



HOW TO
TASTE WINE



كيف تتذوق النبيذ؟

HOW TO TASTE WINE?



مراحل التذوق

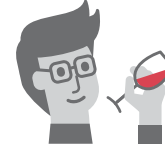
TASTING STEPS

هناك ثلاثة مراحل لتذوق النبيذ بالطريقة الصحيحة

THERE ARE THREE STEPS TO TASTING WINE IN THE RIGHT WAY



لون النبيذ
WINE'S COLOR

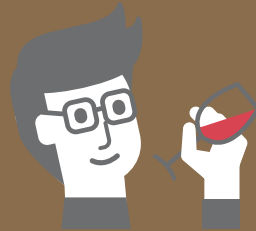


رائحة النبيذ
WINE'S AROMA



طعم النبيذ
WINE'S TASTE





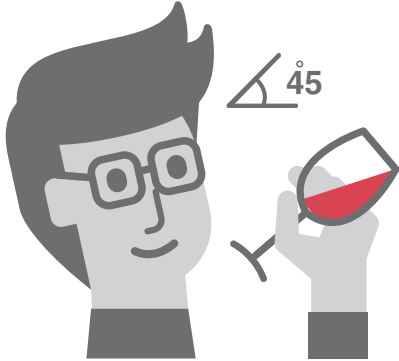
لون النبيذ

WINE'S COLOR

عملية فحص لون النبيذ

يوضع القليل من النبيذ بالكأس ويمال الكأس باتجاه سطح ذو خلفية بيضاء، بزاوية 45 درجة ليلامس النبيذ حافة الكأس، لترى اللون الحقيقي للنبيذ.

في جميع الحالات يجب أن يكون اللون صافي، ومن دون غباش وإلا فالنبيذ هنا قد يكون تأكسد (أصبح خلاً) أو في طريقة إلى التلف.



CHECKING THE COLOR OF THE WINE

Put a little wine in the glass; tilt the glass at a 45-degree angle, so that the wine touches the edge of the glass; hold it up against a white background, in order to see the actual color of the wine.

In all cases, the color must be clear, without any cloudiness, otherwise the wine may have been oxidized (become vinegary), it may be on its way to becoming spoiled or corked.

ألوان النبيذ الأحمر

RED WINE COLORS



أحمر

RED



بني

BROWN



ياقوتي

SAPPHIRE



كستنائي

CHESTNUT



كرزي

CHERRY

ألوان النبيذ الأبيض

WHITE WINE COLORS



عنبري

AMBER



ذهبي

GOLDEN



أصفر شاحب

PALE YELLOW



أخضر خفيف

LIGHT GREEN

دلالة لون النبيذ

WINE COLOR CONNOTATION



أكثر عمراً

OLDER AGE

أقل عمراً

YOUNGER AGE

يشير لون النبيذ إلى عمره، فالنبيذ الأحمر يفقد جزءاً من لونه كلما أصبح أقدم.

Wine's color indicates its age. Red wine loses some of its color as it ages.



أكثر عمراً

OLDER AGE

أقل عمراً

YOUNGER AGE

أما النبيذ الأبيض فيزداد إصفراراً كلما أصبح أقدم.

While white wine becomes yellowish as it ages.



رائحة النبيذ

WINE'S AROMA

عملية فحص رائحة النبيذ



بعد وضع القليل من النبيذ في كأس للتأكد من لونه، ويتم تحريك الكأس بطريقة دائرية حتى تخرج الرائحة من النبيذ، عندها تُشم الرائحة من الكأس بصورة مبدئية ثم يُدار الكأس مرة أخرى، وبعد مهلة بسيطة تُشم الرائحة للمرة الثانية بشكل أطول.

HOW TO SMELL WINE'S AROMA



After putting a little wine in the glass to check its color, swirl the glass in a circular motion until the wine's aromas are released. Smell the wine in the glass for the first time, and then move the glass in a circular motion again. After a short period of time, smell the wine for the second time, for a longer period.

