Забайкальский институт предпринимательства

Сибирского университета потребительской кооперации

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

**Курсовая работа**

**По дисциплине: Организация обслуживания в ресторанах**

**На тему: Современные правила подбора вин к блюдам**

Выполнила:

Студентка 4 курса

Группы 852

Чита 2009

**Содержание**

Введение

Глава 1 Характеристика вин, подаваемых в ресторанах

* 1. История происхождения вина как напитка
	2. Правила подбора вин к блюдам

Глава 2 Особенности подбора вина к блюдам в ресторане «Забайкалье»

2.1.Характеристика ресторана «Забайкалье»

2.2.Анализ работы официантов при подаче вина гостям

Заключение

Список использованной литературы

**Введение**

Тема моей курсовой работы «Современные правила подбора вин к блюдам». Я выбрала ее, потому что считаю, что эта тема очень актуальна в наше время. Развитие индустрии питания в нашей стране сейчас развивается довольно быстрыми темпами, но до мирового уровня еще не доросла. Предприятия общественного питания играют огромную роль в жизни современного общества, и очень важно, как они развивались и развиваются в настоящее время, ведь основная цель предприятий питания – удовлетворение потребностей человека в пище, а это является одной из главных причин, в результате которой ресторанный бизнес начал развиваться. Подбор и порядок подачи вина является одной из важных сторон правильного обслуживания гостей ресторана. Надо уметь предложить такое вино, чтобы оно не только соответствовало характеру блюда, но и одновременно пришлось по вкусу посетителю. Правильный подбор вин способствует улучшению вкусовых качеств закусок и блюд, неправильный — может испортить вкус отличного вина и хорошо приготовленного блюда.

Целью курсовой работы является изучение современных правил подбора вин к напиткам с точки зрения теоретических и практических аспектов.

Задачи:

1. Изучить историю вина
2. Узнать правила оценивания вина
3. Проанализировать правила подбора вин к блюдам

**Глава 1 Характеристика вин, подаваемых в ресторанах**

* 1. **История происхождения вина как напитка**

История происхождения вина уходит в глубину веков. Хотя не доказано, что человек культивировал виноград ранее, чем шесть тысяч лет до нашей эры, есть предположение, что виноделие существовало уже задолго до этого.

В 1968 году американская археологическая экспедиция в Иране, неподалеку от границы с Турцией и Ираком, нашла сосуд, изготовленный за 5400— 5000 лет до нашей эры. На дне его ученые обнаружили затвердевшие остатки вина — самого древнего в мире! Вино было произведено во времена, когда сельское хозяйство и постоянные поселения человека только начали зарождаться. Таким образом, развитие цивилизации и виноделия происходило одновременно. Самые древние цивилизации знали вино, оно впервые появилось, по всей вероятности, в районах Междуречья, Кавказа и Малой Азии.

Подлинными мастерами виноделия были древние египтяне. Это подтверждается многочисленными картинами, находящимися в гробницах. На них изображены сцены ухода за виноградной лозой, сбора урожая, производства вина. На амфорах наклеены этикетки с указанием владельца и года урожая - точь-в-точь, как это сделано на современных винных этикетках!

Однако употребление вина, как позже и в других государствах, являлось привилегией лишь представителей высшего общества и жрецов. Остальное население довольствовалось пивом. Многочисленные упоминания о вине содержатся в одной из старейших в мировой литературе поэм - Эпосе о Гильгамеше, созданной около 1800 года до нашей эры. В ней, например, говорится о том, как человеку, который питался только растительной пищей и не пил ничего, кроме воды, было предложено вкусить вина. Человек, по словам автора поэмы, ощутил после этого блаженство, а его сердце «наполнилось радостью».

Что касается Библии, то многочисленные упоминания в ней вина и виноградников свидетельствуют уже о более высокой степени развития сельского хозяйства. Библия упоминает вино, как установили дотошные исследователи, по крайней мере 521 раз!

Вино, считавшееся в древности даром богов, превратилось позже в символ жизненной силы. Оно традиционно имеет особое значение в религиозных церемониях как символ крови и знак божественного влияния. Вино сопровождает все значимые события человеческого существования, и радостные, и горестные. Забавно, что слово «симпозиум», которое в наши дни обозначает серьезный академический форум, первоначально означало «пьяную» вечеринку или попросту попойку.

Вино играет особую роль и в политике. Именно любовь англичан к портвейну способствовала тому, что Португалия являлась на протяжении веков старейшим и устойчивым союзником Англии.

Одной из искр, воспламенивших Великую французскую буржуазную революцию, явилось кольцо таможен вокруг Парижа. Новые налоги привели к удорожанию вина и повышению цен на него, что вызвало возмущение низших классов общества.

В наши дни виноградарство и виноделие распространено по всему земному шару двумя поясами: на территории между 30 и 50° северной широты и на территории между 30 и 40° южной широты. В последние годы особенно стремительно развивается виноделие в южном полушарии — в Австралии и Южно-Африканской Республике.

Вино играет важную роль в международной торговле. Несмотря на то, что площадь виноградников в мире имеет тенденцию к снижению (10 миллионов гектаров в 1970 году, 8,2 миллиона в 1992 году и менее 8 млн. в 2005), ежегодное производство вина устойчиво держится на цифре 71 миллион гектолитров. При этом постоянно увеличивается доля высококачественного вина.

