



WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE

**Opracował:
mgr Jakub Pleskacz**

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



Wino – napój alkoholowy uzyskiwany w wyniku *fermentacji* soku z winogron, która w tym przypadku jest nazywana procesem *winifikacji*. Proces ten jest bardzo skomplikowany i ulega modyfikacjom w zależności od producenta i rodzaju wina.

Istnieją setki odmian, smaków i rodzajów wina. Jego smak oraz bukiet zapachowy zależy od rodzaju szczepów winogron, sposobu ich uprawy, klimatu i ziemi, na której się je uprawia oraz od sposobu winifikacji.

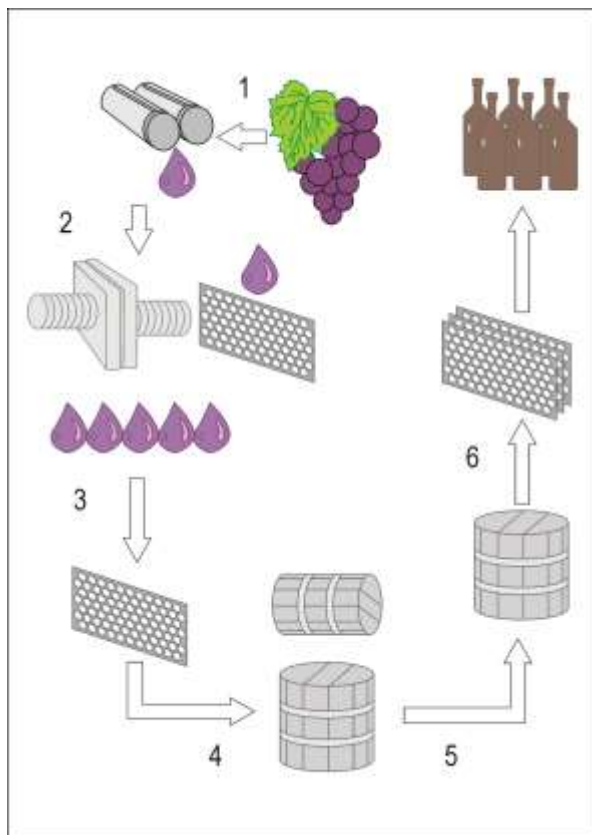
Chociaż określenie *wino* przyjęło się w Polsce jako potoczna nazwa wielu w podobny sposób pozyskiwanych napojów alkoholowych na bazie owoców, to jednak na ogół dotyczy ono czystych produktów gronowych. Wina z innych owoców, określa się mianem win owocowych i mają one zwykle w samej nazwie wymienione owoce, z których zostały wytworzone np. "wino jabłkowe". Prezentacja dotyczy wyłącznie win z winogron.

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



ETAPY PRODUKCJI WINA



1. Winogrona muszą jak najszybciej dotrzeć z winnicy do winiarni, by nie rozpoczęła się niekontrolowana fermentacja
2. Zgniatanie – na skutek tego powstaje moszcz. Przy produkcji win czerwonych sok pozostaje w kontakcie ze skórkami, dzięki czemu zachowuje kolor i smak
3. Przepompowywanie – moszcz trafia następnie do zbiorników fermentacyjnych. Mogą to być stalowe kadzie lub dębowe beczki. Ich typ wpłynie na smak wina
4. Fermentacja i maceracja. Zasada fermentacji jest prosta: drożdże+cukier=alkohol+CO₂. Maceracja zachodzi przy produkcji win czerwonych, gdy skórki oddają winu smak i kolor.
5. Siarkowanie – siarczyny trafiają do wina, by je ustabilizować, zabić mikroorganizmy i chronić przed utlenianiem. Praktycznie wszystkie wina są siarkowane.
6. Tłoczenie i klarowanie – wino jest oddzielane od resztek za pomocą specjalnych pras. Następnie trafia do beczek dębowych lub stalowych, gdzie dojrzewa, a po klarowaniu jest butelkowane.