للبيذ روائح مشابهة لروائح متعددة منها

THE WINE'S AROMAS ARE MANY



الأناناس
PINEAPPLE



المنجا
MANGO



البطيخ
WATERMELON



توت العليق
RASPBERRY



الخوخ
PEACH



التفاح
APPLE

روائح الفاكهة FRUITS AROMAS



الورد
ROSE



السوسن
LICORICE



البنفسج
VIOLET



اللافندر
LAVENDER

روائح الأزهار FLORAL AROMAS



القش
STRAW



إكليل الجبل
ROSEMARY



النعنع
MINT



الطرخون
TARRAGON

روائح الأعشاب HERBAL AROMAS



الليمون الطامض

LIME



جريب فروت

GRAPEFRUIT



البرتقال

ORANGE



الليمون

LEMON

روائح الحمضيات

CITRUS AROMA



فلفل اسود

BLACK PEPPER



البهارات

SPICES



القرفة

CINNAMON



القرنفل

CLOVE

روائح التوابل

SPICES AROMAS



البلوط

OAK



اللوز

ALMONDS



الفستق الحلبي

PISTACHIO



البندق

HAZELNUTS

قلوبات و مكسرات

FLORAL AROMAS



الشوكولاتة

CHOCOLATEY



الدخان

SMOKY



الفانيليا

VANILLA



الخشب

WOODY

روائح الخشب

WOOD AROMAS



طعم النبيذ

WINE'S TASTE

عملية فحص طعم النبيذ

خذ رشفة قوية من النبيذ ودعها تتدفق فوق لسانك، وستلاحظ الطعم الحلو - الحامض - القابض، خذ رشفة ثانية ودعها تمتزج مع الهواء ليتفتح النبيذ مطلقاً النكهات المختلفة الموجودة فيه على شكل طبقات تتكشف واحدة تلو الأخرى وهذا يتم بشكل أفضل مع التمرن على ذلك لإكتساب الخبرة.



TASTING WINE

Take a good sip of wine and let it flow over your tongue. You will notice if the wine is sweet, acidic, or has a taste of tannin.

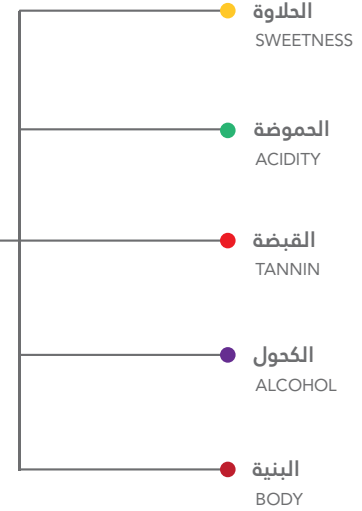
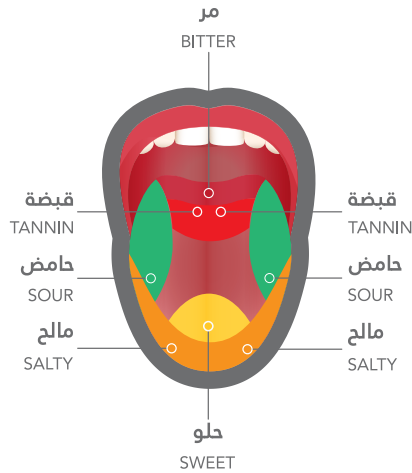
Take a second sip. As the wine blends with the air, it will start to open up and its different flavors will be released, like layers that unfold one by one. This step becomes easier to

يتكون طعم النبيذ من خمس عناصر أساسية

THERE ARE FIVE ESSENTIAL CHARACTERISTICS OF THE WINE'S TASTE

مراكز تذوق اللسان

TONGUE TASTING CENTERS



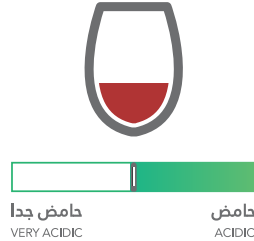
● SWEETNESS

Wine's sweetness comes from sugars that remain after the grape fermentation process, and from the sweetness of the grapes themselves. Wine's sweetness can range from very dry to very sweet.



● ACIDITY

Wine's acidity comes from the grape itself and depends on how mature the grapes were when they were harvested.