И хотя социальный статус вина в тех или иных странах различен, он все же постепенно нивелируется. Увеличивается потребление вина в тех странах, которые раньше отставали по этому показателю. Особенно это важно для России, нуждающейся в дальнейшем совершенствовании своей питейной культуры.

Крайне сужено применение вина и в русской кулинарии, что приводит ее к значительному обеднению.

Чтобы разбираться в винах, их удивительных достоинствах, разнообразии марок, - их надо пить. До недавнего времени, однако, лишь немногие в нашей стране могли стать ценителями высококачественных иностранных вин. Сегодня же множество марок вин французских, немецких, итальянских, южноафриканских, американских, реже испанских, австралийских и вин из других стран продается в магазинах крупнейших городов России.

Спрос на дорогие высококачественные вина растет в мире с каждым годом. Происходит это при общем абсолютном сокращении потребления спиртных напитков, в том числе и недорогих столовых вин.

Нет ничего удивительного в том, что люди стремятся вести все более здоровый образ жизни, обращают больше внимания на рациональную диету, культуру питания.

Приметами нашего времени в развитых странах стали умеренное потребление спиртного, спрос на продукты высокого качества.

Все больше и больше россиян тоже предпочитают изысканное вино, делая его обязательным атрибутом хорошего стола. Сегодня становится обычным делом не только пить и иметь в доме дорогое марочное вино, но и разбираться в нем, уметь поддерживать беседу на эту тему.

И все же основная часть населения нашей страны слабо разбирается в утонченных винах Запада. Этому много причин. Одна из них – традиционно деформированная питейная культура в России, ориентированная исключительно на употребление водки, привычка сравнивать с ней все напитки и пить их соответственно, преимущественная направленность на достижение сильного опьянения.

Но качественные вина — не водка, и пьют их согласно выработанным веками традициям.

## ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ ВИНО

Если пьянство и алкоголизм всегда неистово проклинались человечеством, то само виноградное вино восторженно прославлялось с древнейших времен до наших дней.

«Молоко Венеры», как называл вино Аристотель, содержит большое число биологически активных веществ.

Виноградное вино обладает исключительно сложным химическим составом, включающим около 600 составляющих, главным из которых является вода. Содержание экстракта в вине зависит от многих условий.

В среднем в белом вине его около 22 г/л (граммов на литр).

Красному вину присуща более высокая экстрактивность — около 30 г/л.

Еще более высокая экстрактивность — до 40 г/л и даже иногда до 60 г/л — у крепких и десертных вин.

Углеводы в вине представлены глюкозой и фруктозой, различными полисахаридами.

Содержание этилового спирта (этанола) колеблется от 9 до 14% в столовых, от 12 до 17- в десертных, от 17 до 20-в крепких винах (здесь и далее указывается объемное содержание этилового спирта). В виноградных винах также содержится в незначительных количествах сильно токсичный метиловый спирт (метанол), например, в белых винах - от 0,2 до 1,1 г/л, и ряд других высших спиртов. Из многоатомных спиртов вино содержит глицерин. Его количество может быть различным — от 0,7 до 14 г на 100 г этилового спирта. Если вино изготовлено из винограда, пораженного благородной гнилью, то содержание глицерина может достигать 30 г/л.

Виноградное вино содержит различные органические кислоты: яблочную, винную, молочную, летучие кислоты, а также азотистые вещества: аминокислоты и пептиды, белки и аммиак. Именно аминокислоты участвуют в химических превращениях, которые приводят к образованию характерных черт того или иного вина.

Фенольные вещества, активно участвующие в формировании вкуса и цвета вина, присутствуют в широком диапазоне — до 0,1 г/л в белых и до 5 г/л в красных.

Вина содержат также альдегиды, ацетаты, эфиры, участвующие в создании аромата и букета вина.

Разнообразен минеральный состав вина: марганец, фтор, цинк, титан, кобальт — всего 24 микроэлемента.

Вино содержит не очень большое количество витаминов С, В1, B2, B6, B12, РР, но их воздействие на организм человека чрезвычайно благоприятно. В то же время вино богато витамином Р, который способствует усвоению аскорбиновой кислоты.

Химический состав вина, его свойства зависят от совокупности множества факторов: климатических, почвенных условий и рельефа мест выращивания винограда, агротехнических приемов, способов производства вина и т. д. Благодаря уникальному содержанию различных полезных веществ вино по праву считается ценнейшим гигиеническим напитком с бактерицидными свойствами, а также с разносторонним благоприятным воздействием на организм человека. Главное при этом - умеренное потребление вина.

Сложились традиционные общественные требования умеренности: в день три чашки вина на пьющего. Вероятно, именно эта доза привела к созданию бутылки для вина странной, на первый взгляд, емкости — 0,75 л, достаточной, например, для вмещения трех бокалов вина для каждого из двух пьющих.

Требования умеренности ведут свое начало из глубокой древности. Афинский государственный деятель Эубулус так описывал в 375 году до нашей эры воздействие выпитого вина:

«Я должен смешать три чашки: одну во здравие, вторую за любовь и удовольствие, третью - для хорошего сна. Выпив три чашки, мудрые гости отправляются по домам. Четвертая чашка уже не наша, она принадлежит насилию; пятая - шуму; шестая — пьяному разгулу; седьмая - подбитым глазам; восьмая — блюстителям порядка; девятая — страданиям и десятая — сумасшествию и крушению мебели».

