

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

К. В. Свідло, Л. К. Карпенко

ЕНОГАСТРОНОМІЯ

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О.М. Бекетова
2023

Свідло К. В. Еногастрономія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, Л. К. Карпенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 72 с.

Автори:

д-р техн. наук, проф. К. В. Свідло,
канд. екон. наук, доц. Л. К. Карпенко

Рецензент

А. С. Соколенко, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О.М. Бекетова

*Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 1 від 5 вересня 2022 р.*

© К. В. Свідло, Л. К. Карпенко, 2023

© ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
ТЕМА 1 ЕНОЛОГІЯ. ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИНОРОБСТВО. АСОРТИМЕНТ І ХАРАКТЕРИСТИКА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.....	7
1.1 Предмет і завдання дисципліни «Еногастрономія».....	7
1.2 Коротка історія розвитку виноградарства і виноробства. Поняття термінології слів «єнологія» та «єногастрономія».....	8
1.3 Перші виноградники на території України. Виноградарство і виноробство в Україні. Історія виноградарства та виноробства півдня України.....	9
1.4 Характерні ознаки розвитку виноградарства країни.....	11
1.5 Будова, технологічні властивості і хімічний склад виноградного грона. Будова виноградного грона (ніжка, гребінь, ягода). Технологічні властивості: величина і форма грона, густина будови грона, маса грона, кількість ягід на гронах.....	13
1.6 Хімічний склад виноградного грона. Хімічний склад та класифікація вин. Характеристика складових речовин, що містяться у вині	14
1.7 Класифікація виноградників залежно від віку, розташування, погодних умов, видового складу і асортимент вин	17
1.8 Виноробні райони основних світових виробників вина (Франція, Німеччина, Італія, Іспанія, Чилі).....	19
1.9 Поняття терміна «апеласьйон». Прочитання написів на етикетці...	24
1.10 Класифікація вин у вітчизняному виноробстві. Виноробні райони України.....	26
ТЕМА 2 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ	27
2.1 Професія сомельє: історична довідка. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.....	28
2.2 Передумови для формування успішного професіонала – сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Поняття термінології професії сомельє. Вимоги, що пред'являються до сомельє.....	29
2.3 Рівні професійної підготовки сомельє та різновиди професії сомельє. Обов'язки, правила, основні методи та форми роботи сомельє.....	30
2.4 Компетенції сомельє та формування його робочого плану при роботі з винами. Правила прийому замовлення вин відповідно до обраних страв.....	32
2.5 Технологія виробництва виноградного вина. Первинне виробництво вина (збирання винограду, подрібнення, отримання суслу, ферментація). Вторинне виробництво вина (витримка, видалення осаду, освітлення, фільтрація).....	35

2.6 Особливості виготовлення білих столових вин. Технічні сорти винограду, що використовуються при виготовленні білих вин, вміст цукру, кислотність.....	38
2.7 Особливості виготовлення червоних столових вин. Технічні сорти винограду, що використовуються при виготовленні білих вин, вміст цукру, кислотність.....	40
2.8 Особливості виготовлення ігристих вин. Виготовлення шампанських виноматеріалів і їх шампанізація. Пляшковий спосіб шампанізації та акратофорний в безперервному потоці.....	43
2.9 Цикл життя вина. Дефекти, які виникають в процесі виробництва виноградних вин. Утворення, формування, дозрівання, старіння і відмирання вина.....	44
2.10 Дефекти: білий, мідний, оксидазний, сірководневий запах вина, залізний (чорний і блакитний) кас.....	45
2.11 Організація робочого місця сомельє. Оснащення робочого місця сомельє необхідними меблями, інструментами, приладами та інше. Посуд, набори, столова білизна для подавання напоїв.....	46
ТЕМА 3 ОСОБЛИВОСТІ ПОЄДНАННЯ СТРАВ З ВИНОМ	47
3.1 Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту ресторану. Основні принципи еногастрономії: заборонний, кольоровий, регіональний, соусний, силовий, взаємодії ароматів, поєднання за м'якістю та жорсткістю, ціновий принцип.....	48
3.2 Види та типи винних карт. Види винних карт (прейскурант, барна карта, винна карта). Типи винних карт (традиційна, регіональна, прогресивна, сортова).....	50
3.3 Проведення аналізу мікросередовища перед складанням винної карти. Правила оформлення карти вин.....	53
3.4 Рекомендації щодо вживання вин. Правила подавання вина.....	54
3.5 Аперитиви. Роль аперитиву. Подання аперитиву. Правила подавання аперитивів, рекомендації щодо вживання вин, принципи поєднання сирів, м'яса, риби і вина.....	58
3.6 Правила підбору асортименту вин, що буде доповнювати і вдало відтіняти страви закладу ресторанного господарства.....	59
3.7 Представлення вина: білого та червоного. Передумови для відкривання пляшки вина у присутності гостя та на розкладному переносному столику. Температура подавання напоїв. Дегустація вина сомельє перед подаванням. Правила наповнення чарок для вина.....	62
3.8 Правила та техніка декантування вина.....	67
3.9 Способи підвищення оборотності винної карти. Навчання персоналу, додаткова мотивація персоналу, продажі вина побокально.	

Тематичні дегустації. Збалансована цінова політика. Еногастрономічні пари за спеціальною ціною.....	68
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	71

ВСТУП

На сучасному етапі розвитку економіки України в умовах зростання і розвитку суб'єктів господарювання у довгостроковій перспективі основним засобом забезпечення конкурентоспроможності послуг та забезпечення стійкості успіху ресторанного підприємства на ринку стають новітні послуги енології та гастрономії. Від розвитку підприємств сфери послуг залежить якість життя суспільства, економічне зростання та позиція України на світовому ринку послуг. Успішний розвиток підприємств сфери послуг уможлиблюється винятково за умов впровадження новітніх послуг, здатних пришвидшити адаптацію цих підприємств до новітніх досягнень еногастрономії.

Застосування інноваційних підходів енології та гастрономії в організації ресторанного бізнесу допомагає ефективно вдовольняти їх вимоги і втілювати очікування в сервісі, а також збільшувати чисельність відвідувачів.

Дисципліна «Еногастрономія» спрямована на формування у здобувачів фахових компетенцій: історія розвитку виноградарства і виноробства на території України та в світі, будови, технологічних властивостей і хімічного складу виноградного грона, характеристики складових речовин, що містяться у вині, класифікації вин, а також інших алкогольних напоїв (горілка, віски, джин, ром, бренді, текіла, абсент, гірки настоянки), навичок, пов'язаних з основними методами та формами роботи сомельє у закладах ресторанного господарства; підготовкою спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання складання винної карти, підбору асортименту вин, що буде доповнювати і вдало відтіняти страви закладу.

Конспект лекцій складено з метою допомогти здобувачам спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа під час підготовки до занять та заліку з навчальної дисципліни «Еногастрономія».

ТЕМА 1 ЕНОЛОГІЯ. ВИНОГРАДАРСТВО ТА ВИНОРОБСТВО. АСОРТИМЕНТ І ХАРАКТЕРИСТИКА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

План

1.1 Предмет і завдання дисципліни «Еногастрономія».

1.2 Коротка історія розвитку виноградарства і виноробства. Поняття термінології слів «енологія» та «еногастрономія».

1.3 Перші виноградники на території України. Виноградарство і виноробство в Україні. Історія виноградарства та виноробства півдня України.

1.4 Характерні риси у розвитку виноградарства країни.

1.5 Будова, технологічні властивості і хімічний склад виноградного грона. Будова виноградного грона (ніжка, гребінь, ягода). Технологічні властивості: величина і форма грона, густина будови грона, маса грона, кількість ягід на гроні.

1.6 Хімічний склад виноградного грона. Хімічний склад та класифікація вин. Характеристика складових речовин, що містяться у вині.

1.7 Класифікація виноградників в залежності від віку, розташування, погодних умов, видового складу і асортимент вин.

1.8 Виноробні райони основних світових виробників вина (Франція, Німеччина, Італія, Іспанія, Чілі).

1.9 Поняття терміну «апеласьйон». Читання записів на етикетці.

1.10 Класифікація вин у вітчизняному виноробстві. Виноробні райони України.

1.1 Предмет і завдання дисципліни «Еногастрономія»

Метою вивчення дисципліни «Еногастрономія» є набуття здобувачами необхідних знань і навичок щодо історії розвитку виноградарства і виноробства на території України та в світі, будови, технологічних властивостей і хімічного складу виноградного грона, характеристики складових речовин, що містяться у вині, класифікації вин, а також інших алкогольних напоїв (горілка, віски, джин, ром, бренді, текіла, абсент, гірки настоянки), навичок, пов'язаних з основними методами та формами роботи сомельє у закладах ресторанного господарства; підготовкою спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання складання винної карти, підбору асортименту вин, що буде доповнювати і вдало відтіняти страви закладу.

Предмет вивчення дисципліни «Еногастрономія»: напрями інноваційної діяльності підприємств ресторанного та готельного господарства.

Завдання навчальної дисципліни «Еногастрономія» полягає у набутті необхідних знань і навичок щодо організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Дисципліна «Еногастрономія» складається з трьох змістовних модулів.

1.2 Поняття термінології слів «енологія» та «еногастрономія».

Коротка історія розвитку виноградарства і виноробства

У сучасному світі виноробство стало наукою, яка називається енологія (з давн.гр. οἶνος – «вино») – наука про вино.

Енологія (виноробство) – це процес, що контролюється перетворенням виноградного соку у вино, шляхом бродіння, а також вміщує у себе відомості за наступним доглядом вина та правильним зберіганням.

Еногастрономія – наука, що вивчає вдале гастрономічне поєднання вин (продуктів переробки вина) із гастрономічними товарами та продукцією ресторанного господарства.

Вино – один з найбільш старовинних напоїв. Виноградники і вино, вироблене з винограду, завжди високо цінувались в кожній країні. Вперше про виноградник і виноградне вино згадується в книзі Буття, в історії про старозавітного патріарха Ноя. «Ной почав обробляти землю і посадив виноградник; і випив він вина і сп'янів». Цитоване місце Священного Писання, між іншим, служить вказівкою на те, що вирощування винограду було невідомим до Всесвітнього потопу. Але вже в післяпотопні часи виноградарство і виноробство досягли деякого розвитку. В біблійних оповідях про первосвященника Мелхиседека, який виніс хліб і вино назустріч Авраамові, про Лота, котрий був напоєний вином своїми дочками, про престарілого Ісаака, якому сини його, Яків та Ісав, піднесли в їжу хліб, дичину і вино, в пророцтві вмираючого Якова і в книзі Іова знаходяться перші свідчення про вино, як про загальнорозповсюджений напій. Виноградники здебільшого садили на пагорбах і крутих схилах, під якими інколи будували стіни для укріплення ґрунту. Способи посадки виноградних лоз були різні, але найбільш поширений – відростками від кореня, які дуже швидко розросталися, подібно до смоківниць. В зв'язку з цим був розповсюджений біблійний вислів: «Кожен буде сидіти під своєю виноградною лозою і під своєю смоківницею»; це було доброю ознакою домашнього миру і благополуччя. Наука вважає, що вперше виноград був

введений в культуру в Азії (близько IX тис. до н.е.), на території сучасних Ірану, Афганістану.

На території Італії, на Сицилії, були знайдені лози, що росли там 100 століть тому. Стародавні етруски також залишили свідоцтва, які стосуються IX–IV ст. до нашої ери, про обробку ними виноградників та виноробства. Найдавніші цивілізації знали про вино, вперше воно з'явилося, ймовірно, в районах Межиріччя, Кавказу і Малої Азії. Єгиптяни першими досягли серйозного успіху у розвитку виноробства та передали своє вміння і знання грекам. Це підтверджується численними картинками, що знаходять в посипальнях. На них зображені сцени походу за виноградною лозою, збору врожаю, виробництва вина. На амфорах наклеєні етикетки із зазначенням власника і року врожаю, – так само, як робиться зараз на сучасних винних етикетках.

Греки, в свою чергу, поділилися своїм досвідом з римлянами, а вони розповсюдили вино по всій Європі : Саме в Римській імперії виноградарство і виноробство досягло повного розквіту між 150 і 92 роком до нашої ери. Вино і сушений виноград стали предметом торгівлі з іншими країнами. Виникли інструменти, технології, сорти. Потім стався занепад через нашествя варварів. З заходом Римської імперії знищено було і виноградарство. Знову відродилася ця галузь в Італії тільки в X IV ст. нашої ери. В епоху Середньовіччя в Європі мистецтво створення вина удосконалювалося монахами. З 1500 р. французи, іспанці та голландці впливали на розвиток виноградарства і виноробства в світі.

1.3 Перші виноградники на території України. Виноградарство і виноробство в Україні. Історія виноградарства та виноробства півдня України

Найдавнішими центрами культури винограду в межах колишньої Російської імперії були Закавказзя, Крим і Середня Азія. У розвиток виноградарства на Кримському півострові великий вклад внесли генуезькі колоністи. При них центром виноградарства і виноробства була Солдайя (Сурож, Судак). Сурозького вина були добре відомі в Київській, а потім і в Московській Русі. З завоюванням в XV в. Кримського півострова турками, яким кораном заборонено споживання алкогольних напоїв, розвиток виноградарства та виноробства в Криму повністю призупинилося, насадження винограду знищувалися.

З північніших районів, де були насадження винограду, відомо скіфське поселення Ольвія на березі Бузького лиману (Миколаївська область). На

монетах древнього міста Тіра (в VII–VI ст. до н.е.; тепер місто Білгород Дністровський Одеської області) зображена виноградне гроно. На старих гербах м. Ізюм та м. Чугуїв також є виноградні грона. Зачинателями розвитку виноградарства в північних районах України були монастирі, в тому числі Києво-Печерська лавра. З вигнанням турків з Криму почалося відродження і розвиток виноградарства на півдні України. У 1804 р було організовано училище виноградарства і виноробства в Судаку. У 1812 р в районі Ялти ґрунтується Нікітський ботанічний сад, з дослідно-показовим виноградно-виноробним господарством «Магарач».

Великим центром розвитку виноградарства та виноробства на Україні (вже у XIX ст.) стала Одеська губернія з центральним винзаводом в Одесі (тепер Одеський експериментальний винзавод). У 1913 р площа виноградників на Україні, включаючи Крим і Закарпаття, становила 54,3 тис. га, а валовий збір винограду 79 тис. тонн. Насадження характеризувалися розпорошеністю площ, безсистемними посадками, строкатим сортовим складом і сортосуміші. В селянських виноградниках Правобережної України переважали низькоякісні сорти франко-американських гібридів прямих виробників. Певний виняток представляли товарні виноградники в окремих поміщицьких і в господарствах Удільного відомства, що виникли у другій половині XIX століття на південному березі Криму, в Херсонській губернії, під Одесою та Миколаєвом. Виноградні насадження в цих господарствах закладалися цінними європейськими технічними сортами на великих площах.

Виноробство завжди було важливою галуззю агропромислового сектора України. Основні виноградники України знаходяться в Одеській (52 тис. га), Херсонській (20 тис. га), Миколаївській (15 тис. га), Закарпатській (8 тис. га) та Запорізькій областях. (3 тис. га). Хоча існує тенденція до зменшення кількості виробництва вина в порівнянні з 2016 роком, проте у 2020 році було виготовлено 119 млн. літрів вина. У 2020 році Україна експортувала 14,4 млн. літрів вина, що вдвічі більше, ніж у 2019 році, хоча імпорту вина в Україну в 2020 році зріс на 22 % порівняно з 2019 роком. Незважаючи на це, в Україні розвивається виноградно-виноробна галузь.

В умовах глобалізації ринку вина та вступу України до СОТ конкуренція загострюється, що потребує перебудови галузі таким чином, щоб її продукція відповідала високим вимогам ринку. У 2009 р. була розроблена і затверджена Галузева Програма виноградарства та виноробства України на період до 2025 року, на жаль, вона не діє в повному обсязі.

Особливістю виноробства в Україні є сприятливі кліматичні та ґрунтові умови для розвитку виноградарства. В Україні клімат

помірно континентальний. Із заходу на схід рівень континентальності збільшується, що обумовлює сприятливі для вирощування винограду зони в Південному Степу. Відповідно до природних умов (клімат, ґрунт, рельєф та ін.) і доцільністю виробництва певних видів виноградовиноробної продукції на території України виділено 8 природних виноградарських зон, в межах яких визначені природно-виноградарські райони спеціалізації виноградарства і виноробства (Південно-Західна, Закарпатська, Західна степова, Причорноморська, Лівобережна Степова, Приазовська, райони Придністров'я та Східні степні райони).

1.4 Характерні ознаки розвитку виноградарства країни

Південно-західна зона охоплює задністровські райони Одеської області, за винятком Татарбунарського та південній частині Білгороддністровського районів. За природним і економічним умовам ця зона є однією з кращих для розвитку виноградарства. В Одеській області вирощується майже половина українського винограду. Виноробство відомо з III–II ст. до н.е (на той час м. Тіра). Тут доцільно вирощувати такі сорти: технічні – аліготе, каберне совіньйон, сапераві, рислінг, ркацителі; столові – перли саба, шасла, карабурну та ін. Основним напрямком виноградарства зони є виробництво столових вин, шампанських виноматеріалів, десертних і міцних вин, вирощування столового винограду.

Закарпатська зона включає передгірні і нижчі райони Закарпатської області – Ужгородський, Мукачівський, Берегівський, Іршавський і Виноградівський. Відповідно до відмінностями ґрунтових і кліматичних умов в ній виділено 12 мікрорайонів спеціалізації виноградарства і виноробства. Основні районовані сорти: технічні – фетяска, трамінер рожевий, рислінг італійський, мюллер тургау, фурмами; столові – перли саба, шасла, іршаї олівер. Спеціалізація зони – виробництво високоякісних столових і десертних вин, шампанських виноматеріалів, а також столового виноградарства.

Західна степова зона включає великий природний район, що простягнувся від кордонів Молдови до Дніпра. У неї входять схожі за природним і економічним умовам центральні райони Одеської, Миколаївської і правобережні райони Херсонської областей. В районований асортимент включені наступні основні сорти: технічні – аліготе, фетяска, рислінг, шардоне; столові – перли саба, шасла, мускат гамбурзький, чауш та ін. Виробничий напрямок виноградарства зони – приготування столових марочних і

ординарних вин, шампанських виноматеріалів і вирощування столового винограду для місцевого споживання та на експорт.

Причорноморська зона простягається вузькою смугою вздовж берегів Чорного моря. Сюди входять південні райони Одеської, Миколаївської та Херсонської областей. В зоні виділено дев'ять природних виноградарських районів. Основні районовані сорти: технічні – аліготе, каберне совіньон, ркацителі, сапераві; столові – шасла, карабурну, мускат гамбурзький. За спеціалізацією головним напрямком виноградарства в зоні є виробництво столових вин, коньячних виноматеріалів, соків, міцних і десертних вин, столового винограду. Херсонська область: виноробство відомо з XI–XII ст. Ґрунтово-кліматичні умови півдня України сприятливі для вирощування цінних європейських сортів винограду для виробництва високоякісного шампанського, марочних, столових, міцних і десертних вин, столового винограду різних термінів дозрівання. Велика розмаїтість ґрунтовокліматичних умов в районах виноградарства і виноробства Херсонської області, значна кількість культивованих сортів винограду і застосування різних технічних прийомів у виноробстві дозволяють виробляти столові, міцні, десертні, ароматизовані вина в широкому асортименті. Характерна особливість вин зони – низька кислотність.

Лівобережна степова зона охоплює лівобережні райони Херсонської області південно-західну частину Запорізької області. Виноградарство в зоні розвинене нерівномірно. Основні площі насаджень зосереджені в районах Херсонської області, що примикають до Дніпра (Цюрюпинське, Каховський, Голопристанський). В районований асортимент включені наступні основні сорти: технічні – аліготе, совіньон зелений, рислінг, сапераві, фетяска, каберне совіньон; столові – перли саба, шасла, сенсо, карабурну, чауш та ін. Спеціалізація зони – столові, міцні і десертні вина, соки, столовий виноград. Приазовська зона тягнеться вузькою смугою по узбережжю Азовського моря. Сюди входять південні райони Запорізької та Донецької областей. У відповідність з особливостями природних умов зона розділена на три природних райони: Приазовський західний, Приазовський центральний і Приазовський східний. Відповідно до цього рекомендований такий сортовий склад насаджень: технічні сорти – аліготе, рислінг, каберне, совіньон, трамінер рожевий; столові – шасла, жемчуг саба, іршаі олівер, чауш, карабурну та ін.

