Содержание

Введение 2

1. Ассортимент и классификация товара 3

2. Вина Грузии 7

2.1. Сладкие вина Грузии 7

2.2. Красные вина Грузии 11

2.3. Белые грузинские вина 15

3. Условия и сроки хранения 18

4. Правила продажи товара 19

5. Подготовка товара к продаже 21

6. Оформление торговой документации на товар 22

Заключение 23

Список используемой литературы 24

# Введение

Виноградные вина, так же как и водку принято относить к алкогольным напиткам, но ни по своим пищевым и вкусовым качествам, ни по воздействию на организм эти напитки не равноценны, не одинаковы, и разница между ними не в пользу водки.

В противоположность водке умеренное количество виноградного вина полезно.

Человеку, понявшему всю тонкую прелесть хорошего виноградного вина, водка представляется отупляющим напитком.

Наличие в виноградном вине таких питательных веществ, как органические кислоты, минеральные соли, витамины, фосфор, пектины и др., определяет благотворное воздействие умеренного количества этого напитка на организм человека.

При некоторых заболеваниях, а также в период выздоровления после перенесенной болезни вино предписывается врачами как тонизирующее средство, способное увеличить сопротивляемость организма.

Известны также бактерицидные, антисептические свойства вина, его способность обеззараживать воду и уничтожать некоторые болезнетворные микроорганизмы.

По своим радиоактивным свойствам виноградные вина не уступают многим целебным минеральным водам.

Наряду с этими гигиеническими, лечебными и питательными качествами виноградное вино завоевало мировое признание, главным образом благодаря своему вкусу, аромату, букету и тому ощущению прилива бодрости, которое дает человеку умеренное количество хорошего вина.

По составу, цвету, аромату, тончайшему букету, питательным и вкусовым достоинствам и свойствам виноградные вина достигли высокого совершенства, а их ассортимент чрезвычайно широк.

# 1. Ассортимент и классификация товара

Алкогольными называются напитки в состав которых входит алкоголь – спирт. К ним относят: спирт, водка, ликероводочные изделия, ром, виски, виноградные вина, плодово-ягодные вина, коньяк.

Спирт этиловый - пищевой получают из сахаросодержащего сырья и крахмала. Сущность производства спирта заключается в сбраживании дрожжами сахара. В зависимости от содержания примесей и крепости спирт выпускают: экстра 96,5%, высшей очистки 96,2%, первого сорта 96%.

Водка – крепкий алкогольный напиток, получаемый путем разбавления этилового спирта-ректификата водой до крепости не менее 40% об. С последующей очисткой смеси.

Различают две группы водок: обыкновенные и особые.

К обыкновенным относятся водки, являющиеся водно-спиртовыми смесями.

К ним относятся такие водки, как Обыкновенная старорусская, Экстра, Пшеничная, Сибирская.

Особыми считаются водки, при производстве которых использованы различные вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус и запах и смягчающие жгучий вкус спирта.

Ассортимент этих водок: Русская, Российская, Столичная, Московская особая, Лимонная, Посольская и др.

К ликероводочным изделиям относят: настойки, наливки, ликеры, пунши, десертные напитки, апперетивы, особые водки.

Ликероводочные изделия получают путем смешивания спирта ректификата со спиртованными морсами и соками.

Настойки а) горькие и бальзамы 30-60% спирта; б) настойки сладкие и полусладкие от 16% до 40% спирта и 10% сахара.

Наливки содержат большое количество сахара 30-40% и спирта 18-20%.

Ликеры:

а) крепкие 35-45% спирта, до 50% сахара

б) десертные 25-30% спирта, до 50% сахара

в) кремы 20-23% спирта, до 60% сахара.

Пунши – малоалкогольный тонизирующий напиток спирта до 20%, сахара 30-40%.

Десертные напитки содержат 12-16% спирта, сахар 14-30%. Отличаются фруктово-ягодным ароматом.