Здесь следует учитывать, что в те времена перегонку еще не знали, и вина были только сухие. Но даже сухое вино в чистом виде тогда не употребляли. В него доливали воду из расчета: на часть вина три части воды или на две части вина пять частей воды. Смешивание равных по объему частей воды и вина считалось уделом «горьких» пьяниц.

Максимальная доза вина в наши дни лимитируется количеством содержащегося в нем спирта. Считается, что для взрослого мужчины норма выпиваемого в день вина крепостью 10% не должна превышать 400 граммов.

## КАК ОЦЕНИВАТЬ ВИНО

Виноградное вино по своим качествам и вкусу чрезвычайно разнообразно. Вид винограда, почва, погода, способ выделки — все это имеет влияние на сорт и вкус вина.

Практики виноделы выработали следующие основные постоянные категории вина:

1. Столовые вина, совершенно выбродившие (сухие), содержащие от 9 до 14% спирта.

2. Ликерные вина, содержащие не больше 15% спирта и до 10% и более сахара, получаемые из подвяленного винограда.

3. Десертные или крепкие вина, содержащие до 22% спирта при небольшом количестве сахара (до 4%), приготовляемые путем прибавки виноградного спирта.

4. Шипучие вина с избытком растворимой в них углекислоты, полученной при брожении или искусственно введенной (игристые вина).

По цвету вина разделяются на белые, красные и розовые.

Количество разнообразнейших марок вин необъятно — десятки тысяч. К тому же каждый год они вырабатываются уже из винограда нового урожая, а, следовательно, не могут в точности повторить вкусо-ароматические качества вин предыдущих урожаев.

Обычно вино выбирают по этикетке, которая призвана довести до потребителя максимально полную информацию о товаре. Но как правильно оценить вино? Эти задачи решает дегустация. В переводе с латинского термин degustare означает «вкус». Тем не менее дегустация оценивает не только вкус, она производит всестороннюю органолептическую оценку вина.

Органолептическая оценка, или анализ, — это определение с помощью зрения, обоняния, вкуса, осязания и даже слуха (например, оценка игристых вин) внешнего вида, вкуса и аромата вина. Оценка внешнего вида включает в себя анализ окраски и прозрачности напитка. Поскольку вкус и аромат составляют основу вина, то им уделяется главное внимание. Это непросто, поскольку вкус многогранен и необходимо принять во внимание сумму различных первичных и вторичных показателей.

Прозрачность

Современные виноградные вина, как правило, в основном достаточно прозрачны. Тем не менее, оценка прозрачности напитка — один из первых шагов в дегустационной оценке вина. Прозрачность определяют как при проходящем, так и при боковом освещении. Для этого бокал с дегустируемым вином, немного наклонив, помещают между источником света и глазом, которые, однако, находятся не на одной линии. При очень ярком свете можно не заметить тонкую муть. Вот почему прозрачность определяют не прохождением света через напиток, а его отражением от взвешенных частиц, если они присутствуют в вине.

Более эффективным является способ определения прозрачности в темном помещении. Он применяется для оценки густоокрашенных вин (например, портвейнов, кагоров): в затемненном помещении располагают позади вина слабый источник света (зажженная спичка, свеча, слабая лампочка). В этом случае, возможно, распознать самые ничтожные дефекты вина.

Вино характеризуют по убывающей степени прозрачности: кристаллически-прозрачное, прозрачное, пыльное, тусклое, мутноватое, мутное.

Старые вина часто содержат осадок, который нив коей мере не является свидетельством их низкого качества. Наоборот, это подтверждает элитарность вина, выдержанного длительное время.

Цвет

Цвет вина — это один из главнейших показателей его качества. По окраске вина могут быть белыми, розовыми и красными.

К белым по цвету винам относятся напитки с широким спектром различных оттенков. Окраска белых (светлых) вин бывает почти бесцветной, светло-зеленой или зеленоватой, светло-соломенной или желтоватой. Коричневые оттенки — характерная черта окислившегося вина, которое стало непригодно для потребления.

Существует обширная группа белых вин, называемых темными. Они длительное время выдерживаются в бочках или в другой таре (например, сотернские, токайские, кахетинские). К этой группе относятся также крепкие и десертные вина. Всем этим напиткам присущ желтый, светло-коричневый окрас и даже темно-коричневый — у десертных вин типа малаги.

Розовые вина вырабатываются из красных сортов винограда, имеющих неокрашенную мякоть ягоды, а также из красных сортов с применением технологии быстрого отделения сусла от мезги. Розовые вина получают путем купажа белых и красных вин, брожением белого сусла на мезге красных сортов.

Розовые вина считаются переходными между белыми и красными. Вкусом и ароматом они больше похожи на белые вина, а цветом - на красные. Розовые вина также имеют различные оттенки: бледно-розовый, розовый, бледно-красный, светло-красный.

Технология производства красных вин предполагает извлечение красящих веществ из кожицы винограда путем полного сбраживания сусла на мезге, длительным настоем мезги, ее термической обработки. Цвет красных вин может варьироваться в широком диапазоне — от светло-красного до фиолетово-красного. Насыщенный красный цвет с фиолетовым оттенком присущ очень молодым винам. С выдержкой такие вина светлеют.

