**Содержание**

Введение

1. История виноградного вина и виноделия

2. Характеристика современного виноградства и виноделия

2.1. Винная карта мира

2.2 Характеристика вина и современного виноделия

2.3. Винная культура: дегустация, употребление; полезные свойства вина

3. Будущее виноградного вина и виноделия

Заключение

Список литературы

# Введение

В данной курсовой работе будет исследовано прошлое и настоящее вина и виноделия, а также будет дана оценка развития винной отрасли в будущем.

Еще в древние времена люди заметили, что всякий сладкий сок плодов, ягод или иная сладкая жидкость, оставленные про запас, быстро изменяются и приобретают особые пьянящие свойства. Уже в каменном веке люди приготовляли опьяняющие напитки из сока малины и ежевики, а в бронзовом веке для этой цели использовали сок кизила. С течением времени было замечено, что наилучший напиток получается из сока винограда. Люди стали возделывать эту культуру, постепенно улучшая се сорта, специально для производства виноградного напитка.

Приготовление опьяняющих напитков из сока винограда было довольно широко распространено почти у всех древних народов. Например, в Египте виноградарство было уже известно за 4000 лет до нашей эры. Это подтверждают различные памятники культуры, обнаруженные при раскопках древних городов.

В настоящее время сбраживание является одним из способов использования плодовых соков. Сухие вещества фруктов и ягод представлены в основном растворимыми в воде веществами, среди которых количественно преобладают сахара. При сбраживании сока сахара превращаются в спирт и другие вторичные и побочные продукты спиртового брожения. Правильное приготовление сброженных натуральных соков гарантирует высокие дегустационные качества и такие же качества получаемых из них продуктов.

Необходимость изучения особенностей виноделия и винного рынка на сегодняшний день бесспорна, виноделие на сегодняшний день является важнейшей составляющей мировой экономики в целом. Алкогольный сектор экономики некоторых стран составляет до 70% от общего числа. Исходя из этого, актуальность работы очевидна – хорошо поставленное и организованное винодельческое хозяйство способствует внедрению передовых методов организации производства, ускорению оборачиваемости оборотных средств, снижению себестоимости продукции и многое другое.

Исходя из этого, целью данной курсовой работы является изучение вина и виноделия в прошлом, настоящем, а также, на основе полученных данных анализ развития данной отрасли в будущем.

Исходя из заданной цели работы, формируются задачи исследования:

1. Изучить историю вина и виноделия.
2. Исследовать состояние винной отрасли в настоящем.
3. На основе полученных данных дать оценку развития винной отрасли в будущем.

Объектом исследования работы является вино и виноделие в целом

Предметом исследования является анализ развития винной отрасли от прошлого к будущему.

Анализ исследуемых источников показал, что теоретически данная тема широко не освещена. Основными источниками являются работы, имеющее прикладное значение, такие как «Вино. Притворись его знатоком», г. Эрзза, «Домашнее виноделие» Л. Иванова, «Книга о водке и виноделии» Г. М. Карагодина, и пособие «Официант-бармен от А до Я» А. Левитас. Также использованы учебные материалы в области менеджмента и организации производства, не имеющих прикладного аспекта в работе (Кожекин Г. Я., Синица Л. М. «Организация производства», Меском М., Альберт М., Хедоури Ф. «Основы менеджмента», Фатхутдинов Р.А «Производственный менеджмент» и др.).

# 1. История виноградного вина и виноделия

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.

У разных народов этот напиток носил разные названия: у древних евреев он назывался жаин, у персов — ангур, у древних армян — гинн и т.д. Вес эти названия, однако, не удержались, а уцелело лишь то, которое бытовало у древних римлян. Они называли виноградный напиток вином (по-латински «винум»). Это название происходило от слова «вис», обозначавшего «силу» [5, 82 c.].

Долгое время люди не знали, почему всякий сладкий сок, а в особенности виноградный, за короткое время превращается в вино. Так как наука тогда была слабо развита, то на помощь пришло суеверие. Наши предки верили, что сок плодов становится опьяняющим оттого, что в нем поселялся особый дух. У римлян он назывался спиритус вини (spiritus vini), у немцев — вейнгеист, у арабов — алкоголь. Поэтому вино и все подобные ему опьяняющие напитки: пиво, мед, кумыс и топь — стали называть спиритуозными или спиртными.

По мере изучения человеком законов природы суеверие было разрушено, и уже в VIII веке алхимики умели выделять из вина то вещество, которое придает ему опьяняющее свойство. Это вещество стали называть спиртом или алкоголем. Под этими названиями оно известно и поныне. Однако человечество еще долго не знало, как и почему во фруктовом соке образуется спирт. Лишь вХ1Х веке (в 1809 году) химик Бехер открыл, что спирт образуется во время брожения сахаристых веществ.

Подлинными мастерами виноделия были древние египтяне. Это подтверждается многочисленными картинами, находящимися в гробницах. Религии египтян или греков, справедливо отображают сакральный, божественный, опасный и животворящий одновременно характер вина. Но мифы об изобретении и изобретателе вина имеют лишь мистический смысл. Древне-египетские изображения показывают ясно и последовательно все основные технологические процессы виноделия, включая, например, применение прессов, смешивание разных виноматериалов, добавление ароматических смесей, фильтрование, а также принципы учета и контроля готовой продукции. Применения разной посуды на каждом технологическом этапе четко показано в росписях. На амфорах наклеены этикетки с указанием владельца и года урожая - точь-в-точь, как это делается на современных винных этикетках. Вполне ясно, что древние египтяне знали о болезнях вина и делали все, чтобы избежать грибковых и других инфекций.

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» [6, 24 c.].

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!

Во времена древних греков и римлян вино хранилось в бочках, в глиняных и в терракотовых сосудах.

С появлением фарфора (4 - 6 век н.э.) и стекла (13 век) изделия из них использовались для подачи, а в отдельных случаях для хранения вина. И только с 17 века после изобретения стеклянной бутылки эти изделия стали широко использоваться в виноделии для хранения вина.

