hazelnut, walnut, chocolate, coffee, caramel

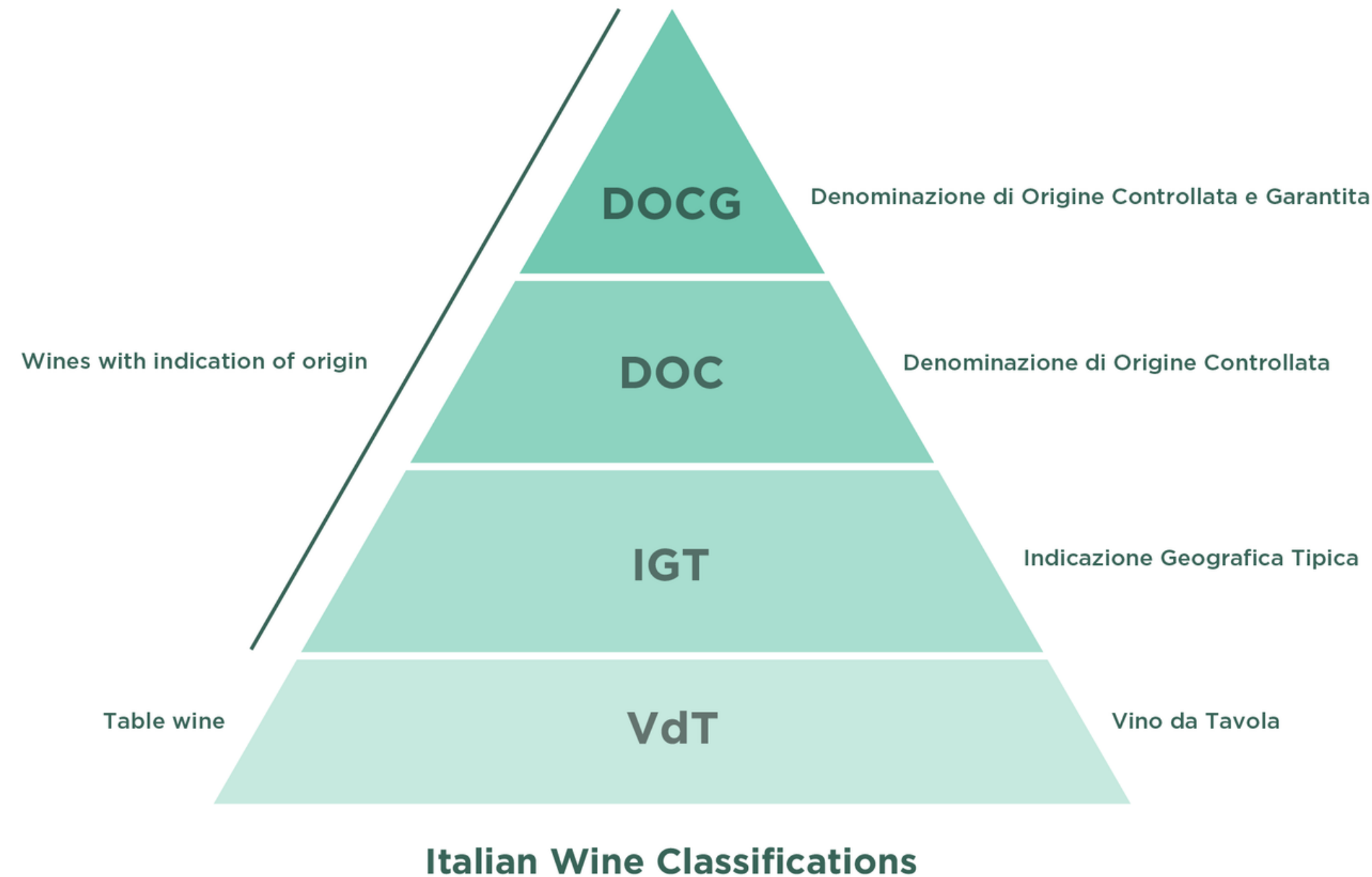
# ITALIAN WINE CLASSIFICATIONS

Rượu vang Ý được phân hạng dựa trên nguồn gốc và mức độ kiểm soát trong quá trình sản xuất.

Từ cao xuống thấp gồm:

- DOCG: Cấp cao nhất, quy định nghiêm ngặt nhất về vùng trồng, giống nho và chất lượng.
- DOC: Chất lượng cao, tuân thủ các quy định chặt chẽ về sản xuất và xuất xứ.
- IGT: Linh hoạt hơn, cho phép nhà sản xuất sáng tạo về giống nho và phong cách rượu.
- Vino: Cấp cơ bản, ít quy định nhất.

