

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:49:46

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению лабораторных работ

по дисциплине «Винный этикет» для студентов направления подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания,

направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий

питания туристско-рекреационного кластера

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	С. 4
Лабораторная работа № 1	5
. Чтение винной этикетки	
Лабораторная работа № 2	
«Правила и особенности составления винной карты»	18
Лабораторная работа № 3	22
«Этапы дегустации вина. Описание дегустационных свойств»	
Лабораторная работа № 4	
«Основные принципы и виды подачи вина в ресторане. Декантация. Цели и порядок декантации вина»»	24
Лабораторная работа № 5	
«Прием заказа. Краткий рассказ для гостя о дегустационных характеристиках и особенностях вина»	26
Лабораторная работа № 6	27
«Подготовка бутылки к подаче. Оптимальные температуры подачи различных вин и способы охлаждения и нагрева»	
Лабораторная работа № 7	28
«Подача игристых вин. Основные правила и аксессуары»	
«Подача ароматизированных и специальных вин. Основные правила и аксессуары»	
Лабораторная работа №8	29
Подача крепких алкогольных напитков Основные правила и аксессуары	
Лабораторная работа №9	29
Сочетание вин и блюд	
Приложения	34

Введение

Методические рекомендации предназначены для магистрантов очной формы обучения направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Винный этикет» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Б1.В.ДВ 5. Ее освоение проходит во 2 семестре.

Целями освоения дисциплины «Винный этикет» являются:

освоение профессиональных знаний по составлению карты вин для ресторанов и баров

Задачами освоения дисциплины «Винный этикет» являются:

- обеспечение студентов знаниями по характеристикам и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
- ознакомление с правилами винного этикета;
- ознакомление с рекомендациями по сочетанию вин и блюд,

Лабораторные работы по дисциплине призваны обеспечить лучшее освоение изучаемого материала, приобретение необходимых профессиональных умений и знаний для качественного закрепления получаемых компетенций в ходе освоения дисциплины «Винный этикет».

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ИД-3 _{ПК-3} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Осознает новые технологические процессы и внедрение их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Определяет выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Анализирует мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

Материально - техническая база проведения лабораторных работ:
Учебные аудитории должны быть оснащены компьютерами, объединенными локальными сетями с выходом в Интернет. Мультимедийное оборудование для чтения лекций.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

Тема л\р. «Чтение винной этикетки»

Цель работы: Получение практических навыков чтения винной этикетки

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Правила чтения винной этикетки

Тому, кто желает обрести компас, с помощью которого можно было бы разобраться в многообразии вин, прежде всего необходимо научиться читать этикетки.

Они несут значительно больше информации, чем надписи на упаковке большинства прочих товаров. И это вполне понятно: чтобы покупатель мог со знанием дела выбрать вино в ресторане или на магазинной полке, он должен иметь возможность судить о его качестве еще до того, как откроет бутылку.

Считается, что впервые этикетки с указанием места производства вина появились на рубеже XVII-XVIII веков, хотя и через сто лет после этого их использование было скорее исключением, чем правилом. По некоторым данным, одной из первых серийных этикеток снабдила свое шампанское, отправляя его в начале XIX века в Россию, Николь Клико-Понсардэн – знаменитая вдова Клико. Однако массовое распространение этикетки получили лишь в 1860-х годах, когда вина стали продаваться преимущественно разлитыми по бутылкам и появились составы, способные прочно приклеивать бумагу к стеклу.

Сейчас во всех странах наличие этикетки на бутылке или иной емкости, например, пакете с вином, является обязательным. Она наклеивается чаще всего сразу после розлива (за исключением случаев, когда бутилировщик работает с рынками, законодательство которых формулирует особые требования к этикеткам), является своего рода паспортом вина и несет исчерпывающую информацию о нем – прежде всего о том, к какой категории принадлежит вино и на какую компанию возложена ответственность за его качество. Правда, порой паспортом вина называют его пробку – как в силу традиции, так и потому, что фальсифицировать вино путем замены пробки куда труднее, чем просто переклеить этикетку – во всяком случае, это требует специального оборудования. Однако надписи на пробках в большинстве стран не являются обязательными (за исключением названия апелласьона на пробках игристых вин) и далеко не всегда содержат полную информацию, например, о месте производства вина, миллезиме, бутилировщике.

Помимо этикетки, на бутылку может наклеиваться кольеретка (от французского *col* – «горлышко»), или, как ее еще называют, кольретка. Эта узкая бумажная полоска размещается под горлышком бутылки. В большинстве случаев на кольеретке указывается миллезим, что избавляет производителя от необходимости ежегодно перепечатывать этикетку.