Появилась возможность улучшить качества вина, поскольку в бутылке оно может храниться более долго, иначе стареет и приобретает при этом неповторимый букет.

Экологические условия в самой Греции и многих других районах (куда входит и Крым с Краснодарским краем) с античных времен серьезно ухудшились. Следы экологической катастрофы начала нашей эры ясно читаются в природе этих регионов. Когда-то там росли дубравы, а колонисты возделывали цитрусовые и инжир, благородный лавр и оливки. Сейчас виноградная лоза там часто страдает от заморозков и сортовой состав очень ограничен. Руины сотен давилен и винодельческих комплексов Боспорского царства (по обоим берегам Керченского пролива), говорят не только о больших масштабах, но и об экспортной направленности античного виноделия.

Зато на Южном берегу Крыма, где до XVIII века виноделие не развивалось, сейчас отлично плодоносят десятки прославленных сортов из Франции, Италии, Испании, Германии и многих других стран.

Самой полной коллекцией считается собрание лоз в Монпелье (Франция), где произрастает 8,5 тысяч сортов и форм из 24 тысяч.

Для сравнения, в современной Франции возделывается 250 сортов, а значение в экономике имеют 134 сорта. Впрочем, и в Крыму, реально значимых сортов около сотни и разобраться в них посильная задача для потребителя.

Еще с античных времен сохранились наставления, как продлить процесс брожения и довести процент алкоголя до 15-16%. В основном этого добивались еще на стадии подготовки сырья, увяливая виноград прямо на кусте, закручивая кисти специальными щипцами (их применяли в Крыму еще и в начале 20 века), или раскладывая на соломе. С древности для получения крепкого и сладкого вина использовали и изюм.

Вероятно, разные племена древних людей независимо друг от друга открыли целебные свойства алкоголя, его способность обеззараживать воду, лечить раны, ну и облегчать общение жрецов с духами. Алкогольные напитки с глубокой древности получали в результате естественного брожения и из ржи (квас), из риса (сакэ); и из коровьего молока (кефир, йогурт могут содержать до 3% спирта), из молока кобылиц (кумыс); из всевозможных фруктов и ягод, из выделений чайного гриба [5, 107 c.].

Но только естественное брожение виноградных ягод (выжатого из них сусла или сусла с добавлением мезги – перетертых косточек, кожуры, иногда и гребней) дает вино. Сахар винограда это низкомолекулярные соединения: глюкоза и фруктоза. Они отличаются от сахарозы свекловичного или тростникового сахара, прежде всего тем, что спирт из них легче усваивается и не дает тяжелых последствий, например, головной боли.

Интересно проследить историю виноделия по археологическим изысканиям в Крыму, бывшем когда-то частью Греции.

Три тысячи лет назад горно-лесную часть и южное побережье Крыма населяли тогда свирепые племена тавров, первые из древних жителей края, известные в истории по многочисленным описаниям греков. Археологи обнаружили косточки дикого винограда в их кувшинах, например на раскопках поселения Уч-Баш у Инкермана. Именно этот район, Юго-западный Крым, 2,5 тысячи лет назад вместе с греческими колонистами получил и первые лозы культурных сортов.

Это была уже вторая волна великой греческой колонизации, вызванная недостатком пахотных земель для растущих полисов, городов-государств, каждый гражданин которых имел право на участок определенной площади. Побережье Крыма осваивали уже выходцы из греческих колоний в Малой Азии. Сейчас это черноморское побережье Турции, где культура виноделия пришла в упадок с господством ислама. Поэтому сложно точно сказать, какие именно сорта были завезены греками в Крым. Ясно только, что по всему античному миру господствовала одна общая технология.

Позднее греческие виноградники были захвачены Римлянами, которые распространили традицию выращивания винограда на территории вглуби континента.

После падения Римской Империи вино утратило свое значение, причиной чему было нашествие мусульман, которым Ислам запрещает употребление алкоголя.

И только с расцветом христианства возродилась традиция выращивания винограда. В христианской религии вино было возведено в ранг литургического напитка. В связи с этим во всем мире именно монахи занялись возделыванием винограда. И даже в Южной Америке вино появилось благодаря тем же монахам, так как транспортировка вина была очень дорогим мероприятием. До начала XVII в. вино было необычайно популярным напитком. Вода в городах обычно была загрязненной. Не было такого количества алкогольных напитков, и что важно, не было также напитков, содержащих кофеин. Поэтому Европа распивала вино в невообразимых количествах.

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 [5, 117 c.].

До XVII века вино было единственным из напитков, продававшихся оптом, который мог длительно храниться. Эль, который не приправлялся хмелем, был скоропортящимся продуктом. Напитки, содержащие кофеин, если ещё не отсутствовали, то, во всяком случае, не были широко распространены. Городская вода вообще была опасна для здоровья. Поэтому потребление вина в Европе было очень значительным, ведь более крепких напитков и невозможно выпить столько же, сколько вина.

В начале XVII в. пришло время радикальных изменений. Во времена великих географических открытий из Центральной Америки в Европу привезли шоколад, из Арабии – кофе, а из Китая - чай. В больших городах началось строительство водопровода, благодаря чему в городах появилась чистая вода. В свою очередь использование хмеля позволяло сохранять пиво более долгое время. Все это привело к тому, что традиции виноделия начало грозить полное уничтожение. Не случайно появление известных сегодня, считающихся классическими, сортов вин, датируется на вторую половину XVII в. С римских времен вино хранилось в бочках, бутылки же, а точнее кувшины, были использованы только при подаче вина на стол.

Примерно в это же время было изобретено и шампанское. Попробовав шампанское, случайно получившееся из вина попавшего и перебродившего в герметично закрытых бутылках, французские аристократы буквально вымаливали его у хозяина получившегося "божественного" напитка. Происходит шампанское из французской провинции Шампань. Его секрет содержится в особой технологии изготовления. Это игристое виноградное вино, которое изготавливается из специальных сортов винограда, а затем в результате вторичного брожения в герметически закрытых сосудах; оно насыщается углекислым газом [15, 216 c.].