Аперитив – напиток вызывающий аппетит, так как в его состав входят горькие пряности. Сахар 4-18%, спирт 15-35%

Ром – крепкий алкогольный напиток, приготовленный из ромового спирта. Получают путем сбраживания тростникового сахарного сиропа. Ром выдерживают в дубовых бочках в течение 5 лет. Сахар 2%, спирт 45%.

В зависимости от экстрактивности и органолептических свойств различают ром двух типов — легкий и тяжелый.

За рубежом, главным образом на Кубе и в Пуэрто-Рико, производят легкий ром, характеризующийся слабым ароматом.

Тяжелый ром имеет интенсивные цвет, вкус и аромат. Производимый ранее в небольших количествах в нашей стране Советский ром относился к типу тяжелых.

Ром — прозрачная, светло-коричневая жидкость с золотистым оттенком, без помутнения и осадка. Вкус рома мягкий, слегка жгучий, аромат специфический ромовый. Напиток используют для приготовления коктейлей, пуншей, ликеров, мороженого, кондитерских изделий и в чистом виде (разбавленном или неразбавленном).

Виски — крепкий алкогольный напиток, получаемый перегонкой сброженного зернового сусла (на основе риса, кукурузы, сухого ячменного солода) и выдержкой сырого спирта в обожженных изнутри дубовых бочках.

В зависимости от использованного зернового сырья различают виски ржаное, кукурузное (маисовое) и смешанное. При выдержке из обугленной дубовой клепки в спирт незначительно экстрагируются фенольные вещества, происходят сложные взаимодействия этих веществ и исходных веществ сырого спирта. Созревание и старение виски, улучшающие его вкус и аромат, аналогичны процессам, протекающим в роме и коньяке, но обугленная поверхность бочки замедляет экстракцию красящих и других веществ, поэтому интенсивно коричневая окраска не появляется.

Перед выпуском виски купажируют со спиртом-ректификатом высшей очистки, сахарным сиропом (для смягчения вкуса), дистиллированной водой и фильтруют. Крепость виски 45% об. и выше. Употребляют чаще в разбавленном виде с водой, или содовой, или тоником.

Коньяк – это крепкий алкогольный напиток 40-57% спирта. Приготовлен из коньячного спирта, полученного путем перегонки столовых, виноградных вин. Золотистый оттенок образуется в результате выдержки в дубовых бочках не менее трех лет. Различают ординарные, марочные, коллекционные коньяки. Ординарные – выдержка от трех до пяти лет. Обозначают звездочками 3,4,5. Марочные – срок выдержки более шести лет. Коньяк К. В.- выдержанный, возраст от шести до семи лет. Коньяк В. В. К.- выдержанный высшего качества, возраст 8-10 лет. Коллекционный коньяк – возраст более 10 лет. Выдержан в дубовых бочках не менее 5 лет, а далее в бутылках.

Виноградные вина получают путем сбраживания виноградного сока с мизгой или без. Содержание сока от 9% до 20%. Виноградные вина делят на сортовые и купажные. В зависимости от качества и сроков выдержки виноградные вина делят на ординарные, марочные, коллекционные.

Ординарные выпускают в продажу без длительной выдержки, но не ранее чем через три месяца после изготовления.

Марочные вина – это высококачественные вина полученные из определенных сортов винограда. Часто одного и того же винодельческого района, выдержаны не менее 1-1,5 лет.

Коллекционные вина – это марочные вина особо высокого качества, которые после выдержки предназначенной для марочных вин выдерживаются не менее трех лет в бутылках.

В зависимости от технологии изготовления виноградные вина делят на следующие группы:

Столовые 9-14% спирта;

сухие 0,3% сахара;

полусладкие 3-8% сахара;

Крепленые вина 12-20% спирта;

Ароматизированные вина – с настоем трав и цветов;

Игристые вина – в состав входит связанная углекислота;

Шипучие вина – готовят из ординарных вин путем искуственного насыщения углекислотой.

Плодово-ягодные вина получают путем сбраживания сока плодов и ягод. Различают сортовые и купажные. По технологии производства подразделяют на восемь групп: игристые, шипучие, столовые, некрепленые, медовые, ароматизированные, полусладкие, фруктовые.