Наконец, на задней стороне бутылки располагается контрэтикетка. В соответствии с российским законодательством надписи на ней должны быть на русском языке. К сожалению, при подготовке и печати русскоязычных контрэтикеток довольно часто допускаются – причем порой умышленно – ошибки (в названии вина, его цвете, сроке хранения и т.д.). Это существенно снижает их ценность как источника сведений о вине.

Если же вино приобретается за рубежом и на нем сохраняется «родная» контрэтикетка, то с нее вполне можно считать дополнительную информацию, например, об использованных сортах винограда, содержании сахара, температуре подачи и рекомендуемых гастрономических сочетаниях.

Этикетка выступает также как важный инструмент маркетинга. Красивые этикетки призваны остановить внимание покупателя, сформировать у него привлекательный образ вина. Именно этикеткам в значительной степени обязаны своим коммерческим успехом многие «брендовые» вина – обычно весьма посредственного качества, – предназначенные для не очень сведущих потребителей и распространяемые посредством раскручивания торговых марок.

Чересчур красивая этикетка не является гарантией высокого качества вина – напротив, она заставляет насторожиться. Этикетки лучших вин обычно отличаются строгостью и лаконичностью рисунка. Разумеется, и это правило имеет исключения. Достаточно напомнить о знаменитом поийке - Château Mouton-Rothschild, ежегодно обновляемые этикетки которого создаются начиная с победного 1945 года лучшими и популярнейшими художниками мира, среди которых были, в частности, Брак, Дали и Шагал.

На первый взгляд винные этикетки сильно отличаются друг от друга – по форме, размеру, помещенным на них рисункам, цветовой гамме и т.д. Но несмотря на кажущееся разнообразие они подчиняются строгой регламентации, которая, однако, не вполне одинакова в разных странах.

Наибольшую информацию на винных этикетках несут, разумеется, надписи. Их можно разделить на обязательные и необязательные (факультативные), но с некоторой долей условности. Дело в том, что в разных странах, а в их рамках – в отношении вин разных регионов и категорий качества – это деление не вполне совпадает.

Возьмем для примера этикетки вин, изготовленных во Франции, а при необходимости будем указывать на особенности оформления винодельческой продукции других стран.



Обязательные надписи на этикетках

В зависимости от качественной категории и некоторых других особенностей вина таких надписей обычно бывает пять или шесть, а в отдельных случаях и больше.

1 Указание страны происхождения

Например, *Produit en France* («Произведено во Франции»). Данная надпись может приводиться на различных языках Европейского сообщества, однако особенно часто встречается на английском (*Produce of France*). Обязательной она является только в случае, если вино продается за пределами страны-производителя. Если же оно предназначено исключительно для внутреннего рынка, такая надпись может отсутствовать. В верхней части капсулы (термоусадочного колпачка) таких бутылок обычно обнаруживается так называемая виньетка, имеющая форму круга синего или зеленого цвета; она свидетельствует об уплате бутилировщиком налога с оборота.

2 Содержание этилового спирта

Оно обычно выражается в процентах объема и имеет вид «x% vol.» и в сухих винах колеблется в пределах от 8,5 до 15. Это означает, что при 20°C в ста литрах вина содержится означенное количество литров чистого спирта. Иногда содержание алкоголя указывается в градусах (°), что, в сущности, является всего лишь еще одним обозначением процентов объема.

В соответствии с европейским законодательством реальное содержание спирта в вине может отличаться от обозначенного на этикетке не более чем на 0,5% в ту или другую сторону.



3 Качественная категория вина

Во Франции в настоящее время выделяются четыре такие категории (впрочем, к ним в обозримом будущем, вероятнее всего, присоединится и пятая – во всяком случае, вопрос об этом сейчас активно обсуждается).

На низшей ступени качества стоят столовые вина (vins de table). В процессе их производства используется виноград разного происхождения, в том числе и выращенный в других странах Европейского сообщества. Широко практикуется купажирование вин разных лет урожая (в некоторых странах на этикетках вин этой категории указывать год урожая запрещается), а контроль качества не требует от вина соответствия какому-либо определенному типу. Считается, что такое вино предназначено для не слишком взыскательных потребителей: неудивительно, что его производство постепенно сокращается.

Местные вина (vins de pays) в последние десятилетия пользуются возрастающим спросом. Особенно быстрыми темпами увеличивается производство сортовых вин, причем название сорта почти всегда выносится на этикетку. Местные вина с полным основанием рассматривают как своего рода элиту столовых. Виноград для них собирается с определенных территорий (во Франции это может быть департамент, часть департамента или несколько департаментов), название которых и носят эти вина: например, это может быть вино местности Ок (vin de pays d’Oc).