Технологические новшества, которые принес XVII в. повлияли на прочность и стоимость бутылок – они стали крепче и дешевле. Тогда же неизвестный изобретатель совершил гениальное «открытие» – придумал пробку и «открыл» ее при помощи штопора! Стало очевидным, что вино, выдержанное в бутытках, сохраняется намного дольше, чем в бочках. В процессе выдержки вино приобретает так называемый букет [15, 231 c.].

Таким образом, вина становились все более качественными и стойкими, что повлияло на уровень их цены. Именно с этого момента, можно сказать, что вино попало на стол к людям всего земного шара.

# 2. Характеристика современного виноградства и виноделия

## 2.1. Винная карта мира

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 [1, 77 c.].

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 [1, 78 c.].

Вино пьют на всех континентах, от Северного до Южного полюса: полярникам и участникам научных экспедиций его включают в паек для укрепления здоровья. Однако площади, на которых выращивается виноград, в планетарном масштабе ничтожны.

В Европе столицей мирового виноделия является Франция. И это неудивительно, ведь здесь ежегодно производится до 75 млн. гектолитров вина (10 биллионов бутылок) или почти четверть мирового объема. Площади французских виноградников равны примерно 1,2 млн. га [1, 84 c.].

В борьбе за титул самого крупного в мире производителя вина с Францией соперничает Италия. По количеству производимого здесь вина - около 70 млн. гектолитров - она лишь немногим уступает французам. Кроме того, Италия - бесспорный лидер по экспорту вин [1, 86 c.].

Третьим крупнейшим производителем вина в мире считается Испания с годовым объемом 34 млн. гектолитров. Она имеет самую большую в мире площадь виноградников -1,45 млн. га [1, 87 c.].

Площадь виноградников Германии всего 100 тыс. га. но зато здесь зарегистрировано около 3000 наименований вин, что весьма значительно даже по мировым меркам [1, 93 c.].

В Португалии под виноградники занято около 360 тыс. гектаров, а ежегодное производство вина составляет 10 млн. гектолитров, причем большую часть португальцы выпивают сами [1, 95 c.].

Из других стран Европы, где существуют давние традиции виноделия, следует отметить Грецию и Кипр, которые по праву считаются родиной виноделия, Венгрию, славящуюся токайскими винами, Румынию, которая когда-то занимала второе место по объемам производства вина в Восточной Европе, уступая лишь Советскому Союзу, Болгарию, где в последние годы осуществляются значительные инвестиции в развитие виноделия, а также Украину, Молдову. Армению и Грузию.

Также производителями вина, но уже в гораздо меньших масштабах являются Польша, Чехия, Словакия, Югославия, Австрия, Швейцария, Мальта, Нидерланды, Лихтенштейн и Англия.

Англия при этом - самая северная страна, где производят вино. Правда, по большей части этим занимаются в индивидуальных хозяйствах (их площадь около 1 тыс. га) [1, 104 c.].

Площадь виноградников Австралии - 70 тыс. га. Ежегодно там получают около 4 546 тыс. гектолитров вина. В Новой Зеландии, ближайшем соседе Австралии, виноделие начало развиваться только в 60-х гг. нашего века. Пока большая часть новозеландских вин потребляется на внутреннем рынке [1, 116 c.].

Из ведущих африканских стран-производителей вина стоит отметить, прежде всего, ЮАР, которая занимает почетное восьмое место в мировом винодельческом табеле о рангах. С виноградников площадью 100 тыс. га здесь получают ежегодно около 9 млн. гектолитров вина, десятая часть которого экспортируется [1, 125.].

В Алжире вина производится почти в два раза меньше, однако все идет на экспорт, так как ислам запрещает пить вино.

Жители Марокко относятся к этому запрету, мягко говоря, скептически и заодно с туристами выпивают половит из 1 млн. гектолитров вина, которое здесь производится. Также неплохие африканские вина производят в Тунисе и Египте [1, 132 c.].

Из стран обоих американских континентов первое место по производству вина занимает Аргентина, где под виноградники отведено 300 тыс. га.

На втором месте по количеству производимого вина - около 13 млн. гектолитров - находятся Соединенные Штаты [1, 137 c.].

Лучшими по качеству признаны вина из Чили. Вино также производят в Бразилии. Канаде. Мексике. Эквадоре, Венесуэле, Перу, Колумбии и Уругвае.

Несмотря на благоприятный для виноградарства климат, в большинстве стран Ближнего Востока вина не делают, в основном по религиозным причинам. Ислам, как религия вино не признает. Исключения здесь следующие: Израиль, чьи вина уже добились признания на международных выставках, Сирия и Ливан, где самые лучшие виноградники, к сожалению, располагаются в долине Бекаа, ставшей зоной военных действий.

Среди стран Азии, активно развивающих виноделие, можно назвать Турцию, где запрет на употребление вина был отменен в начале этого века одновременно с отказом от государственной религии, и Китай, в котором над совершенствованием агротехники и технологии изготовления вина сейчас работают иностранные специалисты.

В Японии производством вина занимаются несколько крупных концернов, владеющих отличными виноградниками в Европе и Америке. Известно также, что небольшие объемы вина делают в Индии и Южной Корее.

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.

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.

Рынок алкогольной продукции, и особенно в России, пострадавшей от необдуманной антиалкогольной реформы конца 80-х годов, крайне чувствителен к любым мировым изменениям, касающимся не только самого товара или сырья, необходимого для его производства в целом, но и общемировых тенденций в социальной и гуманитарной сферах, а также в сфере здравоохранения. Именно мировая ситуация и общемировые тенденции определяют во многом современное состояние и перспективы развития российского рынка алкогольной продукции. Это связано не только с открытием российского рынка для импорта различных видов алкогольной продукции, но также и с распространением общемировой тенденции взаимосвязанности рынков отдельных стран и начала образования глобальных региональных рынков в рамках общемирового глобального рынка. Одной из основных характеристик алкогольного сектора экономики в целом в мире является его сильная олигополизация наряду с активной государственной политикой контроля качества товаров и их дистрибьюции. Действительно, десять крупных компаний контролируют более 50% всего мирового рынка алкоголя. Этот факт сильно сказывается на характеристике конкуренции в этом секторе экономики.