# 2. Вина Грузии

##

## 2.1 Сладкие вина Грузии

Грузия является очагом культурного виноградарства и виноделия. Без преувеличения можно сказать, что виноградная лоза и человек родились на земле Грузии в одно и то же время.

Просветительница Грузии Святая Нино пришла в Грузию из Кападокии с крестом виноградной лозы в руках. Этот крест был связан ее волосами и виноградная лоза была, есть и будет символом веры грузинских христиан.

В Грузии лоза и вино идеализированы, они встречаются в архитектуре, фольклоре, поэзии и кулинарной культуре. Благодатная земля Грузии, жгучее солнце, умеренный климат, неутомляемый, целеустремленный труд донесли до нас около 500 аборигенных сортов виноградной лозы, что является важнейшим памятником материальной культуры Грузии.

За последний период в Грузии происходит оживление отрасли виноградарства и виноделия. Особенно значительных успехов достигла "Грузинская Компания Вин и Алкогольных напитков" (GWS), которая была учреждена в 1993 году и начала производство в 1994 году.

Учредителями компании являются французская мультинациональная компания "Перно Рикар" и физические лица из Грузии. Цель GWS - производство высококачественной грузинской винопродукции, ее популяризация и реализация на внешнем и внутреннем рынке. Компания владеет более 500 гектарами собственных виноградников и контрольным пакетом акций нескольких винных заводов в основных районах виноделия Грузии.

Продукция GWS успешно продается на рынках 15 стран мира, в том числе в США, Японии, России, Украине, Голландии, Азербайджане, в Прибалтики и других странах.

Хванчкара - природно-полусладкое столовое красное вино.

Производится на западе Грузии в высокогорном регионе Рача, район - Амбролаури, на очень ограниченной территории. До советской эпохи его называли "вино Кипиани" в честь князя Кипиани, затем вино переименовали в Хванчкару. Это, пожалуй, самое популярное полусладкое грузинское вино в бывшем Советском Союзе. Специалисты из GWS традиционно подвергают вино брожению с помощью уникальных дрожжевых штаммов, придающих неповторимые качества напитку.

Цвет: вино имеет темно-рубиновые тона и густоту сладкого напитка.

Аромат: сильно развитый сортовой букет, отличается легкими вишневыми характеристиками с оттенками специй и легкими дрожжевыми нотками.

Вкус: характеризуется мягкими чистыми оттенками специй и спелых фруктов и, вместе с тем, приятной терпкой структурой. Присутствие интенсивной сладости фруктов дополняется привкусом дуба, приобретенного в процессе ферментации. Долгий привкус приятно радует сладостью и легкой кислотой.

Киндзмараули - природно-полусладкое столовое красное вино.

Это вино, которое всегда пользовалось большим успехом благодаря богатству букета и высокому качеству. Изготавливается в ограниченном количестве из винограда саперави, возделываемого исключительно на склонах кавказского хребта в кварельском районе в Кахетии. Ягоды винограда собирают, когда они накопили достаточное количество сахара, что обеспечивает естественное сохранение сахара в соответствующем объеме алкоголя.

Цвет: вино отличается глубоким бордовым цветом и особой густотой сладкого напитка.

Аромат: наполнен оттенками спелых ягод, с преобладанием ежевики и черной смородины.

Вкус: вкус характеризуется богатством спелых фруктов и вместе с тем приятной мягкостью. Присутствие кислоты и терпкости полностью компенсируется сладостью сахарных фруктов.

Ахашени - природно-полусладкое столовое красное вино.

Так же как и Кинзмараули, Ахашени изготавливают из виноградного сорта саперави. Отличие между этими двумя винами в том, что виноград для изготовления Ахашени собирают на противоположной стороне долины в кахетинском регионе, где сорт отличается несколько другими характеристиками.

Цвет: вино отличается глубоким бордовым цветом с темно-гранатовым оттенком и особой густотой сладкого напитка.

Аромат: наполнен мягкими оттенками спелых ягод, пряностей и перца.