Что же касается вин марочных, то есть относящихся к двум высшим категориям, применительно к ним чрезвычайно важную роль играет понятие апелласьона (франц. – appellation). Буквально это слово переводится как «наименование». В словарях оно определяется как «регламентационная система, гарантирующая подлинность вин, произведенных на конкретной территории». Апелласьоны бывают двух видов, каждому из которых соответствует своя категория марочных вин – третья и четвертая в нашем перечне.

Делимитированные вина высшего качества (Appellations d’origine - Vins délimités de qualité supérieur, AOVDQS) образуют категорию, которая во Франции имеет скорее переходный характер. Как правило, виноградарям и виноделам сравнительно быстро удастся еще более повысить качество своей продукции, а затем и добиться перевода их апелласьона в высшую категорию. Напротив, в Испании марочные вина представлены главным образом именно данной категорией (там она называется Denominación de origen).

Высшую ступень иерархии образуют вина контролируемых наименований по происхождению (Appellations d’origine contrôlées, AOC). К их качественному уровню предъявляются особенно суровые требования. Именно благодаря этому данная категория является наиболее престижной, а удостоенные ею вина – наиболее интересными по вкусу.

Ниже указаны качественные категории, используемые в основных винодельческих странах Европы.

Страна	Ординарные вина		Марочные вина	
	Vin de table	Vin de pays	Appellation	Appellation d’origine
Франция				

	(VDT)	(VDP)	d'origine - Vin délimité de qualité supérieur (AOVDQS)	contrôlée (AOC)
Италия	Vino da tavola (VDT)	Indicazione geografica tipica (IGT)	Denominazione di origine controllata (DOC)	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
Испания	Vino de mesa	Vino de la tierra	Denominación de origen (DO)	Denominación de origen calificada (DOCa)
Португалия	Vinho de mesa	Vinho regional	Indicação de proveniência regulamentada (IPR)	Denominação de origem controlada (DOC)
Германия	Deutscher Tafelwein	Landwein	Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebietes (QbA)	Qualitätswein mit Prädikat (QmP)
Венгрия	Asztali Bor	TA'J Bor	Minőségi Bor	Különleges Minőségi Bor

Используемый в США для обозначения категории марочных вин термин American Viticultural Area (AVA) никогда не выносится на этикетку.

Во Франции на этикетках вин категории AOVDQS помимо названия самой категории обязательно должен присутствовать так называемый гарантийный ярлык с номером контроля. Внешне он похож на почтовую марку и размещается обычно в левом нижнем углу этикетки.

На этикетках продукции некоторых апелласьонов качественная категория может опускаться. Во Франции это касается только апелласьона Шампань (Champagne).

4 Название зоны производства, в частности апелласьона

Разумеется, данная надпись является обязательной только для вин, производимых в подобных зонах.

Зона производства может упоминаться на винной этикетке дважды: сначала как название вина, а затем как обозначение апелласьона. В последнем случае надпись принимает вид: «x. Appellation x Contrôlée» (x здесь – название и вина, и апелласьона, например, Chablis или Médoc).

В Италии к названию апелласьона может добавляться термин classico. Так обозначают центральную, как правило, лучшую часть апелласьона, например Chianti Classico.

В странах Европейского сообщества принято, что зона производства упоминается на этикетках лишь в случаях, если из нее происходят все виноматериалы, составившие вино. Законодательства США и Австралии ограничивают этот показатель 85%, тогда как оставшиеся 15% могут происходить из других зон. Еще ниже соответствующий порог в Чили и ЮАР - всего 75%.



5 Название и адрес компании-бутилировщика

Данная надпись относится к числу наиболее важных: по законодательству большинства винодельческих стран именно компания, осуществившая розлив вина, несет ответственность за его качество. Такая надпись является обязательной почти для всех стран, за исключением разве что Австралии.



На этикетках столовых и местных вин, изготовленных в странах Европейского сообщества, не может помещаться адрес бутилировщика, если он включает название апелласьона. В этом случае вместо адреса компании указывается почтовый индекс.

Во Франции адресу компании должна предшествовать надпись *Mis en bouteille* («Разлит по бутылкам»). Это правило действует в отношении вин всех категорий, кроме столовых.



Могут быть также надписи, обязательные только для отдельных групп вин. Например, на этикетках игристых вин, изготовленных в странах Европейского сообщества, непременно должно обозначаться содержание сахара. О подобных надписях мы поговорим ниже.

Необязательные надписи на этикетках

В рамках Европейского сообщества идет работа по составлению исчерпывающего списка подобных надписей, но она пока не завершена. В настоящее время законодательство оставляет вопрос о размещении таких надписей на усмотрение бутилировщика, выдвигая при этом лишь одно требование: все они должны строго соответствовать действительности и не вводить в заблуждение потребителя.