Для борьбы с такими гигантами российским фирмам-производителям алкоголя прежде всего необходимо знать какую продукцию представляет та или иная компания, как построен ее ассортиментный портфель. Именно фактор правильно построенного и умело разработанного ассортимента играет часто решающую роль в алкогольном секторе, так как различные группы напитков имеют различный имидж, на них делаются различные маржи и они по-разному контролируются государством.

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.

## 

## 2.2 Характеристика вина и современного виноделия

Далее приведем основные характеристики вина:

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) [9, 83 c.].

Красному вину присуща более высокая экстрактивность — около 30 г/л [9, 84 c.].

Еще более высокая экстрактивность — до 40 г/л и даже иногда до 60 г/л — у крепких и десертных вин [9, 84 c.].

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 [9, 87 c.].

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 [9, 89 c.].

Вина содержат также альдегиды, ацетаты, эфиры, участвующие в создании аромата и букета вина [9, 91 c.].

Разнообразен минеральный состав вина: марганец, фтор, цинк, титан, кобальт — всего 24 микроэлемента [9, 92 c.].

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 [9, 94 c.].

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.

Современная технология виноделия необычайно интересна:

Работа винодела начинается задолго до сбора урожая. Хороший винодел трудится в течение всего года, ежедневно посещая виноградник и используя все свои знания и опыт, чтобы вырастить качественный продукт для изготовления вина. Винодел подготавливает землю к зиме, удаляет чересчур старые лозы, если виноградник расположен на склоне (а это чрезвычайно распространенное явление), виноделу приходится поднимать вверх почву, опустившуюся за год из-за дождей.

Для изготовления красного вина используется виноград красных сортов, его собирают, доставляют в винодельню и подвергают переработке. Сначала виноград идет на дробилку-гребнеотделитель, где ягоды давят и отделяют гребни. Во время этой операции не должны быть повреждены семена винограда - в этом случае у вина может появиться слишком терпкий неприятный вкус. Раздавленный виноград помещается в чаны, где в него вводят специальные вещества, которые убивают бактерии. Затем происходит брожение. Виноградное вино может быть получено только в результате спиртового брожения раздавленного винограда (вместе с кожурой или отдельно сока). Брожение - сложный химический процесс, который вызывают дрожжи, обладающие способностью разлагать сахар на спирт и углекислый газ с выделением теплоты. Брожение длится 9-15 дней, иногда до трех недель, при строго контролируемой температуре - не выше + 30°С.

В зависимости от содержания сахара в винограде, при брожении получают вина разной крепости, которая исчисляется в градусах или в объемных процентах (% об.). Один процент сахара в отжатом сусле дает при брожении 0,6% об. Спирта. Таким образом, виноград, поступивший на переработку с базисной сахаристостью 18%, после полного сбраживания дает вино крепостью 10,8% об., то есть столовое. [5, 144 c.].

Когда брожение заканчивается, и большинство сахара превращается в алкоголь, чан спускают, и стекает первое, наиболее качественное вино. Оставшееся содержимое чана прессуют, получая "первый пресс", содержащий много танинов. Можно отжать и "второй пресс", но его в дальнейшем производстве, как правило, не используют. "Самотек" (вино, стекшее само без прессовки) и "первый пресс" смешивают, количество последнего зависит от желаемой структуры вина. После этого при производстве дешевого, молодого вина, его переливают в металлические чаны, затем фильтруют и разливают по бутылкам. Дорогое вино выдерживается в погребе, в дубовых бочках, придающих ему дополнительные ароматы. Всего же старение длится от одного до двух лет и более. Вина, выдержанные год и менее, называются ординарными, выдержанные более года-двух - марочными. После выдержки вино осветляют при помощи так называемой "оклейки": в него вводят казеин или яичный белок, образующие нерастворимый осадок с нежелательными веществами. Затем вино пропускают через механический фильтр и разливают по бутылкам. При этом его физико-химические характеристики продолжают медленно изменяться. Для длительного хранения вина, которое может длиться от 5 до 20 и даже более лет, необходим хороший погреб, где вино может дозревать само по себе. Получение хороших результатов при хранении и выдержке вина зависит от таких факторов, как темнота, положение бутылки, температура, влажность и состояние воздуха в погребе.

## 

## 2.3. Винная культура: дегустация, употребление; полезные свойства вина

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 [5, 214 c.].

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 [5, 216 c.].

Оценка идет по следующим признакам:

1. 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 [5, 221 c.].

2. Цвет:

Цвет вина — это один из главнейших показателей его качества. По окраске вина могут быть белыми, розовыми и красными [5, 223 c.].

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 [5, 223 c.].

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 [5, 225 c.].

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.

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).

3. Аромат:

Аромат вина создается сложным составом летучих веществ, эфирных масел, содержащихся в данном сорте винограда [5, 231 c.].

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

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.

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 [5, 226 c.].

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

4. 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 [5, 229 c.].

К основным вкусовым признакам вина относятся: кислотность, сладость, спиртуозность, терпкость и полнота (экстрактивность). Вина, легко пьющиеся и оставляющие приятное послевкусие, называются «питкими». В них органично сочетаются ощущения от спирта, кислот, сахара (если он присутствует в вине), танина. Такие вина называются гармоничными, так как во вкусе не выделяется какая-либо его составная часть [5, 229 c.].

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.

Культура подачи и распития вина также весьма сложны и интересны:

Пробка вынимается с помощью штопора. Пробку следует вынимать медленно и осторожно, лучше всего – абсолютно беззвучно. Следует постараться, чтобы не пробить пробку насквозь, так как кусочки пробки, попавшие в вино, определенно испортят не только его вид, но и вкус.

