

A dark glass bottle of red wine with a red foil-wrapped neck stands to the left of a tulip-shaped wine glass filled with red wine. The background is a solid, vibrant red. The title 'Винные изделия' is centered in a large, white, serif font.

Винные изделия

Подготовила ученица 10-Г
класса

Садовая Евгения

Лисичанского
многопрофильного лицея

Виноделие

Виноделие — технологический процесс изготовления вина из винограда, а также из других плодов и ягод.

Включает операции: дробление сырья и отделение гребней (у винограда) или плодоножек (у плодов и ягод), получение сусла, спиртовое брожение сусла или мезги, малолактическую ферментацию, спиртование (при изготовлении крепленых вин), выдержку вин и специальную их обработку (доливка, фильтрование, пастеризация и т. п.).



История

Древнейший известный ферментированный напиток — рисовое вино, изготовлявшееся в Китае 9 000 лет назад

Виноделие возникло после освоения людьми культивирования винограда; это произошло в эпоху неолита. Первые производства возникли на Ближнем Востоке, в Месопотамии, на Кипре и в Греции. На территории Ирана в районе Хаджи-Фируз, заселённом 7000 лет назад, нашли кувшин с остатками веществ, которые однозначно указывали на виноградное вино. Он был датирован 5400-5000 гг. до н. э. По состоянию на 2009 год это была самая древняя находка, указывающая на производство вина. Считается, что уже тогда был выращен вид винограда, аналогичный современному *Vitis vinifera*, из которого изготавливают и большинство современных вин.



Как делают вино?

Всё начинается с ягод на лозе: важно, чтобы они были достаточной степени зрелости. Из недозрелого или перезрелого винограда получится неважное вино. Урожай винограда определяет потенциал вина: можно сделать плохое вино из хорошего винограда, но никогда не сделать хорошего вина из плохих ягод.

Команды сборщиков направляются на виноградник. Это волнующее время года. Все виноградари надеются на благоприятную погоду в период сбора урожая. Непогода может погубить всё.



Собранные вручную ягоды грузятся в полу-тонный кузов.

Однако, всё чаще урожай собирается средствами механизации. Это дешевле. К тому же, в жарких регионах для сохранения качества урожая его лучше собирать ночью, а это значительно проще сделать с помощью техники.

Борочная машина срывает ягоды с лоз и отправляет их в коллектор для транспортировки на винодельню. На картинке – сбор винограда в Бордо.



Собранные машиной ягоды перебирают для отбраковки негодных.



Ягоды, собранные вручную, прибывают на винодельню целыми гроздьями.



Отсортированный виноград поступает в машину для отделения от гребней. После он может быть раздроблен: слегка или полностью.



Приёмная зона на небольшой винодельне. Сгружаемый сюда виноград по конвейеру поступает в бак и оттуда – в бродильный чан.



