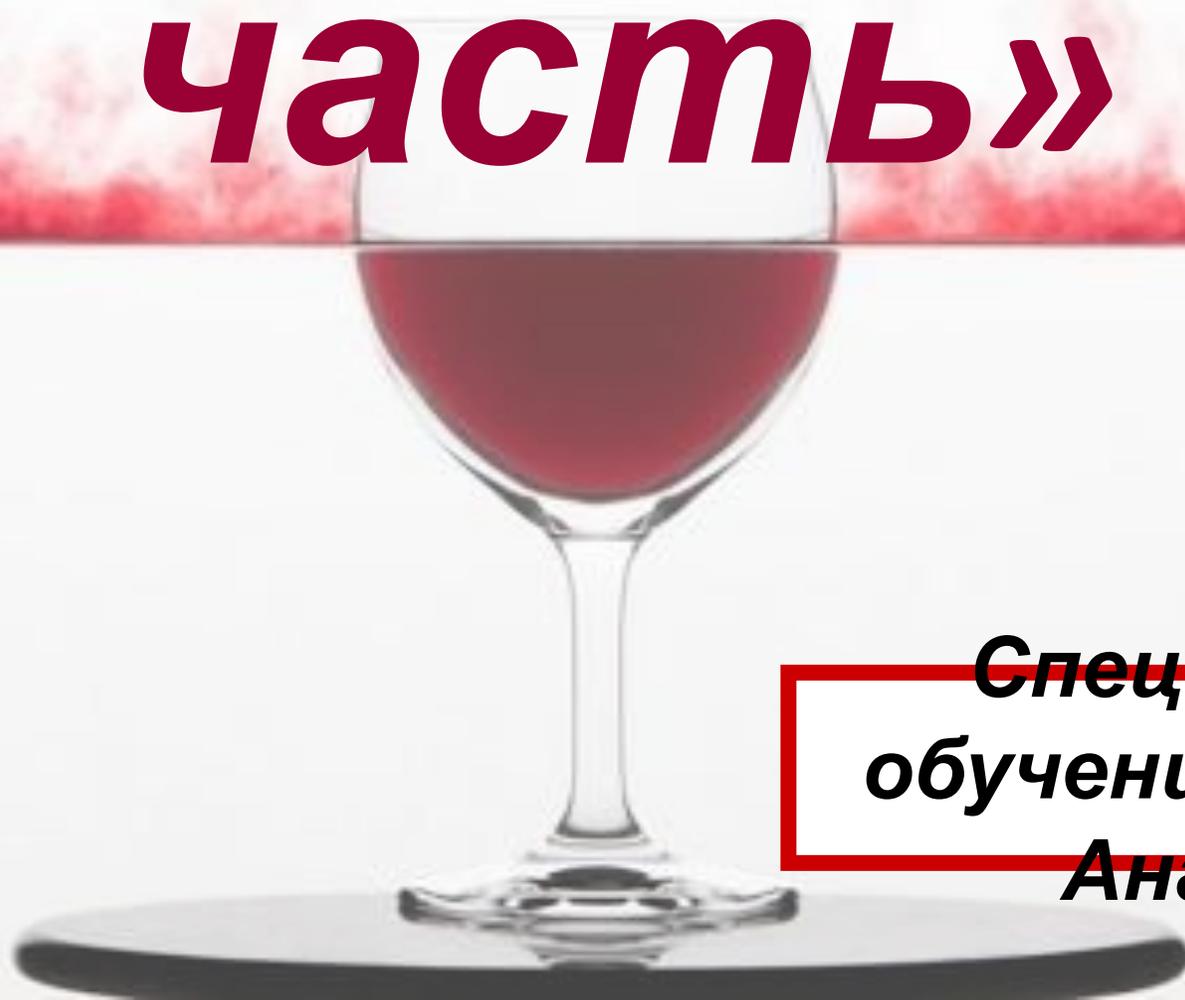


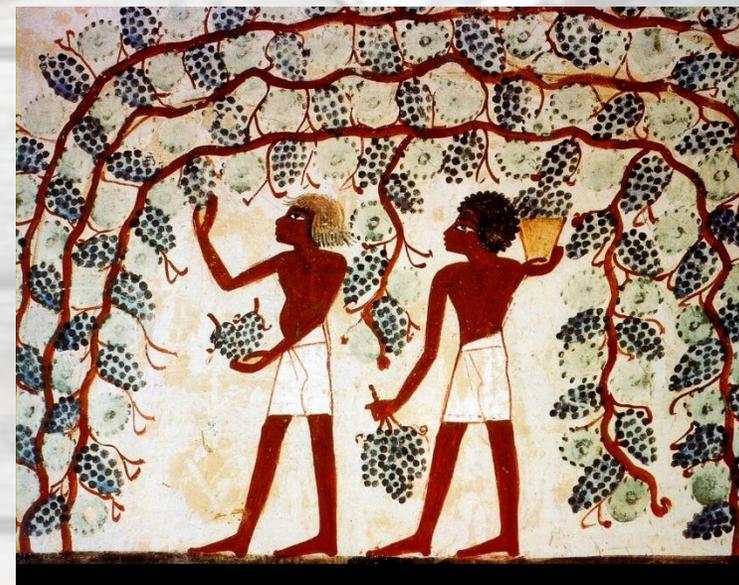
«Вино. 1 часть»



