

Характеристика и оформление карты вин

ВЫПОЛНИЛА: МОМОТ ИРИНА

ГРУППА: 1.98 ООӨП

Правила составления карт

Section	Wine Name	Price 1	Price 2
КРАСНЫЕ ВИНА	CARIGNAN-GRENACHE Claude Val Languedoc, France	230	1280
	MALBEC Michel Torino Cafayate Valley, Argentina	220	1220
	MERLOT Woodhaven California, USA	210	1160
	TEMPRANILLO Monte Llano DOC Rioja, Spain	240	1340
КРАСНЫЕ ВИНА	NERO D'AVOLA Organic Barone Montalto Sicily, Italy	255	1430
	CARMENERE Viu Manent Colchagua, Chile	230	1280
	SANGIOVESE IGT Rapido Puglia, Italy	195	1070
	SHIRAZ Robertson Winery Western Cape, South Africa	240	1340
КРАСНЫЕ ВИНА	CHIANTI DOCG Val Serena Toscana, Italy	200	1100
	DU RHÔNE Reserve Les Dauphins Wines Bosstok	220	1220
		210	1160
БЕЛЫЕ ВИНА		900	
		1400	

В зависимости от типа заведения и его класса винные карты могут принципиально различаться. Так, например, в барах и закусочных они чаще всего комбинируются с меню. Это самый простой вариант, который мы не станем рассматривать. Куда интереснее увидеть и оценить настоящие винные карты заведений люкс-класса.

Существует несколько правил составления карт, зависящих от кухни ресторана:

- ▶ позиционирование в качестве итальянского заведения требует, чтобы в перечень напитков входило разнообразие вин, созданных в Италии.
- ▶ Рестораны китайской кухни просто обязаны подавать напитки с повышенным содержанием сахара (ликеры, сладкие настойки и, конечно же, сладкие вина). Это продиктовано особенностью кухни и гастрономическими сочетаниями еды и напитков.
- ▶ Итак, перед посещением какого-либо заведения, узнайте, какая кухня положена в основу. Это даст вам возможность представить себе тот ассортимент напитков, который будет изложен в винной карте.



Переходим к классификации

Существующие карты вин можно условно разделить на 4 категории:

- ▶ традиционные;
- ▶ прогрессивные;
- ▶ региональные;
- ▶ сортовые.





Традиционные винные карты — это классика, требующая тщательности от составителей, ведь в таких меню необходимо группировать напитки пошагово, в зависимости от типа блюд:

- ▶ напитки, подающиеся перед едой (аперитивы);
- ▶ далее следуют игристые вина, за ними белые, затем розовые, красные и десертные;
- ▶ завершают перечень дижестивы.



В региональных винных картах весь алкоголь будет делиться в зависимости от страны-производителя и региона. Каждая из таких групп обязательно включает в себя дополнительное деление по типу блюд.

Прогрессивная карта

Одна из наиболее интересных, ведь она описывает алкогольные напитки по насыщенности вкуса, полноте аромата и послевкусию. При этом группировка будет идти по нарастающей — сначала легкие фруктовые варианты и в самом конце сухое и насыщенное шампанское.



Вина сортовые

- ▶ Каждый винодельческий регион может предложить разнообразные вина, изготовленные из местного винограда. Итальянский Пино Гриджио и испанский Темпранильо, черногорский Крстач и австралийский Шираз, болгарская Кадарка и немецкий Гервюцтраминер — вина из этих и других сортов винограда,



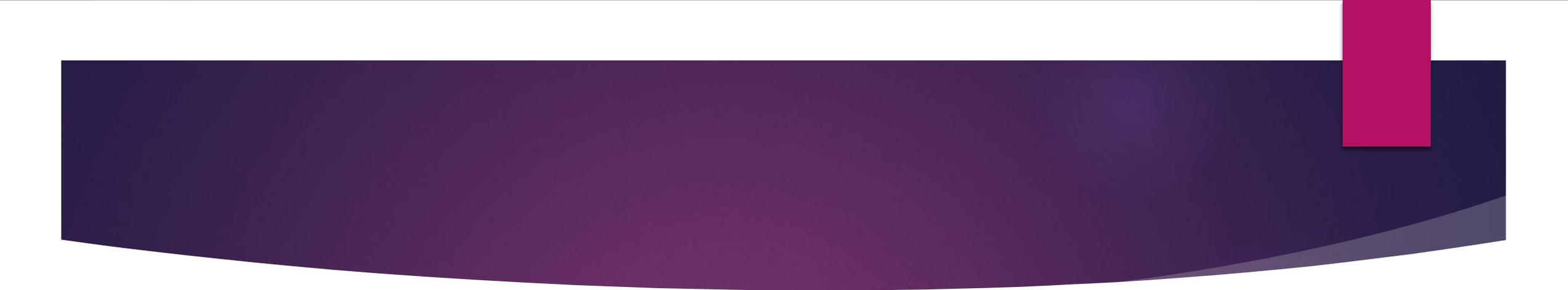
Ассортимент вин CALVET



Линейка Varietals
(всераундз)

сортовые вина из
Лангедок-
Русильона

Совиньон Блан,
Шардоне,
Каберне Совиньон,
Мерло



Спасибо за внимание!