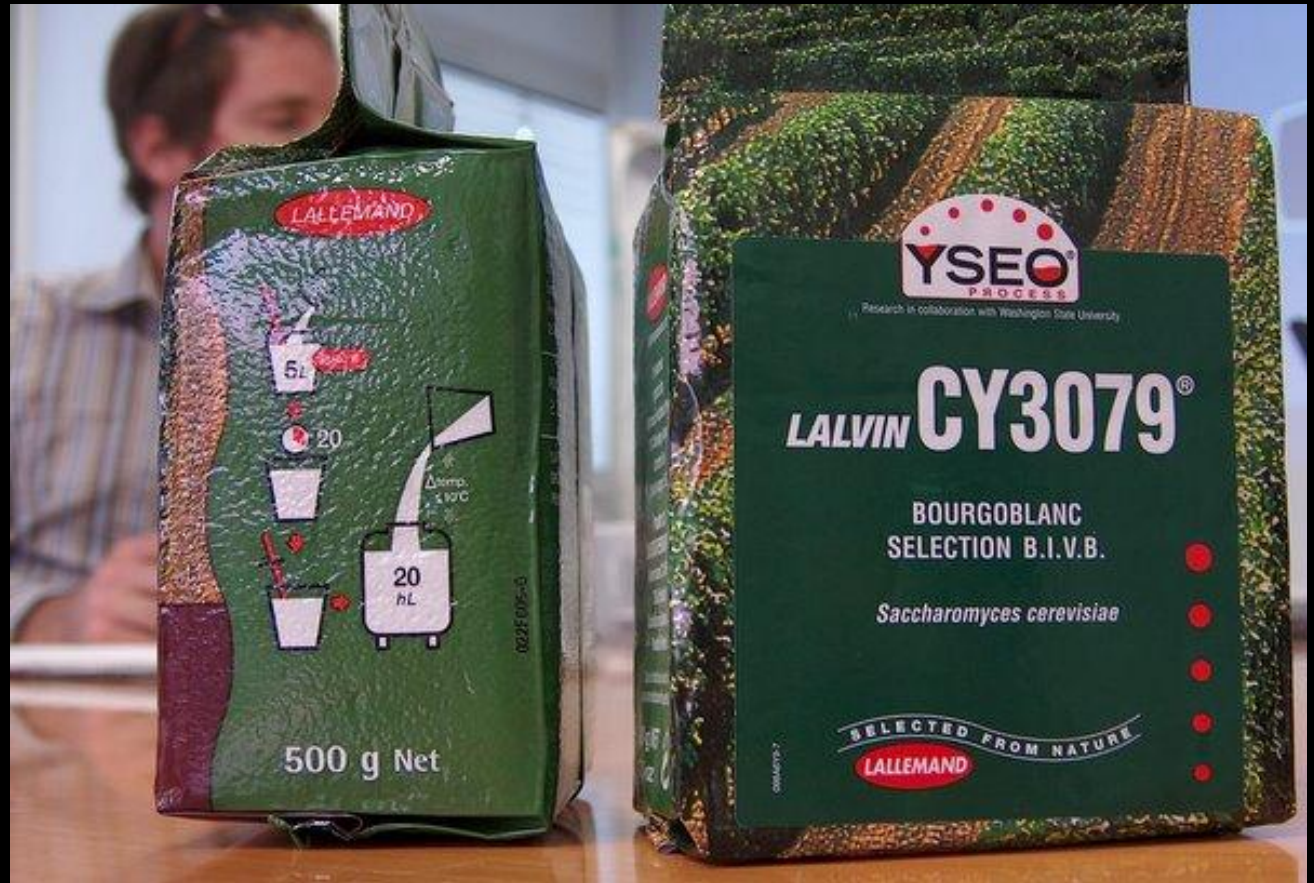
Вот где начинается разница в производстве белых и красных вин. Красные бродят вместе с кожурой, а белые ягоды сначала отжимают, отделяя сок от кожицы перед ферментацией.

На фото – небольшой каменный бродительный лагар в португальском регионе Дору. После заполнения, ягоды в нём будут тщательно вытоптаны ногами, чтобы насытить сок красящими и ароматическими веществами из кожицы винограда.



Но это редкий уже для наших дней пример традиционного виноделия, характерный для португальского Дору. Передавленный ногами виноград начинает бродить естественным образом. Эти люди руками перемешивают сусло много раз на дню, чтобы обеспечить хорошую экстракцию и предотвратить развитие бактерий на поверхности кожуры ягод, которая неизбежно всплывает наверх, образуя шапку.

На современных винодельнях обычной практикой стало добавление сухих, специально культивированных дрожжей, которые позволяют гораздо лучше контролировать процесс брожения. Однако, немало ещё остаётся виноделен, где сусло бродит на диких дрожжах, обитающих на винограднике или на самой винодельне.



Ягоды на этом фото бродят в чанах из нержавеющей стали. Во время брожения выделяется углекислый газ, поэтому вполне нормально, что чан остаётся открытым, чтобы углекислота могла уходить в атмосферу. Но бывает, что бродильный чан закрыт, - тогда углекислый газ выдувается из него вентиляцией.



Здесь вы видите, как бродящее красное сусло сливается из чана и заливается обратно. Смысл в том, чтобы обогатить его кислородом и помочь дрожжам развиваться. На других этапах производства вина стараются наоборот – защитить его от кислорода, но на данном этапе он необходим.