Вкус: вкус фруктовый и очень мягкий. Природная сладость гармонирует с терпкостью и легкой кислинкой.

Оджалеши - природно-полусладкое красное вино.

Сорт винограда оджалеши является одним из древнейших и исторически знаменитых среди грузинских сортов винограда. Произрастает в регионе Лечкуми и является самым богатым по разнообразию качеств букета из всех других сортов региона. Вино подвергается брожению в традиционных дубовых бочках с добавлением дрожжей. Только хорошо отфильтрованное сырье используется для изготовления этого тонкого вина с богатым букетом. GWS является основным производителем напитка из этого региона.

Цвет: вино светится в бокале замечательным рубиновым цветом с оттенками бордового.

Аромат: Вино радует букетом вишневых ароматов с пряным оттенком.

Вкус: вкус отличается утонченной терпкой структурой, отлично сочетающейся со сладостью, характерной для этого сорта винограда, восхищает пряными оттенками и мягким маслянистым привкусом.

Пиросмани - полусладкое столовое красное вино.

Производится из сорта винограда саперави. Он славится своими способностями придавать вину богатство букета, глубину цвета, а также нежно-кисловатый привкус. В GWS считают, что виноделие - это искусство, и именно поэтому одно из вин было названо в честь грузинского художника-примитивиста Пиросмани.

Цвет: молодое вино имеет глубокий бордовый цвет, по мере созревания после 4-5 лет оно приобретает мягкие красноватые оттенки.

Аромат: представляет собой букет фруктовых тонов с преобладанием ежевики и черной смородины, молодое вино имеет также оттенки черного перца. Соблазнительные богатство и интенсивность аромата не дадут вам остаться равнодушным и не попробовать великолепный напиток.

Вкус: насыщен оттенками спелых ягод, но не имеет сильного привкуса алкоголя, свойственного этому сорту вина. Кислота отличается мягкостью и ровностью. Вкус ежевики и черной смородины создают ощущение сладости. Мягкий и интенсивный привкус спелых фруктов и дуба смягчает насыщенность букета.

Алазани - полусладкое столовое красное вино.

Эти полусладкие красные и белые вина, производящиеся в регионе Кахетии из сортов винограда саперави и ркацители, названы именем большой реки, чтобы подчеркнуть их особенные насыщенность и спелость. После ферментации и естественной стабилизации, вино смешивается до получения нежного полусладкого столового напитка с легким фруктовыми оттенками и низким содержанием кислоты.

Цвет: молодое вино имеет светло красный цвет, в течение первых двух лет цвет приобретает краснокирпичные оттенки.

Аромат: обладает характеристиками спелых ягод - приятными и сладкими.

Вкус: вино имеет яркие оттенки черники и достаточно сладкий привкус, что делает его идеальным столовым освежающим напитком.

Алазани - полусладкое столовое белое вино.

Производится в кахетинском регионе из сорта винограда ркацители.

Цвет: молодое вино имеет светлый соломенный цвет, который в течение первого года приобретает глубину и более темный оттенок.

Аромат: характеризуется мягкими и сладкими оттенками фруктовой косточки.

Вкус: наполнен сладостью спелых фруктов и имеет также яркие оттенки сушеных фруктов и достаточно сладкий привкус.

Твиши - природно-полусладкое белое вино.

Цоликоури - прекрасный сорт винограда, из которого приготовляют это вино и который хорошо вызревает в прохладных условиях района, неизбалованного солнцем, и сохраняет кислоту во время периода вызревания. Виноград выращивается в высокогорном районе западной Грузии - Рионском ущелье, микрорайоне Твиши. В вино при брожении добавляют натуральные дрожжи, которые придают напитку особый неповторимый аромат.

Цвет: вино имеет желтоватый цвет соломы со светло янтарными тонами.

Аромат: нежный и тонкий, сочетает оттенки свежих плодов и маслянистых дрожжей.

Вкус: приятно бодрит свежестью лимона и оставляет мягкий дрожжевой привкус с легкой кислинкой, оттененной сладостью спелых фруктов.

