РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА

Факультет туризма гостеприимства и технологии питания

Кафедра менеджмента гостеприимства

Контрольная работа

По дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых продуктов»

тема**: «Виноградные вина»**

Москва

2008

**1) Что называют виноградным вином?**

Виноградными винами называют алкогольные напитки, полученные путем спиртового сбраживания сахаров виноградного сока или сока с мезгой и содержащие от 8 до 20% спирта.

**2) Заполните схему классификации виноградных вин**

Виноградные вина

цвет

способ

получения

качества

 и сроки выдержки

белые

натуральные

специальные

розовые

красные

молодые

без выдержки

выдержанные

марочные

коллекционные

**3) Каковы отличительные особенности натуральных виноградных вин?**

**Натуральные вина** подразделяются на сухие, сухие особые, полусухие, полусладкие.

**Сухие натуральные вина.** Эти вина имеют крепость 9 – 16% об., не более 80 г./дм3 сахара и 6 г/дм3 кислот. В зависимости от сорта винограда и способа переработки они бывают белыми, розовыми и красными. Основной особенностью их изготовления является полное выбраживание сусла, в результате чего весь сахар используется дрожжами.

**Белые сухие натуральные** вина бывают от светло-соломенного до темно-золотистого цвета с различными (чаще всего с зеленоватыми) оттенками, легкого освежающего вкуса с сортовым ароматом. Лучшие марочные белые сухие вина: в Грузии – Цинандали, Гурджаани, Целикоури, Напареули; в России – Рислинг, Абрау, Рислинг Анапа, Сибирьковое, Пухляковское, Алиготе; на Украине – Алиготе (Золотая балка), Перлина степу, Аль-кадор, Надднепрянское, Ужгородское, Променисте, Береговское, Середнянское, Рислинг закарпатский, Кокур нижнегорский и др.; в Молдавии – Фетяска, Алиготе, Рислинг; в Узбекистане – Хасилот; в Армении – Воскеат; в Азербайджане – Садиллы.

**Красные сухие натуральные** вина имеют окраску от светло – до тёмнокрасной, полный терпковатый вкус, характерный сортовой аромат, переходящий при выдержке в тонкий букет. Лучшие красные вина: в Грузии – Телиани и Мукузани; в России – Каберне (Абрау, Анапа, Мысхако); на Украине – Каберне (Крым), Бордо Ай-Даниль (Крым), Оксамит (бархат) Украины, Алушта, Каберне Качинское; в Молдавии – Каберне; в Армении – Норашен; в Азербайджане – Матраса.

**Розовые сухие натуральные вина** имеют окраску от светлорозовой до светло-красной. Их вырабатывают, как правило, ординарными по белому и красному способам.

**Кахетинские белые и красные сухие натуральные вина,** вырабатываемые в Кахетии (Грузия), близки по технологии изготовления к красным сухим винам. Их готовят брожением на мезге вместе с гребнями с последующей длительной выдержкой (2–3 мес.) молодых вин на твердых частях грозди. В результате белые вина этого типа приобретают светло- или темно-янтарную окраску, а красные – тёмно-красную до гранатовой. Вкус их полный с ясно выраженной терпкостью и меньшей кислотностью, чем у сухих вин (5 г/дм3), аромат – своеобразный. Лучшие сорта белых кахетинских вин – Тибаани и Кахетинское №8, красных марочных – Телиани №2, Мукузани №4, а ординарные – Саперави №5 и Столовое вино №10.

**Сухие особые натуральные вина** Армении Эчмиадзинские вырабатывают из таких высокосахаристых сортов винограда, как Воскеат. Поэтому естественная крепость вин этого типа выше, чем у сухих столовых вин (14–16% об.), а кислотность – ниже (5 г/дм3).

**Полусухие натуральные вина.** При производстве таких вин (белых, розовых и красных) брожение завершают при сохранении в готовом вине 5–25 г./дм3 сахара. В остальном технология их получения аналогична схеме производства сухих вин соответствующих типов. Эта категория представлена ординарными винами.

**Полусладкие натуральные вина.** Эти вина вырабатывают неполным сбраживанием высокосахаристого сусла (не менее 22% сахара) по белому или красному способу, а также путем купажа белых или красных сухих виноматериа-лов с уваренным под вакуумом виноградным суслом (вакуум-суслом). Для остановки брожения снятое с осадка вино охлаждают до температуры 0±2 °С, в некоторых случаях оклеивают и снижают содержание в нем азотистых веществ путем 4–5‑кратных фильтраций, аиногда сульфитируют или обрабатывают сорбиновой кислотой. После розлива в бутылки их пастеризуют.