Райони Придністров'я – це група виноградарських районів, розташованих на заході Лісостепу України. У неї включені придністровська частина Могилів-Подільського та Ямпільського районів Вінницької області. Ця зона

спеціалізується на виробництві столових вин, шампанських та коньячних виноматеріалів і столового винограду. Основні районовані сорти: технічні – аліготе, фетяска, рислінг; столові – перли саба, шасла. В зону Східно-степових районів віднесені Орхівський, Запорізький і придніпровська частина Василівського районів Запорізької області, а також Амвросіївський, Старобешівський, Тельманівський і південна частина Волноваського районів Донецької області. Основним напрямком виноградарства цієї зони є вирощування столового винограду (шасла, жемчуг саба, чауш та ін.), виробництво виноградних соків і ординарних столових вин з сортів аліготе, рислінг.

В процесі виділення виноградарських зон і природно-виноградарських районів визначена територія промислової культури винограду в Україні, північна межа якої проходить в основному вздовж північного кордону Фрунзівського, Ширяївського та Березовського районів Одеської області, Вознесенського, Новоодеського, Баштанського та Снігурівського районів Миколаївської області, Високопільського, Нововоронцовського районів Херсонської області, Запорізького району і далі по лінії Орехов, Василівка, Михайлівка, Токмак, уздовж північного кордону приморського і Бердянського районів Запорізької області, північної кордону Володарського і Тельманського районів Донецької області.

В територію промислової культури винограду входять також природні райони Закарпаття і вузька придністровська смуга в районі Могилів-Подільського. Всі інші райони поширення виноградарства північніше зазначеної лінії віднесені до непромисловим з вирощуванням столового винограду для місцевого споживання.

1.5 Будова, технологічні властивості і хімічний склад виноградного грона. Будова виноградного грона (ніжка, гребінь, ягода). Технологічні властивості: величина і форма грона, густина будови грона, маса грона, кількість ягід на гроні

Виноградна рослина – це ліана, яка в культурі вирощується у вигляді куща. Виноградний кущ складається з надземної та підземної (кореневої) частин. Гроно винограду складається з ніжки, гребеня і ягід. Через ніжку та розгалуження надходять поживні речовини до ягід. Усі бічні розгалуження складають гребінь. Гребені бувають зелені, іноді забарвлені в тій чи іншій мірі у винно-червоний колір. У деяких сортів до початку досягання ягід вони дерев'яніють. На кінці тонких розгалужень гребеня знаходяться ягоди.

Розмір, колір та будова грона залежить від сорту та умов вирощування винограду. Грона бувають великі і малі, щільні й нещільні, залежно від довжини плодоніжки та кількості ягід, які зав'язалися і сформувалися. За формою грона поділяються на циліндричні, конічні, циліндрично-конічні, розгалужені та проміжні. За будовою можуть бути «крилаті», лопатеві, гіллясті, одно- або двоплечі. За довжиною грона поділяються на дрібні, довжина яких до 10 см (чугай 21, делавар рожевий, ноа, мускат оттонель та інші); середні – від 10 до 18 см (гориздра 19, янтарний цехмістренка, рожевий безнасінний, буффало та інші) та великі – понад 18 см (гориздра 133, болгарія, плевен, звенигородський білий, краса півночі тощо). Маса виноградного грона може досягати 500–800 г до 1–1,2 кг.

Ягоди різняться формою, розміром та кольором залежно від сорту винограду. Вони можуть бути відокремлені або розміщені настільки щільно, що здавлюють одна одну і деформуються. Ягоди вважаються дрібними, якщо діаметр круглих і довжина довгастих ягід не перевищує 13 мм, середніми – 18 мм, великими – 23 мм і дуже великими – понад 23 мм. Форма ягід буває округлою, овальною, довгастою, яйцевидною, обернено-яйцевидною, серповидною, з перетяжкою посередині. Розмір залежить також від умов та способів вирощування.

Ягода винограду складається зі шкірочки, м'якоті й насіння. У різних сортів шкірочка буває різною за товщиною та еластичністю, від чого великою мірою залежать транспортабельність і лежність того чи іншого сорту. До речі, у багатьох ізабельних сортів шкірочка тверда, що знижує смакові якості цієї групи. Залежно від сорту м'якоть ягоди буває соковита, густа, слизька. Деякі сорти винограду відзначаються специфічним присмаком. У ягоді винограду налічується від 2 до 4 насінин різних розмірів. Нормально розвинені насінини мають грушеподібну форму, у кишмиші насіння недорозвинуте (рудиментарне). Насіння винограду складається з оболонки, зародка і запасу поживних речовин (ендосперму). Ендосперм складається з клітин, багатих на білок та жири, якими живляться зародок і молоді паростки, поки не утворюються листки.

1.6 Хімічний склад виноградного грона. Хімічний склад та класифікація вин. Характеристика складових речовин, що містяться у вині

Виноградне вино – це напій, одержаний шляхом зброджування виноградного соку або соку з мезгою з додаванням або без додавання спирту та

інших компонентів, передбачених технологічною схемою. Хімічний склад виноградного вина виключно складний, і містить близько 600 складових, головним із яких є вода. У середньому зміст екстракту в білому вині близько 22 г на літр. Червоному вину притаманна більш висока екстрактивність – близько 30 г/л. Ще більш висока екстрактивність – до 40 г/л і навіть іноді до 60 г/л – у міцних і десертних вин.

Значну роль у формуванні смаку вина відіграють органічні кислоти, основними серед яких є винна і яблучна. При вмісті останньої більш як 2 г/л вино набуває різкого смаку. Виннокислий калій кристалізується на стінках тари і разом з виннокислим кальцієм зумовлює «кристалічне» помутніння вин. Виноградне вино містить амінокислоти, саме вони беруть участь у хімічних перетвореннях, які призводять до утворення характерних рис того чи іншого вина.

Хімічний склад виноградного грона (рис. 1.1) доволі складний і представлений різними групами органічних і неорганічних речовин, розчинених у воді, а найбільше пов'язаних з водою в біологічній структурі рослинної клітини. Будь-яка хімічна речовина грона має певне технологічне значення. Так, вуглеводи (цукру) переважають у м'якоті з соком і майже повністю відсутні у твердих елементах грона. Вони визначають смаковий склад винограду і всіх продуктів його переробки. За вмістом легкозасвоюваних цукрів м'якоть з соком представляє собою найбільш цінну частину грона. Вона складається майже виключно з вакуолярного соку клітин, тонких целюлозних перегородок і судинних пучків.

Полісахариди, представлені високомолекулярними вуглеводами (клітковиною, пектиновими речовинами, пентозанами), притаманні твердим частинам грона, складають основу механічно міцного скелета шкірки, насіння і гребеня. У м'якоті столових сортів винограду міститься значно більше пектинових речовин і клітковини, ніж у м'якоті технічних сортів. Запасні, живильні для зародка речовини, якими є жири, зосереджені у виноградному насінні; ефірні олії і воскові речовини знаходяться в основному в шкірці. Фенольних і азотистих речовин більш за все в шкірці та насінні, що необхідно враховувати при переробці винограду. Багатий «букет» у винограді вітамінів (А, В₁, В₂, С, В₆, Р), ароматичних і дубильних речовин. Велике значення для продуктів з винограду мають органічні кислоти. Їх склад і співвідношення залежать від ступеня зрілості ягід і технології первинної переробки винограду. Вуглеводи у вині представлені глюкозою і фруктозою, полісахаридами. Вміст етилового спирту (етанолу, %) коливається від 9 до 14 в столових, від 12 до 17 – в десертних, від 17 до 20 – в міцних винах. У виноградних винах також

міститься в незначних кількостях токсичний метиловий спирт (метанол), наприклад, в білих винах – від 0,2 до 1,1 г/л, і ряд інших вищих спиртів. З багатоатомних спиртів вино містить гліцерин.

ВИНОГРАД

Основні діючі речовини

вітаміни - групи В (В1, В2, В3 або РР, В5, В6, В9), А, С, Н, К, Р
мінерали - кальцій, магній, мідь, калій, фосфор, залізо, цинк, хлор, бор, марганець
пектинови речовини
амінокислоти - лізин, гістидин, аргініл, метіонін, лейцин, цистин, гліцин
кислоти - лимонна, винна, янтарна, яблучна

Вживання

не більше 300-500 г за день, між прийомами їжі, через 1,5-2 години після їжі
пити сік краще за 1 годину до їжі 3 рази в день



Насіння винограду

вітаміни - А, К, Е
тверді жирні масла (виноградного масла)
ванілін, антиоксиданти
фітоестроген – рослинний гормон
дубильні речовини, лецитин

Калорійність винограду

білий виноград – 43 кКал
зелений та червоний – 68 кКал
чорний та синій – 72 кКал
сушений виноград – 281 кКал

Корисні та лікувальні властивості	Забезпечує профілактику захворювань серця, нормалізує ритм і тиск, знижує рівень холестерину в крові
	Запобігає появі пухлин, допомагає організму впоратися з вірусами та інфекціями
	Допомагає при хронічних захворюваннях нирок, артритях, розладах травної системи, болях в суглобах
	Сприяє поліпшенню обміну речовин і виведенню з організму сечової кислоти; - має м'яку сечогінну властивість, усуває набряки
	Сушений виноград - ізіум, родзинки - зміцнює нервові клітини ефективний при лікуванні безсоння, очищає судини
	Відвар з родзинок використовують як додатковий засіб при кашлі і нежиті, при високій температурі для заповнення рідини в організмі
Корисні властивості сортів винограду	Вживання темного винограду сприяє зміцненню кровоносних судин, підтримує у нормі рівень гемоглобіну в крові, захищає організм від вільних радикалів та регулює роботу щитовидної залози, полегшує відхаркування
	У синьому, червоному, чорному винограді міститься більше біофлавоноїдів ніж в світлих сортах
	Сині сорти стимулюють секрецію травного соку, має жовчогінні властивості, позитивно впливає на роботу серця
	Червоний виноград дуже корисний для серцево-судинної системи, він підвищує рівень азоту в крові, знижує ризик розвитку тромбозів
	Білі сорти винограду здатні знизити тиск, забезпечити профілактику остеопорозу
	Сік з червоних плодів має виражену протівірусну, антибактеріальну властивість
Протипоказання	Алергікам, при цукровому діабеті; при гострій формі туберкульозу; при гіпертонії, при дискінезії жовчних ходів; на завершальній стадії вагітності; при індивідуальній непереносимості
	При захворюванні нирок, шлунково-кишкового тракту, виразковій хворобі шлунка та дванадцятипалої кишки, онкологічних захворюваннях шлунка, III – IV стадії ожиріння, хронічних запорах, діарей, гострих і хронічних колітах
Споживання	Виноград додають до салатів, маринують, роблять вино та виноградний мус, тощо
	Листя винограду маринують та додають у салати, застосовують в якості закуски для страв з м'яса, риби, овочів або в якості додаткового, пряного інгредієнта при консервації огірків, томатів
	Мариноване листя ідеально поєднується з пловом, вареним горохом, квасолею. Також із свіжого листя готують долму - кавказькі голубці

Рисунок 1.1 – Хімічний склад виноградного грона

Його кількість може бути різною – від 0,7 до 14 г на 100 г етилового спирту. Якщо вино виготовлене з винограду, ураженого благородною гниллю,

то зміст гліцерину може досягати 30 г/л. Вина багаті антоціанами (особливо червоні), катехінами, флавонолами і лейкоантоціанами, які мають Р-вітамінну активність. Вони зумовлюють високі бактерицидні властивості вин і відповідне їх використання для лікувальних цілей.

Вина містять також альдегіди, ацетати, ефіри, які беруть участь у створенні аромату і букету вина. Фенольні речовини присутні в широкому діапазоні – до 0,1 г/л в білих і до 5 г/л в червоних. Різноманітний мінеральний склад вина: марганець, фтор, цинк, титан, кобальт, калій (до 1,8 г/л – у червоних винах і до 1 г/л – у білих), кальцій, магній, залізо – всього 24 мікроелемента. Більшість мінеральних речовин впливає на біохімічні процеси у вині, а також на обмін речовин в організмі людини. Важливе значення у формуванні споживних властивостей вин відіграють азотисті, ароматичні речовини і ферменти. У виноградних винах міститься незначна кількість вітамінів (С, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР) за винятком Р-активних сполук і іонізу.

Хімічний склад вина, його властивість залежать від сукупності багатьох факторів: кліматичних, ґрунтових умов і рельєфу місць вирощування винограду, агротехнічних прийомів, способів виробництва вина і т. д. Завдяки унікальному змісту різних корисних речовин вино по праву вважається найціннішим гігієнічним напоєм з бактерицидними властивостями, а також з різнобічним сприятливим впливом на організм людини. Головне при цьому – помірне споживання вина.

1.7 Класифікація виноградників залежно від віку, розташування, погодних умов, видового складу і асортимент вин

За віком насаджень розрізняють виноградник: молодий, вступаючий в плодоношення, і той, що плодоносить.

Молодий виноградник – найчастіше це насадження до 3-річного віку. Система заходів догляду за молодими виноградниками передбачає високу приживлюваність рослин, хороше їх вкорінення і вегетативний розвиток, формування скелетних частин куща.

Вступаючий в плодоношення виноградник – 4-річні насадження (рідше 3-, 5-річні). Система заходів догляду за насадженнями направлена на завершення формування кущів (закладку багаторічних ріжків з метою подальшого формування на них плодкових ланок). Кущі вступають у плодоношення. При цьому важливо не перенавантажувати їх урожаєм (не більше 25–30 % від урожаю насаджень, що плодоносять).

Недотримання цих умов може привести до затримки формування кущів винограду, загального їх ослаблення, що негативно позначиться на продуктивності виноградника в подальші роки, зниженню їх довговічності.

Виноградник, що плодоносить – насадження, де формування кущів завершене (частіше з 5-річного віку). Головним завданням на таких виноградниках є отримання високих і стабільних урожаїв винограду, що відповідає вимогам стандарту, а також максимально можливе продовження продуктивного періоду. Найстаріший (з продуктивних) виноградник у світі розташований в м. Марібор, Словенія. Там знаходиться 400-річний виноград, який росте й досі і був визнаний найстарішим. Він занесений до Книги рекордів Гіннеса в 2004 р.

Окрім класифікації за віком насаджень, виділяють також наступні класифікації.

За умовами рельєфу – рівнинні, передгірні і гірські (на схилах).

За способами культури:

✓ чисті і змішані посадки (у більшій мірі відноситься до культури винограду на деревах, у ряді випадків – до вирощування однорічних культур в міжряддях);

✓ власнекореневі і прищеплені (на філлоксеростійких і інших підвіях);

✓ на постійних, тимчасових опорах і врозтил;

✓ невикривні, викривні, напіввикривні (ховається тільки частина куща), умовно викривні (часткове або повне вкриття кущів здійснюється лише в окремі, несприятливі за погодно-кліматичними умовами роки для визрівання лози);

✓ незрошувані, зрошувані (з систематичними вегетаційними поливами), умовно зрошувані (з осінньо-зимовими поливами, можливими вегетаційними, особливо в посушливі роки).

За видовим складом – виноградники європейські (сорти виду *vitis vinifera*), американські (сорти виду *vitis labrusca* та інші), гібриди прямих виробників (європейсько-американські).

За сортовим складом і використанням продукції – виноградники столових сортів (для споживання винограду в свіжому вигляді), кишмишних і родзинок (у сушеному вигляді), технічних (для приготування різних типів вин та інших алкогольних продуктів, виробництва соків, консервів). В окрему категорію виділяють виноградники-маточники подвійних і привійних лоз, школки, культуру винограду в закритому ґрунті.

Асортимент виноградних вин дуже широкий і його класифікують за різними ознаками.

За складом сировини вина поділяють на сортові, вироблені з одного сорту винограду (допускається до 15 % винограду інших сортів) і купажні – з суміші сортів.

За ступенем насиченості вуглекислотою виноградні вина бувають тихі і такі, що містять надлишок вуглекислоти.

Залежно від технології приготування вина ділять на такі групи: столові, кріплені, ароматизовані, ігристі і шипучі.

За вмістом цукру столові вина (г/100 см³) мають підгрупи : сухі – до 0,3; напівсухі – 0,5–2,5; напівсолодкі – 3–5. Кріплені вина за вмістом спирту і цукру бувають: міцні, десертні солодкі і десертні лікерні. В них міститься, відповідно, спирту, % об. і цукру, г/100 см³: 14–20 і 0,2–11; 16–17 і 12–19; 12–17 і 20–30.

За забарвленням виділяють вина білі, рожеві і червоні, що враховується при формуванні їх типів.

Залежно від якості і строків витримки тихі вина прийнято ділити на такі види: молоді вина; невитримані вина; витримані вина; марочні вина; колекційні вина.

Ординарні вина, в основному молоді й невитримані, реалізують з 1 січня наступного за урожаєм винограду року. Найкращими вважаються марочні та колекційні вина. Марочні вина виробляють з кращих сортів винограду в суворо регламентованих районах за відповідною технологією. Їх витримують у дубовій тарі не менше 1,5 року і вони характеризуються постійністю якості. Марочні вина високої якості, додатково витримані не менше трьох років у пляшках, називають колекційними.

1.8 Виноробні райони основних світових виробників вина (Франція, Німеччина, Італія, Іспанія, Чилі)

Сучасна Франція – визнаний світовий лідер з виготовлення та експорту вин (у 2009 році вироблено 60 мільйони гектолітрів).

Класифікація французьких вин, сортів винограду. Згідно INAO (Institut National des Appellations d'Origine): AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) – вища категорія за французькою класифікацією. VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) – вина, що відповідають вимогам AOC, але ще не отримали цієї категорії і стоять у черзі на присвоєння вищої категорії. VdP (Vin de Pays) – так звані «місцеві» вина, тобто вина, вироблені у Франції з зазначенням території (місцевості виробництва). VdT (Vin de Table) – столове вино без зазначення місця виробництва. Найневимогливіша категорія вина. Приблизно половина вин, що випускаються у Франції належить цій категорії.

У Франції прекрасно ростуть усі 8 класичних сортів винограду: мускат, рислінг і гевюрцтрамінер – імпорт; інші 5 – червоні і білі сорти Бургундії, Рони, Бордо і Луари.

Виноробні регіони Франції: Ельзас, Божоле, Ліона, Бордо, Бургундія, Шаблі, Шампань, Корсика, Юра, Лангедок-Руссільйон, Долина Луари, Прованс, Долина Рони, Савойя, Південно-Західна Франція. Бордо виробляє червоне вино: Шато Лафіт-Ротшильд, Шато Латур, Шато Мутон-Ротшильд, Шато Марго и Chateau Haut Brion, Chateau Cheval Blanc, Chateau. Бордо також виробляє сухі і солодкі білі вина, в тому числі деякі з найбільш знаменитих, зокрема Chateau d'Yquem. Бургундія є регіоном, де білі та червоні вина представлені у рівному співвідношенні. Долина Луари спеціалізується на білих винах та відповідних їм сортах винограду. Верхня Луара славиться своїм совіньйон блан та виробництвом вина сансер. Долині Рони. Регіон представляє в основному червоні вина.

Не дивлячись на те, що Німеччина займає шосте місце у світі з виробництва вин (близько 9 млн. гектолітрів щорічно, або 1 млрд. 200 млн. пляшок), її не відносять до числа провідних світових виноробних держав.

Класифікація німецьких вин, сортів винограду. Німецька винна класифікація передбачає дві категорії якості: столові вина та якісні вина, які в свою чергу діляться на підгрупи. Столові: німецькі столові вина (Deutscher Tafelwein) виготовлені з вин певних регіонів; без додавання барвників, консервантів і смакових добавок. Німецькі місцеві вина (Deutscher Landwein) – особливі столові; називаються за походженням з одного з 13 регіонів-виробників. Якісні: якісні вина з певних регіонів QbA (Qualitätswein Bestimmer Anbaugebiete) – найбільш численна категорія. Вино QbA має відповідати всім вимогам регіонів щодо сорту винограду, посадки, продуктивності та спирту. Якісні вина з відзнакою QmP (Qualitätswein mit Pradikat) – це найвищий ранг для німецького вина. Ці вина надходять тільки з одного району всередині певного регіону. Вміст у них алкоголю трохи вищий, ніж у винах попередньої категорії.