**Специалист по
обучению Шарипова
Анастасия**

История виноделия:

- Виноделие возникло после освоения людьми культивирования винограда; это произошло в эпоху неолита (5000 лет до н.э.). Первые производства возникли на Ближнем Востоке, в Месопотамии, на Кипре и в Греции. Считается, что уже тогда был выращен вид винограда, аналогичный современному *Vitis vinifera*, из которого изготавливают и большинство современных вин.
- В качестве одного из основных очагов возникновения виноградной лозы и родины культурного виноградарства рассматривается также Закавказье — территория Грузии (8000 лет).
- В 1980 году в гробнице в Синьяне (провинция Хэнань, Китай) обнаружили 2 целые бутылки с вином, датированные 1200 г. до н.э. Это вино считается



Что такое вино:

Вино - продукт, произведенный в результате полного или частичного спиртового брожения, свежих ягод цельного или дробленого винограда, либо виноградного сусла (сока), крепостью 7,5% - 18%.

Безалкогольное вино – продукт, полученный из вина в результате его обработки установленным способом, крепостью не более 0,5 %



Сорт винограда является самым главным фактором, определяющим вкус вина. Каждому важно найти свой вкус. Так же очень важную роль играет терруар, в котором этот виноград вырос и конечно мастерство винодела.

Что делает каждое вино особенным?

- ✓ • Сорта винограда и урожайность. Урожайность искусственно уменьшают.
- ✓ • Климат и географическое положение. Французский термин Теруар – сочетание климата, почвы и освещенности.
- ✓ • Изготовление вина. Хороший винодел создаст лучшее вино в неудачный год, чем плохой винодел в удачный.
- ✓ • Если не знаешь какое вино купить лучше взять известного негодца

Все вина содержат в своем составе: **Сахар** превращается в алкоголь во время брожения. Если процесс брожения прекратить до естественной остановки – вино будет сладким.

Кислота. Делает вино насыщенным и освежающим. Все вина, как и фрукты содержат кислоту.

Танин. Происходит из кожуры, гребней и косточек. Сушит рот и окрашивает зубы если содержится в большом количестве, но и без него вино становится пресным. В белом вине содержится мало танинов.

Алкоголь. Уравновешивает вкус, смягчает действие кислоты.