## 2.2 Красные вина Грузии

Тамада - сухое вино.

Саперави - уникальный сорт винограда Грузии, редко встречающийся где-либо еще в мире. Он славится способностями придавать вину богатство букета, глубину цвета, а также нежный кисловатый привкус.

Ягоды винограда обрабатываются на нескольких винных заводах Грузии под тщательным контролем высококвалифицированной команды специалистов GWS. После ферментации и естественной стабилизации холодной зимой, вино смешивается до получения интенсивных фруктовых характеристик. Оттенок дуба и молочной ферментации обогащает букет напитка.

Цвет: глубокий бордовый, по мере созревания после 4-5-го года выдержки приобретает красноватые оттенки.

Аромат: букет фруктовых тонов с оттенками дуба. Соблазнительные богатство и интенсивность аромата не дадут вам остаться равнодушным и не попробовать великолепный напиток.

Вкус: насыщен оттенками спелых ягод, но не имеет сильного привкуса алкоголя, свойственного этому сорту вина. Кислота отличается мягкостью и ровностью. Привкус спелых фруктов и дуба смягчают интенсивную насыщенность букета, придают вину округлость.

Мукузани - сухое вино

Мукузани является гордостью виноделов Грузии среди других грузинских вин и спиртных напитков. Вино делают из лучшего винограда урожая, которое подвергают брожению при низких температурах с добавлением специально выведенных дрожжевых штаммов. Затем вино выдерживают в дубовых бочках в течение 3 лет, чтобы получить богатый букет напитка. Мукузани по праву считается одним из лучших сортов сухих красных вин, изготовляемых из саперави. GWS гордится тем, что является одной из немногих компаний, производящих это великолепное вино.

Цвет: глубокий красный цвет; налитое в бокал, оно приобретает кирпичный оттенок.

Аромат: оттенок дуба присутствует, но не перебивает тончайший фруктовый аромат ежевики.

Вкус: яркий вкус ежевики оттеняется привкусом дуба. Вкус спелых фруктов и сухой кислоты раскрывается на языке как цветок.

Напареули - сухое вино

Оригинальное марочное вино. Готовится из винограда сорта саперави, возделываемого в Телавском районе региона Кахетии. Выпускается с 1890 года.

Цвет: темно-гранатовый.

Аромат: ярко выраженный сортовой букет с оттенками дуба.

Вкус: бархатистый, полный, гармоничный.

Старый Тбилиси - сухое вино

GWS собирают только лучшие ягоды сорта саперави со всех виноградников Грузии, которые затем подвергаются брожению при строго определенном температурном режиме для получения особой фруктовой свежести и аромата. Особенно ценятся низкорослые культуры, дающие вину особенный цвет и аромат. После ферментации и естественной стабилизации в течение холодной зимы, вино смешивается до получения интенсивных фруктовых характеристик. Оттенок дуба и молочной ферментации обогащает букет напитка.

Цвет: глубокий рубиновый цвет, по мере созревания после 4-5-го года выдержки приобретает красноватые оттенки.

Аромат: букет фруктовых тонов с преобладанием ежевики и черной смородины, молодое вино имеет также оттенки перца.

Вкус: насыщен оттенками спелых ягод, но не имеет сильного привкуса алкоголя, свойственного этому сорту вина. Кислота отличается мягкостью и ровностью. Вкус ежевики и черной смородины создают ощущение сладости. Вино мягкое и интенсивное, привкус спелых фруктов и дуба смягчают насыщенность букета.

Саперави - сухое вино

Готовится из винограда сорта саперави, возделываемого в регионе Кахетия. Выпускается с 1886 года.

Цвет: темно-рубиновый.

Аромат: хорошо развитый приятный букет, умеренный оттенок дуба.

Вкус: свежий, гармоничный, бархатистый.