Готовые вина содержат 8–12% об. спирта, 30–80 г./дм3 сахара и 6 г/дм3 кислот. Они вырабатываются трех типов: белые, розовые и красные. Вина этой категории имеют мягкий гармоничный вкус, специфический для каждой марки вина тонкий аромат, поэтому пользуются большим спросом у потребителей.

При длительной выдержке полусладкие вина ухудшают свое качество, поэтому их ассортимент представлен в основном ординарной продукцией следующих наименований: Полусладкое белое натуральное, Полусладкое розовое натуральное, Полусладкое красное натуральное, Мичилка, Мегри, Твиши №19, Хванчкара №20, Усухелаури №21, Киндзмараули №22, Оджалеши №24, Тетра №26, Ак-муссалас, Кзыл-муссалас.

**4) В чем отличие вин от шампанских?**

Шампанские винаотличаются от игристых использованием для их производства строго регламентируемых сортов винограда и особенностями технологии.

**5) На какие типы делят специальные вина?**

Специальные вина делят: сухие, крепки, полудесертные, десертные, ликерные.

**6) Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос: какие вина имеют терпкий вяжущий вкус?**

а) белые

б) красные

в) розовые

Терпкий вяжущий вкус имеют красные вина.

**7) Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос: какое вино падают к рыбным блюдам?**

б) белое натуральное сухое

б) крепкое специальное

в) шампанское

К рыбным блюдам подают белое натуральное вино

**8) Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос: к какой группе относят вермуты?**

а) игристые

б) специальные

в) ароматизированные

г) натуральные

Вермуты относят к группе ароматизированных вин.

**9) Какие виноградные вина выпускают с кольеретками?**

Кольеретка (от фр. collier < лат. collare < collum – шея) – фигурная [этикетка](http://advert.sci-lib.com/article2826.html), вырубленная из [оттиска](http://advert.sci-lib.com/article1527.html) и обычно имеющая сложную геометрическую [форму](http://advert.sci-lib.com/article2584.html). Кольеретка наклеивают на горлышко бутылки (над этикеткой). Кольеретка, как правило, несет информацию о продукте и изготовителе, а иногда и [рекламный текст](http://advert.sci-lib.com/article2036.html).

В России:

- на кольеретках марочных вин указывается срок выдержки;

- на кольеретках коллекционных вин указывается год урожая винограда, из которого приготовлено вино, и срок дополнительной выдержки в коллекциях.

**10) Что наклеивают на пробку импортных вин и вин стран СНГ?**

**11) Каким вином можно заменить белое натуральное сухое марочное вино «Рислинг-Абрау»?**

Это вино можно заменить Хересом или Олиготе.