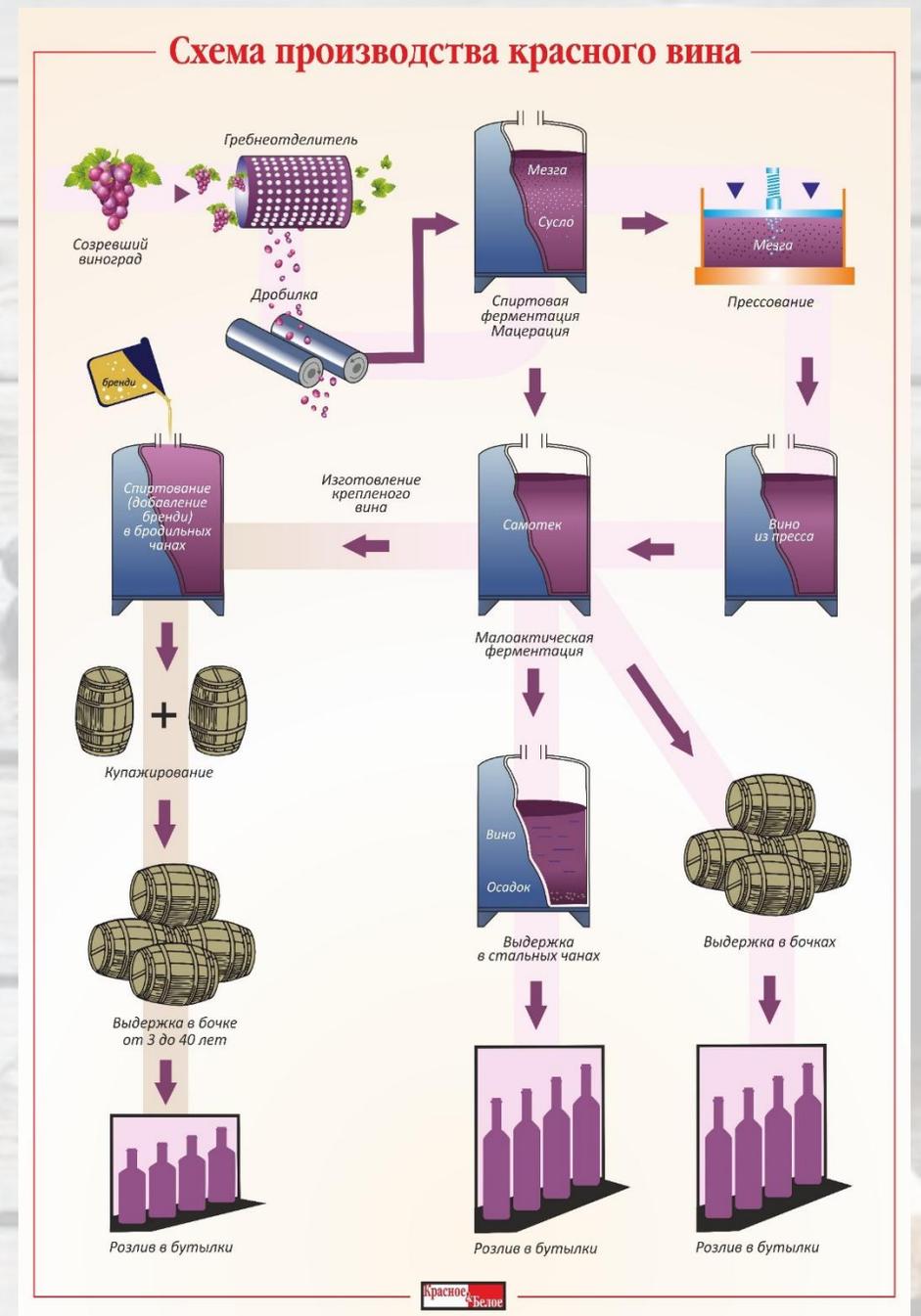
Терруар (фр. terroir) — это сочетание природных условий, в которых растёт виноград. Терруар определяют следующие **основные компоненты**:

1. Почва
2. Рельеф
3. Климат
4. Биологическая среда



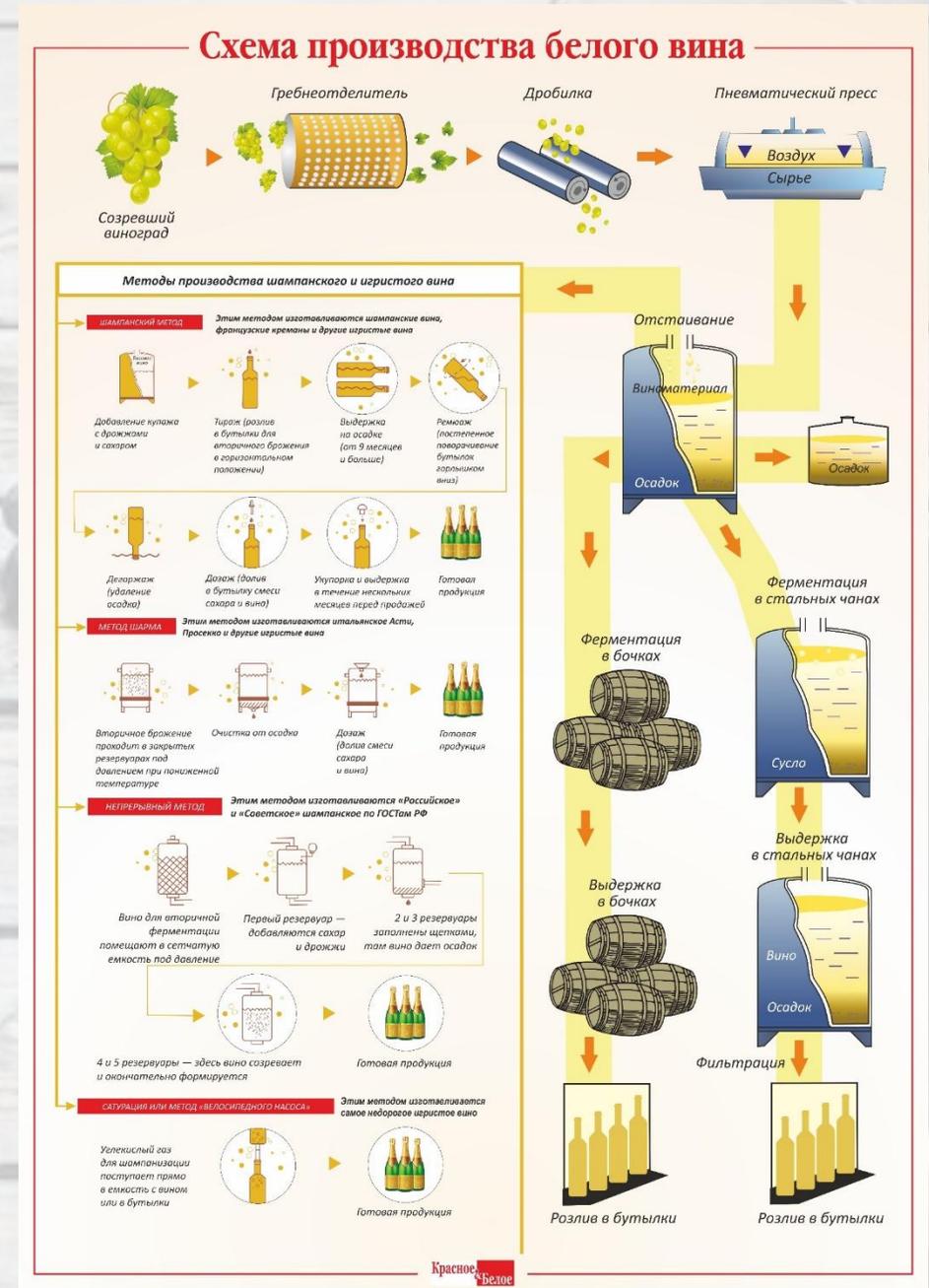
Производство красного вина.