Тем не менее, часты случаи, когда некоторые надписи понимаются превратно. Поэтому мы с большой долей условности разделим их на две подгруппы – не допускающие и допускающие двойное толкование.

Надписи, не допускающие двойного толкования

Их смысл предельно четок, так что ошибиться в интерпретации таких надписей при всем желании практически невозможно.

Цвет вина – красное, розовое или белое. По-французски соответственно *rouge*, *rosé*, *blanc*, по-итальянски – *rosso*, *rosato* и *bianco*, по-испански – *tinto*, *rosado* и *blanco*. Такая надпись обычно имеется на этикетках вин низших категорий качества. Значительно реже

она встречается на продукции апелласьонов – и только в случаях, когда в них могут изготавливаться вина разного цвета.

6 Название конкретного виноградника, где произведено вино

Подчеркивая связь вина с землей и, таким образом, его специфические особенности, данная надпись повышает престижность этого продукта. Неудивительно, что производители или негодцианты не упускают возможности обозначить на этикетке название, например, бордоского шато (château) или бургундского крЮ (cru). Сделать это можно не всегда. Так, из сорока виноградников, составляющих апелласьон Chablis Premier Cru (Шабли Премье КрЮ), на этикетках могут фигурировать лишь семнадцать.

В некоторых случаях указание конкретного виноградника становится обязательным. В частности, во Франции на этикетках вин из апелласьона Alsace Grand Cru всегда указывается виноградник (всего их пятьдесят). Точно так же один из семи виноградников (Les Clos, Blanchots, Bougros, Valmur, Vaudésir, Les Preuses и Grenouilles) непременно обозначается на этикетках Chablis Grand Cru.



Сорт винограда, из которого изготовлено вино

В различных странах доля сорта, дающая право на подобную надпись, может колебаться от 75 до 100 процентов. В странах Европейского сообщества на этикетку могут выноситься и два сорта винограда, но лишь в случае, если вино полностью состоит из них; при этом преобладающий сорт указывается первым. В некоторых других странах на винной этикетке разрешается обозначать до трех сортов винограда.

Впрочем, подобная надпись не всегда является факультативной. Например, в Аргентине, Израиле, Новой Зеландии и во французском регионе Эльзас она обязательна для сортовых вин. Напротив, на Кипре указывать сорт винограда на винных этикетках не разрешается. Такой же запрет действует в Бургундии в отношении вин, изготовленных в апелласьонах, за исключением некоторых Bourgogne и Bourgogne Aligoté (впрочем, во втором случае название сорта является составной частью обозначения апелласьона).

Свои правила существуют в отношении игристых вин. Так, если белое игристое вино сделано только из черного винограда, на этикетке может появляться надпись Blanc

de Noirs («Блан-де-Нуар»), если же исключительно из белого – Blanc de Blancs («Блан-де-Блан»). На этикетках тихих вин подобные надписи появляются очень редко.

Другие особенности использованного винограда

Например, во Франции надпись Vieilles Vignes («Старые лозы») означает, что вино произведено из ягод с лоз не менее чем пятнадцатилетнего (а зачастую и столетнего) возраста (В апелласьоне Madiran, что во французском регионе Юго-Запад, на одном из виноградников еще плодоносят лозы, посаженные в год Французской революции (1789)), которые при меньшей урожайности дают продукцию более высокого качества и лучшей экстрактивности. Следует отметить, что при этом законодательно понятие «старая лоза» не определяется.

Тип вина по технологии производства и/или выдержки

Эти надписи столь же разнообразны, как и соответствующие технологии, поэтому перечислим лишь некоторые из них.

Nouveau (новое), реже jeune (молодое) или primeur (раннее) вино делается по технологии, позволяющей употреблять его без предварительной выдержки. На рынке оно появляется первым из вин нового урожая (во Франции – в третий четверг ноября) и должно быть выпито в течение непродолжительного времени – как правило, не более полугода. Из вин подобного типа наиболее известно Beaujolais, хотя в той же Франции они изготавливаются в двух дюжинах апелласьонов, например, в Anjou, Côtes du Rhône, Gaillac, Coteaux du Languedoc, Minervois, Corbières – и это не говоря об итальянском vino novello, испанском vino primero или vino joven, португальском vinho verde.

Vin jaune - желтое вино, которое делают преимущественно во французском регионе Юра из перезревшего винограда. В течение не менее шести лет оно выдерживается в не полностью заполненных дубовых бочках, причем на поверхности образуется тонкая дрожжевая пленка, которая и определяет своеобразие напитка. Желтые вина считаются рекордсменами среди винных долгожителей: столетний возраст для них далеко не предел.