Изучая цвет вина, надо определить качество и интенсивность основного цвета, свойства дополнительного оттенка. Для этого используют естественное освещение и белый фон (белая бумага, белая скатерть).

Аромат

Аромат вина создается сложным составом летучих веществ, эфирных масел, содержащихся в данном сорте винограда.

Утверждают, что насчитывается более 500 ароматических субстанций, вот почему типов аромата вина существует достаточно много, а именно:

- винный: самый простой аромат. Обычно присущ столовым винам, производимым из нейтральных сортов винограда;

- плодовый: характерен для определенных столовых и крепленых вин. Красное вино из винограда сортов Каберне, Бастардо, Рубиновый Магарача обладает ароматом вишни, черной смородины или чернослива. Высококачественным портвейнам свойственен общий плодовый аромат;

- аромат винной ягоды: соответствует свежим винам;

- мускатный: присущ столовым и десертным винам, производимым из мускатных сортов винограда;

- цветочный: этот тонкий аромат полевых цветов характерен для качественных столовых вин;

- медовый: характерен для полудесертных и десертных вин, например, для токайских;

- мадерный: соответствует крепким винам, богатым дубильными и азотистыми веществами;

- хересный: специфический букет, присущий столовым и крепким винам;

- смолистый аромат: присущ крепленым винам, вырабатываемым на основе уваренного на открытом огне сусла (малага, марсала).

Вина могут характеризоваться самыми различными ароматами: деревьев, грибов, овощей, свежевыработанной кожи, осенней лежалой листвы, минералов и так далее.

Наряду с благородными следует отличать и отрицательные запахи: запах пробки и окисленный запах.

Окисленный - резкий и неприятный запах уксусной кислоты, свойственный столовым винам, достаточно долгое время контактируемым с кислородом воздуха и другими окислителями. Уксусное скисание вин развивается довольно быстро и может привести к полной порче напитка - превращению вина в уксус. Интенсивность аромата может быть слабой, умеренной, сильной и яркой. Столовые вина, производимые из винограда нейтральных сортов (например, Алиготе), полусухие и десертные вина легкого типа обычно обладают относительно слабым ароматом. Сильный аромат характерен для вин из винограда сортов Каберне, Мускат, Траминер и другим.

Существует понятие букет вина, которым определяют совокупность и сочетание ароматических оттенков, развивающихся в напитке с выдержкой. Его формируют альдегиды, летучие эфиры и другие легко испаряющиеся вещества. Ярко выраженный гармоничный букет - отличительная черта качественных и выдержанных вин.

Как правило, вину присущ не один какой-то аромат, а их совокупность с преобладанием самого мощного. Сложение ароматов вина - это искусство создания гармонии.

Любопытны характеристики букета вина, используемые во Франции, где дегустаторы применяют выразительнейший арсенал понятий и сравнений. Описывая букет, французы могут сказать, что он обладает утонченностью, сохраняет вкус плода, может быть соблазнительным, обольстительным, полным сил, плутовским, напоминающим «павлиний хвост» (т. е. имеющий аромат, как бы распускающийся во рту наподобие хвоста павлина) и, с другой стороны, угасающим, расхлябанным, суровым, терпким и даже... глупым!

Механизм улавливания аромата прост. Сначала держат бокал на расстоянии, приближая и удаляя его от себя. Поднося к носу, обычно сразу же улавливают аромат. Затем, после осторожного взбалтывания, вращают бокал. При этом выделяется аромат более сильный, чем прежде.

Аромат оценивают и другим способом - взяв в рот небольшое количество вина.

Вкус

Вкус виноградных вин формируют летучие и нелетучие вещества, которые воздействуют на язык. Специальные шишечки, расположенные в определенных базовых вкусовых зонах языка, передают вкусовые ощущения. Как известно, существует четыре вида базовых вкусовых ощущений: сладкий, кислый, горький и соленый. Остальные вкусовые ощущения — производные от четырех базовых.

К основным вкусовым признакам вина относятся: кислотность, сладость, спиртуозность, терпкость и полнота (экстрактивность). Вина, легко пьющиеся и оставляющие приятноепослевкусие, называются «питкими». В них органично сочетаются ощущения от спирта, кислот, сахара (если он присутствует в вине), танина. Такие вина называютсягармоничными, так как во вкусе не выделяется какая-либо его составная часть.

Избыток или недостаток одного из компонентов приводит к нарушению гармонии. Такие вина называются негармоничными, грубыми, разлаженными. Вино с излишней кислотностью называется кислотным, с ее недостатком — плоским.

Различают оттенки кислотности: мягкая, нежная, благородная, свежая, колючая, жесткая.

Если в вине содержится мало спирта, оно называется малоспиртуозным, или слабым, если много спирта — излишне спиртуозным.

Очень важной для оценки вина является его характеристика с точки зрения полноты.

Полными считаются вина с большой долей экстракта, густые и плотные, содержащие значительное количество глицерина, дубильных и пектиновых веществ.

По полноте вкуса вина подразделяют на пустые, бестельные, легкие и тонкие, полные и экстрактивные, маслянистые, густые, тяжелые, неуклюжие.

Вина, оптимальные по полноте, часто характеризуют как бархатистые, мягкие,круглые,маслянистые.

Как правильно определить вкус вина? Прежде всего необходимо взять в рот небольшое количество вина и установить степень уравновешенности между составляющими вкуса. Для этого дегустатор как бы ополаскивает полость рта, а после глотка, если он его производит, делает выдох через нос.