1. Сбор винограда
2. Гребнеотделение
3. Дробление
4. Мацерация (настаивание)
5. Фильтрация под прессом
6. Брожение (ферментация)
7. Выдержка
8. Смешивание (ассамбляж)
9. Сульфитация
10. Розлив в тару



Производство Белого вина.

1. Сбор винограда
2. Гребнеотделение
3. Дробление
4. Пневматический пресс
5. Отстаивание с удалением осадка
6. Брожение (ферментация)
7. Выдержка
8. Смешивание (ассамбляж)
9. Сульфитация
10. Розлив в тару



Сульфитация – проводится с целью угнетения в вине жизнедеятельности микроорганизмов, подавления действия окислительных ферментов и предотвращения продуктов от окисления



Классификация вин



Что такое игристое вино?

Игристое вино – это продукт, полученный в результате первичного или вторичного алкогольного брожения свежего винограда, виноградного сусла (сока) или вина, крепостью не менее 8,5 %.



Производство игристых вин

Классический метод

Шарма (Резервуарный)

Сатурация (Искусственный)

Вторичное брожение в бутылке

1. Бутылка + вино + сахар + дрожжи
2. Отправляем в погреб
3. Вторичное брожение + выдержка на дрожжевом осадке (мин. 9 мес.)
4. Ремюаж
5. Дегоржаж
6. Розлив + дозаж
7. Пробка + Мюзле
8. Дополнительная выдержка в

Вторичное брожение в резервуаре

1. Резервуар + вино +сахар +дрожжи
2. Вторичное брожение (6-18 мес.)
3. Сброс дрожжевого осадка
4. Розлив
5. Пробка +Мюзле

Искусственное насыщение вина CO₂

1. Резервуар/бутылка + вино
2. Подача CO₂ под давлением
4. Пробка + мюзле

Игристое вино изготовлено по классической технологии, если на этикетке указано:

- ❖ Франция (только регион Шампань) - méthode champenoise и «champagne method»
- ❖ Франция (кроме региона Шампань) - «традиционный метод» («méthode traditionnelle»)
- ❖ Франция (регионы Бордо, Бургундия, Эльзас) - «Crémant»
- ❖ Испания - «Cava»
- ❖ Италия - «Franciacorta»

Практическое задание

Приведите примеры игристых вин из нашего ассортимента, произведенные по :

- ❖ **классическому методу**
- ❖ **методу «Шарма»**
- ❖ **произведенные методом «сатурация»**

Перерыв 10 минут)



Креплённые (ликёрные) **вина**

Креплёное (ликёрное) вино - продукт, изготовленный в результате полного или неполного брожения свежего винограда или свежего виноградного сусла, с добавлением винного и (или) зернового этилового спирта исключительно в целях приостановки или прекращения процесса брожения (от 12% до 22%).