Vin de paille - соломенное вино, производимое главным образом во французских регионах Юра, Долина Роны и Эльзас из винограда, который в течение нескольких месяцев подвешивается под навесом – на соломенной подстилке либо в подвешенном состоянии. В результате сок приобретает высокую концентрированность, что позволяет изготавливать из него насыщенные десертные вина. В Австрии, где таких вин делают все меньше, их называют Strohwein.

Vin doux naturel буквально переводится как «натуральное сладкое вино». Как ни странно, во Франции так называют спиртованные, то есть крепленые вина; при их производстве во время алкогольного брожения в сусло добавляются спирт либо его смесь с концентрированным виноградным соком - мистель. Во Франции таких вин изготавливается относительно немного, особенно ими славится Руссильон.

Немецкий и австрийский Eiswein, канадский и чилийский Ice Wine, то есть «ледяное» вино», делаются из перезрелого винограда, который убирается и отжимается при температуре не выше -5 градусов, что позволяет повысить концентрированность сусла, и в частности содержание в нем сахара.

Vin biologique, то есть биологическое вино, изготавливается без использования пестицидов, фунгицидов, химических удобрений и консервантов, а необходимые добавки к вину – только натуральные – сводятся к минимуму. Поскольку сертификация биологических вин весьма запутана и вызывает много споров, многие из их производителей воздерживаются от размещения данной надписи на этикетке.

Во многих странах (преимущественно в Израиле) делают также кошерные вина, технология создания которых позволяет потреблять их иудеям. На этикетках таких вин имеются надпись на иврите и печать раввина.

В Испании надпись Doble pasta («Дoble паста») на этикетке красного вина означает, что при настаивании на мезге (мацерации) использовалось ее вдвое большее, по

сравнению с обычным, количество. Такое вино отличается насыщенным цветом, высокой концентрированностью и сильной танинностью. В этой стране употребляются особые обозначения выдержки вина.

Обозначения выдержки	Красные вина	Белые и розовые вина
Sin Crianza	Не выдерживаются в бочках	Не выдерживаются в бочках
Crianza	Перед поступлением в продажу выдерживаются не менее двух лет, в том числе не менее шести месяцев (в отдельных регионах – не менее года) в бочках	Перед поступлением в продажу выдерживаются не менее года, в том числе не менее шести месяцев – в бочках
Reserva	Перед поступлением в продажу выдерживаются не менее трех лет, в том числе не менее года в бочках	Перед поступлением в продажу выдерживаются не менее двух лет, в том числе не менее шести месяцев в бочках
Gran Reserva	Перед поступлением в продажу выдерживаются не менее пяти лет, в том числе не менее двух лет – в бочках	Перед поступлением в продажу выдерживаются не менее четырех лет, в том числе не менее шести месяцев – в бочках

В Италии существуют следующие обозначения подобного рода: Superiore – вино имеет более высокое (как правило, не менее чем на 0,5 процента) содержание спирта, чем того требует законодательство для данного апелласьона; Riserva или Riserva Speciale – вино не только имеет более высокое (обычно на 0,5-1 процент) содержание спирта, но и было выдержано в погребе не менее двух-трех лет (в зависимости от типа); Vecchio – старое; Stravecchio – очень старое. Vino Santo («Святое вино») – белое, преимущественно десертное вино, производимое главным образом в Тоскане из подвяленного винограда и в течение не менее трех лет выдерживаемое в недоливаемых бочках. Recioto – очень насыщенное, богатое вино, изготавливаемое из перезревшего винограда преимущественно в Венето, в апелласьонах Вальполичела и Соаве.

В Португалии слово Reserva на этикетке означает, что спиртуозность вина по крайней мере на 0,5 процента превышает разрешенный минимум. Красные вина, обозначенные как Garrafeira (буквально «частный погреб»), кроме этого, перед поступлением в продажу должны быть выдержаны не менее трех лет, в том числе не менее двух лет – в бочке; для белых вин соответствующие показатели выдержки должны составлять не менее года и шести месяцев.

В Германии на этикетку могут выноситься надписи, обозначающие как особенности технологии, так и уровень качества в рамках категории Qualitätswein mit Prädicat (QmP). Последнее определяется главным образом содержанием сахара в винограде на момент его сбора: Kabinett – вино базового уровня; Spätlese – вино из винограда позднего сбора; Auslese – вино из отборных гроздей перезревшего винограда; Beerenauslese – вино из отборного, порой частично пораженного благородной плесенью винограда; Trockenbeerenauslese – вино из отборного винограда, пораженного благородной плесенью. Кстати, категории Auslese и Beerenauslese были признаны французским законодательством, но лишь в отношении вин Эльзаса, где они были названы соответственно Vendanges tardives и Sélection de grains nobles.