**Приложение №1**

Таблица №1 Сравнительная характеристика вин Франции

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование региона | Почва | Климат | Сорт винограда | Наимено-вание вин | Характеристика вина | Сочетаемость с блюдами |
| Бургундия (местоположение: Шабли) | Преобладают известковые глины. | Для этой области характерен полуконтинентальный климат с минимальным влиянием Атлантики, результат которого – длинная холодная зима, влажная весна и довольно жаркое, очень солнечное лето. | Шардоне | Chablis Grand Cru Blanchots | Цвет: золотой.Аромат: сильный, с доминантами минералов, жареных лесных орехов, цветущей липы и меда.Вкус: богатый и чувственный, с округлой структурой и долгим послевкусием и нежной кислинкой. | Рыба под соусом, белое мясо, крольчатина, птица. |
| Бургундия (местоположение: Шабли) |  |  | Шардоне | Chablis Premier Cru AOC Fourchaume «Homme Mort» La Chablisienne | Цвет: лучистый светло-золотистый, с лимонно-серебристыми отблескамиАромат: свежий, чуть сладковатый, нежный и очень сложный; преобладают тона свежезасушенных растений (луговой травы, цветов), сухих плодов (яблок, алычи), белых и ванильных сухарей.Вкус: хорошего сложения, довольно нервный, но при этом удивительно нежный и шелковистый; из его ароматических оттенков особенно выделяются зеленые яблоки, лимон, ананас, мягкие пряности, в том числе мята. | Ракообразные, рыба, домашняя птица под мягким соусом, холодные рыбные закуски. |
| Бургундия(местоположение: Шабли) |  |  | Шардоне | Chablis AOC Cuvee L C La Chablisienne | Цвет: бледно-золотистый, с выраженными салатово-серебристыми отблескамиАромат: тонкий, свежий, весьма богатый, ощущаются цитрусовые, яблоки, свежие орехи, белый перец, анис, кориандр, свежескошенная трава, поджаренный хлеб и минералы.Вкус: с выраженной кислотностью и цитрусовой горчинкой. | Мелкие ракообразные, нежная и жирноватая соленая и жареная рыба, холодные мясные закуски. |
| Бордо (местоположение: Медок) | Верхний слой почвы почти одинаков по всей территории Медока, подпочвы различаются. Как правило, верхний слой гравийный, состоящий из песка, смешанного с кремнистым гравием различного размера. Подпочвы могут содержать гравий, достигают в толщину нескольких метров или же состоят из песка, зачастую богатого гумусом, включающим известняк и глину. | Обширные водные массы по обе стороны Медока – Атлантический океан и Жиронда – служат регуляторами тепла и обеспечивают микроклимат, отлично подходящий для виноградарства. Благодаря влиянию Гольфстрима зима в Медоке обычно бывает умеренно-прохладной, лето теплым, осечь длинной л солнечной. Район защищен от западных и северо-западных ветров сплошной прибрежной полосой сосновых лесов, расположенной почти параллельно границе Медока. | Каберне Совиньо, Мерло. | Chateau Andron (Cru bourgeois) | Цвет: мягко-красный, с фиолетовыми оттенками.Аромат: интенсивный, винограда, с нотками перца и черных ягод (смородины, черники, ежевики).Вкус: структурированный, фруктовый, одновременно плотный и утонченный | Жареная дичь, мясо под соусом. |
| Бордо (местоположение: Сент-Эмильон) | Песчано-гравнйные | Климат в меньшей степени морской и в большей – континентальный, чем и Me доке, с большим разнообразием суточных температур. Кроме того, весной дожди здесь бывают чаще, а летом и зимой выпадает меньше осадков. | Каберне-Совиньон 5%, Мерло 70%, Каберне Фран 25%. | Chateau Caillou d'Arthus (Grand Cru) | Цвет: глубокий, красно-рубиновый.Аромат: спелых красных ягод, с легкими тонами специй.Вкус: выраженный, танинный. | Дичь, жареное мясо под соусом. |
| Бордо (местоположение: Помроль) | Почвы Помроля песчаные, песчано-гравийные. | Климат в меньшей степени морской и в большей – континентальный, чем в Meдоке, с большим разнообразием суточных температур. Кроме того, весной дожди здесь бывают чаще, а летом и зимой выпадает меньше осадков. | Мерло 60%, Каберне-Фран 20%, Каберне-Совиньон 20%. | Chateau La Croix | Цвет: Темно-рубиновый.Аромат: черешни, сливы, черной смородины, кедра и молодого дуба.Вкус: концентрированный, гармоничный, с обилием мягких танинов в пряном послевкусии. | Мясные, дичь. |