• **Портвейн**

Н

• **Мадера**

• **Кагор**

• **Херес**

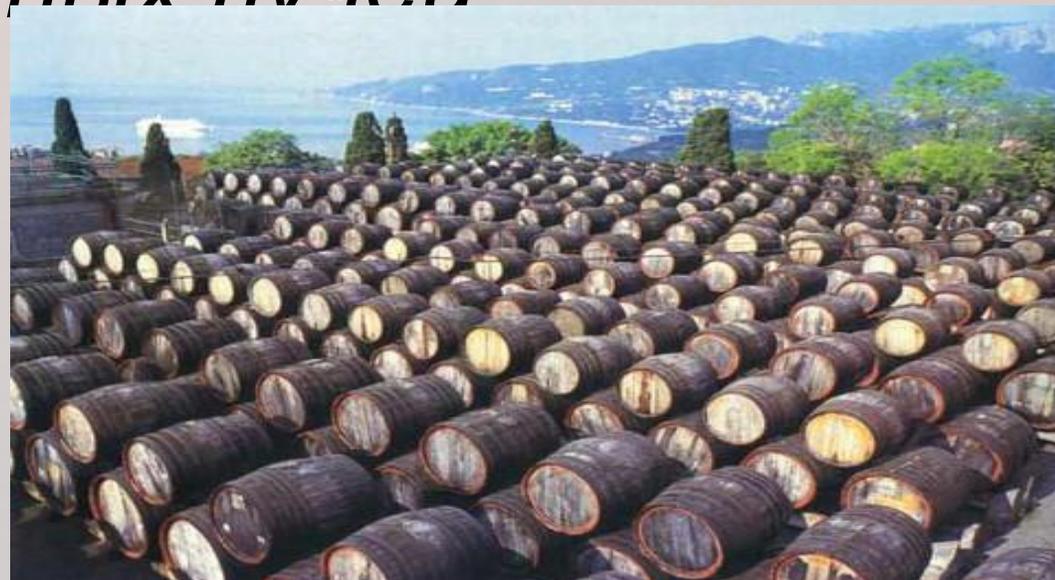


Портвейн - крепленое вино,
произведённое путем
длительной выдержки
виноматериалов в дубовой
таре





Мадера - крепленое вино, при производстве которого выдержка в дубовых бочках в течение не менее трех лет сочетается с тепловой обработкой (нагреванием), в том числе естественным способом под воздействием солнечных лучей



Кагор-крепленое вино из красных сортов винограда, при производстве которого брожению мезги (виноградная кожица, косточки, иногда гребни) предшествует ее тепловая обработка (нагревание) с последующим спиртованием.



Херес - крепленое вино, выдержанное в контакте со специальными расами винных дрожжей, в результате жизнедеятельности которых крепленое вино обогащается химическими соединениями, обуславливающими появление специфического тона в аромате (букете) и во вкусе.



Классификация вин

Виноградосодержащие напитки:

- **Виноградосодержащие напитки из виноградного сырья** – продукт, содержащий в своём составе мин. 50% вина / крепленого вина/ виноградного сусла (сока) с добавлением сахара, ароматизирующих, пищевых и др. добавок, в том числе воды (крепостью от 1,5% до 14,5%).
- **Ароматизированные виноградосодержащие напитки из виноградного сырья** - продукт, содержащий в своём составе мин 75% из вина/ крепленого вина/виноградного сусла (сока) с добавлением сахара, пищевого этилового спирта, настоев трав, цветочных и ароматизирующих добавок, пищевых красителей и иных пищевых добавок, за исключением воды, крепостью от 14,5% до 20%
- **Игристый виноградосодержащий напиток** - продукт, полученный из вина или виноградного сусла (сока), содержит углекислый газ, образованный в результате частичного брожения.
- **Газированный виноградосодержащий напиток** - продукт, насыщенный углекислым газом частично или полностью искусственным путем.

Классификация Вин России:

Вино России - вино, крепленое вино, игристое вино, полностью (на 100%) произведенное из винограда, выращенного на территории Российской Федерации.

Классификация по содержанию сахара:

Тихие вина:

- Сухое 0 - 4 г/л
- Полусухое 4 – 18 г/л
- Полусладкое 18 – 45 г/л
- Сладкое от 45 г/л

Игристые вина

- Экстра Брют 0 – 6 г/л
- Брют 6 – 15 г/л
- Сухое 15 - 25 г/л
- Полусухое 25 - 40 г/л
- Полусладкое 40 - 55 г/л
- Сладкое от 55 г/л

Крепленые вина

- Крепкие 3 – 120 г/л
(16 – 22%)
- Десертные – 120 – 350
г/л

По категории качества:



- **Столовые вина**
- **Вино с защищенным географическим указанием (ЗГУ)**
- **Вино с защищенным наименованием места происхождения (ЗНМП)**

Маркировка вина в РФ

На этикетках СТОЛОВЫХ ВИН должны быть указаны:

1. наименование вина;
2. наименование и местонахождение изготовителя;
3. крепость вина в процентах;
4. содержание сахара;
5. объем тары;
6. обозначение стандарта на продукцию;
7. товарный знак (при наличии)
8. дата розлива (может указываться на оборотной стороне этикетки)
9. условия хранения
10. штрих-код при наличии.