Следующий этап заключается в том, что вино должно соприкоснуться со всей поверхностью языка дегустатора. При этом обязательно, немного приоткрыв рот, втянуть воздух, который усиливает ароматы и способствует лучшему функционированию системы обоняния. В результате во рту можно ощутить множество запахов, так как вино во взаимодействии с воздухом становится активным.

Вино, в отличие от крепких алкогольных напитков, никогда не следует пить залпом. Оно требует уважительного к себе отношения и употребляется медленно и небольшими глотками. Если блюдо готовится в вине, то именно с этим сортом вина его надо подавать – соусный принцип. Исключения допускаются, когда предполагается подача дорогих или старых вин. В этих случаях их следует заменить менее дорогой и выдержанной продукцией.

Спиртовая крепость и концентрация ароматов вин должны соответствовать вкусовым характеристикам блюд: тонкие и нежные блюда заслуживают тонких вин, а обильная и плотная пища требует вин более сильных (силовой принцип).

Принцип взаимодействия ароматов предполагает гармонию запахов, хотя иногда контраст между ароматами вина и блюд бывает приятным.

Следует так же различать вертикальное и горизонтальное сочетание блюд и вин. Сущность вертикального сочетания заключается в подборе вина к каждому предлагаемому в меню блюду. Горизонтальное сочетание заключается в предложении вина к целому обеду (ужину), что осуществить гораздо труднее.

Вкусовые и ароматические вещества напитков приобретают наиболее выраженный характер при отпуске их в стеклянной посуде соответствующих формы, емкости и цвета. Емкость посуды зависит от крепости напитка: чем он крепче, тем меньше должна быть емкость. Вся винная посуда должна быть из бесцветного стекла, чтобы гость мог оценить цвет и прозрачность вина.

Решающим условием для наиболее полного выявления вкусовых качеств алкогольных напитков является соблюдение определенной температуры при их подаче.

При предложении алкогольных напитков необходимо учитывать и время года. В жаркие дни следует рекомендовать белые сухие вина, обладающие освежающим вкусом, зимой – красные столовые крепкие вина, коньяки.

* 1. **Правила подбора вин к блюдам**

В начале обеда к закускам для возбуждения аппетита подают водку, горькие настойки и крепкие вина, наделенные «бархатистостью» и своеобразной терпкостью: вермут, портвейн, мадеру, херес, марсалу и т. п. Они идут к острым салатам, ветчине, колбасам, копченостям, селедке, балыку, семге, лососине, а также к различным маринадам и соленым овощам. Эти крепкие вина пьют также после супа или бульона.

К мясным блюдам (бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, телятине, свинине), а также к блюдам, приготовленным из мозгов, почек и печени, подают красные сухие вина: мукузани, телиани,. столовое красное, красное шампанское и т. п. Эти же вина можно пить и с мясными гастрономическими изделиями. Тем, кто не любит столовые сухие вина, к мясным блюдам можно предложить Красный портвейн.

С более легкими мясными блюдами (из дичи, домашней птицы) гармонируют умеренно экстрактивные красные вина типа каберне, бордо, матраса и т. п. К жирным мясным блюдам (плову, шашлыку и другим кавказским и среднеазиатским блюдам) можно рекомендовать сильно экстрактивные вина — кахетинское , саперави, тибиани, так как их легкая терпкость и «теплота» подчеркивают остроту этих блюд и как бы растворяют их жирность.

Если в меню обеда два мясных блюда, то к жаркому можно подать красное столовое вино, а к дичи или домашней птице - сухое или полусухое шампанское.

К горячим рыбным блюдам предлагают столовые сухие вина — цинандали, рислинг, фе-тяску, сильванер и т. п.; к ракам, крабам, устрицам, креветкам — тоже столовые сухие белые вина или полусладкие — российское полусладкое, тхавери, твиши, тетра, ахметури, полусладкие белые вина Азербайджана, Армении, Молдавии.

С зеленью и свежими овощами, с овощными блюдами — цветной капустой, зеленым горошком, запеченными и фаршированными овощами и грибами пьют столовые сухие или полусладкие крепленые вина: барзак, шато-икем. Очень хороши к этим блюдам и грузинские полусладкие вина — тхавери, тетра, твиши и др.

К блюдам с пряной зеленью, кресс-салатам, к блюдам из фасоли (например, к лобио) можно посоветовать кахетинские вина. Эти же вина подают к рассольным сырам типа брынзы, тушинскому, чанах, кобийскому и др.

К деликатесным овощным блюдам из спаржи и артишоков рекомендуются не очень сладкие мускатные вина — например, мускатель молдавский, дагестанский и т.д.

К десерту подают сладкие десертные и ликерные вина: мускаты (белые, розовые, фиолетовые, черные), мускатели, токай, Пино-гри, Кара-чанах, Кюрдамир, Ясман-салык, Гончи, Казахстан, Киргизстан, Таджикистан, Геташен, Буаки, Салхино, Гратиешты, Чумай марочный Трифешты, Кокур десертный, Золотое поле — десертное, Солнечная долина — десертное, малагу, кагоры, а также полусладкое или сладкое шампанское с повышенным содержанием сахара или цимлянское и мускатное шампанское.

С десертными винами, шампанским и цимлянским хорошо сочетаются фрукты, ягоды, орехи, шоколадные конфеты, шоколад, печенье, пирожные, торты, мороженое и другие сладости.