| Шампань (местоположение: Шампань) | Чистый белый мел почв Шампани обеспечивает хороший дренаж и в то же время удерживает достаточно воды, чтобы лозы успешно переживали засушливые периоды. Мел содержит высокоактивную известь, благодаря которой спелый виноград обладает сравнительно высоким содержанием кислоты. | На холодный и влажный северный климат наибольшее влияние оказывает Атлантический океан, охлаждающий воздух летом и обеспечивающий более заметное различие времен года. Поскольку этот район находится у северной границы винодельческого пояса, продолжительность цикла роста лоз здесь максимальна, а заморозки наносят лозам основной ущерб весной и осенью. | Шардоне. | Шампанское «Dom Ruinart» | Цвет: золотисто-желтый, яркий и светящийся.Аромат: фруктовый, с преобладанием ноток липы и жимолости.Вкус: экзотических фруктов, элегантный, с приятной кислинкой в долгом послевкусии. | Ягненок, икра, омары, фуа-гра, яблочный пирог. |
| Шампань (местоположение: Шампань) |  |  | Шардоне 49%, Пино нуар 51%. | Шампанское «R» de Ruinart Brut | Цвет: золотисто-соломенный, с красивым блеском.Аромат: фруктовый и очень интенсивный, с нотками спелых фруктов, меда и масла.Вкус: обворожительно сбалансированный, изысканный, элегантный и свежий | Карпаччо из гребешков. Дары моря. |
| Шампань (местоположение: Шампань) |  |  | Шардоне. | Шампанское «Ruinart» Blanc de Blancs | Цвет: золотисто-желтый с очаровывающим блеском.Аромат: весьма интенсивный, с нотками сдобных изделий, гренок и жаренного миндаля.Вкус: гармоничный со сладкими теплыми нотками меда | Миньоны из телятины, судак. |
| Божоле | На севере Божоле основу почв составляет гранит. Это единственный из типов почв, благоприятный для винограда гаме. Верхний слой почвы зачастую сланцевый или образованный разложившимся гранитом, смешанным с песком и глиной. На юге района преобладают известняковые почвы, проблематичные для винограда гаме. Поэтому на юге производят более легкие вина, которым недостает качества северных. | В Божолс преобладает солнечный климат, умеренный под влиянием Атлантики и Средиземного моря, а также континентальными особенностями. Хотя ежегодная сумма осадков и средних температур прекрасно подходит для виноградарства, со стороны Средиземного моря на этот район нередко обрушиваются грозы. | Гаме. | Brouilly | Цвет: темно-рубиновый, с ярко выраженным блеском.Аромат: сильный, с малиновыми тонами.Вкус: богатый, с приятно пьянящей фруктовой нотой. | Мясо, дичь. Сыр. |
| Божоле |  |  | Гаме. | Beaujolais Villages | Цвет: гранатовый, с ярко выраженным блеском.Аромат: нежный, с ароматами малины, фиалок и вишни.Вкус: щедрый, молодой и насыщенный фруктами. | Ассорти из колбас, жареная птица, восточная кухня. Сыры, особенно камамбером или бри. |
| Божоле |  |  | Гаме. | Beaujolais | Цвет: рубиновый, с густыми фиолетовыми оттенками.Аромат: нежный, с ароматами свежих фруктов и цветов.Вкус: округлый, мягкий, свежий и фруктовый с легкими танинами. | Паштеты, колбасы, мягкие сыры. |
| Эльзас | Геологические и солюмологические особенности Эльзаса сложнее, чем во всех других великих винодельческих областях Франции. Эльзас разделяют на три основных морфологических и структурных области: окрестности Вогезов с кремнистой почвой, известняковые холмы и аллювиальные равнины. В первой из областей аллювий и плодородный песок размещены поверх гранитных, каменисто-глинистых почв и сланцев, плодородные почвы разных типов – поверх вулканических осадочных пород, а плохие, легкие, песчаные почвы – поверх песчаников. Во второй области сухие, каменистые, бурые щелочные почвы лежат поверх известняков, коричневые песчаные известковые почвы поверх песчаников и известняков, тяжелые плодородные – поверх глины и известняка, бурые щелочные – поверх меловых мергелей. В третьей области супесь, гравийный аллювий, бурый обызвествленный лесс и темные известковые почвы подстилает лесс. | Вогезы смягчают влияние Атлантики на этот регион. Виноградники получают более чем достаточное количество солнечных лучей, но осадков здесь выпадает мало. Тучи разражаются дождями на западных склонах Вогезов, преодолевая эту горную цепь. | Пино Гри. | Pinot Gris «Tradition» | Цвет: золотой.Аромат: нежный, фруктовый с тонами дыма.Вкус: мощный, с привкусом винограда, сухих фруктов и легкой горчинкой полыни. | Белое мясо, рыба (лосось, семга) копченая или под соусом. |
| Эльзас |  |  | Рислинг. | Riesling «Jubilee» | Цвет: золотистый.Аромат: утонченный, с доминированием цветочного чая и цитрусовых.Вкус: концентрированный, повторяющий ароматы цветов, минералов и цитрусовых. | ракообразные под сметанным или сливочным соусом. |
| Эльзас |  |  | Рислинг. | Riesling «Vendange Tardive» | Цвет: золотистый.Аромат: утонченный, сочетающий минеральные и медовые ароматы.Вкус: элегантный, повторяющий ароматы с мягким и долгим послевкусием. | Благородная рыба под соусом. |