Дополнительно на этикетках ВИН ЗАЩИЩЕННОГО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ ЗАЩИЩЕННОГО НАИМЕНОВАНИЯ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ должны быть указаны:

11. сорт винограда или регламентированная смесь сортов.
12. район произрастания винограда.
13. год урожая.

На этикетках и контрэтикетках **ВИНОГРАДОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ** должна быть надпись: **"ПРОДУКЦИЯ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ВИНОМ"**.



Классификация по выдержке:

Тихие и ликёрные вина:

- 1) **молодые вина** - без выдержки, бутилированные и направленные для реализации в течение 90 дней после завершения брожения;
- 2) **ординарные вина и ординарные крепленые вина** - без выдержки, бутилированные после 1 января, следующего за урожаем года;
- 3) **выдержанные вина** – выдержка перед розливом мин. 6 месяцев.
выдержанные крепленые вина - выдержка перед розливом мин. 12 месяцев Начало выдержки: 1 января, следующего урожаем года
- 4) **марочные вина**- выдержка перед розливом, минимум 18 месяцев
марочные крепленые вина - выдержка перед розливом минимум 24 месяца. Начало выдержки: 1 января, следующего урожаем года
- 5) **коллекционные вина и коллекционные крепленые вина**- выдержка в бутылках мин. 36 месяцев. Начало выдержки: с даты закладки на бутылочную выдержку

Классификация по выдержке:

Игристые вина:

- 1) игристое вино выдержанное (6 мес.)*
- 2) российское шампанское выдержанное (9 мес.)*
- 3) российское шампанское коллекционное (36 мес.)*



Классификация вин Европы



Столовые - Не регламентированные сорта винограда, собранные с разных территорий. Могут разливаться не по месту производства.

Географические – Регламентированный сорт винограда, собранный с определенной территории. Разливаются по месту производства.

Контролируемые - Регламентированный сорт винограда, собранный с определенной территории. Разливаются по

Категория/Страна	Франция	Италия	Испания	Германия
Столовое	было: Vin de Table стало: Vin de France	было: Vino de Tavola стало: Vino страна	было: Vino de Mesa стало: Vino страна	было: Taffel wein стало: Wein страна
Местное	было: Vin de Pays стало: IGP <i>(Indicazione Geografica Protégé)</i>	было: Indicazione Geografica Tipica (IGT) стало: IGP <i>(Indicazione Geografica Protetta)</i>	было: Vino de la Tierra стало: IGP <i>(Indicazione Geografica Protegida)</i>	было: Land wein стало: IGP
Контролируемое	было: AOC <i>(Appellation d'Origine Contrôlée)</i> стало: AOP <i>(Appellation d*Origine Protégé)</i>	было: DOC/DOCG <i>(Denominazione di Origine Controllata/ Denominazione di Origine Controllata e Garantita)</i> стало: DOP <i>(Denominazione di Oriigine Protetta)</i>	было: DO/DOC <i>(Denominación de Origen/ Denominación de Origen Calificada)</i> стало: DOP <i>(Denominacion de Origen Protegida)</i>	было: Qmp/Qba <i>(Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete/ Qualitätswein mit Prädikat)</i> стало: Predicatwein

Классификация Испании, Риоха по сроку выдержки

Тип вина	цвет вина	общая выдержка, мес.	в бочке, мес.	в бутылке, мес.
Crianza	Кр./бел.	24/18	6 /6	18 /12
Reserva	Кр./бел.	36/24	12 /6	от 24 /18
Gran Reserva	Кр./бел.	60 /48	24 /6	от 36 /42



**В других регионах Испании классификация вин проводится по аналогии с регионом Риоха, и при этом в каждом регионе классификация может иметь свои индивидуальные особенности.*

Перерыв 10 минут)



Белые сорта винограда



Шардоне

Аромат:

яблоко, груша, персик, цитрусовые, ананас.

Вкус:

насыщенный с тонами тропических фруктов.



Совиньон блан

Аромат: лист смородины, манго, крыжовник, свежескошенная трава

Вкус: яркий с тонами тропических фруктов и цитрусов



Рислинг

Булет: в аромате лимон, грейпфрут с оттенками тропических фруктов.

Вкус: наполнен яркой кислотностью цитрусовых, экзотическими фруктами с оттенками зеленого яблока и минеральным послевкусием



Пино Гри

Аромат: луговые цветы, персик, цедра апельсина.

Вкус: легкий, с тонами белых фруктов, орехов и низкой кислотностью.



Гевюрцтраминер

Аромат: тона желтых фруктов

(манго, ананаса, дыня), лепестков розы и
пряных специй (белый перец, имбирь)



Красные сорта винограда



Каберне Совиньон

Аромат: в аромате черная смородина, чернослив, черноплодная рябина, черный перец.