**Lưu ý:** Phân hạng phản ánh mức độ kiểm soát và xuất xứ, không phải lúc nào cũng đồng nghĩa với việc rượu ngon hơn hay đắt hơn. Một chai IGT vẫn có thể có chất lượng rất cao nếu được làm bởi nhà sản xuất uy tín.





# RƯỢU VANG SỦI

**Vigneti Romio Novebolle Romagna DOC**

**Spumante Bianco Extra Dry**

## VÙNG

Romagna DOC, Emilia-Romagna, Italy

## GIỐNG NHO

75% Trebbiano • 20% Chardonnay • 5% Famoso

## NỒNG ĐỘ

11.5 %

## KỸ THUẬT

Nho được thu hoạch vào cuối tháng 8, ép nhẹ và lên men ở nhiệt độ kiểm soát 15–18°C để giữ hương trái cây và hương hoa tự nhiên. Rượu được tạo bọt lần hai bằng phương pháp Charmat (Tank Method) trong bồn thép không gỉ khoảng 30 ngày, tạo bọt khí mịn và phong cách tươi trẻ.

## HƯƠNG VỊ

Cam chanh, trái cây nhiệt đới, táo xanh, hoa trắng, vị tươi mát với bọt khí mịn và hậu vị thanh sạch.



# RƯỢU VANG TRẮNG

## IL Pumo Sauvignon Malvasia Salento IGP

### VÙNG

Salento IGP, Puglia, Southern Italy (Puglia – Miền Nam nước Ý)

### GIỐNG NHO

50% Sauvignon Blanc • 50% Malvasia Bianca

### NỒNG ĐỘ

12 %

### KỸ THUẬT

Nho được thu hoạch vào sáng sớm nhằm giữ độ tươi và hương thơm tự nhiên. Sau khi ép nhẹ, nước nho được lên men trong thùng thép không gỉ ở nhiệt độ kiểm soát (13–15°C). Rượu không ủ gỗ sồi, giữ trọn hương trái cây, hương hoa và độ tươi mát đặc trưng.

### HƯƠNG VỊ

Cam chanh, bưởi, đào trắng, chanh dây, hoa trắng và thảo mộc tươi, với độ axit sống động, vị rượu cân bằng và hậu vị thanh mát.



# RƯỢU VANG ĐỎ

## IL Pumo Negroamaro Salento IGP

### VÙNG

Salento IGP, Puglia, Southern Italy (Puglia – Miền Nam nước Ý)

### GIỐNG NHO

100% Negroamaro

### NỒNG ĐỘ

13.5%

### KỸ THUẬT

Nho được thu hoạch vào giữa tháng 9 từ các vườn nho trên nền đất sét pha đá tại Salento. Sau khi ngâm vỏ và lên men khoảng 10 ngày trong thùng thép không gỉ ở nhiệt độ kiểm soát với men chọn lọc, rượu tiếp tục ủ hoàn toàn trong thùng thép không gỉ nhằm giữ trọn hương trái cây tươi và đặc tính nguyên bản của giống Negroamaro.

### HƯƠNG VỊ

Lý chua đen, quả mọng đen, mận chín, cỏ xạ hương Địa Trung Hải, gia vị nhẹ, vị rượu đậm đà với tannin mượt mà, cân bằng và hậu vị dài.

# PAIRING

## KẾT HỢP RƯỢU VANG VÀ ĐỒ ĂN



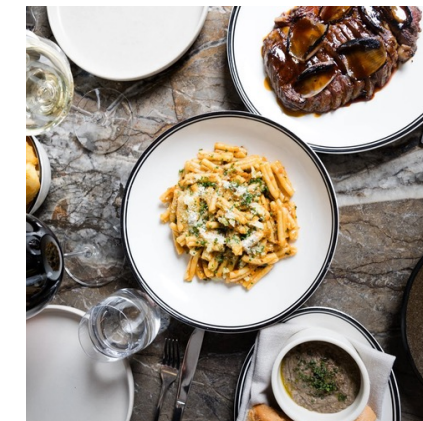
### Local Food, Local Wine

Ẩm thực và rượu vang của cùng một vùng thường kết hợp rất hài hòa.



### Cân bằng độ đậm

Light food → Light wine  
Rich food → Full-bodied wine



### Axit cân bằng chất béo

Rượu có độ axit cao giúp làm sạch vị béo và tăng cảm giác tươi mát.



### Tannin kết hợp với thịt đỏ

Protein và chất béo giúp làm mềm cảm giác chát của tannin.



### Món tráng miệng nên đi cùng rượu ngọt hơn

Rượu phải ngọt bằng hoặc ngọt hơn món ăn.



WINECELLAR.VN

— WE ARE MASTERS OF WINE —

# THANK YOU

## DISCUSSION AND QUESTION



WINECELLAR.VN

— WE ARE MASTERS OF WINE —

[www.winecellar.vn](http://www.winecellar.vn)