● الحلاوة

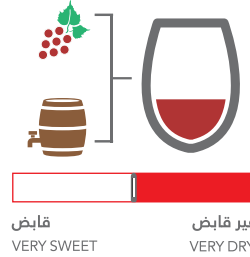
تأتي الحلاوة في النبيذ من بعض السكريات المتبقية بعد تخمر العنب ومن حلاوة الفاكهة نفسها وتتصف حلاوة النبيذ من جاف جداً إلى حلو جداً.

● الحموضة

مصدر حموضة النبيذ هو العنب الذي يصنع منه، وتعتمد الحموضة على درجة إستواء العنب عند القطف.

● TANNIN

Tannin in red wine comes from compounds that exist naturally inside of grape skins and seeds, and as a result of aging in wooden barrels.



● ALCOHOL

Alcohol in wine comes from the fermentation process, when the sugars in the grapes change to alcohol. The alcohol content in the wine plays an important role in determining the wine's fragrance and correlates with wine's body.



● القبضة

هي خاصية من خصائص النبيذ الأحمر وتأتي من قشرة العنب وبذوره إضافة إلى عملية التعتيق التي تتم في البراميل الخشبية.

● الكحول

مصدر الكحول في النبيذ هو تحول السكريات إلى كحول بفعل عمل الخميرة، ويلعب الكحول دوراً مهماً في روائح النبيذ حيث يعطي حجم لبنية النبيذ، ويقاس من قليل الكحول إلى عالي الكحول.

• BODY

The body of wine consists of the four characteristics mentioned before. Body is measured as follows: full bodied, medium bodied and light bodied.

• البنية

تتكون بنية النبيذ من العناصر الأربعة السابقة وتقاس البنية كالتالي: كاملة، متوسطة، خفيفة.



البنية الكاملة
FULL BODEIED



البنية المتوسطة
MEDIUM BODIED



البنية الخفيفة
LIGHT BODIED

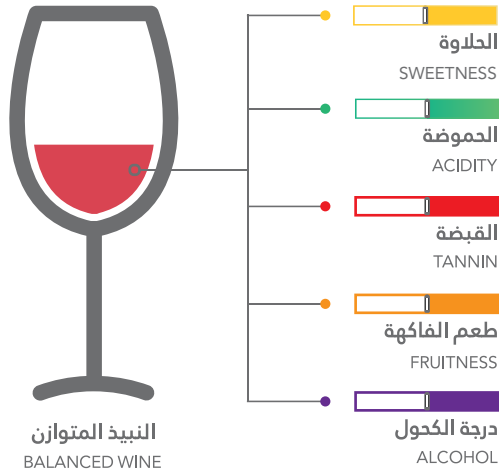


مصطلحات النبيذ

WINE TERMINOLOGIES

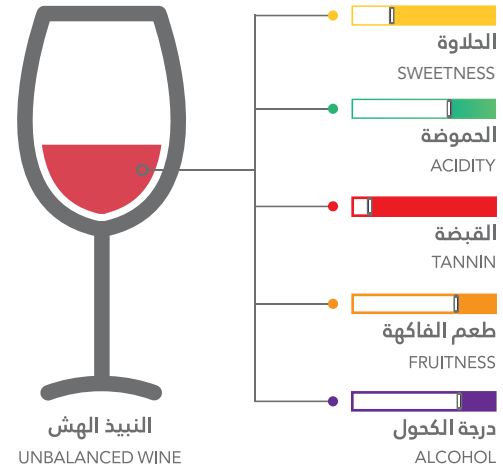
BALANCED WINE

A good wine will be balanced in terms of acidity, the alcohol content, sweetness, the level of tannin, and the taste of fruit.



النبيذ المتوازن

يجب أن يكون النبيذ متوازناً من حيث الحموضة، ودرجة الكحول، والحلاوة، والقبضة، وطعم الفاكهة.



WINE AERATION

An aged wine should always be decanted. By decanting, you expose aged wine to air which unlocks the flavours hidden within. Pouring wine into a decanter allows wine to be aerated before being served.



WINE SEDIMENTS

Sediments in bottled wines are relatively rare, and usually signal a fine aged wine. These natural deposits at the base of a bottle show that the wine is of outstanding quality and aged. Sediments cannot be found in young wines.