Сухое и полусухое шампанское можно предлагать ко всем блюдам и сыру, в особенности к советскому и швейцарскому.

Вина лучше пить по степени их вкусовой интенсивности: сначала крепкие, затем столовые (вначале белые, потом красные) и после них десертные. Сухие столовые вина не надо пить после десертных, так как они покажутся очень кислыми, а после сыра эти вина кажутся более нежными и мягкими. После сыра выигрывают и сладкие десертные вина.

Чтобы не нарушать вкусовых ощущений, не следует сочетать красное сухое столовое вино с блюдами из рыбы, а десертные и ликерные вина — с соленой рыбой (селедкой, балыком, семгой и др.), с колбасами, ветчиной и прочими копченостями.

Более старые и высококачественные вина следует пить после менее выдержанных, обыкновенных вин. Поэтому коллекционные вина подают после марочных, а марочные — после ординарных вин.

Не рекомендуется одновременно пить различные напитки (виноградные вина, водку, наливки, ликеры, пиво), так как это отрицательно действует на нервную систему, вызывает головные боли. При употреблении виноградных вин не надо курить, так как запах дыма перебивает вкусовые ощущения от вина; прежде всего это относится к десертным и ликерным винам.

Для более полного и яркого выявления вкуса и букета вин большое значение имеет и температура их подачи.

* Водку и горькую настойку подают охлажденными до 8 — 10°
* Белые столовые и полусладкие вина рекомендуется подавать слегка охлажденными: зимой — до температуры 12—14°, летом до 8 — 10°.
* Красные сухие столовые вина зимой подогревают до 20°, а летом — до 18°.
* Красные вина типа портвейна лучше всего проявляют свои качества при комнатной температуре (16 — 18°).
* Херес и мадеру следует подогревать на 4 — 5° выше комнатной температуры.
* Десертные и ликерные вина (мускаты, токай, Пино-гри, Салхино, малага и др.) при подаче должны иметь комнатную температуру (16—18°).
* Шампанское следует подавать охлажденными до температуры 6 — 8°, так как они пьются лучше всего именно при этой температуре. Более высокая температура шампанского приводит к слишком бурному выделению углекислого газа, и вино меньше «играет в бокале». Пить шампанское следует только после того, как выделится углекислый газ.

Бутылки с вином всегда хранят на боку (этикеткой кверху), чтобы между пробкой и вином не было воздуха. Бутылки с крепкими спиртными напитками ставят вертикально, для того чтобы избежать соприкосновения пробки с жидкостью.

## КАК ОТКРЫВАТЬ БУТЫЛКУ ВИНА

Эта операция особо деликатна и требует определенной сноровки и умения. В каждой бутылке с хорошим вином пробка покрыта специальным колпаком. Неправильное или неумелое снятие его может нарушить эстетический вид бутылки. К тому же если вино старое красное, то требуется особая осторожность, чтобы не потревожить осадок танина, образующийся в бутылке. Вот почему бутылку с красным вином необходимо заранее, за день или лучше за два до того, как ее откроют, поставить в вертикальное положение. В таком случае осадок опустится на дно.

Если же бутылку красного вина заблаговременно не поставили в вертикальное положение, то применяют специальную «люльку». Бутылку в нее кладут этикеткой вверх, аккуратно при помощи штопора вынимают пробку и разливают вино, крепко держа «люльку» вместе с бутылкой.

Итак, необходимо снять надпробочное покрытие (колпак). Для этого острым ножом надрезают его прямо под выступающей частью горлышка бутылки. После чего верхняя часть колпака легко снимается и не мешает розливу вина.

Затем необходимо вытащить пробку с помощью штопора. Изобретенное около 1790 г. английским оружейником приспособление для открывания бутылок, называемое штопором, много раз совершенствовалось и улучшалось. В настоящее время существует множество разнообразных конструкций штопоров. Однако у всех один принцип действия: спираль с округлыми краями (чтобы не искромсать пробку) длиной до 5,5 см проникает в пробку и без особых усилий извлекает ее из бутылки.

В 1979 г. англичанин Аллен разработал модель штопора «Скрупулл», ставшего популярным во всем мире.

Штопор ввинчивают в пробку строго по ее центру и вертикально. Пробку по возможности не следует протыкать насквозь, чтобы избежать попадания в вино мелких крошек. Но и слабо ввинчивать штопор тоже нельзя: это неминуемо приведет к повторному ввинчиванию, но уже насквозь и с образованием мелких крошек от пробки.

Штопор с пробкой надо тянуть осторожно и бесшумно, избегая ненужного хлопка.

После откупоривания горлышко бутылки снова протирают салфеткой. Опытные сомелье(сомелье — французский термин, означающий специалиста по винам, формирующегокарту вин в ресторане), вытащив пробку, незаметно для окружающих нюхают ее. Если запах неприятный, то это свидетельствует о «пробковом вкусе», данную бутылку необходимо будет заменить.

Налив немного вина в бокал, официант предлагает заказчику попробовать его. Если вино понравилось и одобрено, приступают к обслуживанию всех гостей. При этом вино в обязательном порядке наливают с правой стороны. Бутылка держится таким образом, чтобы можно было видеть этикетку.