Тип вина по содержанию остаточного сахара

Во Франции соответствующее указание встречается преимущественно на этикетках несухих белых вин. В некоторых, относительно немногочисленных странах (Австрия, Болгария, Венгрия, Израиль) подобная надпись является обязательной. Обязательна она также для игристых вин, производимых в рамках Европейского сообщества, - для шампанского в том числе.

Надписи на этикетках некрепленых тихих вин означают следующее:

- sec (или английское dry): сухие вина с содержанием сахара менее 4 граммов на литр;

- demi-sec (semi-dry): полусухие вина (4-12 граммов на литр);

- moelleux (semi-sweet): полусладкие вина (12-45 граммов на литр);

- doux (sweet): сладкие вина (более 45 граммов на литр).

Важно отметить, что в российской номенклатуре каждой из перечисленных категорий приписываются иные значения, например, полусладкие столовые вина могут иметь 3-8 процентов сахара.

7 Год урожая (миллезим или винтаж)

Вопреки распространенному мнению в большинстве стран эта надпись не является обязательной. Тем не менее, поскольку немиллезимные вина, как правило, уступают миллезимным в качестве и престиже, она наличествует на этикетках, если только вино имеет на это право. В Аргентине и Новой Зеландии такая надпись присутствует на этикетке миллезимных вин в обязательном порядке.

В Чили год урожая может указываться, лишь если виноматериалы соответствующего миллезима составляют в вине не менее 75%. В США этот показатель равен 95%, а в странах Европейского сообщества, в том числе во Франции – 85%. При этом законодательства европейских стран запрещают выносить год урожая на этикетки столовых вин.

8 Официальная региональная классификация вина

Речь идет именно об официальных классификациях, то есть проводимых и утверждаемых государственными органами или по их заказу. Впервые подобное мероприятие было осуществлено в Медоке и Сотерне (Бордо) в 1855 году. В настоящее время помимо Бордо классификации существуют в таких французских винодельческих регионах как Шампань, Бургундия и Эльзас. В прочих странах ничего подобного нет, если не считать классификацию португальского региона Доуро (Douro), где производится порто; при этом португальцы утверждают, что первая в мире классификация вин была проведена именно у них, и даже называют дату – 1756 год.

Классификационная надпись помещается на этикетках далеко не всех бордоских вин, причем на винах из Медока она часто принимает обобщенную форму – Cru classé en 1855 или Grand cru classé en 1855 (Хозяйство, классифицированное в 1855 году). В Эльзасе и Бургундии классификация входит в название апелласьона, а потому соответствующая надпись является обязательной, например, Montrachet Grand Cru или Alsace Grand Cru. В Шампани и Порто региональные классификации используются

главным образом для определения цен накупаемый виноград и разрешенного объема производства, так что на этикетках, как правило, не отражаются.

В качестве классификационной можно рассматривать также надпись Cru Bourgeois на этикетках некоторых медокских вин, не охваченных классификацией 1855 года. Следует иметь в виду, однако, что эта классификация стала адекватно отражать качество вин лишь после ее пересмотра в июне 2003 года. Начиная с этого миллезима, на этикетках может обозначаться не только категория Cru Bourgeois, но и более высокие – Cru Bourgeois Supérieur и Cru Bourgeois Exceptionnel.

Порой приходится встречать надписи, похожие на классификационные, на этикетках вин из регионов или субрегионов, где официальные классификации не проводились; например, как Cru classé помечаются вина из Прованса, а как Cru bourgeois – вина из Бурже в Бордо. В подобных случаях речь идет главным образом о реликтах традиционных, давно забытых классификаций. Естественно, что подобная надпись, отражающая в наши дни преимущественно отношение производителя к своему вину, не может служить официальной гарантией его высокого качества.

9 Место розлива вина

Указание места розлива повышает престижность вина, а потому компания-бутилировщик почти всегда помещает его на этикетку, если имеет на это право. Обычно этой надписи предшествует выражение «Разлито по бутылкам»: соответственно на франкоязычных этикетках – Mis en bouteille, на испаноязычных – Embotellado, на италоязычных – Imbotigliato. На англоязычных этикетках вин, разлитых производителем, как правило, имеется надпись Estate Bottled; в США и ЮАР она является обязательной.

Следует иметь в виду, что во Франции включать в свои названия слова Château или Clos могут только хозяйства, производящие вина категории Appellation d'origine contrôlée (AOC).



10 Статус компании-бутилировщика

Эта надпись обычно фигурирует на этикетке перед названием соответствующей компании либо сразу после него. Во Франции производители чаще всего обозначают себя как producteur (производитель), propriétaire (владелец) или viticulteur (виноградарь), а негоцианты – как négociant или négociant-éleveur.