В основі міжнародної репутації німецького вина лежить один єдиний сорт винограду – рислінг. 76 % німецьких виноградників займають білі сорти. На 24 % вирощують червоний сорт шпетбургундер (синонім Pinot Noir).

Виноробні регіони Німеччини. Виноград у Німеччині вирощується у 12 виноробних регіонах, серед яких: Аар, Баден, Франконія, Гессенський гірський шлях, Рейн, Мозель, регіон ріки Нае, Пфальц, Рейнгау, Рейнгессен, Заале-Унструт (Східна Німеччина), Саксонія. Баден є третім за величиною виноробним регіоном Німеччини, славиться бархатистим Spätburgunder. Мозель

є найкращим регіоном з виробництва однойменного вина. Мозельське Eiswein (вино з винограду, знятого після першого заморозку) та Trockenbeerenauslese (вино з підсушеного винограду пізнього збору) належать до числа найбільш дорогих у світі вин. Рейнгессен найбільший виноробний регіон Німеччини із загальною площею виноградників 26 400 гектарів, де розташовані найбільші за площею виноградники сорту Silvaner. Особливістю німецького виноробства є близьке розташування виноградників до водоймищ, що створює сприятливі умови для дозрівання винограду, тому лоза не вимерзає зимою. Пізньою осінню з річок приходить туман, який сприяє утворенню благородної цвілі – грибка *Votrytis cinerea*, завдяки чому виробляють знамениті солодкі високоякісні німецькі вина бееренауслезе та троккенбееренауслезе. Через суворі кліматичні умови виноград повільно дозріває, тому його залишають на кущах до перших заморозків до початку зими, щоб він накопичив якомога більше цукру. Збирають виноград дуже пізно, іноді навіть при наявності сніжного покриву. Так отримують справжнє чудо німецького виноробства – айсвайн (Aiswein). Іншою особливістю німецького виноробства є те, що в Німеччині практично не вирощують червоних сортів винограду.

Італія – країна, що має дуже давню виноробну історію. Класифікація італійських вин, сортів винограду. DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) – вина, визнані кращими в Італії, мають вагоме значення для італійського бюджету. DOC (Denominazione di Origine Controllata) – вино, контрольоване за походженням. Аналог французького АОС. IGT (Indicazione Geografica Tipica) – «типове вино місцевості», аналог французького VdP. VdT (Vino da Tavola) – столове вино.

Каталог італійських сортів винограду, можливо, найдовший в світі. Nebbiolo, Barbera, Teroldego, Sangiovese, Montepulciano і Aglianico – сорти червоного винограду. Першокласних білих сортів поменше, проте Ribolla, Cortese, Greco, Tocai, Verdicchio, Vermentino і Moscato. Водночас, доводиться все більше чути про Cabernet, Merlot, Pinot Bianco і про Chardonnay і Riesling.

Виноробні регіони Італії досить численні, це: П'ємонт, Валле д'Аоста, Ломбардія, Лігурія, Венето, Трентіно-Альто-Адідже, Фріулі-Венеція-Джулія, Умбрія, Емілья-Романья, Лаціо, Тоскана, Марке, Абрुццо, Молізе, Кампанья, Базіліката, Апуля, Калабрія, Сардинія, Сицилія. Тоскана – найвідоміший і другий за величиною регіон виноробства в Італії. У Тоскані вирощують санджовезе (брунелло) – червоний, і трєббіано (уньї блан) – білий. Трентіно – вина трентіно складають близько половини всього італійського експорту, тут вирощують червоні сорти винограду, серед яких місцевий марцеміно і французький виноград каберне совіньон.

Венето – один з лідерів італійського виноробства, як за кількістю, так і за якістю вин; займає перше місце в Італії з виробництва висококласних дорогих вин. Тут налічується близько 80 сортів винограду. Найпопулярніші червоні сорти – корвіна і рондінелла. З білих сортів можна виділити гарганегу, дурелл, треббіано.

Виноробство Італії вибрало основний напрямок – виробництво вин високої якості, що йдуть переважно на експорт. Крім того, у виробництво впроваджуються нові технології і результати новітніх досліджень. Зараз у кожному регіоні Італії є свої власні місцеві сорти винограду, які більше ніде не вирощуються. Головним національним сортом можна назвати, мабуть, тосканський червоний санджовезе.

Іспанія вважається третім (після Франції та Італії) виробником вина у світі та займає 1 місце за площами, що використовуються для вирощування винограду. Класифікація іспанських вин, сортів винограду.

В Іспанії існує п'ять ступенів якості вин: *Vino de mesa* (столові вина) – відповідає аналогічній французької категорії, може вироблятися із змішаних вин, вироблених в Іспанії в будь-якій провінції в будь-якому році.

Vino de la Tierra (регіональні вина) – виробляються в певних регіонах із затверджених для цих зон сортів винограду.

DO, Denominacion de Origen (найменування, контрольоване за місцем походження) – вина з певних законом зон, для яких обумовлені дозволені сорти, урожайність, іноді – методи вініфікації, норми витримки і т.п.

DOC, Denominacion de Origen Calificada (найменування, контрольоване і визнане за місцем походження) – вища категорія іспанських вин, привласнена тільки двом апелласьонам: Ріохе і Пріорату.

Vino de Pago – відповідає французькому поняттю «крю» (окремий виноградник з характерними відмітними особливостями).

В Іспанії також діє система поділу вина на категорії залежно від витримки вина перед випуском у продаж:

Joven (молоде) – вино без витримки або недовго витримане в сталі.

Roble (дуб) або *Semi-Crianza* (напіввитримане) – вино, витримане в дубі менше року. Це неофіційна категорія, але її іноді згадують на етикетках.

Crianza (витримане) – мінімальна витримка 2 роки, з них в дубі (незалежно від об'єму бочок) 12 місяців. *Reserva* (Ресерва) – мінімальна витримка 3 роки, з них в дубі 12 місяців, в пляшках – 24 місяці.

Gran Reserva (гран ресерва) – мінімальна витримка 6 років, з них в дубі 2 роки, решту часу – в пляшках. Але співвідношення може бути і 3 роки/3 роки, і

5 років/5 років, і будь-яким іншим у зазначених рамках залежно від бажання виробника.

В Іспанії традиційно виробляється невелика кількість сортових вин, хоча це починає, як і в усьому світі, змінюватись. Велика частина вин містить в певних пропорціях, щонайменше, 3 сорти, збалансованих за їх якостями. Найбільший виняток становлять 4 сорти Madeira: Sercial, Verdelho, Bual і Malmsey. Виноробні Регіони Іспанії. У всіх 17 районах Іспанії розташувалися родючі плантації винограду, які щорічно приносять мільйони літрів вина. Отже, виноробні регіони Іспанії – це Андалусія, Арагон, Астурія, Балеарські острови, Країна Басків, Валенсія, Галісія, Канарські острови, Кантабрія, Кастилія-ла-Манча, Кастилія і Леон, Каталонія, Мадрид, Мурсія, Наварра, Ріоха, Естремадура. Каталонія – один з трьох регіонів Іспанії дає найбільші врожаї вина: порядку 3,3 млн. гектолітрів на рік. Червоні сорти цього регіону: Гренаш, Каріньян, Темпранільо, Монастрель, Трепат, Піно Нуар. Білі сорти: Гренаш блан, Пареллада, Макабео, Ксарелло, Шардоне. Ріоха – один з лідерів виноробного виробництва. Щорічний обсяг вина становить

2 млн гектолітрів. Сорти червоного винограду цього району: Темпранільо, Гарнача, Масуело. Білі сорти: віура і мальвазія. Ріоха використовує у виробництві вина французьку технологію. Естремадура – щорічно виробляє 3,4 млн гектолітрів вин. Найпоширеніші білі сорти винограду: хаен бланко і айрен. червоні сорти: караскенья, негра-дельмендралехо, гарнача і морісками, а також столові сорти: педро хіменес, макабео і паломіно, гуарене, каньямеро, монтанчес і монтеермосо.

Однією з особливостей іспанського виноробства є те, що основна маса виноградників розташована в гірській місцевості, плоскогір'ях, на висоті декількох сотень і тисяч метрів над рівнем моря. Холодні зими та особливо спекотне літо не дозволяють нормально дозрівати виноградній лозі. Крім того, паляче сонце висушує плоди, залишаючи в них мало соку. Даний фактор зумовлює різке коливання денних та нічних температур, що вельми негативно впливає на органолептичні показники вина, а також на накопичення виноградом цукру.

Іншою особливістю іспанського виноробства є те, що в країні культивуються більш ніж 300 різноманітних сортів винограду. За даним показником Іспанія займає перше місце у світі.

Чилі – одна з небагатьох виноробних країн Південної Америки. Як у всьому світі, чилійські вина класифікуються за якістю та місцем походження винограду. Тому вина Чилі поділяються на три категорії: Vinosde Mesa – столові вина. Vinossin Denomination deOrigen –вина з не контролюючим місцем

походження. Vinos con Denomination de Origen – вина з контролюючим місцем походження. Як і в Іспанії, чилійські вина класифікують за строками витримки: Corriente – для вин в віці 1 року; special – для дво- та трьохлітніх вин; reserve – для 4- та 5-літніх вин; gran reserva – для вин 6 років і вище. У себе на батьківщині чилійці приютили практично усі найбільш значимі сорти винограду: каберне-совіньйон, мерло, шардоне, совіньйон. У 1994 році уряд Чилі запровадив розподіл на виноробні регіони: Атакама, Кок'юмбо, Аконкагуа, Валеї Централ, Південне Чилі.

Valle Central – найвідоміший та продуктивніший регіон в Чилі, що включає субрегіони: Maipo Valley – продукує білі та червоні вина. Дуже славиться своїм каберне совіньйон.

Rapel Valley – великий субрегіон, більше 7 000 га виноградників. Підрозділяють ще на два підсубрегіона Cachapoal Valley та Colchagua Valley. Основні вина – мерло та каберне совіньйон.

Curicó Valley – є найбільш прохолодним виноробним регіоном. Продукує багато гарних білих вин шардоне, совіньйон блан.

Maule Valley – південний субрегіон центральної долини. Продукують багато столового вина та вин місцевих сортів.

Чилі займає вузьку смужку землі між гірським ланцюгом Анд і Тихим океаном. Завдяки такому географічному положенню, в Чилі є майже всі існуючі кліматичні зони – субтропічна, тропічна, середземноморська і помірні. Чилійським винам характерний виражений фруктовий аромат, іноді з екзотичним смаком, хоча останнім часом з'являється все більше виноградників, з урожаю яких можна робити вино, що володіє тонким букетом.

1.9 Поняття терміну «апеласьйон». Прочитання написів на етикетках

Апеласьйон – це не просто якась конкретна територія, це ще й регламентаційна система, що гарантує справжність вин, вироблених на ній. Відповідно до закону від 30 липня 1935 значна частина французьких виноградників розбита на апеласьйони. Апеласьйони за розміром поділяються на: регіональні (найобширніші), субрегіональні, комунальні та Шато (територія одного господарства). Чим менше апеласьйон – тим суворіше вимоги до сортів і процесу виробництва, тим передбачуваний характер і смак вмісту пляшки – і тим воно дорожче. Важливо підкреслити, що апеласьйон дається не вину або винограду, а певній ділянці землі.

Обов'язкові записи на етикетці: вказівка країни походження, вміст етилового спирту, якісна категорія вина, назва зони виробництва, зокрема апелласьона, назву і адресу компанії, що здійснювала розлив у пляшки. Необов'язкові написи на етикетці – написи, що не допускають подвійного тлумачення. До них відносять: назву конкретного виноградника, де вироблено вино: сорт винограду, з якого виготовлено вино, тип вина за технологією виробництва та / або витримки, тип вина за вмістом залишкового цукру; рік врожаю (міллезім або вантажу); офіційна регіональна класифікація вина; місце розливу вина; статус компанії, що здійснювала розлив у пляшки: рік заснування компанії, рекомендації по споживанню; назва вина; ілюстрації.

Німецька етикетка містить досить багато відомостей про вино: найменування походження, офіційний кваліфікаційний номер для марочного вина, сорт винограду, категорія якості, вказівка року врожаю. Сорт вказується, якщо вино вироблено з 85 % винограду цього сорту. Вказуються райони виробництва, ділянки, навіть виноградники та місця розливу. На етикетках є зображення печаток (медалей), одержувані за поліпшені показники. Жовта - сухі вина, зелена – напівсухі, червона – солодкі. Вина, переможці на національних виставках, мають додаткові етикетки на горлечку. Також на етикетках або пробках зображується силует орла з буквами VDP – елітні вина.

Правила оформлення етикеток вин Франції та Італії схожі:

1. Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) – найменування, контрольоване і гарантоване за походженням, в яке повинно входити: назва виробника; адреса виробника; назва місця походження вина; класифікація якості; рік збирання врожаю; процентний вміст алкоголю; обсяг пляшки в літрах, сантілітра або мілілітрах; вказівка країни виробництва. Всі вина категорії DOCG забезпечені офіційно пронумерованим ярликом, світло-помаранчевим для ігристих вин, світлозеленим для білих вин і світло-рожевим для червоних.

2. Denominazione di Origine Controllata (DOC) – найменування, контрольоване за походженням – застосовуються ті ж правила, що й для категорії DOCG, тільки змінюється назва класифікації.

3. Indicazione Geografica Tipica (IGT) – місцеві вина – рік на етикетці може не вказуватися, зате може фігурувати назва сорту винограду, з якого вироблено вино. На етикетці вказується назва класифікації – IGT.

4. Vino da Tavola – столові вина: на етикетці рік не вказується.

Читання етикеток іспанських вин – таке ж, як і у Італії.

Чилійське вино, порівнянне за ціною з недорогим європейським столовим вином, майже завжди має на етикетці інформацію про сорт винограду і області,

в якій він був вирощений. На відміну від європейських країн, у Чилі не має жорстких стандартів з маркування власних вин. Але деякі вимоги до етикеток вин різниці категорій: *Vinosde Mesa* – на етикетці забороняється згадувати сорт винограду, рік врожаю та назву регіона. *Vinossin Denomination deOrigen* – на етикетці вказується інформація про виробника, сорт винограду, рік врожаю. *Vinos con Denomination de Origen* – на етикетці повинно бути зазначено походження вина, сорт винограду, рік врожаю, виробник, де було здійснено розлив вина.

1.10 Класифікація вин у вітчизняному виноробстві. Виноробні райони України

Першу класифікацію вин у вітчизняному виноробстві запропонував проф. М.А. Ховренко. З цієї класифікації вина діляться на столові, міцні, десертні, ігристі і газовані. За класифікацією проф. Простосердова вина діляться на дві основні категорії: вина з непошкодженим балансом спиртового бродіння і вина з порушеним балансом.

За класифікацією проф. Г.Г. Агабальянца, основними показниками вина є вміст вуглекислоти, оцтового альдегіду (ступінь окисленості), цукру, спирту, а також забарвлення вина; додатковими ознаками пропонується вважати ступінь терпкості (вміст фенольних речовин) і ступінь карамелізації. Ця класифікація є найбільш повною, охоплює всі вина, але досить складною в її застосуванні на практиці.

Проф. М.А. Герасимов в основу своєї класифікації поклав наступні ознаки: технологія виготовлення вина, вміст спирту, цукру і вуглекислоти. Сортів винограду безліч.

У Приазовському районі добре вдаються такі сорти винограду аліготе, каберне-совіньйон, совіньйон зелений, трамінер рожевий, фетяска, рислінг рейнський, ркацителі, сапераві, серексія, плавай, а також мускат білий. З столових сортів – шасла, чауш, senso, перли саба, мускат гамбурзький, золотистий ранній, карабурну, матяш янош та ін.

У районах нижнього Придніпров'я традиційно вирощують технічні сорти: рислінг, ркацителі, сапераві, серексія, каберне-совіньйон, аліготе, фетяска, трамінер рожевий, шардоне; столові сорти: шасла, senso, мускат гамбурзький, карабурну, красуня цегледа, мадлен анже-вин, перли саба.

В інших районах степу України основний напрямок виноградарства – виробництво столових вин і столового винограду. Основними технічними сортами є аліготе, рислінг рейнський, каберне-совіньйон, сільванер, серексія,

ркацителі, мускат оттонель, мускат білий, шардоне; столові сорти - шасла, senso, мускат гамбурзький, перли саба.

У південних областях України (Одеській, Миколаївській і Херсонській) крім перерахованих сортів добре ростуть і плодоносять Королева виноградарників, пухляковський, красуня цегледа, кишмиш білий, італія, німранг, тайфі рожевий, чарас, хусайне білий та ін.

Основні виноградники: Одеські (52 тис. га), Херсонські (20 тис. га), Миколаївські (15 тис. га), Закарпатські (8 тис. га), Запорізькі (3 тис. га).

Одеська область: особливість вин даної території – знижена кислотність і підвищена цукристість вина. Найпопулярніші сорти: каберне совіньйон, сапераві, аліготе, ркацителі, фетяска. Відомі марки вин: «Перлина степу» – сухе марочне з сорту аліготе; «Оksamит України» – червоне сухе марочне з сорту каберне-совіньйон.

Херсонська область: виробляють шампанське, марочні, столові, міцні і десертні вина. Сорти області: кабассія, алімшак, серексія. маються у невеликій кількості рислінг, аліготе, семільон і тельтов курук. Відомі вина: «Наддніпрянське» – біле сухе марочне з сорту рислінг рейнський; «Перлина степу», «Оksamит України».

Кліматичні та ґрунтові умови тут сприятливі для розвитку виноградарства. Свої особливості має також клімат Закарпатської області. Тут м'яка коротка зима, літо помірно спекотне. У південних районах виноград обробляється на південних чорноземах, темнокаштанових ґрунтах, а також на долинних супіщаних і піщаних ґрунтах. Південні чорноземи суглинистого і легко-суглинистого механічного складу використовуються в основному в районі Одеси і Миколаєва, темнокаштанове – поблизу Херсона. Особливе місце займають бурі гірничолісні ґрунти Закарпатської області, що утворилися на гранітах, вапняках і породах вулканічного походження. Основний напрямок виноробства, відповідне природним умовам більшості виноградних районів – виробництво столових вин, а в деяких районах, де є відповідний асортимент виноградних лоз, шампанських виноматеріалів.

ТЕМА 2 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

План

2.1 Професія сомельє: історична довідка. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.

2.2 Передумови для формування успішного професіонала – сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Поняття термінології «сомельє». Вимоги, що пред'являються до сомельє.

2.3 Рівні професійної підготовки сомельє та різновиди професії сомельє. Обов'язки, правила, основні методи та форми роботи сомельє.

2.4 Компетенція сомельє та формування його робочого плану при роботі з винами. Правила прийому замовлення вин відповідно до обраних страв.

2.5 Технологія виробництва виноградного вина. Первинне виробництво вина (збирання винограду, подрібнення, отримання суслу, ферментація). Вторинне виробництво вина (витримка, видалення осаду, освітлення, фільтрація).

2.6 Особливості виготовлення білих столових вин. Технічні сорти винограду, що використовуються при виготовленні білих вин, вміст цукру, кислотність.

2.7 Особливості виготовлення червоних столових вин. Технічні сорти винограду, що використовуються при виготовленні білих вин, вміст цукру, кислотність.

2.8 Особливості виготовлення ігристих вин. Виготовлення шампанських виноматеріалів і їх шампанізація. Пляшковий спосіб шампанізації та акратофорний в безперервному потоці.

2.9 Цикл життя вина. Дефекти, які виникають в процесі виробництва виноградних вин. Утворення, формування, дозрівання, старіння і відмирання вина.

2.10 Дефекти (білий кас, мідний кас, оксидазний кас, сірководневий запах вина, залізний (чорний і блакитний) кас).

2.11 Організація робочого місця сомельє. Оснащення робочого місця сомельє необхідними меблями, інструментами, приладами та інше. Посуд, набори, столова білизна для подавання напоїв.

2.1 Професія сомельє: історична довідка. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє

Пан Жорж Пертюізе, відомий знавець вин і президент французького Союзу Сомельє, визначив сомельє як людину, в обов'язки якого входить подача напоїв в закладі, консультації по вибору вин, сервіровка столу, подача вин клієнтові на весь час перебування його в ресторані. Безліч версій виникнення

професії сомельє у вигляді цікавих історій розійшлися по всьому світу, але тільки дві з них схожі на правду:

1. Перша версія має італійське коріння. У XVII ст. герцог з П'ємонту видав указ, в якому засновувалася посада «somigliere». Це означало, що «somigliere» з лав придворних дегустаторів піднявся на ранг вище і став відповідати за вибір добірних напоїв. В його обов'язки ставилося вивчення і оцінка якості вин, черговість подачі їх на стіл під час сервіровки.