Культура употребления вина требует от хозяина дома, чтобы сначала самому попробовать напиток, прежде чем подавать его гостям. При разливании выдержанного вина следует держать немного наклоненную рюмку за ножку и медленно наливать вино по стенке рюмки. Когда же мы наливаем молодое вино, держать рюмку необязательно, но все же следует наливать напиток медленно, так чтобы не допустить, чтобы вино «забулькало». Рюмки не следует наполнять до самых краев, так как вино не сможет развить свои вкусовые качества.

При выборе очередности подачи вин следует запомнить одно простое правило: следует всегда сначала подавать белые вина, потом красные, и ни в коем случае не наоборот!

В выборе подходящей рюмки следует следовать следующим правилам:

• Белые и розовые сухие вина:

Следует подавать в рюмках с тонкими стенками и на высокой ножке. Такая форма рюмки позволит держать ее, не согревая вина теплом своего тела. Форма может быть любой, но обычно это довольно узкие бокалы, расширяющиеся к верху, как тюльпаны.

• Красные сухие вина:

Такие вина следует подавать в более широких рюмках. Такая форма неслучайна, так как она позволяет наслаждаться ароматом вина. Маленькие бокалы наполняют до 2/3, большие – до половины.

• Шампанское и шампанские вина:

Лучше всего выглядят в высоких или в совсем плоских бокалах. Следует помнить, чтобы не наливать шампанское до краев и подавать этот напиток охлажденным.

• Сладкие вина:

Обычно подаются в маленьких рюмках на низкой ножке и являются идеальным завершением обеда. Форма рюмки может быть любой, но при порто и шерри лучше, чтобы они были повыше и имели более узкую линию.

Соответствующая температура подачи вина должна при этом быть следующей:

Вино, подающееся в качестве аперитива, должно иметь комнатную температуру или быть чуть охлажденным (do10-13 ° C). В свою очередь белые вина следует охлаждать до температуры 8-10 ° C (чем вино слаще, тем должо быть холоднее). Красные вина должны иметь комнатную температуру (16-20 ° C), так называемые бургундские вина лучше подавать в температуре около15-16°, а француское вино Бордо Bordeaux - около 18 ° C). Шампанское вкуснее всего охлажденным до температуры 5-6 ° C (для поддержания постоянной температуры бутылку можно подать на стол в специальном ведерке со льдом) [6, 84 c.].

Ни для кого не секрет, что вино должно соответствовать блюду, гармонично сочетаясь с его вкусовыми качествами. Но не каждый знает, как подбирать вино к пище таким образом, чтобы не перебить ее вкус. Такие знания необходимы во всех случаях, когда к обеду или ужину подается вино.

Белые и розовые сухие вина следует подавать к морепродуктам, рыбе, нежным сырам и белому мясу, а также разного сорта ветчине. Белое вино также может быть подано в качестве аперитива перед приемом пищи. Лучшие сорта вин это: француское вино Бордо Bordeaux (Graves), бургундское вино (Chablis), эльзаское вино (Sylvaner, Knipporle), мозельские и венгерские вина (Riesling) [6, 89 c.].

Молодые, легкие фруктовые красные вина советуют подавать к мясу, ветчинам и нежным сырам, а также к жареной рыбе или к рыбе под соусом.

Сухие красные вина подходят к мясу и дичи, а также к более острым сортам сыра, к сыру Рокфор и грибных блюд. Как красные, так и белые сухие вина можно заменить сухим розовым вином. В этом случае рекомендуются такие вина как: красное Бордо (np. Margaux, St. Estephe), бургунские вина (Pommard, Chambertin), венгерские (Egri Bikaver), болгарские вина (Gamza) [6, 90 c.].

Сладкие вина принято подавать к десертам. Белые сладкие и полусладкие вина подходят также к некоторым сортам рыб и блюд из гусиной печени. Красные сладкие вина можно подавать к острым сырам.

Единственным вином, которое можно подавать ко всем без исключения блюдам это шампанские вина. А при особых случаях шампанское можно подавать отдельно. Часто шампанское подается также в качестве аперитива.

В заключение данной главы хотелось бы сказать несколько слов о воздействии вина на организм человека.

Современные научные воззрения отмечают позитивные качества вина как терапевтического и диетологического средства при применении его в очень ограниченных количествах, помня об опасности увлечения его потреблением и развития при этом алкоголизма.

Итак, считается что вино:

* Хорошее успокоительное для нервов.

Качественное марочное вино значительно менее токсично, чем любое синтетическое аптечное средство. Нередко медики рекомендуют его больным, ограничиваемым в еде. Профессор Фессингер считал, что вино содействует поддержанию надлежащего равновесия рассудка и чувств.

* Питательный продукт.

Приготовленное из натурального сока, вино обладает определённой питательной ценностью, содержа целый набор микроэлементов, витаминов, сахаров и др. веществ, которые легко усваиваются организмом.

* Поднимает тонус.

Выздоравливающим после заболеваний, особенно тяжёлых, рекомендуется выдержанное красное вино. Его тонизирующее влияние объясняется наличием в нём тонина, и чем более его в напитке - тем больший оказывается эффект на организм, который отражается и на психическом состоянии. Этим обуславливается воздействие вина как хорошего средства, восстанавливающего силы.

* Обладает мочегонными свойствами.

Считая вино, особенно белое, хорошим мочегонным, Гиппократ прописывал его своим больным. Способствуют выведению токсичных веществ, что позитивно влияет на почки, не только белые кислые, но и шампанские вина.

* Замедляет старение.

Для борьбы со старостью, человечество применяло многие средства, в том числе различные диеты, спорт, секс, медицинские препараты и т.д. и т.п. Одним из наиболее приятных и эффективных остаётся вино.

Как доказал французский доктор Дуньяк, длительность жизни в районах, где занимаются виноделием, существенно больше. Он сравнил среднюю продолжительность жизни населения Медока и жителей Франции в целом.