Кроме того, как уже отмечалось, в большинстве случаев на бутылках вин от производителей указывается место розлива, тогда как для негоциантских вин характерно указание на фирму, осуществившую розлив. Так, во Франции обозначения Mis en bouteille au domaine («Разлито по бутылкам в хозяйстве»), Mis en bouteille au château («Разлито по бутылкам в шато»), Mis en bouteille a la propriété («Разлито по бутылкам в имении») свидетельствуют о том, что речь идет о вине от производителя. Для негоциантского же вина наиболее типична надпись Mis en bouteille par + название фирмы («Разлито по бутылкам фирмой ... »).

На этикетках шампанского статус бутилировщика указывается в обязательном порядке.

Год основания компании - бутилировщика

Чаще всего эту информацию помещают на этикетку те фирмы, которые имеют длительную историю. Это весьма удачный маркетинговый ход, позволяющий фирме подчеркнуть свою честность и надежность.

Трудно поверить, но бывало, что российские покупатели путали в надписи на этикетке год основания компании с годом урожая и приобретали трехлетнее вино, считая его полуторасотлетним.

Рекомендации по потреблению

Они встречаются преимущественно на этикетках ординарных вин, тогда как у марочных если и присутствуют, то чаще выносятся на контрэтикетку. Обычно указываются оптимальная температура подачи вина и наиболее удачные гастрономические сочетания.

11 Название вина

Оно может даваться по апелласьону (например, Margaux от Sichel), по винограднику (Vouvray Clos du Bourg от Huet), по хозяйству (Château Palmer) либо быть фантазийным. В последнем случае обычно обыгрываются географические или исторические особенности местности, где производится вино (Hermitage La Chapelle от Paul Jaboulet Aîné), либо название компании (Sancerre La Bourgeoise от Henri Bourgeois).

Предупреждение о недопустимости загрязнения стеклом окружающей среды

На этикетках итальянских вин эта надпись (Non disperdere il vetro nell'ambiente) является обязательной.

12 Иллюстрации

Конкретные или воображаемые пейзажи, изображения зданий, гербы, эмблемы и т.д. К ним предъявляется только одно требование: они не должны вводить потребителей в заблуждение. Тем не менее, имеются случаи, когда пейзаж или строение на этикетке не имеют ни малейшего отношения к хозяйству, где произведено вино.

Надписи, допускающие двойное толкование

На винных этикетках встречаются и такие надписи, которые, не вступая в прямой конфликт с действительностью, могут ввести потребителя в заблуждение. Поэтому очень важно правильно их интерпретировать. Вариантов подобных надписей довольно много, поэтому мы вынуждены ограничиться перечислением основных франкоязычных.

13 Grand vin

Может быть буквально переведено как «великое» или «элитное вино». Так производители, в первую очередь бордоские, обычно обозначают первое, то есть самое хорошее из своих вин. Оно составляется из лучших виноматериалов и своим качеством действительно превосходит прочую продукцию хозяйства. Но при этом вовсе не обязательно оказывается достойным столь громких слов, порой же бывает совсем дешевым. Во всяком случае, буквально толковать термин Grand vin не следует.



Réserve personnelle («Из личных запасов»), Sélection personnelle («Из собственной коллекции»)

Эти надписи могут создать впечатление, что речь идет о лучших винах производителя, первоначально предназначавшихся им для личного употребления. Однако каких-либо официальных гарантий достоверности подобных надписей не существует, так что их соответствие реальному положению дел определяется исключительно добросовестностью бутилировщика. То же относится и к надписи Cépages nobles («Из благородных сортов винограда»).

Élevé en fûts («Выдержано в деревянных бочках») или Élevé en fûts de chêne («Выдержано в дубовых бочках»)

Выдержка в бочках, особенно в новых, придает винам большую силу, танинность, делает их аромат богаче. Она необходима при производстве вин определенных типов, преимущественно красных. К примеру, лучшие хозяйства Бордо выдерживают свою продукцию в дубовых бочках, однако их владельцы не считают нужным каким-либо образом отражать данный факт на этикетке.

Затраты на приобретение бочек, особенно новых, могут быть довольно велики, что прибавляет престижности выдержанным в них винам и увеличивает их стоимость. Представляется, что именно этим соображением руководствуются компании-бутилировщики, выносящие данную надпись на этикетку. Однако известны случаи, когда срок подобной выдержки не превышал нескольких недель и никак не сказывался на качестве вина.