Вкус: терпкий, пряный с нотами красных ягод, чернослива и специй.



Мерло

Аромат: черные ягоды, мята, табак.

Вкус: мягкий, с насыщенными нотами ежевики, сливы и черной смородины.



Санджовезе

Аромат: ежевика, ваниль, сладкие специи.

Вкус: спелой вишни, кофе и какао, обрамлен легкими танинами.



Пино Нуар

- Аромат: комплексный и богатый, в нем прекрасно сочетаются тона спелых ягод особенно малины, клубники и ежевики.
- Вкус: насыщенный с лёгким оттенком пряностей.



Шираз/Сира

- Аромат: вишня, слива, шоколад.
- Вкус: насыщенный, с тонами лесных ягод, малины, ежевики, красной смородины, специй.



Сочетаемость с едой:

Белые вина прекрасно сочетаются с легкой пищей - рыба, морепродукты, суши, курица, индейка, с некоторыми блюдами из свинины, кроликом. Отлично подойдут не выдержанные сыры, легкие закуски и овощные салаты, блюда под белым соусом.



Сочетаемость с едой: Красные вина прекрасно

сочетаются с дичью, бараниной, с острыми мясными блюдами, копченостями, сырами, а также с блюдами под томатным соусом.

Можно слегка отступить от этого правила - некоторые легкие красные вина прекрасно сочетаются с рыбными блюдами и цыпленком.



Сочетаемость с едой:



Розовые вина подойдут к бутербродам с икрой, легким закускам и фруктовым десертам, а также к морепродуктам и белому мясу.



Сочетаемость с едой:

Игристые вина сочетаются с фруктами, бутербродами с икрой, сырами, легкими салатами, блюдами из белого мяса, бисквитами, мороженым.



Сочетаемость с едой:

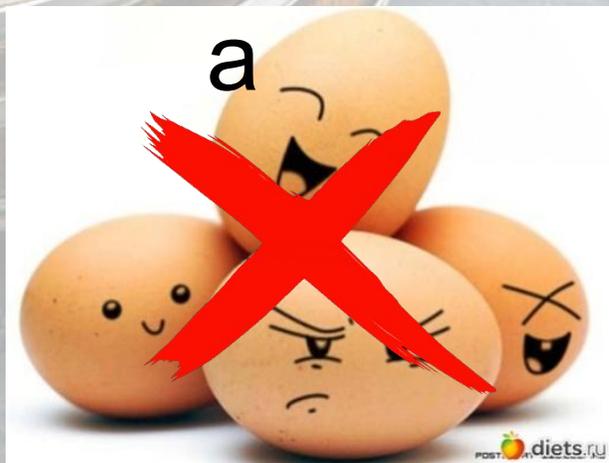


Крепленые вина подаются к сыру, фруктам, орехам или сухофруктам. Прекрасный дижестив.

Враги вина:

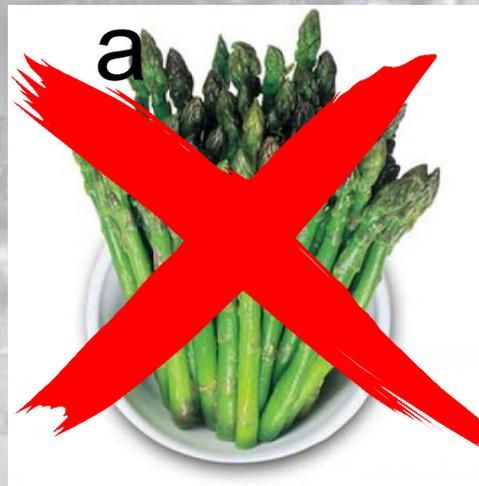
Яйц

а



Спарж

а



Шокола

д



Цитрус

ы



Температура подачи вин

- ❖ Крепленые вина – 18-20 гр.
- ❖ Красные вина – 16-18 гр.
- ❖ Розовые вина - 10-12 гр.
- ❖ Белые вина – 8-12гр.
- ❖ Игристые вина – 4-8 гр.