Затем сопоставил длительность жизни людей, отдающих предпочтение сидру и крепким напиткам, и любителей бордосского вина, живущих в Жиронде:

Анализ этих данных свидетельствовал о влияние потребления вина на длительность жизни. Эти результаты подтверждает и сегодняшняя наука. Для продления жизни и здоровья людям пожилого возраста полезно выпивать до 1 стаканчика вина во время каждой трапезы.

* Помощник сердечно-сосудистой системы.

Медицинской практикой, рядом исследований подтверждено, что вино включает в себя ряд компонентов, предотвращающих инфаркт. Проведенное в Англии научное исследование показало, что в регионах, с традиционным потреблением вина отмечается наиболее низкая смертность от инфарктов. Вино благотворно влияет на сосуды как противоатеросклеротическое средство.

Чтобы вино при его употреблении проявило все свои полезные свойства, следует соблюдать такие правила:

* начало потребления вина должно быть максимально приближено к концу приёма пищи;
* исключить потребление вина на пустой желудок;
* пить вино умеренно.

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.

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.

# 3. Будущее виноградного вина и виноделия

В данной главе будет проанализировано будущее вина и виноделия. Анализ основан на наблюдениях Роберта Джозефа, создателя журнала Wine International, с начала 80-х годов изучающего развитие винного рынка.

Итак, исходя из выводов своих наблюдений, Роберт Джозеф считает что:

1. Вин станет меньше

Сегодня в Италии 250 000 производителей (мелких частников, кооперативов, негоциантов) имеют лицензию на выпуск на рынок вина под своей маркой. В Бордо работает 12 000 лицензированных виноделен, в Шампани - 5000. По всей Европе люди, которые раньше были просто виноградарями и продавали свой виноград крупным виноделам или кооперативам, сегодня убеждены, что на рынке найдется место для бутылок, на этикетках которых будет красоваться имя их собственного домена, шато, бодеги или асьенды. За последнее десятилетие XX века количество калифорнийских виноделен (и марок вин) выросло на 50%, так что теперь их уже больше 5000 [13, 28 c.].

Как реагируют покупатели на такой резкий рост разнообразия? Многие из них говорят, что очень рады увеличивающемуся ассортименту, но на практике большинство имеют любимые бренды и хранят им верность. И точно так же, как в случае с 25-ю телеканалами, доступными в Британии, всего пять привлекают внимание 83% зрителей, на винном рынке бал правит ограниченное количество брендов [13, 28 c.].

Поэтому, что в ближайшие 20 лет тренд по увеличению количества названий вин поменяется на обратный, и возможно, мир недосчитается половины того количества виноделен, которое наблюдается сегодня.

2. Вина будут брендами

Хочется нам того или нет, современной жизнью правят бренды от джинсов «Levi’s» до носовых платков «Kleenex». Но бренды не обязательно должны быть такими знаменитыми как «Levi’s», «Kleenex» или «Gallo». Само толкование понятия «бренд» достаточно простое: это название или образ, которые являются достаточно характерными, чтобы быть легко узнаваемыми и получить лояльность у большого количества потребителей.

Теперь возьмите французское вино из категории «середнячков». Скорее всего, что если не брать бордо или шампанское, слово, которое набрано самыми крупными буквами на этикетке, имеет отношение к месту изготовления вина. Можете ли потребитель вспомнить названия изготовителей «Chablis» или «Sancerre», которые произвели на него впечатление? И, наоборот, в Австралии или Калифорнии самое крупное слово на этикетке - бренд: яркий, вклинивающийся в нашу память. Недавно итальянские винодельни начали писать большими буквами свое название. Другие европейцы, вероятно, последуют их примеру, поэтому все чаще и чаще вместо CHABLIS Domaine Dupont будут встречать на этикетках DUPONT Chablis [13, 31 c.].

Все чаще в качестве брендов будут выступать даже не названия виноделен, а вымышленные марки, такие как сегодняшние «Tiers» и «Nine Popes» в Австралии, «Screaming Eagle» и «Opus One» в Калифорнии, «Milmanda» и «Dalmau» в Испании, «Dreams» и «Jago» в Италии. Такие названия для высококлассных вин будут важнее, чем регионы и сорта винограда [13, 32 c.].

3. Брендирование не будет означать, что этикетки станут проще и чище

Самое крупное слово на этикетке - это важно для покупателей, но сами виноделы ни за что не откажутся от того, чтобы меленько под ним указать всю информацию касательно того, в каком конкретно месте на планете вино появилось на свет. Тенденция боготворить отдельные виноградники и выделять в старых апеллясьонах более мелкие участки сохранится. Многие виноградники, наконец, добьются статуса особенно престижных. Например, Polish Hill в австралийской долине Клэр или Hill of Grace в Бароссе, La Mouline в Кот-Роти, Dutton Ranch в Калифорнии, Clos Mogador в Приорато [13, 35 c.].

4. Появится винный фьюжн

Для недорогих вин главным будет сорт. Владычества сортов-бестселлеров никто не отменит. Люди так и не начнут разбираться, чем отличается «Merlot» из Майпо (Чили) от «Merlot» из Майну (Аргентина). Ряд сортов винограда: каберне совиньон, шираз, мерло, пино нуар, шардоне, совиньон блан и рислинг - окончательно станут синонимами определенных стилей вина. Но стили начнут смешивать, точно так же как в случае со слиянием разных кухонь. Ловкие виноделы научатся создавать совершенно новые вкусы, микшируя санджиовезе с сирой или пино нуар с темпранийо [13, 39 c.].

5. Дешевые вина будут трансатлантическими

Исследования показывают, что большинству людей, которые платят за бутылку вина $6-10, совершенно неинтересно, откуда оно родом. «Blossom Hill White Zinfandel» может быть легко произведено как в Аргентине или Болгарии, так и в Калифорнии – или быть купажом вин этих трех. А в Новой Зеландии, например, в последнее время через год плохая погода. То град, то ураган уничтожает значительную часть урожая. Сейчас новозеландцы сгорают от стыда из-за того, что им приходится «доливать» свои бутылки чилийскими балковыми винами, но дайте виноделам время, и они разойдутся [13, 44 c.].