Аладастури - сухое вино

Аладастури - сорт винограда, произрастающий в западной части Грузии недалеко от Зестапони. Виноградные ягоды - очень нежные и дают легкие красно-вишневые напитки с кисловатой структурой. Компания GWS задалась целью вырастить новые оригинальные сорта винограда на территории Грузии и представить их миру. Это долгий и трудоемкий процесс, так как очень часто виноградники находятся в запущенном состоянии и дают виноград очень низкого качества. После ферментации и естественной стабилизации в течение холодной зимы, вино смешивается до получения интенсивных фруктовых характеристик. Оттенок дуба и молочной ферментации обогащает букет напитка.

Цвет: светло-красный, в течение первых двух лет цвет приобретает краснокирпичные оттенки.

Аромат: обладает изысканными вишневыми характеристиками с оттенками горелого дуба и ванили.

Вкус: отличается легкостью и нежностью вишневых оттенков и кисловатой структуры. Тонкий привкус дуба дополняет нежный фруктовый букет. Напиток радует долгим свежим привкусом.

Алаверди - полусухое вино

Слово "алаверди" имеет по крайней мере два значения для жителей Грузии. Во-первых, это название одной из самых знаменитых церквей Грузинской Православной религии, и, во-вторых, это слово употребляется, когда тамада за грузинским столом просит одного из гостей продолжить начатый тост. GWS производят полусухие красные и белые вина, легкие и приятные, идеально подходящие для грузинского застолья. Эти вина более мягкие и легкие, чем другие сорта вин, предлагаемые GWS. Виноград перерабатывается на винном заводе Ачинебули под тщательным контролем высококвалифицированных специалистов GWS. После ферментации и естественной стабилизации, вино смешивается до получения нежного полусухого столового напитка с легким фруктовыми оттенками и низким содержанием кислоты.

Цвет: светло красный, в течение первых двух лет цвет приобретает краснокирпичные оттенки.

Аромат: обладает характеристиками плодов вишни и тутового дерева - незамысловатыми и сладковатыми.

Вкус: легкий, cлегка сладкий. Вино имеет яркие оттенки клубники и достаточно терпкий привкус, что делает его идеальным столовым напитком.

## 2.3 Белые грузинские вина

Тамада - сухое вино.

Тамада - так называют большого знатока тостов, и ни одно застолье в Грузии нельзя представить без вина или тамады. Эта древняя традиция была преобразована в торговую марку GWS <Тамада>. Вино было подвергнуто легкой молочной ферментации для получения маслянистого оттенка послевкусия. Вкусовые ощущения носят ярко выраженные фруктовые характеристики, а затем постепенно вино раскрывает свои более тонкие неповторимые особенности букета.

Цвет: искрящийся цвет соломы и кристальная чистота.

Аромат: тонкий аромат спелой дыни с оттенками свежего хлеба.

Вкус: отличается свежестью и тонкостью с привкусом дыни и фруктовой косточки, привкус - кисловатый и маслянистый.

Старый Тбилиси - сухое вино.

GWS создали эту новую марку как дань традициям грузинского виноделия и его знаменитого белого виноградного сорта. Название <Старый Тбилиси> происходит от названия древней столицы Грузии, основанной королем Вахтангом Горгасали в 5 веке. Согласно представлениям короля Вахтанга о Тбилиси GWS создали вино молодости и жизнелюбия из винограда Ркацетели, собранного с лучших виноградников Грузии. Напиток был подвергнут брожению и смешан по исторически сложившимся традициям грузинского виноделия.

Цвет: соломенный цвет с нежными оттенками зеленого.

Аромат: нежные доминирующие оттенки цитрусовых плодов.

Вкус: свежесть и нежный привкус лимона с зеленым яблоком.

Цинандали - сухое вино.

"Цинандали" является гордостью виноделов Грузии среди других грузинских вин. Вино делают из лучшего винограда урожая, которое подвергают брожению при низких температурах с добавлением специально выведенных дрожжевых штаммов. Затем вино выдерживают в дубовых бочках в течение 2-3 лет, что придает вину богатство букета.

Цвет: светлые или более темные оттенки цвета соломы с примесью нежно зеленого, независимо от возраста, а также поразительной кристальной чистотой.

Аромат: оттенки тропических фруктов и спелой дыни, легким оттенком ванили, подаренным добротными дубовыми бочками.

