Вина во Франции

Выполнила: Романова Екатерина

Цель презентации

- Познакомить с историей и традицией виноделия во Франции
- Приобщиться к французской культуре
- Научиться работать с дополнительной литературой.

Вопросы для обсуждения:

- Какие вина, производимые во Франции, пользуются наибольшим успехом в аристократической среде
- Как виноград превращается в вино

- Выдающиеся вина, как и выдающиеся произведения искусства, заслуживают восхищения.

Французская кухня

- Аристократическая французская кухня сформировалась при дворах королей и французской знати.
- Особой же гордостью французской кухни являются вина.
- Короли французских вин – бордо и бургундское.

- Бордо производят в Аквитании; бургундское в Бургундии
- Бордо – легкое, светлое, тонкое вино.
- Бургундские вина, наоборот, темные, густые, тяжелые, бархатистые
- Каждая из этих марок в свою очередь подразделяется на множество сортов.

- Всемирной известностью пользуется шампанское вино, производимое в провинции Шампань.
- Цимлянское игристое - вино, приготовляемое по французской технологии в погребах винодельческого завода графа Голицына в Крыму.

- Франция также родина коньяка, который изготавливают из виноградного спирта и выдерживают в дубовых бочках не менее 3-х лет.
- Этот крепкий напиток назван по имени аквитанского городка Коньяк, где его впервые начали делать еще в Средние века по рецепту монахов

Традиции виноделия во Франции

- Начиная с времен Юлия Цезаря на территории Франции выращивался виноград.
- Именно с этих времен существовало и само производство вина.
- Сегодня Франция занимает первое место в мире по производству натурального виноградного вина.

- Виноградники в Бордо, Бургундии, Альзасе, Шампани, Савойе, Лангедоке, в долинах Луары и Роны позволяют производить разные сорта белых и красных натуральных виноградных вин.

Немного из истории виноградарства и виноделия

- Виноград – фрукт, натуральный и комплексный продукт, в процессе брожения которого бактерии и дрожжи превращают в алкоголь сахар из чистого виноградного сока

Красный и белый виноград

- Гроздь винограда красного или белого, только что собранного, давиться под прессом. Полученный сок начинает бродить от контакта с бактериями и дрожжами, содержащимися на виноградной кожице.

Особенности производства вина

- Красный виноград обязан своему цвету содержанию танина в кожице и косточках черных сортов винограда. Поэтому большинство виноделов предпочитают удалять косточки из винограда. Белый виноград участвует в брожении напрямую.
- Белое вино часто называют «вином первого отжима»

- Процесс брожения – естественный, трудно контролируемый процесс.
- Чтобы получить ожидаемый результат, необходимо строго соблюдать температурный режим.

- После определенного периода выдержки (для каждого сорта вина свое время) вино разливают по бутылкам.
- Во время брожения и хранения вина находятся в дубовых бочках в погреба
- Многие сорта вин проходят период брожения уже разлитыми в бутылки (шампанское).

Выводы:

- Производство великого французского вина и шампанского – долгий, трудоемкий и сложный процесс, длящийся несколько лет.
- Это отражается на цене каждой бутылки вина. Стоит она очень дорого. Французы могут себе позволить такую роскошь только по большим праздникам.

Литература

- Энциклопедия для детей «Аванта», том «Страны и народы», раздел «Франция» Москва 2004
- Путеводитель по Франции на французском языке, издательство «Ашетт» Париж 2003
- «Библия бармена» Федор Евсеевский «Авангард» Москва 2001
- «Франция. Как она есть» И.В. Харитонова, И. С. Самохотская «Владос» 2000