6. Дешевые вина станут дешевле, а дорогие дороже

В США в последнее время наблюдается тенденция поляризации цен на вина. С одной стороны предлагаются очень дешевые, с другой – очень амбициозные и дорогие. Сейчас одним из самых популярных вин Калифорнии является «Two Buck Chuck» по $1,99 за бутылку. В то же время средняя цена каберне совиньона из долины Напа в Европе составляет $52. В Великобритании покупатели не желают платить много за «средние» вина: их любимая полка та, где стоят бутылки по $7-14. Естественно, дешевое вино набивает оскомину, но если потребитель считает себя ценителем, то должен изволить потратиться. Ценовая политика, к сожалению, станет определяющей на мировом рынке [13, 51 c.].

7. Франция даст достойный ответ

Кто-то однажды сказал, что прогресс во Франции возможен только в результате революции, а не эволюции. И революция во Франции произойдет. Слишком строгие правила апеллясьонов, запрещающие купажирование вин из разных регионов и использование неразрешенных сортов винограда, будут упразднены. Французские производители вина, в конце концов, будут конкурировать на одном уровне с производителями Нового Света в производстве великих, традиционных, новаторских и коммерческих.

8. Генетики укротят лозы

Наиболее широко распространены два вида виноградной лозы: vitis vinifera (это все лозы всех тех сортов, которых дают хорошие вина, но которые неустойчивы к морозам, а также филлоксере) и vitis labrusca (они не боятся холода и имеют иммунитет к филлоксере, но дают плохое вино). После того, как филлоксера расселилась почти на всех виноградниках мира, единственным способом обеспечить выживание винных сортов на планете стало их привитие на устойчивые к заразе подвои labrusca. Кроме того, в тех регионах, где слишком прохладно для vinifera или часты циклоны (например, в Японии, Великобритании, а также во многих странах Африки и на островах Тихого и Атлантического океанов), люди, которые все-таки хотят делать вино, сажают гибриды vinifera и labrusca, выведенные селекционерами. Но они, к сожалению, никогда не дают вин, которые могли бы сравниться с винами от чистых vinifera. Однако благодаря развитию генетики к 2025 году эти два вида винограда будут генетически слиты воедино. Лозы больше не нужно будет прививать, даже если не произойдет глобального потепления, а на виноградниках Великобритании главным сортом станет шардоне [13, 50 c.].

9. Вина будут органическими и без серы

Органическое виноделие станет нормой. А для защиты вина от бактерий и окисления в процессе производства будут применяться инновационные технологии. Метод электростатического воздействия поможет отказаться от использования двуокиси серы.

10. Вина будут содержать меньше алкоголя

Лозы, над которыми поработают генетики, и генетически модифицированные дрожжи дадут возможность производить более приятные, но менее крепкие вина.

11. Винные коктейли начнут завоевывать мир

Винодельни начнут делать не только вина, но и другие алкогольные напитки с невысоким градусом, полусухие и игристые, что-нибудь вроде шардоне, купажированого со сброженным соком лайма. Первые образцы таких напитков в США были просто сметены с прилавков, несмотря на довольно низкое качество и ненатуральный вкус. Однако технологии будут усовершенствованы и винные коктейли станут популярнее сегодняшних химических «алкопопов».

12. Вино будет продаваться в бутылках всех форм и оттенков, в коробках, банках, пакетах, канистрах и фляжках

Уже ceйчас в Южной Америке красные вина на каждый день продают в таких же коробках, как молоко, а в Австралии более половины вина переселилось из больших «биг-ин-боксов» в боксы поменьше, известные как даун-андер (down-under). Стеклянные бутылки и пробки, сделанные из коры пробкового дерева, будут еще использоваться для дорогих элитных вин, но для всех остальных будут применять современные виды упаковки [13, 58 c.].

13. «Пробковая болезнь» будет побеждена

Корковые пробки выживут, но вопрос тотальной защиты их от грибковых заболеваний будет решен. О том, что такое вино, испорченное пробкой, будут знать только поклонники «допотопных винтажей».

14. Лондон перестанет быть винной столицей мира

Если сейчас аукционы редких вин и старых винтажей Бордо, Бургундии и др. проводятся в Лондоне, Нью-Йорке и Лос-Анджелесе, то в 2025 году торги раритетами, безусловно, переместятся в Шанхай или Токио, хотя, скорее всего, большинство аукционов будут происходить в Интернете в режиме он-лайн [13, 72 c.].

15. Сегодняшний Новый Свет станет старым, а в ранг новомодных винодельческих регионов войдут страны Восточной Европы и Северной Африки…

В 2025 году мы будем покупать красные вина отдельных поместий с хорошим соотношением цены и качества из Болгарии, Венгрии, Румынии и Грузии. Будут пользоваться популярностью также греческие вина, вина из Марокко, Турции, Алжира и Туниса (мусульманские фундаменталистские режимы дадут разрешение на развитие виноделия и винного экспорта для своих стран).

16. ... и отдельные регионы Азии

В 2025 году вина Китая и Индии уже не будут диковинкой. Их будут делать крупные международные компании, которые сумеют сделать из них конкурентоспособные бренды. Большая их часть будет потребляться в Азии, поскольку она вообще станет крупнейшим винопотребителем, однако капли китайского рислинга и индийского мальбека перепадут и на долю жаждущих европейцев.

17. Мы будем много читать о вине, но по-другому

Лучшие из сегодняшних винных журналов будут печататься небольшими тиражами для проформы, но информацией, которую они дают, сможет пользоваться гораздо большее количество потребителей вина благодаря удобным электронным приборам вроде карманного компьютера, открытого всему миру.

18. ... и по-другому покупать вино

Конечно, для желающих останется несколько винных бутиков, где можно будет побродить между полками, как в книжных магазинах, - бутиков-музеев с запыленными экспонатами. Но большая часть вина будет продаваться он-лайн с доставкой на дом.