Вкус: свежесть и маслянистый привкус дыни, затем - ощущение благородной кислоты, оттеняющее тонкий фруктовый привкус.

Гурджаани - сухое вино.

"Гурджаани" является гордостью виноделов Грузии среди других грузинских вин и спиртных напитков. Вино делают из лучшего винограда урожая, которое подвергают брожению при низких температурах с добавлением специально выведенных дрожжевых штаммов. Затем вино выдерживают в дубовых бочках в течение 2 лет, чтобы получить богатый букет напитка.

Цвет: светло или темно соломенный, кристальной чистоты.

Аромат: содержит характеристики косточкового фрукта и спелой дыни с яркими медовыми оттенками зрелого вина.

Вкус: первые вкусовые ощущения - свежесть и привкус сушенного абрикоса, привкус - долгий и кисло-фруктовый.

Вазисубани - сухое Белое вино.

"Вазисубани" является гордостью виноделов Грузии среди других грузинских вин и спиртных напитков. Вино делают из лучшего винограда урожая, которое подвергают брожению при низких температурах с добавлением специально выведенных дрожжевых штаммов. Затем вино выдерживают в дубовых бочках в течение 1,5 лет, чтобы получить богатый букет напитка.

Цвет: вино имеет искрящийся светлый цвет соломы и обладает кристальной чистотой.

Аромат: тонкий цитрусовый аромат с оттенками спелой дыни.

Алаверди Белое - полусухое вино.

"Алаверди" - название одной из самых знаменитых церквей в Грузинской Православной религии, также это слово употребляется, когда тамада за столом просит одного из гостей продолжить начатый тост. Виноград перерабатывается на винном заводе Ачинебули под контролем высококвалифицированной команды специалистов GWS. После ферментации и естественной стабилизации вино смешивается до получения нежного полусухого столового напитка с легким фруктовыми оттенками и низким содержанием кислоты.

Цвет: светлый соломенный цвет, в течение первого года приобретает более темный оттенок.

Аромат: оттенок фруктовой косточки.

Вкус: легкая, неприторная сладость; оттенки сушенных фруктов и терпкий привкус.

# 3. Условия и сроки хранения

Виноградные и плодово-ягодные вина хранят либо в дубовых бочках, либо в бутылках. Игристые и шипучие вина выпускают в специальных бутылках выдерживающих давление не менее восьми атмосфер. Вина хранят в полутемных помещениях, в горизонтальном положении, при температуре +8+16%С. Столовые полусладкие вина хранят при температуре 2+8% С. Гарантийные сроки хранения вина, зависят от вида вина. Для коньяка гарантийный срок не установлен.

# 4. Правила продажи товара

Настоящие правила регулируют отношения, возникающие между продавцом и покупателем при продаже алкогольной продукции в розничной торговле.

Продажа алкогольной продукции осуществляется только при наличии лицензии, выданной в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Продавец обязан представить покупателю соответствующую информацию с указанием номера лицензии, срока ее действия и органа, выдавшего ее. Эта информация должна размещаться в удобных для ознакомления местах.

Настоящие правила в наглядной и доступной форме доводятся до сведения покупателей.

Информация в обязательном порядке должна содержать на русском языке следующие сведения:

* наименование и цена алкогольной продукции
* данные, подтверждающие проведение сертификации алкогольной продукции
* наименование производителя и страна происхождения алкогольной продукции
* государственные стандарты, требования которых алкогольная продукция должна соответствовать
* объем алкогольной продукции в потребительской таре
* наименование основных ингредиентов, влияющих на вкус и аромат алкогольной продукции
* содержание в алкогольной продукции вредных для здоровья веществ
* противопоказания к применению алкогольной продукции
* дата изготовления и срок годности.

Продавец обязан иметь оформленные в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, копию справки к товарно-транспортной накладной или копию справки к грузовой таможенной декларации в отношении импортной алкогольной продукции и представлять их по требованию покупателя.