2. Згідно з другою, французькою версією, батьківщиною слова «sommerier» є Прованс. «Bete de somme» в перекладі з французької мови – це «в'ючна тварина». Тоді ж з'явилося слово «saumeliere», яким називали жінку погонича цих в'ючних тварин. З 1316 року сомельє під час переїздів повинен був відповідати за напої, вина, продукти харчування, столові прибори. Через якийсь час він стає посадовою особою при королі, а коло його обов'язків розширюється: він стежить за селекцією вин, якістю продуктів харчування, правильним зберіганням, сервіровкою столу.

У Франції приблизно до середини XIX ст. остаточно стабілізувався значення професійного терміна «сомельє». Це час відомо розквітом ресторанного і готельного бізнесу. По всій країні відкривалися заклади, відомі неперевершеним рівнем обслуговування та вишуканими прийомами. У зв'язку зі змінами змінилося і положення сомельє. Раніше він був зобов'язаний лише подавати вино, зараз же повинен грамотно сервірувати стіл і мати достатні знання про напої. XX століття – бурхлива епоха, час революцій і воєн. В цей час професія знавця вин відчувала то злети, то падіння. Чергове відродження вона отримала лише після закінчення війни в Європі. У мирний час ресторанний бізнес розвивається, і кожен респектабельний ресторан не представляє своє існування без сомельє.

У Франції, відомої знаменитими марками вин, в 1969 році створюють міжнародну асоціацію сомельє, скорочено ASI. Вона готує і проводить міжнародні конгреси, конкурси. Під її керівництвом в різних країнах з'являються свої національні асоціації. Завдяки її активному руху професія сомельє стала відомою і модною у всьому світі.

2.2 Передумови для формування успішного професіонала – сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Поняття термінології професії сомельє. Вимоги, що пред'являються до сомельє

Залежно від теоретичної і практичної підготовленості сомельє може займати такі посади:

- ✓ су-сомельє – при наявності сертифікатів, дипломів про закінчення курсів, стажування в ресторанах;
- ✓ сомельє – при проходженні спеціальної профпідготовки і досвіду роботи;
- ✓ шеф-сомельє – при наявності високого ступеня профпідготовки і значного досвіду роботи.

Посада передбачає повну відповідальність за цілісність матеріальних цінностей.

Основні вимоги до сомельє – володіння навичками сервісу і знання вин, їх відповідності тим чи іншим стравам, географії їх виробництва і вирощування винограду. Для роботи сомельє потрібні обов'язкова професійна підготовка і досвід роботи в ресторані. Здобувачі вакансії, які закінчили курси і потребують стажуванні, можуть претендувати на посаду су-сомельє.

Вимоги до сомельє наступні: приємна зовнішність, чітка дикція, поставлений голос, прекрасний нюх і смакова пам'ять. Необхідна умова – регулярні медичні огляди з наданням довідки адміністрації установи про стан здоров'я.

2.3 Рівні професійної підготовки сомельє та різновиди професії сомельє. Обов'язки, правила, основні методи та форми роботи сомельє

Фумельє – сигарний сомельє. Слово утворено чи то від французького *fumer* («палити»), чи то від аналогічного іспанського *fumar*. Фумельє відмінно розбирається в різних видах сигар, а також в тому, як вони поєднуються з різними сортами вин. У зв'язку зі зростаючою популярністю сигар їх вивчення є частиною будь-яких курсів підготовки сомельє. Сигари з'явилися в XVII столітті в багатьох англійських і французьких салонах, разом з ними прийшла професія фумельє.

Перші сигари, злегка нагадують сучасні, швидко увійшли в моду. Уже в 20-ті роки минулого століття популярність сигар досягла апогею, потім почався спад. У 80-ті роки куріння сигар знову увійшло в моду, портсигар з фірмовими виробами став ознакою респектабельності і процвітання. Сигари курили все: банкіри, маклери, відомі плейбої, популярні артисти і музиканти. Чи не пачка банкнот, а «Х'юмідор» став показником благополуччя і успіху.

Пивний сомельє. Пивний світ переживає зараз справжній ренесанс, відродження певних традицій, які були забуті, і поява нових, сучасних і не менш цікавих. Тому виникла потреба в певних сомельє. Збільшення асортименту пива зажадало пояснень його смаку, стилю, застосування –

словом, якщо раніше пиво вважалося спрощеним видом напоїв в порівнянні з вином, то тепер це вважається помилкою. І привернути увагу клієнтів до правильного і витонченому вживання пивка належить пивним сомельє.

Кавіст. Слово походить від французького варіанта cave («льох»). Місце роботи кавіста – винно-гастрономічний бутик або винний льох. Високий рівень підготовки кавіста не поступається професіоналізму досвідченого сомельє.

Сирний сомельє. Фромажерье – це не професійний термін, а всього лише назва особи, яка здійснює послугу під час круїзу. Одна з міжнародних компаній під час круїзних турів для клієнтів використовує фромажерье, фахівців з австрійської сирної академії, для професійних консультацій.

Ті-тестер – чайний сомельє. Його основний обов'язок – дегустувати чай. Він легко визначає батьківщину продукту, сезон збору, сорт, навіть спосіб переробки за відмітними ознаками: смаку, запаху, кольору. Органи нюху ті-тестерів – надбання відомих чайних корпорацій, які страхують ці скарби на пристойні суми. Воно й не дивно – доходи компанії безпосередньо залежать від уміння фахівця, який повинен відмінно розбиратися в тонкощах аромату безлічі сортів. При складанні чайного букета основний аромат для поліпшення смаку доповнюється іншими.

Кап-тестер – кавовий сомельє. Його обов'язки – дегустувати каву і оцінювати його якість. Країну походження і сорт кави він легко впізнає по зернам. Кап-тестер аналізує мелену каву двічі: до розведення його водою і після готовності, і вже потім дає повну оцінку.

Водний сомельє. З появою дуже дорогих марок води в меню провідних ресторанів світу виникла необхідність в новій професії – водному сомельє, який знав би смак і склад всіх марок і міг би підібрати воду до певної страви.

Сомельєр – сомельє в літаку. Це не професійний термін, а назва службовця. Бувають випадки, коли послуга сомельє необхідна під час польоту. Керівництво деяких авіаліній не могло цим скористатися. Прямо на борту повітряного судна фахівець дасть консультацію з будь-якого із запропонованих вин.

Сомельє на кораблі. Ця посада має й іншу назву – винний стюард.

Розглянемо детальніше функції сомельє, в його обов'язки входить:

- ✓ складання винної карти ресторану та підтримання у відповідності з нею запасу вин в ресторані;
- ✓ піклуватися про винний погріб (або інше місце зберігання запасу вин);
- ✓ закупка вина у постачальників або участь в обговоренні замовлення партії;
- ✓ вивчення ринку вин та інших спиртних напоїв;

- ✓ вибір постачальників (головний критерій – співвідношення ціни та якості вина);
- ✓ пропозиції з вибору вина відвідувачами та грамотна подача його до столу.

Посаду сомельє (шеф-сомельє) бажано запроваджувати у всіх великих ресторанах в штат співробітників, так як об'єктивно виникає необхідність мати фахівця, який кваліфіковано може запропонувати гостям ресторану вина та інші міцні напої. У відповідності із європейськими стандартами посада сомельє в ресторані поступається лише шеф-кухарю. Цю посаду доцільно запроваджувати в тих ресторанах, де винна карта має більш як 100 назв алкогольних напоїв.

2.4 Компетенції сомельє та формування його робочого плану при роботі з винами. Правила прийому замовлення вин відповідно до обраних страв

Професію сомельє вибирають не лише для того, щоб визначити винну політику ресторану та закупляти алкогольну продукцію у виноробів-постачальників, але й для того, щоб реалізувати себе в новій якості. Щоб вступити в спеціальні школи, де можна навчитися цій професії та набути кваліфікацію «сомельє» не існує ніяких обмежень ні за віком, ні за статтю. Серед тих, хто мріє стати сомельє немало молодих жінок. Ніяких фізіологічних границь при прийманні абітурієнтів не передбачається, але людина з гайморитом не зможе виконувати професійні функції, тут необхідно мати добрий нюх. Всі інші навички набуваються під час навчання. Сомельє повинен бути симпатичним, славним співбесідником, щоб сподобатись відвідувачу. Крім того, сомельє не повинен мати пристрасті до алкоголю.

Найбільш імениті з них в подальшому переходять з ресторанного бізнесу в сферу виноробної промисловості. Сомельє повинен вміти розрізняти хороші вина, які п'ють через два-три роки після виробництва, та великі вина, які починають вигравати після десятирічної витримки. Тоді можна навчитися оцінити їх вишуканість, давати сотні визначень смаку.

Коло обов'язків сомельє в ресторані можна сформулювати як «персональна відповідальність за все, що п'ється»:

- ✓ закупівля у постачальників та продаж відвідувачам у торговій залі ресторану вин;
- ✓ зберігання вин в підвалах ресторану;
- ✓ наявність супроводжувальної документації та документів, які підтверджують якість вин;

- ✓ підбір та правильне використання винного посуду;
- ✓ поради та демонстрація вин гостям ресторану;
- ✓ навчання персоналу ресторану використанню вин;
- ✓ вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних з вином;
- ✓ складання та підтримання винної карти;
- ✓ відслідковування на ринку алкогольної продукції появи нових вин;
- ✓ орієнтація в перевагах та недоліках виноторгових компаній, в їх цінній політиці.

Сомельє – єдиний співробітник ресторану, якому (на відміну від метрдотелів та офіціантів) не тільки дозволяється, але й входить в обов'язки дегустувати вино на робочому місці. Він завжди – об'єкт прискіпливої уваги з боку не лише відвідувачів, але й всього колективу ресторану. По його зовнішньому вигляду та діях роблять висновки про рівень та атмосферу закладу в цілому.

Крім вузькопрофесійних навичок йому необхідні такі якості, як особиста привабливість, комунікабельність, інтелігентність. Для цієї професії категорично неприпустимі такі риси, як «зіркова хвороба», самолюбівання, лицемірство, зверхнє відношення до колег та відвідувачів.

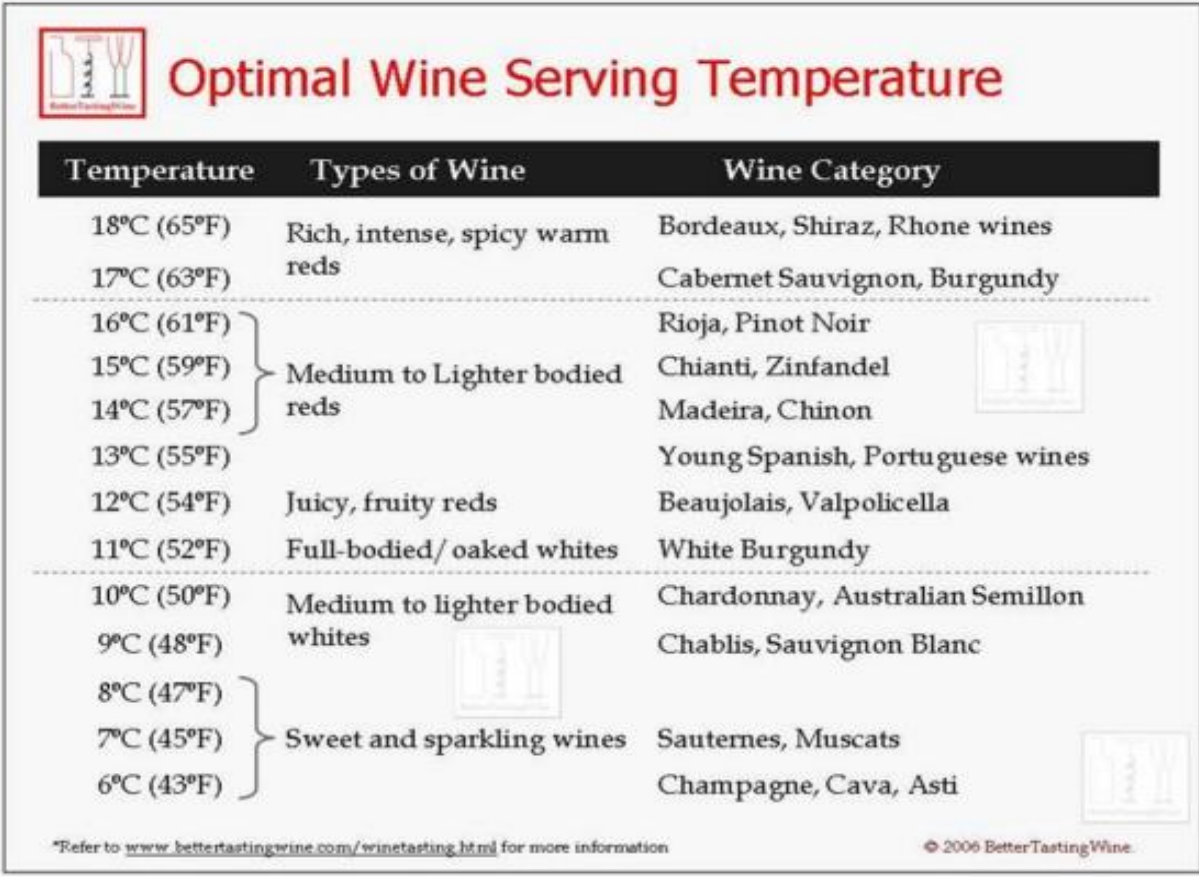
Вино замовляють після того, як гості визначилися з меню страв. Гостя можна поздоровити із вдалим вибором (якщо це відповідає дійсності) або звернути його увагу на інші вина, представлені в карті, більш доречні до замовлених страв. Якщо гість вагається з вибором, то запропонувати йому вино повинні сомельє або офіціант, стисло перерахувавши дегустаційні характеристики напою. Особливу увагу слід звернути на колір вина, його легкість або силу, наявність залишкового цукру. Гість має бути проінформованим про вартість напою, який йому пропонують. Для цього достатньо вказати відповідну позицію в карті. Підтвердивши замовлення, сомельє відправляється за пляшкою до винного погребу чи складу, де зберігається вино.

Попередній контроль якості дозволяє уникнути подавання недоброякісного вина. До зовнішніх ознак недоброякісного напою відносять:

- ✓ випнуту або «провалену» пробку;
- ✓ надмірно низький рівень вина в пляшці;
- ✓ наявність осаду в тих пляшках, де його, за загальними правилами, бути не повинно;
- ✓ відсутність прозорості вина;
- ✓ підтікання вина у верхній частині пляшки (зазвичай на акцизній марці або кольєретці);

- ✓ зникаючі повітряні пухирці на поверхні вина.
- ✓ пляшки, в яких присутні подібні ознаки, краще повернути постачальнику.

Кожне вино має власну температуру подавання (рис. 2.1). Однак можна вивести загальні правила. Відомо, наприклад, що сухі білі вина краще вживати при температурі погребу (11–12 °С), тобто охолодженими, а червоні – «при кімнатній температурі», яка переважала в оселях, коли ще не існувало парового опалення (16–17 °С). Для охолодження вина пляшку потрібно на 10 хвилин поставити у відерце з льодом і водою, для нагрівання достатньо просто виставити в зал. Охолодження білих, рожевих, ігристих вин називають фрапіруванням, нагрівання червоних – шамбрируванням. Фрапірування вин проводиться в службовому приміщенні.



Temperature	Types of Wine	Wine Category
18°C (65°F)	Rich, intense, spicy warm reds	Bordeaux, Shiraz, Rhone wines
17°C (63°F)		Cabernet Sauvignon, Burgundy
16°C (61°F)	Medium to Lighter bodied reds	Rioja, Pinot Noir
15°C (59°F)		Chianti, Zinfandel
14°C (57°F)		Madeira, Chinon
13°C (55°F)		Young Spanish, Portuguese wines
12°C (54°F)	Juicy, fruity reds	Beaujolais, Valpolicella
11°C (52°F)	Full-bodied/ oaked whites	White Burgundy
10°C (50°F)	Medium to lighter bodied whites	Chardonnay, Australian Semillon
9°C (48°F)		Chablis, Sauvignon Blanc
8°C (47°F)	Sweet and sparkling wines	Sauternes, Muscats
7°C (45°F)		
6°C (43°F)		

*Refer to www.bettertastingwine.com/winetasting.html for more information

© 2009 BetterTastingWine

Рисунок 2.1 – Температура подавання вина

При прийманні замовлення офіціант повинен отримати дозвіл гостя на пораду сомельє щодо замовлення вин відповідно до обраних страв. Сомельє не повинен стояти близько до гостя, по можливості з правого боки від нього, не торкаючись столу, стільця, не нахиляючись дуже близько до гостей. Винну

карту пропонують розкритою на першій сторінці зліва лівою рукою. Якщо за столом сидить кілька людей, потрібно починати зі старшого з них. Почекавши кілька хвилин в стороні, поки гості вивчають винну карту, слід поцікавитися, чи потрібна допомога у виборі. Якщо гості не виявляють такого бажання, сомельє повинен терпляче чекати.

Сомельє повинен знати про смакові якості особливості приготування кожного виду напою та його поєднання із стравами, що включені до меню, щоб зуміти порекомендувати їх відвідувачеві.

Після поради сомельє гості визначаються та офіціант приймає замовлення на кулінарні страви і винногорілчану продукцію.

Сомельє допомагає гостям у виборі вин до холодних, гарячих закусок, до перших, других страв та ін, тому йому необхідно знати асортимент вин, їх якість, відповідність тим чи іншим страв.

Після того як вибір здійснено сомельє підходить до замовника з лівого боку, показує алкогольні напої і, одержавши дозвіл, відкриває їх на підсобному столі. Обов'язково слід протирати шийки пляшок. Розливаючи напої, слід стояти справа від клієнта, дотримуючись черговості обслуговування гостей. Спочатку наливають пробний ковток замовнику (20–30 мл), потім дамам і гостям, з урахуванням віку, звання чи рангу, на 3/4 об'єму і в останню чергу доливають тому, хто замовляв. Побажавши гостям приємного апетиту, сомельє відходить на робоче місце, а офіціант направляється на виробництво для подальшого виконання замовлення.

2.5 Технологія виробництва виноградного вина. Первинне виробництво вина (збирання винограду, подрібнення, отримання суслу, ферментація). Вторинне виробництво вина (витримка, видалення осаду, освітлення, фільтрація)

Виноробство або виробництво вина – сукупність організаційних і технологічних прийомів виготовлення вина. Іншими словами це – процес отримання вин з винограду, плодово-ягідної сировини (для плодово-ягідного виноробства) або цукровмісної сировини (меду при приготуванні медових вин). Основні принципи отримання вин з різних типів сировини, не дивлячись на специфічні операції обумовлені його складом, для виноробства залишаються єдиними.

Виноробство в цілому умовно ділиться на первинне і вторинне.

Первинне виноробство полягає в переробці винограду з метою отримання виноматеріалів (освітленого зброженого виноградного сусла різних типів – напівпродуктів, з яких виробляється товарне вино).

Підприємства первинного виноробства зазвичай розташовані безпосередньо в районах зростання винограду з метою зменшення транспортних витрат і швидкої переробки зібраного винограду, що для первинного виноробства має принципове значення. Переробка винограду закінчується отриманням виноматеріалів, які відправляються на підприємства вторинного виноробства з метою подальшої обробки, і відходів виробництва, що спрямовуються на виробництво спирту і харчових кормів, або відповідним чином утилізованих.

Вторинне виноробство полягає в комплексній обробці і витримці виноматеріалів з метою надання їм характерного смаку, букета, аромату і стабільності. Підприємства вторинного виноробства можуть розташовуватися як в районах зростання винограду, так і знаходиться на значній відстані від них, оскільки стабілізовані виноматеріали, одержувані з підприємств первинного виноробства, не схильні до швидкого псування. На підприємствах вторинного виноробства здійснюється обробка виноматеріалів (обробка теплом і холодом, комплексне обклеювання з метою надання стабільності, фільтрація, додавання спирту при отриманні спеціальних вин) з метою отримання товарних вин різних типів – натуральних, спеціальних, ігристих.