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



SMAKOWE WSPARCIE WINA



*Wino pasujące do lekkich przystawek zwłaszcza latem. Podawane jako aperitif.
Serwować do: lekkie sałatki, przystawki, zupy rybne*

*Pasuje do dań kuchni azjatyckiej jak i do dań z owoców morza. W kuchni polskiej znajduje zastosowanie przy daniach z kapusty.
Serwować do: owoce morza, kuchnia azjatycka*

*Podaje się głównie do potraw na bazie makaronów. Dobrze wspiera smak grillowanych ryb, drobiu zwłaszcza zawierających duże ilości pieprzu.
Serwować do: spaghetti, ryby z grilla*

*Komponują się znakomicie z makaronami i kremowymi sosami oraz daniom z wieprzowiną i drobiem a zwłaszcza z jagnięciną. Podaje się go do tuńczyka.
Serwować do: wieprzowina, jagnięcina*

*Bez tego wina nie może się obyć dobra wołowina jak i jagnięcinę zwłaszcza z musztardą i chrzanem. Swoim smakiem wspiera lekkie spaghetti z pesto.
Serwować do: wołowina, jagnięcina*

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



Wino kaloryczne. Najwięcej kalorii dostarcza w nim alkohol.

WARTOŚĆ KALORYCZNA WINA

Zawartość alkoholu	Wartość energetyczna 1 butelka	Wartość energetyczna 1 kieliszek
8 vol %	325 kcal	87 kcal
9 vol %	366 kcal	98 kcal
10 vol %	413 kcal	110 kcal
11 vol %	450 kcal	120 kcal
12 vol %	498 kcal	133 kcal
13 vol %	535 kcal	143 kcal
14 vol %	578 kcal	154 kcal
15 vol %	620 kcal	165 kcal

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



KRAJE – PRODUCENCI WINA

Wiodący producenci:

- Francja
- Włochy
- Hiszpania
- Chile
- Nowa Zelandia
- RPA

Producenci niszowi:

- | | | |
|--------------|--------------|-----------|
| • Argentyna | • Izrael | • Tunezja |
| • Australia | • Kanada | • Tunis |
| • Austria | • Liban | • Urugwaj |
| • Brazylia | • Macedonia | • USA |
| • Bułgaria | • Maroko | • Węgry |
| • Chiny | • Meksyk | |
| • Chorwacja | • Mołdawia | |
| • Cypr | • Niemcy | |
| • Czarnogóra | • Polska | |
| • Czechy | • Portugalia | |
| • Egipt | • Rumunia | |
| • Grecja | • Słowenia | |
| • Gruzja | • Szwajcaria | |

WINO

**KLASYFIKACJA,
RODZAJE,
ZASTOSOWANIE**



CZOŁOWI PRODUCENCI WIN

FRANCJA

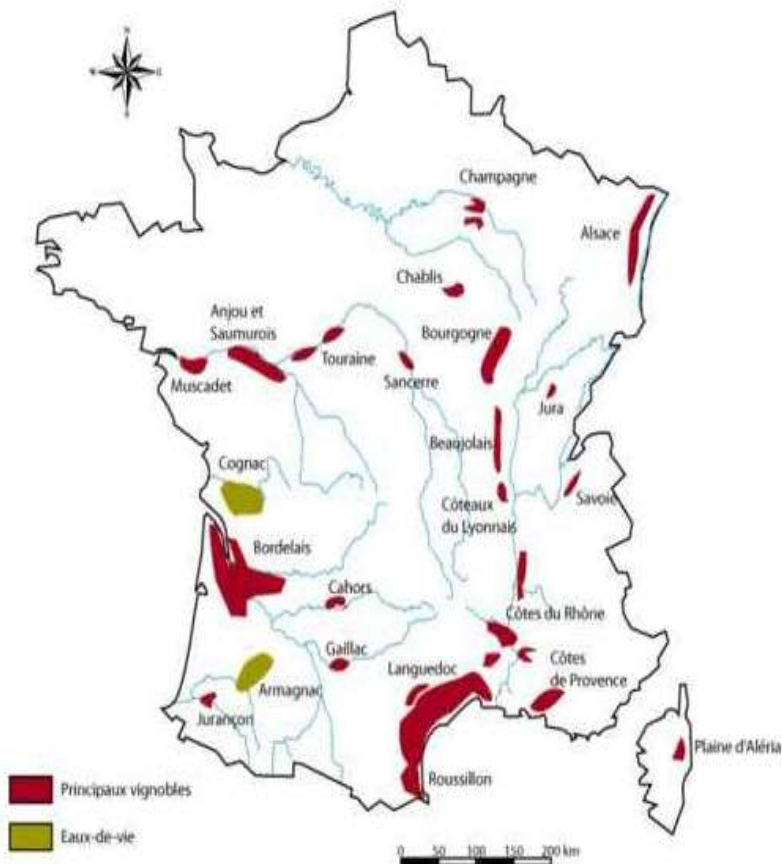
WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