Тара для вина

Бургундская
бутылка



Бордоская
бутылка



Рейнская
бутылка



Шампанская
бутылка



Тара для вина

ТЕТРАПАК



БЭГ ИН БОКС

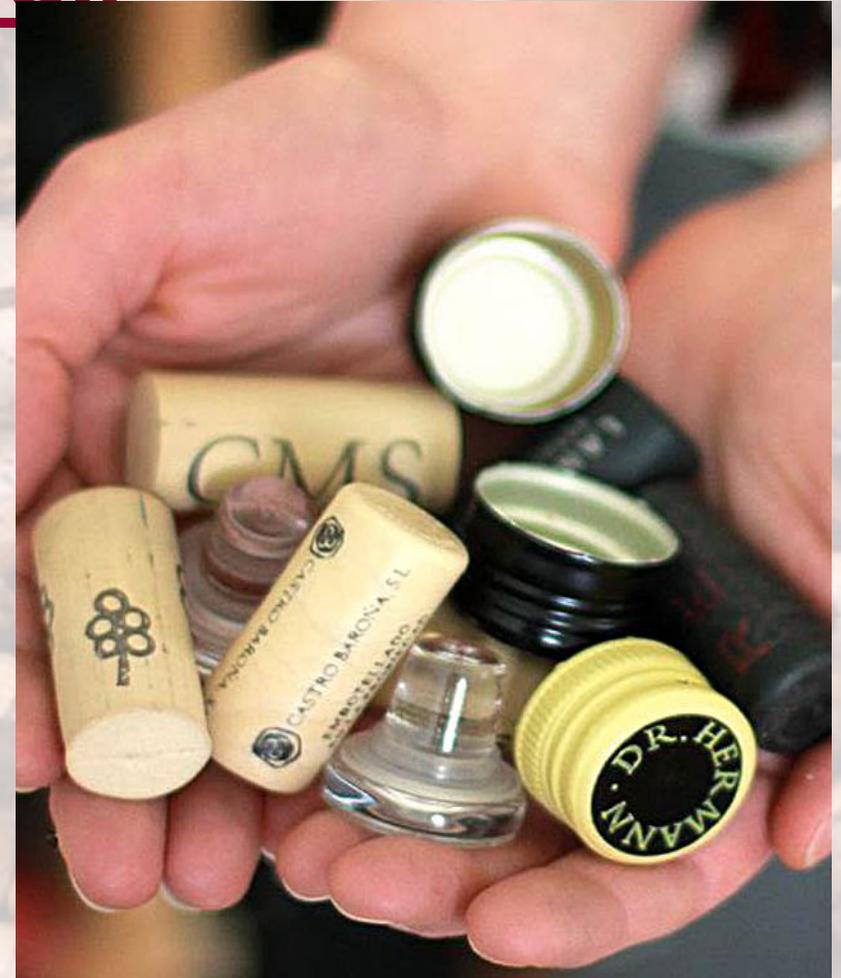


ПЭТ



Виды пробок для бутылок

Единственное требование к материалу для запечатывания бутылок с вином заключается в том, чтобы они были гигиеничными, воздухонепроницаемыми, долговечными и легко извлекаемыми.



Виды пробок для бутылок

Корковая цельная пробка

пропускает определенное количество воздуха, но непроницаема для жидкости. Дает винам возможность развиваться под воздействием кислорода. Предназначена для укупорки вин, обладающих потенциалом к выдержке. Лучшие вина, укупоренные цельной пробкой, могут храниться и медленно стареть десятилетиями. Является самой дорогой из всей линейки пробок.



Составная (дробленая, прессованная) пробка. Состоит из остатков коры дуба. Она представляет собой прессованную смесь гранул коры и пищевого клея. Пропускает меньшее количество кислорода, по сравнению с цельной корковой (из-за клея); предназначена для укупорки вин, которые предполагается выпить молодыми, в течение нескольких лет.



Синтетическая (пластиковая) пробка производится из неорганических материалов. Главным отличием от корковой пробки является ее непроницаемость для кислорода



Винтовая пробка

Несомненным преимуществом является простота открытия бутылки. Укупоривать вина начали не так давно, чуть более десяти лет назад, поэтому данных по длительной выдержке «под винтом» пока немного. Но в данное время этот тип пробки приобрел некоторую популярность и в странах Старого Света. Доступная цена для производителя, есть возможность многократного использования.





Бугельная пробка.

("Бюгель" с немецкого «ручка, дуга» или захват, зажим). Это механическая многоразовая пробка, в устройстве которой используется запорная арматура. Такая пробка вставляется в горлышко бутылки, а затем с помощью запорной арматуры она плотно закрывает горлышко бутылки. Плотно прилегает, воздух не пропускает. Очень удобна для многоразового использования."

Стеклоанная пробка.

Также начинает в последнее время приобретать популярность. Даная пробка также предназначена для молодых вин, не рассчитанных на долгое хранение. Вино в бутылке не развивается. Самая зрелищная из альтернативных пробок — прозрачная стеклянная, с тонкой силиконовой прокладкой, популярна в Германии, отчасти в Австрии и северных областях Италии



Мюзле́ (фр. Muselet, от museler — «надевать намордник») — проволочная уздечка, которая удерживает пробку игристых и шипучих вин. Мюзле изготавливается из стальной низкоуглеродистой оцинкованной или эмалированной проволоки толщиной 0,7-1.0 мм.