Когда брожение закончено, большинство красных вин разливается в дубовые бочки, чтобы закончить своё созревание. Форм и размеров бочек – великое множество. На фото – один из самых распространённых: 225-250 литровые. Традиционная французская бочка 225л называется **баррик (фр. barrique)**, распространена в Бордо.

Происхождение древесины, а также факт использования новых или бывших в употреблении бочек – очень важные факторы для формирования стиля и характера вина. В описаниях вин вы можете встретить фразу "выдержка в новых барриках": это означает, что у вина будет выраженный дубовый тон в букете. Выдержка в бочках, бывших в употреблении, это не всегда экономия на бочках: для некоторых вин выраженный дубовый тон нежелателен.



Чем закусывать вино: составляем идеальный гастрономический дуэт.

Чем закусывать красное вино.

Красное сухое вино – это наименее требовательный алкоголь в плане закусок. К нему можно подавать практически все мясные блюда, дичь, птицу, телятину или мясо-гриль. Также отличную компанию такому вину составят блюда испанской и итальянской кухни: пицца, лазанья, паста, паэлья, тапасы. А если вы на диете или вовсе не употребляете мясо, к красному вину подойдут овощи-гриль. Для легкого фуршета можно подать тарелку со зрелыми сырами и мясными деликатесами: хамон, колбасы, копчености.

К красному полусладкому вину нужно подавать более простые блюда. Это может быть курица, индейка или утка. Также допускаются жирные сорта рыбы, креветки под соусом, сыры и колбасные изделия.

Красные сладкие вина достаточно крепкие, поэтому подобрать к ним закуску непросто. Беспроигрышные варианты – это все сорта красной рыбы, в частности – тунец, пряный суджук, а также орехи, фрукты и сладости. Кстати, с десертами нужно быть осторожнее, они не должны быть слаще самого напитка.

например,



Чем закусывать белое вино

Лучшая компания для белого сухого вина – это рыба, овощи и морепродукты, например, кальмары, мидии, креветки или омары. Такое сочетание раскрывает всю палитру вкусов и алкоголя, и самих блюд. Если вино очень кислое, к нему подойдут жирные сорта рыбы. Также в качестве закуски для белого сухого вина подают белое диетическое мясо: курицу, индейку или молодую телятину.

К белому полусладкому вину идеальное дополнение – это различные сыры, неострые колбасы, мучные десерты и фрукты. Главное, чтобы закуска не перебивала роскошный аромат напитка.

Белое сладкое вино – это прекрасная компания для десертов. К нему смело можно подавать торты и пирожные с кремом, например, воздушные эклеры или аппетитный Наполеон. А вот шоколад не самый лучший выбор, потому что он забивает вкусовые рецепторы и вы не почувствуете тонченный вкус алкоголя.

Еще один вариант закуски для белого сладкого вина – это кислые фрукты. С ним отлично сочетаются грейпфрут, лимон или яблоко. Из более сытных закусок можно подать пресный сыр, вяленое мясо или крекеры.



Чем закусывать розовое вино

Розовое вино – это воздушный, освежающий напиток с летними нотками цветов, фруктов и ягод. Поэтому к нему нужны соответствующие закуски. В основном это фрукты и легкие десерты. Розовые вина, сделанные в Провансе, можно также сочетать с блюдами средиземноморской кухни, например, с ягненком, птицей, овощным рагу, козьим сыром или деликатесным паштетом. Также подойдет мясо кролика, гребешки, скумбрия, моцарелла, персики и виноград.



Чем закусывать игристые вина

К игристым винам, таким как Ламбруско, Асти или Кава, в качестве закуски подойдут соленые блюда: суши, икра, анчоусы, рыба. К сухому шампанскому можно подавать сыр по типу камамбера или бри или отварное куриное мясо. В дорогих ресторанах официанты рекомендуют к шампанскому охлажденные нежирные супы.

Полусладкие игристые вина хорошо дополняют блюда, приготовленные с фруктами. Например, к розовому игристому вину гурманы советуют подавать утку, фаршированную яблоками.

А если захотите побаловать себя бокалом игристого вина и шоколадом, выбирайте белые сорта десерта, которые не содержат какао.



Спасибо за
внимание!