تهوية النبيذ

يجب تهوية النبيذ المعتق وعادة ما تكون نكهته مركبة وتتركز عندما يتم سكب النبيذ في إناء (ديكانتر) حيث يسمح بتهوية النبيذ قبل شربه.

ترسبات النبيذ

الترسبات في النبيذ نادرة جداً وهي دلالة على النبيذ المعتق والجيد. هذه الترسبات في قاع الزجاجات تدل على جودة وتعتيق استثنائيان. هذه الترسبات غير موجودة في النبيذ صغير العمر.

THE TANNIN TASTE

Tannin has a similar effect in the mouth to that of strong tea. Tannins act as a natural preservative for wine. The strength of tannin in any given wine will vary according to the land that the grape was grown on and the type of grape. Tannins give a wine special characteristics as it ages.



الطعمة القابضة

الطعمة القابضة تشبه الأثر الذي يتركه الشاي المركز في الفم والتي تنتج عن مادة التانين التي تعمل كمادة حافظة طبيعية للنبذ، وتختلف قوتها بحسب أرض زراعة العنب وصفه، وتخف مع الزمن لتمنحه السلاسه المميّزة.

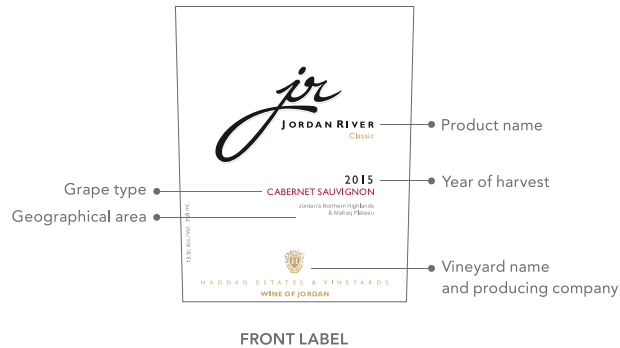


كيف تقرأ الملصق

HOW TO READ THE LABEL

FRONT LABEL

The label on the front of a bottle of wine usually contains the name of the product, the type or types of grape used to make the wine, the year in which the grapes were harvested, the geographical area and the name of the vineyard in which they were grown, and the producing company's name.



الملصق الأمامي

يحتوي الملصق الأمامي على إسم المنتج، ونوع العنب المستخدم في صناعة النبيذ، والسنة التي تم فيها القطف بالإضافة إلى المنطقة الجغرافية، وإسم الكروم والشركة المصنعة.



BACK LABEL

Wine may contain more than one type of grapes. The consumer should be able to find information about the grapes that were used to make the wine on the label, as these are linked to the location of the grapevines themselves. If a wine contains a mixture of grape varieties, this fact should be written on the label.

الملصق الخلفي

قد يحتوي النبيذ على أكثر من نوع من العنب، ولتعريف المستهلك بأوصاف العنب التي صُنعت منها النبيذ كونها مرتبطة بمكان زراعة العنب، وفي حال احتوى النبيذ على خليط من أصناف العنب، يُكتب ذلك على الملصق.

نوع العنب

وصف الطعم ورائحة النبيذ

درجة الحرارة الأنسب للنبيذ والطعام المناسب

تاريخ الشركة

PRODUCED & BOTTLED BY WINE CELLARS OF EAGLE DISTILLERS COMPANY

www.jr-jd

625102340152851

Store SO2 100%

الملصق الخلفي

الغلاف القصديري

يتبنى بعض صناع النبيذ الذين حافظوا على أساسيات هذه الصناعة علامة خاصة لتبين أنهم ينتجون النبيذ بشكل تقليدي، وعادةً تحمل الزجاجات علامات خاصة تطبع على الغلاف القصديري الذي يغطي الفلينة ويحميها أيضاً.



الغلاف القصديري
Foil Capsule

FOIL CAPSULE

A special sign has been adopted by some winemakers who have maintained the traditional processes of the winemaking industry. Winemakers that produce their wines using traditional methods usually adorn the wine cap which also protects the cork.

“Jordan’s Wines Are A Hidden Treasure
Waiting To Be Discovered”

Agronomist and Wine Maker

Nasri Haddad