Не допускается продажа алкогольной продукции:

* без подтверждения легальности ее производства и оборота
* без информации о проведении обязательной сертификации и не маркированной законом
* некачественной и опасной для здоровья людей
* с содержанием этилового спирта более 18% объема готовой продукции в полистироловой таре, жестяных банках и упаковках типа ”тетрапак”
* иностранного производства, маркированной товарными знаками российских изготовителей, без наличия у импортера соответствующей лицензии на использование товарного знака российских изготовителей
* лицам, не достигшим возраста 18 лет
* в детских, учебных, культовых и лечебно-профилактических учреждениях и на прилегающих к ним территориях
* в бутылках без этикеток, грязных, с явными признаками боя, с поврежденной укупоркой, имеющей общее помутнение, посторонние включения, осадок (кроме коллекционных вин

Продажа алкогольной продукции осуществляется с применением контрольно-кассовых машин в соответствии с действующим законодательством. Продавец обязан выдавать покупателю погашенный кассовый чек или иной документ, удостоверяющий факт покупки.

# 5. Подготовка товара к продаже

Алкогольная продукция должна храниться в соответствии с требованиями нормативных документов на соответствующий вид продукции.

Алкогольная продукция размещается по группам и маркам. Перед продажей алкогольной продукции продавец обязан проверить ее качество по внешним признакам, наличие всей необходимой документации.

При продаже алкогольной продукции продавец к образцам имеющегося в продаже товара прикрепляет ценники с наименованием продукции, цены, включающей стоимость посуды и расфасовки.

Продавцы, осуществляющие в городах розничную продажу алкогольной продукции с содержанием этилового спирта более 13% объема готовой продукции должны иметь стационарные торговые и складские помещения общей площадью не менее 50 кв. метров, охранную сигнализацию, сейфы для хранения документов и денег, кассовые аппараты.

При продаже вин в розлив в ценнике указываются наименование и цена за 1 литр и 0,1 литра.

На предприятиях общественного питания в прейскурантах на алкогольную продукцию должны быть указаны: наименования напитков, емкость бутылки, цена за всю емкость бутылки, а также за 100 или 50 граммов. Рабочие места продавцов осуществляющих продажу алкогольной продукции в розлив, должны быть оснащены соответствующим торговым оборудованием, мерным инвентарем, посудой.

# 6. Оформление торговой документации на товар

Лицензия.

Сертификат.

Товарно-транспортная накладная или копия справки к грузовой таможенной декларации (в отношении импортной алкогольной продукции).

#

# Заключение

Производство вина известно с древнейших времен. В настоящее время виноградные вина производят примерно в 45 странах мира. Разнообразие вин поражает, они имеют много поклонников в разных странах.

В Грузии основным является производство высококачественных натуральных вин, а также виноматериалов для игристых вин и коньяков.

Столовые вина получили свое наименование в связи с тем, что в винодельческих районах они являются винами ежедневного потребления постоянной и привычной принадлежностью стола. По определению виноделов одним из наиболее привлекательных достоинств белых столовых вин является их свежесть, то есть создаваемое ими во рту освежающее ощущение холодка. Обладая приятной кислотностью, эти вина хорошо утоляют жажду и особенно должны рекомендоваться в летние, жаркие месяцы. Разнообразные питательные вещества, содержащиеся в белом столовом вине, и небольшая спиртуозность позволяют использовать их и в диетических целях.

Из винограда саперави и каберне приготовлены прославленные красные столовые вина Грузии. Особенно гармоничны по вкусу и аромату густо окрашенные столовые вина Кахетии.

Ярко выраженный букет характерен для столовых вин, которые вырабатывают из винограда каберне с участка Телиани совхоза "Цинандали".

Без вина не обходится ни один праздник. Вино можно подавать как к горячим блюдам из мяса и рыбы, так и к разнообразным десертам. Вино нежное, ароматное и приятное на вкус.

#

# Список используемой литературы

1. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации (В ред. Постановления Правительства РФ от 16.11.95 №1364)

2. Издание ”Кулинар” 1992 г. Галина Петровская

3. Справочник “Вина”