Виноматеріали також можуть відправлятися на перегонку з метою отримання коньячних спиртів, які в результаті витримки в присутності деревини дуба перетворюються на коньяк.

Переробка винограду на підприємствах первинного виноробства здійснюється двома основними способами – по білому і по червоному, в результаті чого отримують білі або червоні вина (рожеві вина готуються частковим суміщенням даних процесів або за купажною схемою, згідно з якою білі і червоні виноматеріали змішуються в певних пропорціях).

Вторинне виноробство полягає в обробці отриманих в ході первинного виноробства виноматеріалів з метою отримання товарних вин різних типів. Основною операцією, здійснюваною в рамках вторинного виноробства, є витримка. Для витримки вина найбільш ефективні підвальні сховища або надземні приміщення з кондиціонуванням повітря. Зберігають вина в дубових бочках і бутах, а також в емальованих резервуарах.

Витримкою називається обробка з метою отримання вин певного типу та досягнення стабільності. При цьому виконують долив, перелив, обклеювання,

освітлення, фільтрацію, купаж, типізацію, охолодження, фінальну ультрафільтрацію.

Долив вина виробляється для відшкодування убутку вина від випаровування і для запобігання його від окислення і скисання. Вино випаровується через пори клепок і шпунтові отвори бочок, в яких утворюється повітряна порожнина, що викликає скисання столового вина. Щоб уникнути цього бочки регулярно доливають вином того ж віку, сорту та якості.

Переливом називається відділення прозорої частини вина від осаду – дріжджів (перша переливка), клейових опадів і т.д. Окисні процеси, що відбуваються в результаті зіткнення вина з киснем повітря під час переливок, прискорюють дозрівання молодих вин, покращують їх смак, підвищують прозорість, розвивають букет вина. Під впливом окислювальних процесів деякі складові частини вина – дубильні, білкові, пектинові, фарбувальні речовини – переходять у зважений стан, утворюють муть і потім випадають в осад. Осідають також винний камінь і мікроорганізми (дріжджі, бактерії). Дані негативні зміни вина допомагає запобігти обклеювання.

Обклеювання полягає в обробці вина різними речовинами, адсорбуючі мутні частинки і утворюють з ними нерозчинні опади, з яких вино знімається декантацією або видаляються подальшою фільтрацією. Спочатку для обклеювання застосовувався риб'ячий клей, одержаний з плавальних міхурів осетрових риб (звідки і назва операції), надалі – желатин (харчовий), казеїн, бентоніт, жовта кров'яна сіль і, нарешті, сучасні комплексні синергетичні препарати. Після внесення обклеюючих речовин вино освітлюється і знімається з клейового осаду. При необхідності здійснюють фільтрацію.

Важливим засобом поліпшення якості є також купаж вина – змішання вин з різних сортів винограду різних районів, різних років і навіть змішування виноматеріалів різних типів (використовується в технології спеціальних вин). Користуючись купажем, можна отримувати великі партії однорідних, стандартних вин, усувати недоліки і пороки вин, омолоджувати їх, виправляти хворі вина. У технології спеціальних вин здійснюють типізацію отриманого купажу, яка призводить до формування основних органолептичних властивостей спеціальних вин. Типізація в більшості випадків полягає в тепловій обробці купажу протягом декількох років (портвейн, мадера, малага, марсала) або проведенні хересування (при отриманні хересу).

Охолодження вина від -3 до -4 °C з витримкою до 3 діб з наступною фінальною ультрафільтрацією проводиться для видалення з вина надлишку винного каменю, білкових, пектинових і фарбувальних речовин, які часто викликають помутніння вина. Крім того, обробка холодом покращує якість

вина. Після обробки холодом проводять фінальну ультрафільтрацію вин допомогою целюлозних фільтрів малого мікронажу або за допомогою установок тангенціальної фільтрації (фільтрація перехресними потоками).

2.6 Особливості виготовлення білих столових вин. Технічні сорти винограду, що використовуються при виготовленні білих вин, вміст цукру, кислотність

Білі натуральні (столові) вина виготовляють головним чином з білих сортів винограду, а також з тих червоних сортів винограду, сік ягід яких не забарвлений.

Для виготовлення білих столових вин використовуються сорти винограду з вмістом цукру 17–24 % і кислотністю 6–9 г/л. Подрібнюють виноградні ягоди і відділюють гребні на дробилках-гребневідділювачах. В результаті одержують мезгу-суміш, що складається з виноградного соку, шматочків шкірки, частинок м'якоті і насіння. Якщо потрібно одержати повні, екстрактивні вина, то виноградний сік настоюють відповідний час з мезгою. При цьому відбувається збагачення соку ароматичними, дубильними і другими екстрактивними речовинами, які зосереджені в основному в шкірці і насінні.

Для одержання легких, малоекстрактивних вин після подрібнення винограду проводять відділення виноградного суслу шляхом вільного стікання з наступним пресуванням частково осушеної м'язги на гідравлічних пресах або пресах безперервної дії. В результаті цієї операції отримують сусло, яке містить у собі тверду фазу у вигляді маленьких частинок шкірки, м'якоті та насіння. Крім цього, в отриманому розчині знаходиться велика кількість різноманітних мікроорганізмів (оцтовокислих, молочнокислих бактерій, диких дріжджів і др.). Щоб виключити протікання небажаних мікробіологічних процесів, які можуть негативно вплинути на якість майбутнього вина, сусло освітлюють шляхом відстоювання при температурі 5–10 °С у відстійниках (великих чанах) протягом 24–36 годин. При відстоюванні разом з механічними частинками на дно резервуарів випадає велика кількість мікроорганізмів.

Освітлено сусло перекачують в дубові або металеві ємкості, вводять чисту культуру дріжджів в кількості 3–5 % від об'єму зброджуваного суслу і піддають бродінню. Головне бродіння відбувається протягом 6–10 днів, доброджування цукру триває ще 30–45 днів. Після бродіння молоде вино освітлюють. Дріжджі і каламуть осідають на дно ємкості у вигляді тістоподібного осаду. Після освітлення вино знімають з осаду. Важливо цю операцію проводити дуже швидко, адже в осаді відбувається відмирання

(автоліз) дріжджів, а продукти розкладання розчиняються у вині, надаючи йому неприємного дріжджового тону.

Молоде вино, яке призначено для негайного відправлення в торгівлю у вигляді ординарного (рядового), обклеюють, фільтрують і розливають в тару. Якщо планують випустити марочне вино, то молоде вино піддають довгостроковій витримці, в період якої проводять додаткові операції (переливання, доливання тощо), спрямовані на створення високих органолептичних властивостей

Основна мета переробки винограду по білому способу – отримання слабо забарвлених, мало екстрактних, слабо окислених виноматеріалів.

При переробці по білому способу отримана мезга за допомогою спеціального насоса подається в стікач (похилий горизонтальний циліндр з перфорованими стінками) для відділення сусла-самопливу, а потім на пресування за допомогою пресів безперервної або періодичної дії для остаточного допресування з метою отримання пресових фракцій сусла (пресове сусло першого і другого тисків).

Отримане сусло освітлюється відстоюванням або декантацією (відбором надосадової рідини) протягом 18–24 годин з одночасною обробкою бентонітом і сірчистим ангідридом. Освітлене сусло подається на бродіння в бродильні резервуари або установки безперервного бродіння.

Спиртове бродіння є основним процесом первинного виноробства, для здійснення якого в сусло вводиться чиста культура дріжджів (2–3 %).

Бродіння може також відбуватися на природних дріжджах, що містяться в самому винограді. В результаті зброджування цукрів виноградного сусла (в основному глюкози і фруктози) утворюються етиловий спирт і вуглекислий газ (в середньому з 1 г цукру виходить 0,6 мл спирту), а також в невеликих кількостях вторинні продукти бродіння (гліцерин, оцтовий альдегід, кислоти, ацетоїн, 2,3-бутиленгліколь, диацетил, вищі спирти і ефіри).

Сусло зброджується повністю (до повного перетворення всіх цукрів в спирт) у разі приготування натуральних сухих вин або частково при отриманні натуральних вин із залишковим цукром (напівсухих і напівсолодких). Для отримання вин із залишковим цукром бродіння можна зупинити різким пониженням температури, введенням великих доз сірчистого ангідриду, знепліднювати фільтрацією. При приготуванні спеціальних (кріплених) вин сусло також зброджується лише частково, зупинка бродіння здійснюється введенням в сусло етилового спирту.

Для кращих натуральних вин і при отриманні шампанських виноматеріалів використовується тільки сушло-самоплив, пресові фракції сусла йдуть на виготовлення спеціальних вин.

Під час бродіння підтримується оптимальна температура (14–18 °С) сусла. При зброджуванні сусла в резервуарах використовується кілька способів бродіння, які розрізняються методами охолодження сусла (при бродінні ефективно виділяється тепло). При здійсненні бродіння в установці безперервної дії на 30 % збільшується продуктивність обладнання, на 50 % скорочуються витрати праці, дріжджовий розчин вводиться один раз на початку сезону виноробства, легше підтримуються технологічні параметри на оптимальному рівні, забезпечується більш висока якість вин.

Після закінчення бродіння і самоосвітлення отриманий виноматеріал знімають з дріжджового осаду і перекачують в чисту ємність. При необхідності (у разі високої кислотності отриманого виноматеріалу) проводять яблучно-молочне бродіння, в результаті якого яблучна кислота перетворюється в молочну, що пом'якшує смак виноматеріалу і робить його більш гармонійним і менш кислим. При переробці по червоному способу, виноград після дроблення і гребневідділення не пресують, як при приготуванні білих вин, а переробляють по одній з трьох технологічних схем.

2.7 Особливості виготовлення червоних столових вин. Технічні сорти винограду, що використовуються при виготовленні білих вин, вміст цукру, кислотність

В результаті переробки за червоним способом отримують інтенсивно забарвлені високо екстрактні виноматеріали. Червоні виноматеріали отримують з червоних сортів винограду з незабарвленим або з забарвленим соком.

Виноград для червоних столових вин збирають при цукристості 18–22 % і кислотності 6–9 г/л, подрібнюють з відділенням гребенів. Одержану м'язгу перекачують для бродіння в чани, в яких попередньо додано розводку чистої культури винних дріжджів. В період бродіння сусла з мезгою, масу ретельно перемішують для більш повної екстракції барвних речовин і попередження розвитку оцтовокислих бактерій. Коли бродіння закінчиться, молоде вино зливають через кран в нижній частині чана, а мезгу, яка залишилася в чані, пресують. Пресові фракції вина, в більшості випадків, використовують для виготовлення ординарних вин, а сушло-самоплив – для марочних. Червоні столові вина, як і білі, після повного зброджування і освітлення знімають з дріжджів і піддають ідентичній технологічній обробці.

При надходженні винограду на завод його негайно, щоб уникнути псування, переробляють на сусло (неосвітлений виноградний сік). Переробка винограду починається з механічного руйнування виноградних ягід. Розчавлювання винограду здійснюється на дробарках-гребневідділювачах валкового (для переробки по білому способу) або ударно-відцентрового (для переробки по червоному способу) дії, в результаті чого виноград перетворюється на мезгу (маса, що складається з виноградного соку і обривків твердих частин виноградного ягоди - шкірки і насіння).

Відповідно до першої з них здійснюється бродіння сусла з мезгою в дубових чанах або сталевих (іноді залізобетонних) резервуарах при температурі 28–32 °С з плаваючою або зануреною «шапкою» (маса, що складається з шкірки і насіння винограду). Шкірочка винограду під дією вуглекислого газу спливає наверх і ущільнюється на поверхні бродячого сусла у вигляді «шапки». Її ретельно перемішують 3–4 рази на добу для більш повного вилучення фарбувальних і дубильних речовин. Коли вино набуває необхідного забарвлення, його відокремлюють від мезги, а мезгу пресують. Згідно з другою схемою проводять нагрівання мезги в підігрівачах до 55–60 °С, витримку при цій температурі до придбання суслем необхідної забарвлення, охолодження і пресування з подальшим зброджуванням за білим способом.

За третьою схемою здійснюється екстрагування фарбувальних і дубильних речовин збродженим виноматеріалом. За цією схемою сусло відділяється від мезги, зброджується за білим способом і потім виноматеріал подається в екстрактор для вилучення фарбувальних і дубильних речовин зі свіжої мезги. Оскільки вміст спирту у вині досить високий, екстракція йде дуже швидко (за 8–10 годин). Ця технологія здійснюється на потокової лінії, всі процеси на якій повністю механізовані й автоматизовані. Червоні столові виноматеріали, отримані за всіма трьома технологічними схемами, після освітлення і досягнення інтенсивного забарвлення знімають з дріжджового осаду і направляють на підприємства вторинного виноробства для наступної обробки і витримки.

Технологія виготовлення напівсолодких вин подібна до технології виготовлення білих та червоних сухих вин. Різниця полягає в тому, що бродіння проводиться не до кінця, а залишається невелика кількість цукру - від 3 до 8 %. Зупиняють бродіння пастеризацією або глибоким охолодженням виноматеріалу. Після зупинення бродіння вино фільтрують, щоб відділити дріжджі та осад. Для надання винам необхідної прозорості їх часто обклеюють і витримують в холодильних камерах при температурі біля 2 °С. Такі вина для стерильності пропускають через знезаражувальні фільтри, які повністю

відділяють дріжджі та інші мікроорганізми, або після розливання в пляшки – пастеризують.

Спеціальні вина готують з винограду, який володіє здатністю до високого цукронакопиченню в процесі дозрівання, а також до зав'язання і зародзинюванню при перезріванні. Органолептичні особливості спеціальних вин обумовлюються сортом винограду (мускат, токай), або особливостями технологічного процесу (мадера, портвейн, херес, марсала, малага, кагор). Виноград при цьому переробляється таким же чином, як і для натуральних вин – по білому або по червоному способу. Основна відмінність технології спеціальних вин полягає в тому, що після зброджування частини цукрів, визначеної для кожного типу вина, бродіння зупиняють внесенням виноградного етилового спирту. Цю операцію називають спиртуванням або кріпленням виноматеріалу. Після спиртування отримані виноматеріали відправляються на підприємства вторинного виноробства для подальшої обробки.

Для таких вин як мадера, портвейн, херес, токай використовують виноград з цукристістю 22–32 % і кислотністю 5–7 г/л. Ягоди подрібнюють з відділенням гребенів. Сусло настоюють на мезгі для надання майбутньому вину більшої повноти, екстрактивності, відповідних смакових і ароматичних властивостей. Після пресування і відстоювання сусло піддають бродінню. Коли кількість цукру стає на 2 % більше, ніж передбачено кондиціями готового вина, проводиться кріплення, тобто спиртування вина спиртом-ректифікатом до рівня передбаченого для даного найменування вина. В результаті цієї операції бродіння припиняється і одержують біологічно стійке вино із заданою кількістю цукру і спирту. Кріплений виноматеріал піддають технологічним операціям передбаченим для столових вин.

2.8 Особливості виготовлення ігристих вин. Виготовлення шампанських виноматеріалів і їх шампанізація. Пляшковий спосіб шампанізації та акратофорний в безперервному потоці

Виробництво шампанського складається з двох основних операцій: виготовлення шампанських виноматеріалів і їх шампанізації. Шампанські виноматеріали виробляють зі спеціальних сортів винограду, які при цукристості 17–19 % здатні мати кислотність в межах 8–11 г/л. Кращі шампанські виноматеріали виробляють з сортів винограду Рислінг, Аліготе, Ркацителі, Серемський зелений, Бакатор, сортів групи Піно. Технологія

виробництва шампанського виноmaterіалу дуже подібна до технології виготовлення сухих столових вин. Особливістю її є пресування винограду цілими гронами і відбір перших фракцій суслу (не більше 60 дал з 1 т винограду). Таким чином, для виробництва шампанського використовують найбільш якісні виноmaterіали. На сьогодні існує два способи шампанізації виноmaterіалів: пляшковий і акратофорний в безперервному потоці.

Шампанізація пляшковим способом включає наступні технологічні операції: виготовлення тиражної суміші, розливання тиражної суміші в шампанські пляшки, бродіння тиражної суміші в пляшках, ремюаж – зведення дріжджового осаду на корку, дегоргаж – скидання дріжджового осаду, закорковування і оформлення пляшки з шампанським. Тиражну суміш виготовляють купажуванням шампанського виноmaterіалу з цукровим сиропом і розводкою чистої культури шампанських дріжджів. Розливання проводять в спеціальну шампанську пляшку, яку закорковують і обв'язують металевою вуздечкою (мюзле). Після розливання пляшки з тиражною сумішшю укладають штабелями в спеціальних підвалах; температура усховища підтримується в межах 10–12 °С. У пляшках відбувається бродіння, в результаті якого цукор, доданий до виноmaterіалу разом з сиропом, розкладається під впливом дріжджів на спирт і вуглекислий газ. Вуглекислий газ, не маючи виходу, розчиняється у вині. Слід відзначити, що бродіння при низькій температурі сприяє добрій насиченості вуглекислим газом вина, а також утворенню тонкого смаку і букету.

Після бродіння і приблизно двохрічної витримки пляшки збовтують і встановлюють горлом до низу в спеціальні пюпітри на 2–3 місяці. Під час такої витримки дріжджі осідають на корок у вигляді компактного осаду і вино набуває необхідної прозорості. Щоб виключити помутніння вина перед скиданням осаду, його заморожують при температурі від –15 до –18 °С. Після скидання осаду, якщо виготовляють солодке шампанське, до вина додають експедиційний лікер (суміш цукру, старого шампанського виноmaterіалу і коньяку), пляшку закорковують і оформляють відповідними етикетками та кольєретками. На цьому процес виробництва шампанського пляшковим способом завершується.

Суть акратофорного способу виробництва шампанського в безперервному потоці полягає в тому, що тиражна суміш піддається бродінню в потоці в системі герметично закритих ємкостей. Бродіння продовжується 26 днів. Після бродіння напій в останніх акратофорах охолоджують до температури –5 °С, фільтрують для відокремлення дріжджів і надання шампанському прозорості і розливостійкості, і розливають в пляшки з

наступним відповідним оформленням. Технологія виробництва впливає на смакові і ароматичні властивості шампанського. Так, в шампанському, виготовленому пляшковим способом знаходять характерний дріжджовий відтінок в смаку і букеті, який відсутній або дуже слабкий в акратофорному виробі.

2.9 Цикл життя вина. Дефекти, які виникають в процесі виробництва виноградних вин. Утворення, формування, дозрівання, старіння і відмирання вина

Натуральне виноградне вино за своє «життя» проходить три стадії – «народження», «дозрівання» і «старіння». Народження. Первинне формування вина відбувається по закінченню бродіння. Склад напою зазнає змін, і в першу чергу, органічних кислот. Вино стає більш м'яким, гармонійним. Відбувається освітлення вина. Дозрівання. Процес дозрівання вина триває до закінчення бродіння. До цього моменту не припиняється випадання білкових речовин і осаду. Вино стає прозорим. При дозріванні вино набуває розливостійкості, тобто, воно вже знайшло стабільний букет, смак і аромат і готові до розливу в пляшку. Процес може відрізнитися за часом, оскільки включає в себе витримку вина в пляшках і дубовій бочці. Наймолодшими серед дозрілих вин вважаються – молоді вина. Напій вважається таким до 1 січня наступного за врожаєм року. Молоді вина різкуваті на смак, за що їх часто називають «зухвалими».

Як і будь-якому живому організму, вину не уникнути старіння. Проте старі вина володіють особливим шармом. Завдяки тому, що вино ізольовано від взаємодії киснем, а відповідно окислення, воно набуває більш тонкий смак і аромат. Тривалість старіння залежить від багатьох факторів – типу вина, сорту винограду, року врожаю і т.д. і може складати від 3 до 5 і більше років.

Якщо порушувати технологічні процеси виготовлення вина або умови їх зберігання та настоювання, то це може призвести до виникнення різних пороків та дефектів вина. Хвороба вина – це зміна складу вина, яка виникає в результаті життєдіяльності різних хвороботворних мікроорганізмів. До найпоширеніших з них належать: цвіль, оцтове скисання, молочнокисле бродіння, мишачий присмак, ожиріння (тягучість, в'язкість) та інші хвороби. Дефекти вина – це зміна якості вина, яка виникає в ньому в результаті фізико-хімічних або біохімічних процесів. При цьому може змінюватися забарвлення вина, можуть з'являтися сторонні присмаки (терпкий, гіркий смак, дріжджовий присмак) і запахи, може випадати осад.