Неприлично держать бутылку «за горло», разливать вино через тыльную часть руки. Искусство разливания заключается и в том, чтобы, наполнив бокал, слегка повернуть бутылку. В этом случае не прольется ни одна капля.

Если вино за столом разливает хозяин дома, то начинать он должен со своего бокала, наполнив его наполовину, а затем по часовой стрелке (слева направо) предлагать всем гостям.

Следует обратить особое внимание на откупоривание старого, выдержанного более тридцати лет, портвейна. Пробку в таких напитках, как правило, очень трудно вытащить обычным способом.

Для этих целей в Португалии применяют специальные щипцы, называемые тенаш (tenaz). Этот традиционный инструмент сначала накаляют докрасна, затем им обхватывают горлышко бутылки ниже пробки секунд на десять. Затем тенаш убирают, на горлышко льют холодную воду, и верхняя его часть, в которой находится пробка, аккуратно откалывается от бутылки.

**Глава 2 Особенности подбора вина к блюдам в ресторане «Забайкалье»**

**2.1 Характеристика ресторана «Забайкалье»**

Ресторан «Забайкалье» находиться по адресу: город Чита, улица Ленинградская 36. Приятной атмосферой, оригинальным дизайном интерьера и живой музыкой встречает гостей ресторан "Забайкалье". Под чарующие звуки музыки можно насладиться блюдами европейской и средиземноморской кухни, приготовленными высококвалифицированными поварами. Ресторан «Забайкалье» является предприятием общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. Ресторан «Забайкалье» находиться при одноименной гостинице. Гостиница "Забайкалье", площадь 7634 м2, 5 этажей, количество номеров после реконструкции составляет 82.Здание было построено в 1965 году, в настоящее время на 3-5 этажах произведён капитальный ремонт с перепланировкой номеров.

Здесь же находятся Администрация области, Администрация города, Главпочтамт, Управление Забайкальской железной дороги, штаб СибВО. Рядом с гостиницей находятся: спортивно-развлекательный комплекс "Золотой Олимп", областной Драматический театр, Краеведческий музей, кинотеатр "Удокан", Музей Воинской Славы, парк отдыха ОДОРА. Удобное расположение, качество предоставляемых услуг, наличие всех видов современной связи выгодно отличают "Забайкалье" от других гостиниц города. К услугам первоклассный сервис, чистота, приятная атмосфера, уют и безопасность. В числе корпоративных клиентов администрации области и города, крупнейшие предприятия и организации. Также в гостинице любят останавливаться известные спортсмены и популярные артисты.

**2.2 Анализ работы официантов при подаче вина гостям**

Ресторан «Забайкалье» является предприятием общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Основной деятельностью является общественное питание. В дневное время действует раздача, где люди могут пообедать быстро и недорого. В ассортимент раздачи входят: холодные закуски, выпечка, первые и вторые блюда, гарниры и напитки. Также в течении всего времени действует основное меню, разработанное шеф-поваром. В него входят фирменные салаты, горячие и холодные закуски, первые и вторые блюда. В баре широкий выбор различного чая, кофе, вин, крепких спиртных напитков, алкогольных коктейлей и табачных изделий.

Ресторан организует обслуживание не только отдельных посетителей, но и съездов, официальных вечеров, приемов, семейных торжеств и банкетов.

Ресторан «Забайкалье» оказывает такие дополнительные услуги, как приготовление блюд и организация обслуживания праздничного стола; доставка на дом обедов, блюд и другой продукции по заказу; выездные обслуживания банкетов и вечеров; бронирование мест на определенное время; вызов такси по просьбе клиентов.

Ресторан предлагает восхитительную винную карту, которая состоит из самых изысканных сортов шампанского, красного и белого вина, а также портвейна из самых известных мировых винодельческих регионов. Новое предложение включает в себя шампанские вина лучших сортов категории Primer Cru, Grand Cru Classe и вина высшего сорта из Франции, Калифорнии, ЮАР, Австралии, Новой Зеландии и Германии. Всем гостям будет предлагаются на выбор три сорта красного вина, три сорта белого вина, шампанское и портвейн. Особое место в виной карте нашего ресторана, по праву занимают Chateau Picho-Longueville Baron урожая 1995 года, признанного одним из лучших в 90х.

В начале обеда в ресторане «Забайкалье» к закускам для возбуждения аппетита предлагают водку, горькие настойки и крепкие вина, наделенные «бархатистостью» и своеобразной терпкостью: вермут, портвейн, мадеру, херес, марсалу и т. п.

К мясным блюдам (бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, телятине, свинине), а также к блюдам, приготовленным из мозгов, почек и печени, официанты ресторана предлагают красные сухие вина: мукузани, телиани,. столовое красное, красное шампанское и т. п. Тем посетителям, которые не любят столовые сухие вина, к мясным блюдам предлагают Красный портвейн.

С более легкими мясными блюдами (из дичи, домашней птицы) гармонируют умеренно экстрактивные красные вина типа каберне, бордо, матраса. К жирным мясным блюдам (плову, шашлыку) официанты рекомердуют сильно экстрактивные вина — кахетинское, саперави, тибиани,исходя из того, что их легкая терпкость и «теплота» подчеркивают остроту этих блюд и как бы растворяют их жирность .

Если в меню обеда два мясных блюда, то к жаркому можно подать красное столовое вино, а к дичи или домашней птице - сухое или полусухое шампанское.