Regiony winiarskie:

- Alzacja
- Beaujolais
- Bordelais (znany bardziej jako Bordeaux od nazwy miasta)
- Burgundia
- Jura i Sabaudia
- Langwedocja – Roussillon
- Dolina Loary
- Prowansja
- Korsyka
- Szampania
- Dolina Rodanu
- Region Południowo-Zachodni



WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



Niewątpliwie najbardziej znanym okręgiem winiarskim jest region Bordeaux, które wytwarza ponad 25% ogółu francuskich win klasyfikowanych jako AOC.

We Francji uprawia się wiele różnych odmian winorośli. Dobrze jest więc zapoznać się z najważniejszymi – czyli tymi, których powierzchnia upraw jest największa.

Dla odmian czerwonych są to:

- **Merlot** (117 216 ha, głównie w Bordeaux)
- **Grenache** (92 738 ha, głównie w dolinie Rodanu)
- **Carignan** (72 828 ha, Langwedocja – Roussillon, Prowansja, Korsyka)
- **Syrah** (67 968 ha, Dolina Rodanu, Prowansja, Langwedocja – Roussillon)
- **Cabernet Sauvignon** (60 155 ha, Bordeaux)
- **Cabernet Franc** (38 627 ha, Bordeaux, Dolina Loary)
- **Gamay** (34 899 ha, Beaujolais, Dolina Loary)
- **Pinot Noir** (28 010 ha, Burgundia, Szampania)

Dla odmian białych:

- **Ugni Blanc** (znane również pod włoską nazwą Trebbiano, 82 283 ha, Bordeaux)
- **Chardonnay** (42 047 ha, Burgundia, Beaujolais)
- **Sauvignon Blanc** (24 029 ha, Bordeaux)
- **Melon de Bourgogne** (12 765 ha, Beaujolais, Burgundia)
- **Semillon** (12 283 ha, Bordeaux, Dolina Loary)
- **Chenin Blanc** (9 679 ha, Dolina Loary).

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



Zasadnicze informacje, które możemy odczytać z etykiety to:



- nazwa winnicy (Château Trois Moulins),
- rocznik wina (2005),
- nazwa regionu (Haut-Médoc),
- informacja o klasyfikacji (Appellation Haut-Médoc Contrôlée),
- szczep winogron (w przypadku win francuskich szczep podawany jest właściwie jedynie w Alzacji),
- informacja o butelkowaniu w winnicy (Mis en Bouteille au Château),
- zawartość alkoholu (13%),
- pojemność butelki (750 ml),
- inne informacje wynikające z lokalnych regulacji (Cru Bourgeois – lokalna klasyfikacja win w Bordeaux, odnosząca się do jakości wina),
- ewentualne dane producenta (nazwisko właściciela – A. i J.P. Marie, posiadłość Cambon La Pelouse, Macau, Francja),
- kraj pochodzenia (Produit de France),
- informacje o zawartości szkodliwych substancji (wymagania Unii Europejskiej – Contient des sulfites, zawiera siarczyny czyli składnik nieodzowny w produkcji każdego wina),
- dodatkowe informacje o medalach zdobytych przez wino (srebrny medal na konkursie „Vins d'Aquitaine 2007”,
- numer butelki w przypadku, kiedy butelki są numerowane.

WINO

**KLASYFIKACJA,
RODZAJE,
ZASTOSOWANIE**



CZOŁOWI PRODUCENCI WIN

WŁOCHY

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



REGIONY WINIARSKIE:

- Valle d'Aosta, *Dolina Aosty*
- Piemonte, *Piemont* DOCG
- Liguria, *Liguria* DOCG
- Lombardia, *Lombardia* DOCG
- Veneto, *Wenecja Eugenejska* DOCG
- Trentino-Alto Adige/ Sudtiroł, *Trydent i Górna Adyga*
- Friuli-Venezia Giulia, *Friuli-Wenecja Julijska* DOCG
- Emilia-Romagna, *Emilia-Romania* DOCG
- Toscana, *Toskania* DOCG
- Umbria, *Umbria* DOCG
- Marche, *Marchia* DOCG
- Lazio, *Lacjum*
- Abruzzo, *Abruzja* DOCG
- Molise, *Molise*
- Campania, *Kampania* DOCG
- Puglia, *Puglia* lub *Apulia*
- Basilicata, *Basilicata*
- Calabria, *Kalabria*
- Sicily, *Sycylia* DOCG
- Sardinia, *Sardynia* DOCG

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



Przedstawiona mapa regionów winiarskich Włoch pokrywa się z mapą geograficznych regionów włoskich. Jest to wynikiem wpływów zarówno tradycji – ponieważ w historii Włoch przez długi czas poszczególne regiony posiadały dużą autonomię – jak i rzeczywistych warunków klimatycznych, które są tak charakterystyczne dla poszczególnych regionów. Inaczej przecież uprawia się winorośl w górzystym Piemontcie, czy rejonie Górnej Adygi (Trentino – Alto Adige), a inaczej w upalnej Calabrii. Regionów winiarskich jest 20, ale spotyka się również podział na 4 główne regiony geograficzne: Rejon Północno-Zachodni, Północno-Wschodni, Centralny oraz Południowy.

Dla odmian białych:

- **Trebbiano** (francuski Ugni-Blanc) – uprawiany praktycznie w całej Italii,
- **Moscato** uprawiane głównie w Piemontcie,
- **Pinot Grigio** (Pinot Gris we Francji) – uprawiane na całym półwyspie Garganego – będąca podstawą wina Soave, uprawiana w północnych Włoszech, w okolicach Werony.

Dla odmian czerwonych są to:

- **Sangiovese** – zwana „dumą Toskanii”, daje wina o posmaku owocowym, Jest głównym składnikiem wina Chianti
- **Nebbiolo** – odmiana specyficzna dla Piemonttu, a której wytwarza się jedno z najbardziej cenionych win – Barolo.
- **Montepulciano** – nie należy mylić nazwy szczepu z nazwą miasta w Toskanii. Winogrona Montepulciano uprawia się w prowincji Abruzzo.
- **Barbera** – odmiana uprawiana również w Piemontcie i Lombardii. Włosi żartowali kiedyś, że wino z tej odmiany pije się czekając aż Barolo dojrzeje w beczkach. Obecnie również wina z odmiany Barbera są poddawane starzeniu.
- **Corvina** – szczep uprawiany w rejonie Veneto, będący podstawą win Valpolicella i Amarone

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



KLASYFIKACJA WIN WŁOSKICH

- IGT** – Indicazione Geografica Tipica – wino regionalne; podobnie jak w przypadku win stołowych można znaleźć wiele znakomitych win, których producenci nie chcą się poddać rygorom wyższych standardów
- DOC** – Denominazione di Origine Controllata, wina o kontrolowanej recepturze i składzie
- DOCG** – Denominazione di Origine Controllata e Garantita, najbardziej restrykcyjna grupa o ściśle kontrolowanej recepturze charakterystycznej dla danego regionu.

NA ETYKIECIE:

IL PALIO - jest to nazwa winnicy, która firmuje dane wino

BAROLO - nazwa wina miejsce pochodzenia

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E

GARANTITA - apelacja (świadcstwo pochodzenia)

2002 - rok, w którym zebrano grona



WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



TEMPERATURY SERWOWANIA WINA



Wino różowe młode od 6 do 10°C

Wino różowe dojrzałe od 10 do 12 °C

Wino białe wytrawne typu brut serwujemy w temp. od 3 do 6°C

Wino białe dojrzałe wytrawne od 6 do 10 °C

Wino białe półwytrawne od 6 do 7°C

Wino białe półsłodkie od 7 do 8 °C

Wino białe słodkie od 8 do 9 °C

Wino czerwone lekkie wytrawne od 14 do 16°C

Wino południowe wytrawne i półwytrawne od 10 do 12 °C

Wino południowe słodkie od 12 do 14°C

Wino czerwone ciężkie wytrawne od 16 do 18 °C

WINO

KLASYFIKACJA, RODZAJE, ZASTOSOWANIE



BIBLIOGRAFIA:

1. <http://pl.wikipedia.org>
2. Men'sHealth Nr 12(64) Grudzień 2009

Dziękuję