

Как правило вино производят из винограда. Более дешевые аналоги из плодов и ягод мы рассматривать не будем, потому что и вином это назвать сложно.

Если изначально использовали любой виноград, то со временем виноделие начало развиваться. Мастера сравнивали вкус винограда, который был выращен в определенных условиях, и пытались добиться идеального вкусового сочетания.

В наше время при производстве вина используется огромное количество сортов винограда. Но как правило [вино](#) делят на белое, красное и розовое. Красное вино делается из черного винограда. Со временем красное вино становится бледнее, а белое же, наоборот, темнеет. Красные вина бледнеют в том случае, когда красящие вещества выпадают в осадок. Осадок служит гарантией того, что вино натуральное, а не того, что оно дешевое. Как правило, он появляется через шесть – восемь лет после того как вино разливают по бутылкам.