К горячим рыбным блюдам предлагают столовые сухие вина — цинандали, рислинг, фетяску, сильванер и т. п.; к ракам, крабам, устрицам, креветкам — предлагают столовые сухие белые вина или полусладкие — российское полусладкое, тхавери, твиши, полусладкие белые вина Азербайджана, Армении, Молдавии.

С зеленью и свежими овощами, с овощными блюдами — цветной капустой, зеленым горошком, запеченными и фаршированными овощами и грибами пьют столовые сухие или полусладкие крепленые вина: барзак, шато-икем.

К десерту подают сладкие десертные и ликерные вина: мускаты (белые, розовые, фиолетовые, черные), Токай, Пино-гри, Кара-чанах, Кюрдамир, кагор, а также полусладкое или сладкое шампанское с повышенным содержанием сахара или цимлянское и мускатное шампанское.

С десертными винами, шампанским хорошо сочетаются фрукты, ягоды, орехи, шоколадные конфеты, шоколад, печенье, пирожные, торты, мороженое и другие сладости.

Сухое и полусухое шампанское можно предлагать ко всем блюдам и сыру, в особенности к советскому и швейцарскому.

**Заключение**

В настоящее время ресторанный бизнес развивается достаточно высокими темпами, кафе и рестораны всегда будут пользоваться популярностью в народе, т.к. это не только предприятие общественного питания, но и место для отдыха с семьей, друзьями.

Предприятия общественного питания играют огромную роль в жизни современного общества, и очень важно, как они развивались и развиваются в настоящее время, ведь основная цель предприятий питания – удовлетворение потребностей человека в пище, а это является одной из главных причин, в результате которой ресторанный бизнес начал развиваться. Подбор и порядок подачи вина является одной из важных сторон правильного обслуживания гостей ресторана. Надо уметь предложить такое вино, чтобы оно не только соответствовало характеру блюда, но и одновременно пришлось по вкусу посетителю. Правильный подбор вин способствует улучшению вкусовых качеств закусок и блюд, неправильный — может испортить вкус отличного вина и хорошо приготовленного блюда.

Особенно важна культура обслуживания в условиях существующего экономического кризиса в стране, когда многие предприятия сервиса считают излишним «ублажение» потребителей. Но и в условиях финансовых трудностей можно обеспечить высокую культуру обслуживания, в частности за счет удовлетворения эмоциональных потребностей клиента при умелом учете их мотивов и желаний.

Приметами нашего времени в развитых странах стали умеренное потребление спиртного, спрос на продукты высокого качества.

Все больше и больше россиян тоже предпочитают изысканное вино, делая его обязательным атрибутом хорошего стола. Сегодня становится обычным делом не только пить и иметь в доме дорогое марочное вино, но и разбираться в нем, уметь поддерживать беседу на эту тему.

И все же основная часть населения нашей страны слабо разбирается в утонченных винах Запада. Этому много причин. Одна из них – традиционно деформированная питейная культура в России, ориентированная исключительно на употребление водки, привычка сравнивать с ней все напитки и пить их соответственно, преимущественная направленность на достижение сильного опьянения.

**Список использованной литературы**

1. Асеев, В.Г. Мотивация поведения и формирования личности. / В.Г. Асеев. – М.: «Радуга», 2006. – 320 с.
2. Бланк, И.А. Управление торговым предприятием. / И.А. Бланк. - М.: Ассоциация авторов и издателей. Тандем. Изд-во ЭКМОС, 2004. – 361 с.
3. Воронин, В.П. Повышение комфортности торговых услуг. / В.П. Воронин. - Воронеж: Издательство Воронежского ун-та, 2005. – 323 с.
4. Грачев, М.В. Управление ресурсами. / М.В. Грачев. – М.Наука, 2006. – 410 с.
5. Зайцев, Г.Г., Файбушевич, С.И. Управление кадрами на предприятии: персональный менеджмент. / Г.Г. Зайцев, С.И. Файбушевич. – СПб.: Изд-во Санкт-Петербургского университета экономики и финансов, 2002. – 492 с.
6. Каломина, С.Т. Сфера торговли и общественного питания / С.Т. Каломина // Мир рынка. - 2006. - №1. – С.22 – 29.
7. Кардош, Л. Этика в торговли: Сокращ. перевод с венг. (Предислов . Н.В. Кучевской) / Л. Кардош - М.: Экономика, 2005. – 322 с.
8. Кудимова, М.В. Уважение к клиенту начинается с уважения к себе / М.В. Кудимова // «5 звезд». – 2005. - №6. – С.5 – 11.
9. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лаврененко, Г.Н. Ястина. - М.: «Экономика», 2006. – 436 с.
10. Семыкин, И. Хороший официант - как бриллиант. / И. Семыкин // Вестник культуры. – 2006. - №12. – С.8 – 19.
11. Ковалев Н.М., Усов В.В. Кулинария для всех. — М.: Профиздат, 1992.
12. Кристофер Э.-Т. Ресторанный бизнес: Как открыть и успешно уп­равлять рестораном: Пер. с англ. — М.: РосКонсульт, 1999.
13. Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. — М.:
14. Лазерсон И. Классические кулинарные этюды: Рецептуры европейской кухни. — СПб.: Питер, 1998.

15 Лощинский В.М. Сервировка и этикет стола. — Минск: Элайда, 1999.

16 Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. Образования / В.В. Усов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский