

Wino, klasyfikacja rodzajowa, zastosowanie



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, reza 2007, s. 56-61

Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 54-63

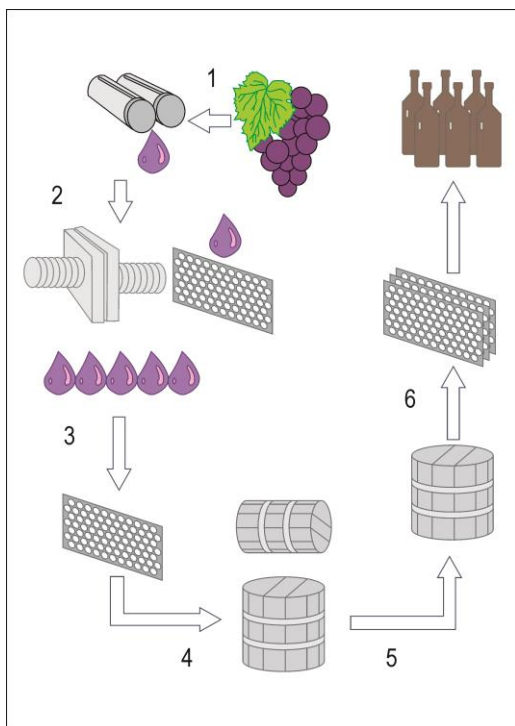
Miesięcznik: Men'sHealth Nr 12(64) Grudzień 2009

Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reza 2010, s. 224-231

Co to jest wino?

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.

Wymień etapy produkcji wina:



1. Winogrona są **transportowane** z winnicy do winiarni aby zapobiec niekontrolowanej fermentacji;
2. **Zgniatanie** winogron celem otrzymania moszczu, w przypadku win czerwonych sok pozostaje w kontakcie ze skórkami i wyłoczynami;
3. **Przepompowanie** moszczu do zbiorników fermentacyjnych (beczek dębowych lub stalowych). Rodzaj zbiornika wpływa na smak wina;
4. **Fermentacja** – przemiana cukrów i drożdży w alkohol; **Maceracja** – skórki oddają czerwonemu winu smak i kolor;
5. Dodawanie **siarczanów** celem ustabilizowania fermentacji i zabicia mikroorganizmów;
6. **Tłoczenie** – usuwa się z wina resztki skórek, przetacza do beczek następnie **klaruje** i przelewa do butelek.

Opracowano na podstawie Men'sHealth Nr 12(64) Grudzień 2009

Podaj, które kraje należą do dominujących producentów wina na świecie?

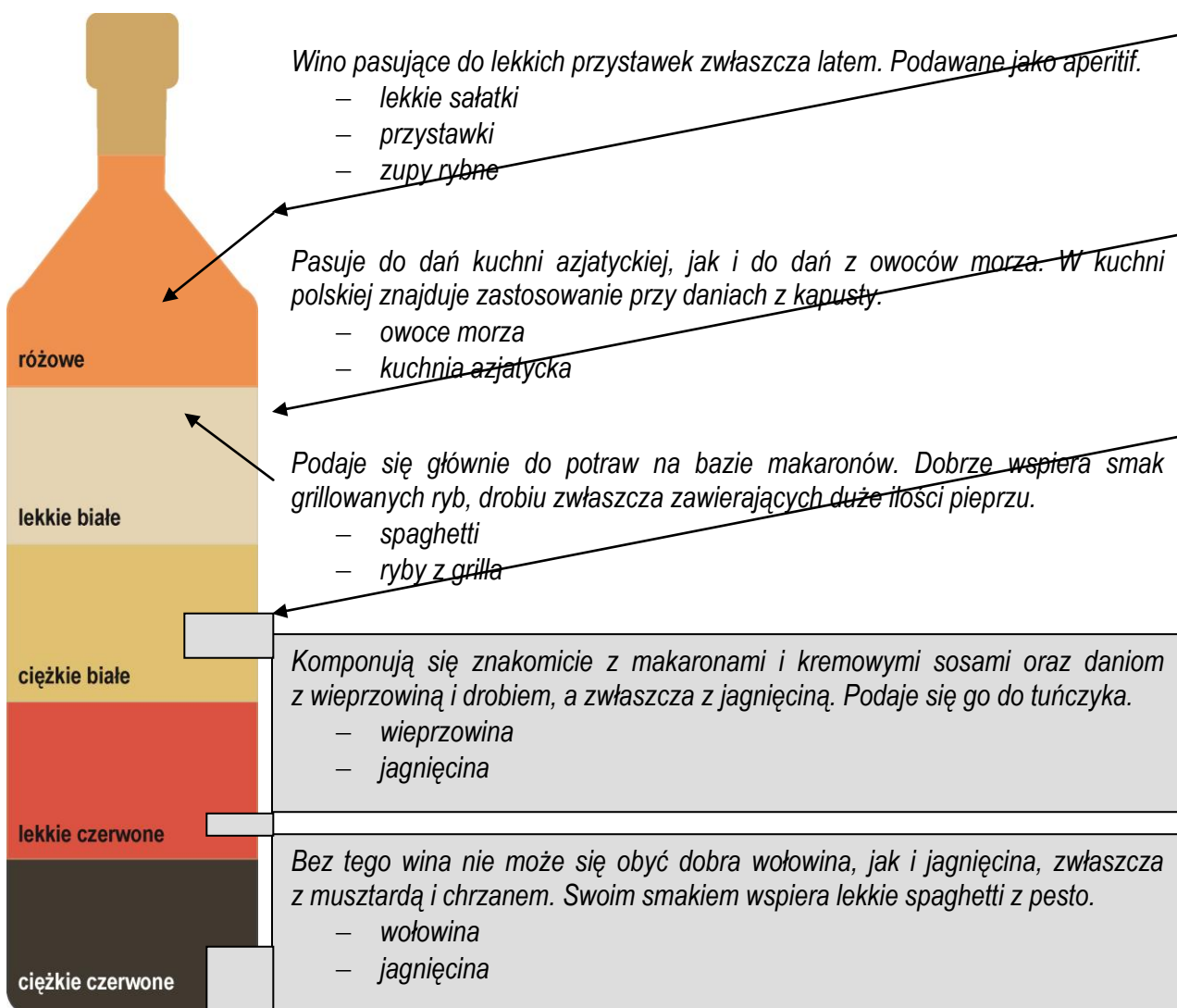
FRANCJA	HISZPANIA	WŁOCHY
NOWA ZELANDIA	RPA	CHILE

Wynotuj nazwy win francuskich:

Czerwone: Merlot, Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir

Białe: Ugni Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Melon de Bourgogne, Semillon, Chenin Blanc

Określ, jakie produkty spożywcze wzbogacają smak win:



Opracowano na podstawie
Men'sHealth Nr 12(64) Grudzień 2009

Co oznaczają skróty?

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

AOC – apelacja – ściśle określony rejon produkcji wina, w którym obowiązują ściśle ustalone zasady uprawy winorośli