Таблица №2 Сравнительная характеристика вин Испании

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование региона | Почва | Климат | Сорт винограда | Наименование вин | Характеристика вина | Сочетаемость с блюдами |
| Риоха | Почвы разнообразны, их объединяет только содержание известняка. Известняк с песчанистой или известковой глиной и сланцами преобладает в Риоха Алавеса и Альта, а железистая глина и суглинки аллювиального происхождения на известняковом основании – в Риоха Баха. | Кантабрийские горы, невысокая, но массивная цепь, защищают Риоху от опустошительных ветров с Бискайского залива и умеряют влияние Атлантики и Средиземноморья. Особенно заметно влияние Средиземного моря – в Риоха Баха. По мере продвижения на восток, к Средиземному морю, температура повышается, количество осадков снижается. Пиренеи обеспечивают заслон с севера, но зимы в регионе все равно бывают холодными и туманными. В Риохе случается град, часто налетает жаркий сухой ветер солано. | Темпранильо 80%, Грасиано 20%. | Vina Arana Reserva | Цвет: вишневый, с черепичным оттенком по краям бокала.Аромат: элегантный, интенсивный, с нотками спелых ягод, ванили и кокосового ореха.Вкус: мощный, прекрасно сбалансированный, с долгим и сложным послевкусием. | Дичь. Сыры. |
| Риоха |  |  | Темпранильо 75%, Гарнача 25% | Vina Ardanza Reserva | Цвет: ярко вишневый, с черепичным оттенком по краям бокала.Аромат: сложный, с нотками спелых фруктов, специй и жареного хлеба.Вкус: шелковистый и сбалансированный, с интенсивным и устойчивым послевкусием. | Дичь. Сыры. |
| Риоха |  |  | Альбарино | Albarino «Lagar de Cervera» | Цвет: желтый, с зелеными отблесками.Аромат: свежий, интенсивный, с нотками персиков и абрикосов.Вкус: полнотелый, фруктовый, со сбалансированной кислотностью. | Морепродукты. |
| Риоха |  |  | Темпранильо 90%, Масуэльо 10% | 890 Gran Reserva | Цвет: красный, по краям бокала можно наблюдать черепичный круг.Аромат: мощный, сложный, с нотками гвоздики, ванили и спелых ягод.Вкус: шелковистый, мягкий и прекрасно сбалансированный, с фруктовыми тонами. | Мясо, птица, сыры. |
| Риоха |  |  | Темпранилло 96%, Мазуэльо 5%. | Baron de Ona Reserva | Цвет: темно вишневый, с фиолетовым оттенком.Аромат: сухофруктов.Вкус: глубокий, с ярко выраженной структурой, с мягкими танинами и долгим послевкусием. | Мясо (оленина, дикий кабан), дичь. |
| Рибера дель Дуэро | Два принципиально разных типа почв. На востоке – наносные земли с песком и глиной. На более высоких участках севера почва содержит известняк и мел. | Виноградники находятся на высоте 500–800 метров над уровнем моря. Зимы на этой высоте очень суровые с сильными ветрами, и в то же время лето сухое с неспадающей жарой. Климатические перепады в значительной степени смягчаются близостью реки Дуэро. | Тинта дель Пайс 90%, Каберне-Совиньон 10%. | Vina Pedrosa Reseva | Цвет: вишневый, с гранатовыми и голубыми огоньками.Аромат: объемный, душистый букет с ароматами фруктов, ванили, ароматных трав, тесно переплетающийся с мягкими тонами пряностей.Вкус: компактное, очень гармоничное, стильное вино с щедрой фактурой, изобилующей мягкими, округлыми танинами и восхитительной продолжительностью. | Мясные блюда, мясо диких животных. Благородные сыры. |
| Рибера дель Дуэро |  |  | Тинта дель Пайс 90%, Каберне-Совиньон 10%. | Vina Pedrosa Gran Reserva | Цвет: насыщенный темно-вишневый цвет с фиолетового отблесками.Аромат: чарующий букет ароматов спелой вишни, перемежающийся щедрыми нюансами специй, табака и минеральных солей.Вкус: мощное, тяжелое, экстрактивное вино с высокой концентрацией и сложной вкусовой композицией. В удивительно долгом послевкусии выделяется слегка дымчатый привкус вишни. | Сыры и грибы. Телятина. |
| Рибера дель Дуэро |  |  | Тинта дель Пайс. | Vina Pedrosa Crianza | Цвет: темно-вишневый, переливающийся на свету с фиолетовыми оттенками.Аромат: ягод малины, специй, табака, минеральных солей и трюфелей.Вкус: чувствуется пряность ванили и дуба, высокое содержание экстракта в сочетании с мягкими ощущениями танина, низкая кислотность и приятная крепость, которая долго ощущается после того, как сделан последний глоток. | Горячие мясные блюда, шашлык, дичь. Паштет, сыры. |