

Przedmiot: Obsługa konsumenta

Klasa III K

Temat: Charakterystyka i podział win.

Cel:

- definicja wino gronowe
- podział win (barwa, zawartość alkoholu, zawartość cukru, sposób konsumpcji)
- kryteria oceny wina.

Na podstawie niżej zrobionych zdjęć materiałów proszę napisać notatkę w zeszyte.

Wino gronowe jest napojem alkoholowym otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej miazgi winogron lub moszczu gronowego.

Podział win ze względu na:*

- barwę:

- białe,
- różowe,
- czerwone.

- zawartość alkoholu w % objętościowych:

- słabe (lekkie) poniżej 10 %
- średnio mocne 10 – 14 %
- mocne powyżej 14 %
- alkoholizowane powyżej 18 % (wzmocnione)

- zawartość cukru w g/l:

- wytrawne poniżej 10
- półwytrawne 10 – 40
- półsłodkie 40 – 80
- słodkie 60 – 120

- sposób konsumpcji

- stołowe (wytrawne, półwytrawne)
- deserowe (półsłodkie, słodkie, likierowe)

- technologię produkcji:
 - musujące (zawierają naturalny CO₂)
 - gazowane (sztucznie nasycane CO₂)
 - ziołowe (zaprawiane ziołami i korzeniami – wermuty)
 - miody pitne (uzyskiwane podczas fermentacji roztworu miodu i wody)
- kraj pochodzenia:
 - francuskie,
 - włoskie,
 - bułgarskie itp.
- region uprawy winogron:
 - bordoskie,
 - burgundzkie,
 - alzackie itp.

W krajach będących dużymi producentami wina, np. we Francji, wyróżnia się:

- wina stołowe (franc. *vin de table*) – tanie, do masowej konsumpcji
- wina o charakterze regionalnym i niewielkiej skali produkcji (franc. *vin de pays*)
- wina wysokiej jakości z ograniczonego obszaru (franc. *vin Delimite de qualite superieure*)
- wina gatunkowe o kontrolowanej nazwie i jakości, wyprodukowane w określonym rejonie (franc. *appellation contrôllée*).

Oznaczenia na etykiecie

j. polski	j. angielski	j. francuski
W pełni wytrawne	Brut	Brut
Bardzo wytrawne	Extra Dry	Extra Sec
Wytrawne	Dry	Sec
Półwytrawne	Semi Dry	Demi Sec
Półsłodkie	Semi Sweet	Demi Doux
Słodkie	Sweet	Doux
Bardzo słodkie	Extra Sweet	Extra Doux

AOC – apelacja, czyli określenie rejonu, z którego wino pochodzi.

Zielona banderola – wino butelkowane w Polsce.

Niebieska banderola – wino butelkowane w kraju producenta.

Jakość wina ocenia się na podstawie:

- barwy,
- klarowności,
- smaku i zapachu,
- tzw. długości wina (czas i trwałość smaku utrzymującego się w ustach).

Specjalną grupę stanowią wina likierowe, w których zawartość cukru wynosi do 200 g/l, a zawartość alkoholu od 15 do 22 % objętości. W zależności od metody wytwarzania jako dodatkowy składnik stosuje się alkohol wydestylowany z wina i skoncentrowany moszcz gronowy. Do tej grupy win zalicza się węgierskie Tokaje (Szamorodni sweet, Aszù, greckie wina Samos, portugalskie Porto i Madera, hiszpańskie Sherry i Malaga oraz włoskie wino Marsala.

Wina francuskie

Najbardziej cenione wina pochodzą z następujących rejonów:

Bordeaux – Mèdoc, Merlot, Gravers

Burgundia – Chablis, Beaujolais

Dolina Rodanu – Tavel, Côte du Rhône

Langwedocja – Muscatel Lunel

Alzacja – Riesling

Szampania – Crus Rilly, Bouzy

Wina włoskie

Regiony produkcji najpopularniejszych win włoskich to:

Toskania – Chianti, Valpocella

Sycylia – Marsala

okolice Turynu – Cinzano, Martini

Wina hiszpańskie – Sherry, Malaga, Alikante, Rioja

Wina portugalskie – Daõ, Porto, Madera

Wina niemieckie – reńskie i mozelskie

Wina węgierskie – Tokaj, Egri Bikaver

Ponadto znane i cenione są także wina greckie, bułgarskie, kalifornijskie, australijskie i inne.