19. Наступит «золотая эра» для сомелье

Уровень квалификации сомелье, наконец, станет достаточно высоким для того, чтобы посетители ресторанов начали относиться к ним с почтением.

20. Будут цениться старые винтажи

Поскольку поклонников у вина, несомненно, станет гораздо больше, выше будет и спрос на вина винтажа 2007 года, и есть обоснованные сомнения, что до того времени доживут вина большого количества сегодняшних виноделен с непомерными претензиями, заявляющих, что их супер элитные вина - безусловные долгожители. В общем, старых вин будет ненамного больше, чем тех, которые сегодня доступны из середины 1980-х.

Таким образом, несмотря на многочисленные изменения, которым возможно в будущем подвергнется винная отрасль, можно с уверенностью сказать, что виноделие будет жить и развиваться, так как является неотъемлемой частью культурных традиций разных народов, стран и цивилизаций на протяжении уже многих веков.

# Заключение

В заключение работы необходимо подвести итоги и сделать основные выводы проведенного исследования.

Исходя из поставленных во введении работы задач, основные выводы исследования следующие:

1. Изучение истории виноделия показало, что происхождение вина датируется глубокой древностью. В античные времена виноделе получило широчайшее распространение, и с небольшими периодами упадка (Римский период, ранние Средние века) прочно удерживает свою нишу в мировой экономике. Наибольшее распространение винный рынок имеет в Европе, Северной и Южной Америки, Австралии, наименьший – в Азии.

2. Исследование характеристик современного вина показало следующее:

Натуральное вино — это напиток, приготовленный посредством брожения чистого виноградного, фруктового, ягодного или вообще растительного сока без добавления каких-либо посторонних, не содержащихся в соке веществ.

Вино содержит органические кислоты, минеральные соли (в основном калия), фосфор, азотистые, пектиновые вещества и сахар.

Вино обладает бактерицидными свойствами. Холерные и тифозные бактерии погибают в нем в течение 5—30 минут, а в вине, разбавленном водой, — несколько медленнее. В связи с этим летом очень полезно пить сухое столовое вино пополам с водой не только для утоления жажды, но и в профилактических целях.

По цвету вина различают белые и красные. Белые приготавливают из белых или розовых фруктов и ягод. Они имеют разнообразные оттенки, начиная от зеленовато-желтого, переходящего в соломенный или золотисто-желтый, до темно-янтарного или от розового до светло-красного. Красные вина получают из плодов красного цвета. Они имеют рубиново-красный цвет, иногда с фиолетовым отливом.

Как и каждый пищевой продукт, вино оценивается прежде всего по его вкусовым и ароматическим свойствам, т. с. производится органолептический анализ (дегустацию).

Восприятие вкуса зависит от принятой до дегустации пищи. После сладких блюд вино кажется более пустым и безвкусным. После острых — много полнее, приятнее и лучше на вкус, чем оно есть на самом деле. Каждую пробу рекомендуется запивать водой и закусывать пищей, соответствующей испытуемому напитку: например печеньем фруктами, но ни в коем случае не лимонами, апельсинами, мандаринами, так как их сильный аромат может исказить вкус дегустируемого вина.

Умеренное потребление вина дополняет питание человека, укрепляет здоровье и повышает сопротивляемость организма против некоторых заболевании.

3. Анализ будущего винной отрасли показал, что вино станет более качественным, менее крепким, будет уделяться большое внимание его полезным качествам, дешевое вино станет дешевле, дорогое дороже.

Исходя из анализа, российские предприятия-производители и дистрибьюторы должны не только полагаться на государственную политику протекционизма, но и, отслеживая мировые тенденции и следя за стратегией мировых лидеров, диверсифицировать свою деятельность, обращая внимание на запросы потребителей и операционный маркетинг в целом, что позволит повысить производительность отрасли, а, соответственно, и прибыль предприятия.

Таким образом, в работе были исследованы все поставленные во введении задачи, цель работы достигнута.

# Список литературы

1. А. Левитас. Официант-бармен от А до Я. – М.: Харвест, 2002, - 516 с.
2. А. П. Коваленко, Е. М. Гончарова. Лечение водкой, вином, пивом. – М.: ТЕРРА, 1999, - 616 с.
3. А. П. Коваленко, Е. М. Гончарова. Секреты опытного винодела. - М.: Айрис-Пресс 1999, – 416 с.
4. В. П. Нужный. Вино в жизни и жизнь в вине. – М.: МПСИ, 2000, - 352 с.
5. Г. М. Карагодин. Книга о водке и виноделии. - М.: АСТ, 2000, - 296с.
6. Гарри Эрз. Вино. Притворись его знатоком. – М.: Амфора, 2001, – 103 с.
7. Кожекин Г. Я., Синица Л. М. Организация производства, - Минск: ИП “Экоперспектива”. – 1998, - 507 с.
8. Кризи Р., Остервальдер П. Вино: Переживание и наслаждение. – М.: Ниола 21 век, 2003 – 202 с.
9. Л. Иванова. Домашнее виноделие. – М.: МПСИ, 2000, - 380 с.
10. Меском М., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента. – М.: Дело, 1996, - 354 с.
11. Мишель Монтиньяк. Чудесные свойства вин. Как пить вино, чтобы укрепить здоровье. – М.: Амфора, 1999, – 408с.
12. Н. Иваниченко, Ю. Иваниченко. Время звенеть бокалами. – М.: Терра - Книжный клуб, 1998, - 464 с.
13. Роберт Джозеф. Анализ рынка вина, виноделия и виноградарства. – М.: AKCYZ, 2007, - 96 с.
14. Ф.Тейлор "Основы научного менеджмента". – М.: "Прогресс", 1992, -210 с.
15. Фатхутдинов Р.А Производственный менеджмент: Учебник для вузов. – М.: Банки и биржи: Юнити, 1997 - 300 с.
16. Ю. Иванов. Крепкоалкогольные напитки. – С.Пб.: Русич, 1997, -512 с.