До основних причин виникнення хвороб та дефектів вина можна віднести:

- ✓ використання недоброякісної сировини (хворого, забрудненого винограду);
- ✓ порушення технології виготовлення;
- ✓ недостатня дезінфекція тари та обладнання;
- ✓ використання підсобних матеріалів низької якості;
- ✓ недотримання умов витримки та зберігання напою.
- ✓ Заходи щодо попередження та боротьби з даними недоліками вина:
- ✓ ретельна дезінфекція тари та обладнання;
- ✓ сортування винограду;
- ✓ регулярне доливання неповних ємностей здоровим вином при витримці напою;
- ✓ зберігання вина при низьких температурах тощо.

Попередження та своєчасне виявлення хвороб та дефектів вина має дуже важливе значення для здоров'я та самопочуття майбутніх споживачів.

2.10 Дефекти: білий, мідний, оксидазний, сірководневий запах вина, залізний (чорний і блакитний) кас

Залізний (чорний і блакитний) кас є результатом надлишкового вмісту заліза у вині (більше 10 мг/л). Вина втрачають гармонійний смак; у білих винах з'являється каламуть; червоні - втрачають блиск і чорніють.

Білий кас. Поява у вині білувато-сірого осаду фосфорнокислого окису заліза. Утворюється при наявності кисню в результаті перетворення розчинних закисних солей заліза в нерозчинні окисні.

Мідний кас. Дефект білих вин. Його виникненню сприяє наявність у вині надлишку міді, вільного сірчистого ангідриду, низька кислотність і підвищена температура зберігання. У вині з'являється осад буро-коричневого кольору .

Оксидазний кас. Дефект утворюється під впливом ферменту еноксидази у винах із недозрілого, підмороженого або ураженого плісенню винограду. Вино стає каламутним, погіршується його смак.

Сірководневий запах вина. Сірководень утворюється із вільної сірки, яка відновлюється ферментами дріжджів. Сірки потрапляє у вино з винограду, обробленого сіркою в процесі дозрівання; під час обкурювання бочок сіркою;

при використанні у виробництві цукру, до складу якого входить ультрамарин, який розкладається з виділенням сірки.

2.11 Організація робочого місця сомельє. Оснащення робочого місця сомельє необхідними меблями, інструментами, приладами та інше. Посуд, набори, столова білизна для подавання напоїв

Для обслуговування гостей напоями необхідно створити робоче місце, оснащене всіма необхідними меблями, інструментами, посудом та іншими аксесуарами. Для цього насамперед використовують приставний стіл невеликих розмірів (70 × 50 см), розкладний або стаціонарний, але обов'язково зручний при переміщенні від стола до стола. Наприставному столі сомельє проводить декантацію (переливання) вина в декантер у присутності гостей.

Для роботи сомельє необхідно мати (рис. 2.2):

- ✓ декантер (графин для вина) ємністю 1 л;
- ✓ ніж сомельє (штопор, різчик фольги);
- ✓ комірць на пляшку;
- ✓ термометр для визначення температури вина, підставки для червоного та білого вина;
- ✓ ємність для охолодження вина;
- ✓ лійку, спеціальну пробку, свічку в свічнику;
- ✓ тарілочку металеву для пробки⁴
- ✓ чашу сомельє, ручники, серветки лляні.



а



б

Рисунок 2.2 – Організація робочого місця сомельє: а – підготовлене робоче місце сомельє; б – початок процедури декантації

Стіл для споживачів сервірують відповідними чарками, келихами і фужерами. Цими предметами сомельє повинен вміти професійно користуватися з тим, щоб продемонструвати мистецтво подавання вина. Перш ніж подавати вино, треба впевнитися, що воно не має ознак зіпсованості, й довести його до потрібної температури.

ТЕМА 3 ОСОБЛИВОСТІ ПОЄДНАННЯ СТРАВ З ВИНОМ

План

3.1 Роль еногастрономії в формуванні винного асортименту ресторану. Основні принципи еногастрономії: «заборонний», «кольоровий», «регіональний», «соусний», «силовий» принципи, принцип взаємодії ароматів, принцип поєднання за м'якістю та жорсткістю, ціновий принцип.

3.2 Види та типи винних карт. Види винних карт (прейскурант, барна карта, винна карта). Типи винних карт (традиційна, регіональна, прогресивна, сортова).

3.3 Проведення аналізу мікросередовища перед складанням винної карти. Правила оформлення карти вин.

3.4 Рекомендації щодо вживання вин. Правила подавання вина.

3.5 Аперитиви. Роль аперитиву. Подання аперитиву. Правила подавання аперитивів, рекомендації щодо вживання вин, принципи поєднання сирів, м'яса, риби і вина.

3.6 Правила підбору асортименту вин, що буде доповнювати і вдало відтіняти страви закладу ресторанного господарства.

3.7 Представлення вина: білого та червоного. Передумови для відкривання пляшки вина у присутності гостя та на розкладному переносному столику. Температура подавання напоїв. Дегустація вина сомельє перед подаванням. Правила наповнення чарок для вина.

3.8 Правила та техніка декантування вина.

3.9 Способи підвищення оборотності винної карти. Навчання персоналу, додаткова мотивація персоналу, продажі вина побокально. Тематичні дегустації. Збалансована цінова політика. Еногастрономічні пари за спеціальною ціною.

3.1 Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту ресторану. Основні принципи еногастрономії: заборонний, кольоровий, регіональний, соусний, силовий, взаємодії ароматів, поєднання за м'якістю та жорсткістю, ціновий

Термін «еногастрономія» з'явився з поєднання слів «ено» і «гастрономія» або, іншими словами, «вино» і «комплекс правил і звичаїв приготування їжі». Це також мистецтво вибору вина, найбільш відповідного до кожної страви. Відсутність «еногастрономічної гармонії» в ресторані веде до багатьох проблем у сфері ресторанного бізнесу.

Меню, в якому пропонується загальний перелік усіх напоїв, ніяк не можна назвати винною картою ресторану. Також не можна назвати повноцінною винною картою меню, в якому алкогольні напої просто розбиті по категоріям (міцні алкогольні напої, виноградні вина, коктейлі). Причому, як правило, вибір обмежується 20-ма, максимум 30-ма позиціями. І тільки якщо в меню ресторану є окремий розділ, що містить як мінімум 100 позицій, різних за якістю і цінового діапазону, це можна назвати повноцінною винною картою ресторану.

Перший принцип «Забороняючий». Для забезпечення відповідності вин певним стравам необхідно дотримуватися певних правил (принципів).

Серед великої кількості страв та їх компонентів існують такі, що погано поєднуються або взагалі не сумісні з вином. Для їх супроводження в багатьох випадках доцільно підібрати інші напої. Передусім це жирна солена риба, в тому числі копчена, яка надає вину металевого присмаку. Цитрусові, в першу чергу лимони і грейпфрути, знижують чутливість язика і позбавляють можливості розрізнити відтінки смаку.

Подібні властивості має оцет і майонез. Шоколад та шоколадні цукерки, а також кава настільки сильно подразнюють смакові рецептори, що будь-які сухі вина у поєднанні з ними здаються пустими і водянистими. До «ворогів вина» можна віднести страви з високим вмістом деяких прянощів, наприклад ваніль і кориця. І, звичайно ж не варто суміщати вино і традиційні українські соління.

Другий принцип «Кольоровий». Це правило часто висловлюється в такій редакції: «біле – до риби, червоне – до м'яса». Його ґрунтовність продиктована здоровим глуздом: червоне вино надало б рибі металевий присмак, тоді як насичені страви із дичини і червоного м'яса здатні забивати смак більшості білих вин. В узагальненому формулюванні це правило звучить таким чином: вина і страви повинні відповідати одне одному за кольором або створювати

привабливі кольорові поєднання. В ресторанах, де подача вин і страв традиційно має виразний естетичний аспект, це особливо важливо.

Слід мати на увазі, що не існує правил без винятків. До білого м'яса курки, наприклад, можна подавати червоне і біле вина, легке червоне підходить до багатьох страв із риби, шампанське добре поєднується з ікрою. Слід визнати, що колір страви може лише дати підказку при виборі вина, звузити напрям пошуку, однак остаточне рішення має бути продиктоване іншими факторами.

Третій принцип «Регіональний». Вино того чи іншого регіону, як правило, чудово поєднується з місцевою кухнею, яка, в свою чергу, рельєфно підкреслює позитивність переваг вина саме цього регіону. Причина зрозуміла: з одного боку, і виноград, з якого роблять вино, і продукти, з яких готується їжа, – плоди однієї землі, з іншого – кулінарні традиції складаються століттями, і це цілком достатній аргумент, щоб визначити найкращі поєднання вин і страв. Недаремно в ресторанах будь-якої виноробної області – Бордо, Ріоха чи Тоскана – наголос робиться на місцеву продукцію. Це, однак, не означає, що французькі вина не можуть супроводжувати страви, наприклад, української чи китайської кухні.

Четвертий принцип «Соусний». Якщо при приготуванні страви вживається будь-яке вино, воно має подаватися до столу.

П'ятий принцип «Силовий» У випадку, коли пропонується подати дорогі або витримані вина, необхідно пам'ятати: щільні і важкі страви з густим соусом потребують сильних насичених вин з високим вмістом спирту, тоді як до легких слід подавати легкі вина. Цей принцип слід вважати одним із найважливіших. Якщо ним нехтувати, гарного поєднання не отримати – смак і аромат не зможуть проявити себе належним чином.

Шостий принцип «Взаємодії ароматів». Вина зі складним і/або сильним ароматом (букетом) краще подавати до страв з відносно легким ароматом і смаком. Наприклад, вина на основі каберне совіньйон, особливо витримані, гарні з біфштексом або бараниною на ребрах, шардоне – зі смаженою або запеченою рибою. Якщо подавати їх до страв з пікантними соусами, то аромати вина можуть «пригнічуватися», оскільки в подібному поєднанні буде більше конкуренції, ніж гармонії.

Сьомий принцип «Поєднання за м'якістю і жорсткістю». При підборі вин необхідно враховувати такі характеристики, як соковитість (м'якість, жирність) і жорсткість (твердість, щільність). Імовірно, що співвідношення між ними має бути зворотним. Наприклад, до жирної риби краще подати тверде, тобто з високою, навіть надмірною кислотністю, біле вино: жир «загасне» від кислоти і буде здаватися приємним (смажений палтус і не надто старе

Meursaault). Навпаки, до жорсткої риби підійде м'яке, маслянисте вино (судак і Vouvray).

Сильно просмажене і не здобрене соусом м'ясо потребує м'яких, оксамитних, переважно червоних вин, з добре «округленими» або слабкими танінами, тоді як м'ясо соковите або з кров'ю чи слабко просмажене добре переносить жорсткі, танінні вина.

Восьмий принцип «Ціновий». Хоча такий момент, як співвідношення ціни вина і страви, не має безпосереднього відношення до кулінарії, а тому не повинен бути в центрі уваги, нехтувати ним, особливо в ресторанах, не варто. До простих страв зазвичай подаються вина, які нічим особливим не відрізняються, тоді як вишуканість дорогих підкреслюють дорогі високоякісні напої. Не слід розуміти це спрощено: чим дорожча страв, тим дорожчим має бути запропоноване до неї вино. До рідкісних страв краще підійдуть гарні, але не великі вина.

Колекційні високої якості вина краще дегустувати взагалі окремо. Слід мати на увазі, що найбільш вдало поєднати вино і страву – це не наука, а скоріше, мистецтво. Тут не може бути точних математичних розрахунків і висновків, а також рівнозначних співвідношень. Вирішальними можуть бути «дрібниці»: консистенція соусу, прянощі, спосіб теплової обробки страви, персональні звички тощо. Багато гастрономів у пошуках нових відчуттів все частіше схиляються до нетрадиційних поєднань (устриці з легким червоним вином Graves). Хоча слід пам'ятати: перш ніж перейти до вільних імпровізацій, слід засвоїти класику.

3.2 Види та типи винних карт. Види винних карт (прейскурант, барна карта, винна карта). Типи винних карт (традиційна, регіональна, прогресивна, сортова)

У винну карту можуть входити або тільки вина або вина і всі інші алкогольні напої. Умовно всі винні карти можна розділити на три види. Першим видом можна назвати асортиментний перелік або преіскурант, характерний для пересічних закладів з обмеженим асортиментом вин, і включає в себе весь спектр пропонованих напоїв, – від горілки до безалкогольних напоїв, а також шоколаду, горішків, цигарок і т.д.

Другий вид можна назвати скоріше барною, ніж винною картою. Вона містить напої, розділені на три основні групи – загальний розділ міцних алкогольних напоїв з поділом на підгрупи (ром, віскі, горілка, джин, текіла, гіркі настоянки, коньяк), розділ вин і, нарешті, розділ вермутів, коктейлів і

безалкогольних напоїв. Крім цього, досить велике поширення одержало поділ алкоголю у винних картах за принципом споживання і логіки – аперитив, основна група вин, диджестив.

В групу аперитивів входять, крім класичних вермутів, шампанські та ігристі вина, деякі види міцних напоїв, які збуджують апетит – горілка, текіла, джин, віскі стандартних купажів, коньяки. Центральне місце, згідно з традицією, віддається винам. Диджестивна група включає в себе бренді, коньяки, лікери.

I, нарешті, третій вид – власне винна карта, в якій присутні тільки вина. Найбільш поширені чотири типи винних карт: *традиційна, регіональна, прогресивна і сортова*. Вибір карти залежить від типу ресторану, його кухні, підбору персоналу та контингенту гостей. Кожна з чотирьох типів карт має свої переваги і свої недоліки. При складанні традиційної винної карти напої групуються за стадіями трапези.

Типові її розділи, як правило, позначаються таким чином і в такому порядку: Аперитиви, Ігристі вина, Білі вина, Рожеві вина, Червоні вина, Десертні вина (білі, так і червоні), Диджестиви (включаючи кріплені вина і міцні спиртні напої). При цьому всередині кожного з перерахованих розділів вина і міцні спиртні напої розподіляються по країнам, регіонам, виробникам і цінам (від менших до більших).

Традиційна карта, як правило, хороша для ресторанів високої цінової категорії, ресторанів високої кухні і винних ресторанів. І гарна, як правило, саме тому, що гостями такого роду закладів здебільшого є люди підготовлені, тобто розбираються у винах і здатні зробити самостійний усвідомлений вибір. Втім, у традиційної картки існує і чимало недоліків.

Вона складна, що виражається насамперед у тому, що вина, абсолютно різні за характером і ціною, розташовані в ній поруч, а міцні спиртні напої зазначаються як серед аперитивів, так і серед диджестивів. В виду цього обставини, не надто обізнані в винах гості можуть відчувати серйозні труднощі при виборі, з чого випливає однозначний висновок: ресторани, склав свою винну карту за традиційним принципом, абсолютно необхідний штат сомельє.

У *регіональній винній карті вина* і міцні спиртні напої розподілені по країнам і регіонам, а всередині розділів – за стадіями трапези, типами, виробникам і цінами. Найбільш доцільно складання карти за цим принципом для ресторанів національної кухні, в асортименті яких переважають напої з якоїсь однієї країни, але є зразки і з інших.

Прогресивна винна карта поділяє вина на різні типи з урахуванням їх повноти й інтенсивності, смаку і аромату.

Класифікація ведеться як би по висхідній: від легких (фруктових, м'яких, приємних на смак) вин до сильних (сухим, солодким, важким, повнотілою, комплексним, багатим). В середині кожного розділу вина розподіляються на підставі того ж ознаки без урахування їх походження, виробника і ціни.

Класична прогресивна карта може містити такі розділи:

- ✓ сухі ігристі і шампанські вина;
- ✓ напівсолодкі ігристі і шампанські вина;
- ✓ солодкі ігристі вина;
- ✓ сухі, легкої інтенсивності білі та рожеві вина;
- ✓ сухі, середньої інтенсивності білі вина;
- ✓ сухі, сильної інтенсивності білі вина,
- ✓ напівсухі/напівсолодкі білі і рожеві вина;
- ✓ десертні білі вина;
- ✓ сухі, легкої інтенсивності червоні вина;
- ✓ сухі, середньої інтенсивності червоні вина;
- ✓ сухі, сильної інтенсивності червоні вина.

Основна особливість оформлення прогресивної винної карти полягає в тому, що кожна група вин забезпечується коротким описом, яке дозволяє гостю самостійно орієнтуватися в карті. Аналогічний опис може супроводжувати і кожен пропонований зразок вина. Наприклад, сухі, легкої інтенсивності білі вина можна характеризувати як «легкі», «малоалкогольні», «живі», «свіжі», «колючі», «квіткові», «фруктові», «мінеральні», «легко п'ються». У той час як для сухих, сильної інтенсивності червоних вид підходять такі епітети, як «багаті», «концентрований», «танінні», «потужні».

Виділяють також окремі різновиди прогресивної винної карти. В сортовій прогресивній карті вина групуються за сортами винограду (шардоне, совіньон, каберне, бордо і т.д.), а в середині розділів слідує в порядку, передбаченому класичної прогресивної карти.

У регіональній прогресивній винній карті спочатку шикуються в розділи по регіонах, а в розділах розташовуються так, як у звичайній прогресивної карті. Всі різновиди прогресивних винних карт вказують сорт і регіони з типово легкими винами перших сортів і регіонів з винами типово сильними.

Таким чином, прогресивна карта значно полегшує гостю вибір вина, а тому є практично ідеальним варіантом для ресторанів середньої цінової категорії з добрим вибором вин, де в штаті немає сомельє, обов'язки якого фактично виконують офіціанти.

Сортова винна карта розподіляє вина з сортів винограду. В середині розділів такої карти вина розподіляються по країнам, регіонам, виробникам і

цінами. Такий тип винної карти найбільше підходить для недорогих ресторанів, де відсутня сомельє, а велика частина представлених вин вироблена у країнах Нового Світу. Крім того, така карта може бути використана в винотеці.

3.3 Проведення аналізу мікросередовища перед складанням винної карти. Правила оформлення карти вин

При складанні винної карти *враховують стилістику меню* (італійська кухня, європейська, японська і так далі). Ці фактори визначають послідовність розташування окремих груп напоїв. Наприклад, в ресторанах з українською кухнею перелік вино-горілчаних виробів починається з горілки, гірких настоянок, наливки.

Потім включають вина виноградні ігристі, а також коньяки, лікери. Далі перелічуються пиво, прохолодні напої, соки, мінеральні води. Якщо заклад з японською кухнею – варто звернути увагу гостя на національні напої Японії і на ті напої, які максимально гармонують з японськими стравами.

Винна карта повинна відрізнятися від основного меню ресторану кольором, форматом, мати гарне оформлення, що гармонує з інтер'єром залу. Текс обкладинки має бути лаконічним, а обкладинка практичною. На обкладинці карт, як правило, розташовують логотип ресторану або бару. У невеликих барах та ресторанах карти вин оформлюються у вигляді ламінованих листів, а у більш дорогих ЗРГ найчастіше використовують шкіряні папки, які довго служать, зручні та приємні у використанні. Всі перелічені аспекти у карті обов'язково мають бути у наявності. Карта повинна враховувати будь-які зміни у винотеці ресторану. Карту вин аналізують та оновлюють звичайно у кінці року. При цьому без зміни залишаються базові напої, а недостатньо добре продавані виключаються та замінюються новими. У невеликих ресторанах і барах винні карти можуть оновлюватися раз на 3–4 місяці, тому рекомендується оформлювати карти вин на комп'ютері, для того щоб можна було легко замінювати сторінки з внесеними змінами. Карту вин складає сомельє або інший спеціаліст, що добре знається у винах. Винна карта повинна бути максимально інформативною, але не перевантаженою. У винній карті повинна бути легка навігація.

У класичному варіанті винна карта складається тільки з опису вин. Інші спиртні напої, лікери, пиво, коктейлі, соки, мінеральна вода, тютюнові вироби є предметом барної карти. Однак якщо вин у ресторані небагато, то всі ці позиції можна розмістити під єдину обкладинку, як це найчастіше і робиться.

Стосовно порядку розташування у карті описання вин, загальноприйнятого варіанта не існує, у кожній країні склалися свої стереотипи. Тому слід дотримуватися прийнятими у ресторанному світі класичних рекомендацій:

✓ аперитиви: шампанські та ігристі вина, легкі сухі білі та червоні вина, легкі алкогольні коктейлі, соки (включаючи фреши) та ін.

✓ вина: Франція (з розподіленням за регіоном та кольором вина), Італія, Іспанія, Німеччина, вина Нового світу, ін.

✓ диджестиви: коньяк, бренді, арманьяк, лікери, гіркі настойки, міцні алкогольні коктейлі.

Тобто вина та міцні алкогольні напої перераховуються у тому порядку, у якому вони звичайно вживаються під час трапези: аперитиви, вина, диджестиви. Вина, що продаються на розлив, краще об'єднати в окрему групу та винести на початок винної карти. Найдорожчі та найпрестижніші вина, що складають гордість ресторану, можна перерахувати на окремій сторінці. Як правило, у винній карті використовується дві мови, країни в якій розташований ресторан та англійська.

Але назви вина і міцного алкоголю ніколи досконально не перекладають і найчастіше пишуть на мові країни, в якій було вироблено вино.

Зверху кожного аркуша або біля кожної позиції повинна бути відзначена місткість продаваної продукції (наприклад, 750 мл, 375 мл, 150 мл, 50 мл). Також має бути вказана ціна спочатку за 1 порцію (100 мл) вина, та за всю пляшку.

3.4 Рекомендації щодо вживання вин. Правила подавання вина

Червоне сухе вино подають при кімнатній температурі 16–18 °С.

Добре підходить до:

- ✓ до червоного м'яса: дичини, яловичині, баранини, шашлику і грилю;
- ✓ до смаженої птиці, паштетів і до інших гострих м'ясних страв;
- ✓ до більшості сирів, піци, лазаньї, спагетті, фруктам (грушам, нектарини) і ягодам (малині, сливам);
- ✓ до деяких яєчних страв;
- ✓ до жирних і насичених супів;
- ✓ пряні вина складуть прекрасну компанію гострим стравам мексиканської та індійської кухні.

Поєднання червоного вина з рибою вважається незвичайним, але деякі кухарі називають його новою класикою. До риби потрібно подавати тільки

легкі вина, молоді і свіжі, такі як Долини Луари. велика кількість мікроорганізмів.

Сухе біле вино завжди подають охолодженим до температури 8–12 °С. Молоді білі вина подають при температурі 7–8 °С, більш витримані – від 9 до 10 °С, а багаті білі вина Бургундії, насичені білі вина долини Рони і Ельзасу та кращі білі вина Грава подають при температурі 10–12 °С. Біле вино подають:

- ✓ до риби, ікри, лобстерів, устриць;
- ✓ до білого м'яса: птиці і телятині; до нежирних ковбас і холодного м'яса, а також до салатів, заправлених майонезом, особливо до гострих, жирних і ситних;
- ✓ до негострих сирів і запіканок;
- ✓ до перших страв, зокрема, з рибної юшкою;
- ✓ до делікатесів техасько-мексиканської, таїландської та китайської кухні;
- ✓ до страв під вершковими і олійними соусами: смажена на грилі біла риба, запечений лосось, тунець, молюски, печеня з курчати і індички, спагетті.

Не слід поєднувати такі вина з гарячими стравами з червоного м'яса. Не слід забувати, що у цих вин, при всій їх насиченості, тонкий і крихкий аромат, який легко перебити занадто пряними стравами. (! Застереження - салат з додаванням оцту зіпсує смак вина). Але, як і інші правила, ці створені для того, щоб їх порушувати. Немає нічого ні страшного, ні ганебного в тому, щоб запивати м'ясо білим вином (повнотілі Chardonnay, Pinot Gris і Semillon можуть бути смачним до нього доповненням).

Використання рожевого вина універсально, найкраще вони підходять:

- ✓ до гарячих закусок – наприклад, креветки в часниковому соусі не розкриють усієї своєї принади в компанії ні з червоним, ні з білим вином. Найвдаліший вибір в подібному випадку – це напівсухе рожеве, яке своєю пронизливістю приборкає наполегливий часник, але легко і піддатливо зіграє на користь ніжного м'яса морепродуктів; до десертів з фруктів.

Шампанське прийнято пити охолодженим до температури 6–8 °С. Позитивною рисою шампанського є його універсальність. Шампанське можна подавати практично до будь-яких страв. Однак шампанське не сполучається з супами, оселедцем, м'ясом з капустою. За цими винятками шампанське підходить до всього, за умови, що буде правильно подано. Вирішальну роль грає температура напою. Кажуть, що тепле шампанське – це зіпсоване шампанське. Шампанське можна подавати до закусок. Найвишуканішими закусками до шампанського вважаються ікра і мигдальні горіхи; напівсолодке і

солодке ігристе, а також всі десертні вина подають тільки до десерту і з такими закусками, як негострі сири, печиво, фрукти, цукерки, морозиво.

Десертні і солодкі вина більш важкі і міцні, ніж сухі вина. Вони повинні мати температуру 12–16 °С. Їх прийнято подавати після головних страв: до десертів: тістечком, тортам, кремам і желе; до сирів. І, звичайно ж, не можна забувати про національні особливості – ви ніколи не зробите помилку, запропонувавши до якоїсь національної страви, вино, народжене на цій же землі.

Вже відомо, що одні і ті ж вина по-різному розкривають смак певної страви та навпаки. Нижче наведені ідеальні пари з вин і страв, перевірені часом і досвідом мільйонів гурманів і сомельє. Втім, жодне з них – не догма, тому завжди можна підібрати що-небудь ще. Шампанське та ікра – пара, яка діє за принципом контрасту. Свіже фруктове шампанське прекрасно відтіняє солонуватість ікри. Совіньон блан і французький козячий сир – пара, яка ідеально збігається у кислотності, текстурі і ароматі.

Червоні вина Ріохи і Паелья. Як відомо, страви національної кухні і місцеві регіональні вина здатні створити самі гармонійні ансамблі (так званий регіональний, або географічний, принцип гастрономії). Ось і в цьому випадку яскраве, молоде фруктове вино досить легке для того, щоб не «задавити» смак креветок або курчати паельї, але в той же час досить насичене для шафрану і чорізо.

Muscadet і устриці – одне з найкращих відомих поєднань. І вино, і устриці відрізняються мінеральними відтінками, яскравим ароматом і легкістю. Контраст кислотності вина і солонуватий устриць робить цей ансамбль бездоганим.

Вина з винограду барбера і овочі-гриль. Пікантне італійське вино Барбера створює чарівну пару зі смаженими овочами, скропленими оливковою олією.

Шардоне і лобстери – пара, яка не потребує представлення. Кислотність і маслянистість вина сприяють розкриттю багатого вершкового смаку лобстера.

Санджовезе і паста з томатним соусом – ще один приклад чудової пари, складеної за регіональним принципом.

Зинфандель і м'ясом барбекю – американська класика. Справжнє барбекю з димком – страва з інтенсивним смаком і ароматом, яке вимагає відповідного вина. Сильне, багате вино з каліфорнійського Зинфандель – одне з небагатьох вин, які не програють при подачі з м'ясом на грилі.

Сотерн і рокфор. М'який сир з цвіллю має специфічний аромат і ніжну, вершкову текстуру, а солодкі вина сотерн відрізняються потужним, багатим букетом, в якому присутня ціла гамма нюансів. При виробництві сотерн і сирів

типу рокфор не обходиться без участі благородної цвілі, яка і дозволяє настільки безпрограшно поєднувати ці елементи.

Вино і печиво. Існує лінія вишуканого печива, призначеного для більш повного розкриття смакових нот вина. У рецептурі є маса маленьких хитрощів. Так, замість звичайної кондитерської солі, яка майже не має смаку, для винного печива використовувалася кошерна сіль з більш великими кристалами і насиченим смаком. Автори печива стверджують, що якщо закушувати таким печивом маслянисте шардоне або каберне фран, вино набуває неповторних нот.

Вино не тільки доповнює *смак пасти*, а й допомагає організму впоратися з настільки калорійними стравами:

- ✓ паста з томатним соусом – червоне вино к'янті;
- ✓ паста з морепродуктами – білі сортові вина з шардоне, совіньона.

Можна взяти і ігристе вино, найкраще білий брют;

- ✓ паста з грибним соусом – вина з винограду сорту санджіовезе;
- ✓ паста з овочами – краще супроводжувати легкими, невідь ароматними рожевими винами;

- ✓ паста з сирною заправкою – шардоне або каберне-совіньон;

- ✓ паста з м'ясним соусом – ідеальний партнер бароло;

- ✓ паста з часниковою заправкою – біле вино піно гріджіо.

Вино і салати. Ідеальні пари з вин і страв:

✓ салат «Цезар» (салат ромен, грінки, сир пармезан, лимонний сік, оливкова олія, яйце, чорний перець і вотчерський соус) – санджовезе, шардоне;

✓ шефський салат (складається і яєць, зварених круто, смужок шинки, смаженої яловичини, індички або курки, сиру і зелені салату) – рислінг, совіньон блан;

✓ салат «Капрезе» (свіжа моцарелла, помідори-сливки, базилік, приправлені оливковою олією, поперчені і посолені) – піно гріджіо;

✓ салат з морепродуктів (з креветками, крабовим м'ясом, омарами, рибою, мідіями тощо – шардоне, піно гріджіо.

Головне, не перестаратися з заправкою для таких страв. Вона не повинна бути дуже пряної і насиченою, щоб не перебити ніжний смак морепродуктів) – шардоне, піно гріджіо;

✓ грецький салат (з помідорів, огірків, фети, грецьких маслин і червоної цибулі. Можна додати до нього болгарський перець і анчоуси. Приправи до грецького салату включають сіль, перець, орегано і базилік) – совіньон блан, сансер, вино верде;

✓ салат з курячим м'ясом (з овочами, фруктами, горіхами, цитрусовими, різними приправами) – рислінг, гевюрцтрамінер;

✓ фруктовий салат (салати з фруктами і ягодами мають багатий і насичений аромат і смак, відповідати їм будуть такі ж яскраві та насичені вина) – гренаш, каберне.

Складні продукти, ідеальні пари з вин і страв. Існують продукти, які з тих чи інших причин важко поєднуються з винами. Якщо вони домінують у страві, краще обійтися водою – це каперси, яйця, хрін, лимон і лайм, заправки і соуси на базі оцту, йогурту.

Щоб правильно підібрати вино до їжі, потрібно:

- ✓ визначити основні інгредієнти страви і те, з якого сорту (сортів) винограду зроблено вино;
- ✓ визначити основні смаки вина та їжі: солодкий, гіркий, солоний, кислий;
- ✓ визначити основні аромати вина та їжі;
- ✓ прийняти до уваги те, наскільки смак вина та їжі насичений і щільний;
- ✓ вибрати тактику: зіставлення близьких смаків або контрастних;
- ✓ не чіплятися за колір вина.

3.5 Аперитиви. Роль аперитиву. Подання аперитиву. Правила подавання аперитивів, рекомендації щодо вживання вин, принципи поєднання сирів, м'яса, риби і вина

Аперитиви належать до збуджуючих апетит напоїв, які п'ють перед їжею. З вин гарними аперитивами вважаються терпкі сухі сорти хересу, білі портвейни. Кращим аперитивом фахівці вважають вермут з льодом, розбавлений фруктовим соком або газованою водою.

Традиція подавання спиртного перед їжею для збудження апетиту сформувалась наприкінці XIX ст.: спочатку подають чарку спиртного у вигляді аперитиву, потім класичну їжу, що складається із холодних закусок, основної страви, сиру (у Франції) і десерту, після чого – кава і диджестив.

Аперитивом можуть бути вермути, напої з хініном та інші ароматизовані вина із рослинної сировини з гіркуватим присмаком, адже гіркота збуджує апетит та стимулює виділення шлункового соку. Роль аперитиву можуть відіграти також інші напої, однак слід бути обережним – надто солодкі або міцні можуть подавити апетит, замість того, щоб його збудити.

Виходячи з цих міркувань, в якості аперитиву можна рекомендувати шампанське або білі вина: міцні («Мадера», «Херес», «Марсала» тощо) і столові («Цинандалі», «Гурджаані» та ін.). Таким чином, назва «аперитив» поєднує різні напої, які належать до окремої категорії спиртного, властивістю

якого є вживання до початку трапези. До них подають легку закуску, щоб пом'якшити вплив алкоголю на порожній шлунок.

В якості аперитиву подаються коктейлі, кріплені і напівсолодкі вина, горілка, соки, а в теплу пору року ще й вода та пиво.

При подачі аперитиву поряд з напоями гостям пропонують закуски, тим більше якщо в меню банкету вони не передбачені й обслуговування за столом починається з подачі супу. Із закусок можна подати канапе, сандвічі, тарталетки, воловани з різноманітними начинками, розтягаї, пиріжки і т. ін. Відомі класичні гастрономічні поєднання страв і вин: біле вино – риба, червоне – м'ясо та сири тощо.

3.6 Правила підбору асортименту вин, що буде доповнювати і вдало відтіняти страви закладу ресторанного господарства

До традиційних супроводжень для білих вин належать холодні (крім заправлених оцтом) і гарячі закуски, страви з нерибних продуктів моря, риба смажена, приготована на парі і в соусі. Для цього можна використати сухі білі вина Франції. До них рекомендують устриці, морські равлики і мідії, краби, раки, а також рибу без соусу – смажену або на парі. Більш «округлі», м'якші за смаком білі бургундські вина можна рекомендувати до таких страв:

- ✓ до устриць добре підійде Puligny-Montrachet, а також білі вина Graves (Chateau Fieuzal, Chateau Smith Haut-Lafitte);
- ✓ до судака в білому соусі – лаурські Savennieres або Anjou Blanc;
- ✓ до морського язика в свіжому вершковому маслі – Mercurey, Meursault або Chassagne-Montrachet;
- ✓ до омара з ваніллю – Corton-Charlemagne, Montrachet або Chablis, «Les Clos»;
- ✓ до спаржі підійде Gewurztraminer або Muscat d'Alsace, до судака, запеченого з кислотою капустою, – Riesling Grand Cru. До цієї групи вин відносять ельзаський Gewurztraminer Vendanger Tardives або Sauternes (Chateau d'Yquem, Chateau Lafaurie-Peyraguey, Chateau Filhot та ін.)

Біле вино можна подавати також до м'ясних страв. Подібні поєднання потребують від вина насиченості смаку, має значення також рік врожаю. До курчати з трюфелями можна подати бургундське (Corton-Charlemagne 1990 року, Batard Montrachet 1989), бордо (Laville Haut-Brion 1993, Dom De Chevalier 1990) або шампанське (Dom Ruinart 1990, Taittinger Comtes de Champagne 1989).

Рагу із телятини подається з плодовими винами: сухим Vouvray, Savennieres, білим Mercurey.

Червоне сухе вино традиційно поєднується з найрізноманітнішими стравами: ковбасами і паштетами, домашньою птицею і дичиною, шинкою – в'яленою і вареною, білим і червоним смаженим м'ясом, а також м'ясом червоним тушкованим, маринуваним, глазурованим, рагу тощо.

Молоді і легкі червоні вина подають дещо охолодженими (близько 14 °С). Це вина сорту гаме (від Beaujolais Nouveau до Beaujoias-Villages), а також Saumur-Champigny, червоні Anjou Sancerre, ельзаський Pinot Noir. Вони чудово доповнюють стіл з різноманітними ковбасами, а також підійдуть до смаженої курки чи качки.

Якщо подають червоне м'ясо – мариноване і смажене, то рекомендують такі червоні вина: Cotes du Rhone, Cotes de Provence, деякі прості – Bordeaux. Основну групу червоних вин, на які розрахована більшість традиційних гастрономічних поєднань, складають вина (вміст від 12,5 % спирту) структуровані, пряні і, як правило, більш витримані. Оптимальна температура їх подавання – близько 17 °С. До найбільш насичених за смаком бордоських або бургундських вин класу Grand Cru, а також до кращих вин Долини Рони чи області Cahors класичним доповненням є яловичина. Ронські Gigondas або Chateauneuf-du-Pape, бордоські Saint-Estephe або Medoc підходять до філе із яловичини з перцем; вина Margaux, Hermitage, Cote Rotie і більш прості сортови – до філе яловичини на грилі.

Телятина на грилі добре поєднується з червоними винами Graves, а також бургундськими Pommard, Volnay, Santenay, Beaune. Смажена свинина потребує більш легких вин – Cotes du Rhone, Cornas, Loire, Anjou, Chinon, Medoc, Bordeaux. Курча, запечене з томатами і часником, добре підходить до південних французьких вин Bandol, Crozes-Hermitage, Corbieres, Costieres de Nimes. До баранини підходять такі, як Cahors, Chateauneuf-du-Pape. Нирки з перцем можна поєднати з бордо (Pomerol, Saint-Emilion) та бургундським (Cotes de Nuits Marsannay).

Класична страва з ягнятини, «carre d'agneau», супроводжується кращими Cru з бордоських регіонів: Pauillac, Saint-Estephe, Saint-Julien, Graves, Pomerol. Суха і напівсуха мадера добре поєднується із закусками. Не менш якісні вина слід подавати і до дичини. Лань, кабан та інші представники лісової фауни краще розкривають свій смак у супроводі старих вин (витримування до кількох десятків років), а саме Pomerol, Margaux, Pauillac, Saint-Emilion, Cotes de Nuits, Gevrey-Chamberlin, Clos des Vougeot, Romanee-Saint-Vivant, La Tache.

Можливе поєднання червоного вина з рибою. До риби слід пропонувати вина із не дуже сильним і не особливо танінним смаком: найбільш легкі з червоних вин Бордо, багато червоних бургундських, а також молоді й свіжі червоні вина Луари. Якщо соус, під яким подається риба, досить густий, можна запропонувати до страви трохи важчі і структуровані вина Бургундії або Бордо.

При подаванні делікатесу «фуа гра» можна рекомендувати як солодкі, так і червоні вина Pomerol, Corton або Volnay. Поряд з винами Франції широко використовуються вина інших країн. Так, рибні закуски можуть поєднуватися із сухими білими винами: Ркацителі Одеське, Аліготе Коктебель, Soave Doc. Lamberti (Італія), Вазисубані, Ереті, Цинандалі тощо;

М'ясні – з сухими червоними Cabernet Sauvignon (Аргентина), Sunrise Pinot Noir (Чилі), каберне кримське, а також сухими білими Аліготе Коктебель, Ркацителі Інкерманське, сухим рожевим вином Пікнік тощо. Із закусками добре поєднується суха і напівсуха Мадера.

До рибних других страв можна рекомендувати сухі білі вина: Перлина Степу, Шабське біле, Аліготе Коктебель, Ркацителі Інкерманське, Soave Doc. Lamberti (Італія), Вазисубані, Цинандалі, Твіші; до рибної страви, приготованої на грилі, сухе червоне вино Sunrise Pinot Noir (Чилі).

До м'ясних других страв можна подати сухі червоні вина Каберне, Оксамит України, Heredad de Varoja Gran Reserva (Іспанія), Negru de Purcari (Молдова), Sunrise Cabernet Sauvignon (Чилі), Сапераві, Мукузані, а також сухе біле вино: Цинандалі, Гурджаані та ін.

Другі страви з домашньої птиці вдало поєднуються як із сухими білими винами – Вазисубані, Цинандалі, Гурджаані, так і з сухими червоними – Мукузані, Сапераві тощо.

До страв із дичини в основному рекомендуються червоні сухі та кріплені вина типу мадери чи портвейну.

Солодкі вина, виготовлені з винограду запізненого збору, завдяки чому в них підвищується вміст цукру, або вина, бродіння яких було затримано спиртом, щоб зберегти цукор, який не добродив, можна рекомендувати як аперитив. Вони гарні і з десертами.

Солодкість вин можна визначити за назвами: шампанське екстра-брют (Extra-brut) – цукру до 6 г/л, шампанське брют (Brut) – 0–15 г/л, екстра-сект (Extra-Sec) – дуже сухе (12–20 г/л), сек (Sec) – сухе (17–35 г/л), деми-сек (DemiSec) – напівсухе (35–50 г/л), ду (Doux) – солодке (більше 50 г/л). Використання шампанських вин залежить від їх солодкості. Шампанське брют можна рекомендувати на аперитив, до рибних страв, морепродуктів. Шампанське напівсухе добре поєднується з фруктами, десертними та легкими

стравами із птиці. Всі шампанські вина рекомендується вживати охолодженими у відерці з льодом і водою, оскільки тепле вино здається млявим, а переохолоджене не дає можливості оцінити його делікатну структуру.

Кріплені вина – це класичні диджестиви (digestive), тобто напій, що сприяє травленню. Тому їх можна вживати після обіду, навіть без десерту. Поряд з цим вони поєднуються з певними стравами. Так, червоний портвейн рубі (піву) краще використовувати як десерт. Англійці п'ють його з лимонним соком. портвейн тоні (tawny) є гарним десертом. Охолодженим до 12 °С його використовують в якості аперитиву. Білий охолоджений портвейн добре поєднується з лимонним, апельсиновим соками та ягодами. Кращі портвейни вживають, як коньяк – поволі потягуючи і насолоджуючись вишуканим букетом. Міцна Мадера рекомендується до перших страв, десерту, кави, а також як компонент коктейлів, пуншів, крющонів, грогів.

Відмінним аперитивом є Херес – «король аперитивів». Як столовий напій сухий Херес підходить практично до будь-якої страви, солодкий добре поєднується з десертом.

Підводячи підсумок усім перерахованим комбінаціям вин і страв, можна зробити висновок, що ці рекомендації близькі до традиційних. Температура подавання вин склалася на основі багатолітньої практики їх вживання.

3.7 Представлення вина: білого та червоного. Передумови для відкривання пляшки вина у присутності гостя та на розкладному переносному столику. Температура подавання напоїв. Дегустація вина сомельє перед подаванням. Правила наповнення чарок для вина

У процесі подавання вина виділяють декілька послідовних стадій: *представлення вина, відкривання пляшки, дегустація вина, наповнення чарок.* Пляшка з білим вином виноситься в зал, як правило, в кулері (відерце з льодом), червоне – в кошику. Подавання дорогого вина повинно бути більш урочистим. Приймаючи замовлення або рекомендуючи вино, офіціант повинен назвати його – точно так, як воно описано у винній карті. В обов'язковому порядку називаються: регіон виробництва (апеласьон), торгова марка і рік врожаю (міллезім). Може бути названа і країна, де вироблено вино. З перерахованого у винній карті ніколи не називаються ресторанний індекс (артикул) і ціна. Ємність пляшки згадується лише тоді, коли вона відрізняється від стандартної (0,75 л.).

Крім того, часом не зайве буває переконатися, що гість розуміє, яке вино він замовив. Тому можуть перераховуватися основні дегустаційні характеристики вина, перш за все колір (біле, рожеве, червоне), екстрактивність (водянисте, легке, середньої екстрактивності, насичене), вміст цукру (сухе, напівсухе, напівсолодке, солодке). Крім того, розповідаючи про біле вино, доречно згадати про ступінь його кислотності (агресивне, зелене, тверде, свіже, нервове, помірної кислотності), а говорячи про червоне вино – про силу (слабке, середньої сили, сильне) і ступеня пом'якшення (оксамитове, м'яке, різкувато, різке, в'язке, агресивне). Можна сказати і про факт ігристості вина, якщо замовлено саме таке. Якщо при прийомі замовлення не перерахувати дегустаційні характеристики, то можливі конфлікти з гостем).

Пляшка відкривається в присутності гостя, який замовив вино (рис. 3.1).



Рисунок 3.1 – Організація процесу подавання вина

Це можна зробити на столі, якщо там достатньо місця, або на спеціально принесеному розкладному столику з підносом. Якщо пляшка в кулері, у ньому її можна й відкрити. Ставиться вона таким чином, щоб гість міг бачити етикетку. В момент відкривання пляшку не прийнято повертати навколо своєї

осі, її можна тільки злегка нахилити. Спочатку, якщо можливо, знімають акцизну марку і видаляють верхню частину термоусадочного ковпачка. Для цього його підрізають або по середній частині, що знаходиться на горлечку пляшки кільцевого приливу, або – що зручніше – під ним (1). Підрізання ковпачка вище кільцевого приливу – не помилка, а лише відхилення від канонів. Також не вважається помилкою зняти ковпачок повністю, хоча зовнішній вигляд пляшки від цього програє.

Горлечко пляшки потрібно протерти серветкою (2). Для відкоркування пляшки штопор вгвинчують чітко по осі корки (3). Дуже важливо повністю пройти її, але не проткнути наскрізь, оскільки тоді у вино неминуче потраплять крихти. Потім пробку обережно висувають, але не до кінця, а так, щоб її частина довжиною приблизно в половину сантиметра залишалась у пляшці. Після цього її треба витягти рукою, намагаючись уникнути гучного звуку, понюхати, щоб упевнитися у відсутності неприємних запахів, і уважно оглянути.

Сліди вина (особливо червоного) присутні на корку завжди. Вони можуть підніматися до її середини і навіть вище, важливо лише, щоб вони в жодному місці не досягали верхнього краю. Якщо таке все-таки трапилося – значить, пробка підтікала, як внаслідок, в пляшку разом з повітрям проникали хвороботворні мікроорганізми і ймовірно, що вино зіпсоване. Відкрити пляшку без проблем не вдається в таких випадках:

- ✓ якщо пробка «приклеїлась» до горлечка, можна спробувати нагріти його під струменем теплої води, а потім, щоб «зрушити» корок, натиснути на штопор;

- ✓ якщо пробка зламалась, треба вгвинтити штопор у решту під кутом і намагатися діяти обережно, щоб не проштовхнути її в пляшку; якщо це все-таки сталося, декантація стає обов'язковою;

- ✓ якщо у вино потрапили два–три маленьких шматочки пробки, на них можна не звертати уваги, особливо якщо гостя обслуговує сомельє; якщо їх забагато – вино краще декантувати. Після того як пробку вийняли, горлечко (в т. ч. зсередини) протирають серветкою, потім «підкатують» бічною стороною пробки, щоб зняти решту ворсинок. Пробку кладуть перед гостем на маленьку тарілку або проколюють спеціальною шпилькою на ланцюжку, що дає можливість повісити її на горлечко пляшки або декантера.

Сомельє наливає в свій келих або спеціальну чашу – тастевен кілька мілілітрів вина, швидко оцінює його зовнішній вигляд, аромат (букет) і смак на предмет доброякісності й відповідності типу. Якщо воно виявляється зіпсованим, сомельє вибачається і приносить іншу пляшку. Якщо ж результати

дегустації задовільні, він, за необхідності, декантує вино, а потім дає його скуштувати замовнику. Офіціант, на відміну від сомельє, не дегустує вино.

У цьому випадку доброякісність продукту оцінює сам гість, що значно підвищує вірогідність виникнення конфліктних ситуацій. Слід мати на увазі: вино пропонується для дегустації відвідувачам ресторану, щоб вони могли обговорити його якість і температуру подавання, а не відповідність власному смаку. При подаванні вина офіціантом декантація, якщо вона необхідна, здійснюється після того, як гість дає свою згоду.

Отримавши дозвіл замовника, сомельє наливає вино гостям (рис. 3.2), починаючи, як правило, з дам. Якщо за столом присутні служителі релігійного культу, їх обслуговують першими. Останнім наповнюється бокал гостя, який замовив вино. Наливаючи вино, сомельє, по можливості, стоїть справа від гостя і тримає пляшку в правій руці. Якщо він змушений підходити зліва, то перекладає пляшку (декантер) в ліву руку.



Рисунок 3.2 – Процес наливання вина з декантеру в бокал

Пляшку слід тримати таким чином, щоб присутнім за столом було видно етикетку. Не слід обгортати горлечко пляшки серветкою, її тримають у вільній руці, щоб за необхідності «підхопити» стікаючу краплю. При наповненні бокалу ігристим вином його можна тримати в лівій руці з нахилом, а пляшку – у правій. Після наповнення чарок пляшку з білим вином залишають у кулері (краще, якщо він стоїть на спеціальній підставці), з червоним – на столі. Якщо пляшка з червоним вином не лежить у кошику, її ставлять на особливу (краще металеву) тарілочку, а іноді – на скатертину. Підливають вино не часто, щоб не

виглядати настирливим, однак і не чекати, поки бокал спорожніє. Біле вино підливають частіше, щоб воно не надто нагрівалось у бокалі.

Після того як пляшка спорожніє, слід поцікавитися, чи не бажає гість ще вина. При повторному замовленні, навіть якщо гість потребує те саме вино, що й першого разу, декантер і бокали всіх присутніх за столом замінюють. Змішувати в бокалі вино з різних пляшок не можливе.

Декантування полягає в переливанні вина з пляшки в іншу ємність – як правило, в спеціальній графин, або «декантер». Декантер може мати різну форму, але обов'язково бути із прозорого скла або кришталю. Це необхідно не тільки для того, щоб насолоджуватися зовнішнім виглядом вина, – при декантації важливо слідкувати за процесом. Мета декантування полягає, по-перше, у відокремленні вина від природного осаду, по-друге, насиченні його киснем. П'ятнадцять-двадцять років тому декантування було більш ніж необхідним для дозрілих вин (від 10 до 25 років), оскільки в той час вони практично не фільтрувалися. Через деякий час після початку пляшкового витримування у вині з'являвся досить.

Щоб запобігти ситуації, коли гість уже в другому налитому йому бокалі виявляє осад, необхідно продемонструвати клієнту замовлену пляшку і обережно її декантувати. Частки осаду не є ознакою зіпсованого вина. Це результат природного процесу, який починається на 5–10-му роках зберігання вина і посилюється між 10-м і 25-м роками. Відтоді як винороби почали застосовувати сучасні способи фільтрування, у винах навіть 15–20-річного віку осаду стало менше. Тому сьогодні декантування служить, в основному, для досягнення іншої мети – збагачення вина киснем. Аромат його при цьому розкривається, а смак молодих, ще агресивних танінів стає м'якшим. Щоб не відкорковувати пляшку за годину до обіду, «кисневу недостатність» вина можна компенсувати при переливанні в графин.

Чим швидше воно увійде в контакт з повітрям, тим скоріше стане готовим до вживання. Існують вина, які не рекомендується декантувати. До них належать:

- ✓ дуже молоді червоні вина (божоле та інші вина з винограду гаме, просте бордо, ельзаське піно нуар);
- ✓ більшість рожевих вин;
- ✓ дуже молоді білі вина на базі сортів совіньйон, шенен, шардоне і деяких інших: сансер, мюскаде, пуйі-фюме, просте бордо, антре-де-мер, білі вина: Рони, Прованса, Ленгедока і Руссильйона, Анджуйські, Бургундські (пті шаблі, шаблі, бургонь-аліготе);
- ✓ шампанське брют, біле і рожеве;

✓ дуже старі вина, віком 20–50 років. Пляшку старого вина краще відкоркувати на 40 хвилин раніше.

До вин, які потребують декантування, належать:

✓ зрілі червоні вина чудових років врожаю, які, незважаючи на свій 10–15-літній вік, усе ще можна вважати молодими (врожаї 1982, 1985, 1986, 1988, 1989, 1990 років);

✓ вина років з чудовою якістю врожаю, таких як 1945, 1961, 1982 років. І все ж передбачити реакцію вина, яке знаходилось у пляшці більш ніж 30 років, доволі складно;

✓ ще не повністю розкриті червоні вина гарних сортів або середніх років врожаю (1983, 1991, 1992, 1993, 1994, 1997 років);

✓ червоні вина кращих із недавніх врожаїв: 1995, 1996, 1998 років, які відкорковувати не рекомендується (Grand Cru, Vieilles), але на які вже існує попит. Єдиним способом покращення смакових якостей такого типу вин є декантація;

✓ більшість білих вин «Grand Cru» віком від 5 до 15 років – бургундські, монраше, кортон, шарлемань, батар, шевальє, мерсо, пулиньї, шассань, а також білі замкові;

✓ декантації потребують також портвейни.

3.8 Правила та техніка декантування вина

Декантація складається з трьох етапів.

На першому етапі декантування на прямокутному або круглому підносі розміщують:

✓ скляний графин, кошик для вина з пляшкою, набір для відкриття пляшки (штопор, різчик фольги), невелику запалену свічку, щоб спостерігати за осадом у пляшці, рушник для витирання горлечка пляшки після її відкоркування (особливо це стосується старих вин, на пробці яких ззовні з'явилася природна пліснява), бокал для дегустації, відповідні чарки для вина.

На другому етапі декантування необхідно:

✓ продемонструвати пляшку гостю і оголосити назву замку (фірми), регіону виробництва, рік врожаю;

✓ відкоркувати пляшку безпосередньо у присутності гостя;

✓ налити небагато вина у графин, потім перелити його в дегустаційний бокал. Після цього сомельє дегустує вино. Якщо воно дуже дороге, його

дегустує сомельє, метрдотель або головний менеджер. Якщо вино тхне пробкою чи виявляються інші серйозні дефекти, то краще його відразу ж замінити.

На третьому етапі декантування вміст пляшки переливають у графин таким чином, щоб вино розтікалося якомога ширше по внутрішній стінці графина. При цьому воно насичується повітрям. Залежно від якості та зручності кошика для вина дозволяється обережно дістати з нього пляшку перш ніж перейти до декантації. Якщо на столі є вільне місце, то графин, а також пляшку, яку взяли з кошика, із закріпленою біля горлечка пробкою виставляють на стіл. Якщо він дуже малий, то графин залишають на столі, а пляшку – на спеціальному візку.

3.9 Способи підвищення оборотності винної карти. Навчання персоналу, додаткова мотивація персоналу, продажі вина побокально. Тематичні дегустації. Збалансована цінова політика. Еногастрономічні пари за спеціальною ціною

Способами підвищення оборотності винної карти є:

1. Навчання персоналу (теорія, практика, дегустація, еногастрономія), додаткова мотивація персоналу;
2. Продаж побокально (з карти і додаткові сезонні пропозиції);
3. Тематичні дегустації;
4. Еногастрономічні пари за спеціальною ціною;
5. Регулярне оновлення карти.

Персонал ресторану повинен добре орієнтуватися у винній карті, та вміти не тільки правильно підібрати вино для певної страви, а й порекомендувати вино гостю відповідно від його смакових побажань. Задня ще більшої ефективності даного способу підвищення оборотності винної карти можна розробити, наприклад, винагороджувальну систему для мотивації персоналу.

В залежності від того, хто буде вашою цільовою аудиторією, такими напоями і слід наповнювати винну карту. Якщо заклад має чітко виражену концепцію, неповторний стиль і позиціонує себе як «ресторан високого рівня», то і винна карта повинна відповідати цій концепції, а саме: пропонувати гостям напої не нижче певного рівня (це стосується всіх розділів алкоголю від пива до міцних напоїв), мати певні принципи (наприклад, в нашій карті ні «столових вин»). Варто також враховувати соціальний статус ваших гостей і їх готовність купувати той чи інший напій, це вплине на кількість позицій і їх рівень.

Місце розташування закладу. Не варто нехтувати таким важливим чинником. Може виявитися так, що Ви розраховуєте на одну цільову аудиторію, а відвідує Ваш заклад зовсім інша цільова група, а все через місце розташування.

Тип закладу. Кожен тип закладу передбачає свої особливості при складанні винної карти. Наприклад, для бару лідируючі позиції швидше за все, залишаться за міцними алкогольними напоями, пивом і коктейлями, а кількість позицій вин буде відносно невеликим. Кафе відрізняється від інших закладів громадського харчування демократичними цінами і невеликим вибором страв і напоїв. Як правило, пропозиція щодо вин та інших спиртних напоїв у кафе досить скромне і представлено недорогими позиціями.

До складання винної карти слід визначитися з постачальниками вина. В ідеалі постачальник повинен проаналізувати клас і концепцію ресторану, представити своє бачення винної карти, обґрунтувати свою пропозицію і навчити зберігати і продавати вино. Оскільки винна карта не є постійною і ситуація на складі винної кампанії також змінюється, необхідно постійне спілкування з постачальником. Отже, дуже важливим критерієм для оцінки рівня ресторану і його винної карти особливо є рівень цін на вина.

Помилково думати, що чим дорожче напої, тим краще заклад. Безумовно, в асортименті вищих закладів повинні бути дорогі найменування розкішних вин, але також і хороші вина повинні бути за прийнятною ціною для людей середнього достатку. Саме орієнтація на різноманітного відвідувача є ознакою хорошого і успішного закладу ресторанного господарства.

Перед тим, як складати винну карту у ресторані або іншому ЗРГ, треба заздалегідь продумати як будуть поєднуватися різні вина зі стравами, які пропонує нам ресторан. Бо поєднання вина та страви – одна з найскладніших завдань, яка може виникнути під час обслуговування гостя, оскільки обговорюється питання смаку. Однозначно, можна відповісти, що вино повинно доповнювати смакову гаму страви, до якого воно подається, а не домінувати над ним – і навпаки. Вибір вина залежить від його характеру, букета, кольору, зрілості і т. д. Також не можна забувати про те, що людині не властиво кожен день їсти одну і ту ж їжу і завжди існує прагнення до різноманітності. До того ж, у виноробстві і кулінарії, як і в мистецтві, неможливо зробити два абсолютно однакових страви або вина.

Важливою особливістю ресторану або винного бару є побокальний продаж вина. Адже не завжди споживач готовий купити цілу пляшку вина, особливо якщо поруч немає компанії, з якою можна розділити враження. Він може спробувати значну кількість різних вин, спробувати не з метою отримати

сп'яніння, а щоб познайомитися з новими варіантами вина і його поєднань з їжею. Не можна сказати, що побокально продаж вин – це новинка для українських ресторанів. Але донедавна побокально асортимент обмежувався 5-10 позиціями, головним чином через те, що в закладах не було спецобладнання для такого способу продажу.

Часто (і не тільки в Україні), ресторатори встановлюють націнку на побокально позиції значно вище, ніж на позиції, які продаються попляшково. Так вони сподіваються покрити ризики, пов'язані з продажем побокально. Високі ціни не стимулюють споживачів пити більше вин в ресторані і дійсно з'являються ризики, але якщо інвестуючи в винну карту, змусити вина працювати, встановлюючи менші націнки, то можна заробити на звороті.

За даними досліджень, можна розробити рейтинг вин, які найчастіше продаються побокально: Червоні вина:

I місце – каберне совіньйон (31,6 %);

II місце – піно нуар (19,9 %);

III місце – мерло (15,3 %).

Що стосується білих вин:

I місце – шардоне (44,8 %);

II місце – піно гриджіо (23,2 %);

III місце – совіньйон блан (15,5 %).

Для тих кому цікаво дізнатися побільше про різноманітні вина, є два різні способи познайомитися з ними, а також з виноробними традиціями різних країн: поїхати на виноробне господарство до певної країни-виробника вин або сходити на тематичну дегустацію. На дегустаціях можна отримати уявлення про вина з різних регіонів або з різних сортів винограду, особливості їх приготування, і найголовніше, можна скуштувати декілька видів вин в одному місці. Якщо ресторан буде проводити подібні тематичній дегустації вина, то це буде слугувати не тільки одним з способів підвищення оборотності винної карти, а й реклами даного закладу в цілому.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гель І.М. Історія розвитку виноградарства : навч. посіб. / І. М. Гель; Львів. нац. аграрн. ун-т. – Львів, 2016. – 246 с. – Існує електронна версія. (Режим доступу: <http://www.lnau.edu.ua/lnau/attachments.pdf>, вільний).
2. Алкогольні напої : студентська бібліотека «Букліб». – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <https://buklib.net/books/24191>, вільний (дата звернення: 20.12.2022). – Назва з екрана.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник ; [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид.; перероб. та доп. – Електронні текстові дані. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с. – Режим доступу: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/p_yatnicka_n_o_red_organizaciya_obsługovuvannya_u_zakladah_r.pdf, вільний (дата звернення: 20.12.2022). – Назва з екрана.
4. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов, В.А. Русавська. – Електронні текстові дані. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с. – Режим доступу : https://tourlib.net/books_ukr/arhipov-rusavska.htm, вільний (дата звернення: 20.12.2022). – Назва з екрана
5. Техніка професійної дегустації вина. Дегустатор вина: опис та характеристика професії, як стати сомельє. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <https://kvartiraartenda.com.ua/degustator-vina-opis-ta-karakteristiki-profesi%D197-yak-stati-somelye/>, вільний (дата звернення: 20.12.2022). – Назва з екрана.

Навчальне видання

СВІДЛО Карина Володимирівна,
КАРПЕНКО Людмила Костянтинівна

ЕНОГАСТРОНОМІЯ

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно–ресторанна справа)*

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
За авторською редакцією
Комп'ютерне верстання *К. В. Свідло*

План 2022, поз. 186Л

Підп. до друку 12.01.2023. Формат 60 × 84/16.
Електронне видання. Ум. друк. арк. 4,2

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017