Wina owocowe są napojami alkoholowymi otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej miazgi owoców lub moszczu owocowego (z wyjątkiem winogron).

Podział win owocowych ze względu na:

- barwę:

- białe,
- różowe,
- czerwone.

- zawartość cukru w g/l:

- | | |
|------------------------------|-------------|
| - wytrawne | poniżej 15 |
| - półwytrawne | 15 – 30 |
| - półsłodkie | 30 – 60 |
| - słodkie | 60 – 100 |
| - bardzo słodkie (likierowe) | powyżej 100 |

- rodzaj surowca:

- jednoowocowe,
- wieloowocowe kupażowane,
- z owoców suszonych,
- z innych surowców.

Przy produkcji win owocowych często stosuje się dodatki aromatyczno-smakowe, które poprawiają smak lub zbliżają charakter wina do win gronowych. Specjalną grupę napojów stanowią cydry – napoje alkoholowe klarowane o zawartości alkoholu do 7%, wytwarzane ze sfermentowanego moszczu jabłecznego w sposób zbliżony do produkcji piwa techniką górnej fermentacji. Obecnie produkowane są we Francji, Belgii, Irlandii, Anglii. Na wzór cydrów produkowane są też gruszczniki.

Wina musujące i gazowane

Produkcja tej grupy win wymaga zastosowania nieco innych metod wytwarzania lub dodatkowych zabiegów technologicznych. Przy produkcji wina musują-

czego można zastosować różne metody fermentacji, np. w zbiornikach i kadziach lub w butelkach. Fermentacja w zbiornikach ma zastosowanie przy produkcji tanich win musujących.

W metodzie butelkowej nasycanie dwutlenkiem węgla odbywa się w winie rozlanym do butelek podczas dodatkowej fermentacji wywołanej przez dodanie drożdży i cukru.

Najlepsze wina musujące pochodzą z Francji. Dla win produkowanych w rejonie Champagne została zastrzeżona nazwa szampan.

Wina gazowane są mechanicznie nasycane dwutlenkiem węgla.

Miody pitne

Są to typowo polskie napoje alkoholowe o mocy 9-18 % obj. alkoholu, wytwarzane drogą fermentacji alkoholowej brzezki miodowej, czyli rozcieńczonego miodu pszczelego z ewentualnym dodatkiem chmielu i przypraw korzennych.

W zależności od proporcji miodu do wody rozróżnia się następujące rodzaje miodów pitnych:

półtorak	1: 0,5
dwójniak	1: 1
trójniak	1: 2
czwórniak	1: 3

Inny podział miodów pitnych opiera się na technologii produkcji. W zależności, czy brzezki miodową poddaje się gotowaniu, czy nie, uzyskuje się miody pitne sycone lub niesycone.

Stosuje się również podział ze względu na zawartość nieprzefermentowanego cukru na miody:

- półwytrawne
- półsłodkie
- słodkie
- bardzo słodkie.

Warunki przechowywania wina

Wino w butelkach powinno być przechowywane w ciemnych, dobrze wentylowanych pomieszczeniach o stałej temperaturze od 7 do 16°C i wilgotności względnej powietrza 60 – 70 %. Wina musujące w butelkach z korkiem naturalnym należy przechowywać w pozycji leżącej, butelki z innymi rodzajami zamknięć – również na stojąco.

Przypominam o wysłaniu zaległych prac. Wykonane prace proszę przesłać na adres mailowy: ds.ekonomik@op.pl w temacie wpisując przedmiot, klasa, numer z dziennika ucznia (proszę pamiętać o podpisaniu się ☺)