Предупреждение о том, что вино может содержать осадок

Как правило, оно выносится на кольеретку либо на контрэтикетку и объясняется особенностями технологии, например, отказом от оклейки и фильтрации вина. Наличие осадка обычно не относится к числу недостатков выдержанного вина и тем более не считается признаком его порчи. Тем не менее, осадок в молодом еще вине зачастую свидетельствует о небрежности производителя, а чаще – о неправильном хранении.

Mis en bouteille dans la région de production или Mis en bouteille dans nos chais

Соответственно: «Разлито по бутылкам в районе производства» или «Разлито по бутылкам в наших погребах». Двусмысленность в данном случае заключается в том, что формально надпись указывает на место розлива, тогда как помещается она на этикетках вин не от производителей, а от негоциантов. Зачастую это вина весьма посредственного качества, не представляющие интереса для требовательных потребителей.

Порядковый номер бутылки в партии

Обычно он присутствует на этикетках великих вин, выпускаемых в ограниченных количествах, и призван дополнительно индивидуализировать бутылку. Однако иногда подобным же образом украшаются вполне заурядные вина, которым их производители или негоцианты пытаются придать флер уникальности. В этих случаях особенно забавно выглядят шестизначные номера бутылок. Глубокие чувства вызывает также обнаружение нескольких бутылок с одинаковыми номерами.

Упоминание о медалях и премиях, присужденных вину на различных конкурсах

Некоторые производители отличаются поистине удивительной памятью и в течение многих лет изображают на этикетках медали, завоеванные их винами еще в незапамятные времена. При этом вино в бутылке может быть совсем другого года и иметь мало общего с тем, чьи достоинства в свое время покорили жюри. Кроме того, следует иметь в виду, что конкурсы бывают разной степени престижности, так что медали некоторых из них отнюдь не стоит рассматривать как гарантию высокого качества вина.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Задание: прочитать винные этикетки вин стран – производителей: России, Грузии, Чили, Франции Италии

Оборудование и материалы: винные этикетки различных производителей вина.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Как указывается на этикетке статус компании -бутилировщика?
2. Официальная региональная классификация вина
3. Необязательные надписи на этикетках
4. Обязательные надписи на этикетках

Список интернет-источников::

1. Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;
2. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -<http://www.frio.ru> и другие
3. <http://winodel.info>
4. <http://vinum.narod.ru>
5. <http://www.californiawine.ru>

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2

Тема лр. «Правила и особенности составления винной карты

Цель работы: Изучение правил и особенностей составления винной карты

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

В винную карту могут входить либо только вина, либо вина и все остальные алкогольные напитки.

Условно все винные карты можно разделить на три вида: Первым видом можно назвать ассортиментный перечень или прейскурант, характерный для рядовых заведений с ограниченным ассортиментом вин, и включающий в себя весь спектр предлагаемых напитков, - от водки до безалкогольных напитков, а также шоколада, орешков, сигарет и т.д.

Второй вид можно назвать скорее барной, чем винной картой. Она содержит напитки, разделенные на три основные группы - общий раздел крепкоалкогольных напитков с делением на подгруппы (ром, виски, водка, джин, текила, горькие настойки, коньяк), раздел вин и, наконец, раздел вермутов, коктейлей и безалкогольных напитков.

Кроме этого, достаточно большое распространение получило деление алкоголя в винных картах по принципу потребления и логики - аперитив, основная группа вин, диджестив.

В группу аперитивов входят, кроме классических вермутов, шампанские и игристые вина, некоторые виды крепких напитков, которые возбуждают аппетит - водка, текила, джин, виски стандартных купажей, коньяки. Центральное место, согласно традиции, отдается винам. Дижестивная группа включает в себя бренди, коньяки, ликеры. И, наконец, третий вид - собственно винная карта, в которой присутствуют только вина. Анализ перед составлением винной карты

Меню

При составлении винной карты учитывают стилистику меню (итальянская кухня, европейская, японская и так далее). Эти факторы определяют последовательность

расположения отдельных групп напитков. Например, в ресторанах с русской кухней перечень вино-водочных изделий начинается с водок, горьких настоек, наливок. Затем включают вина виноградные, игристые, а также коньяки, ликеры. Далее перечисляются пиво, прохладительные напитки, соки, минеральные воды.

Если заведение с японской кухней - стоит обратить внимание гостя на национальные напитки Японии и на те напитки, которые максимально гармонируют с японскими блюдами.

Целевая аудитория

В зависимости от того, кто будет являться вашей целевой аудиторией, такими напитками и следует наполнять винную карту. Неразумно включать в карту «великие» вина, если средний чек со спиртным составляет j стоимости этого вина. Если заведение имеет четко выраженную концепцию, неповторимый стиль и позиционирует себя как «ресторан высокого уровня», то и винная карта должна соответствовать этой концепции, а именно: предлагать гостям напитки не ниже определенного уровня (это касается всех разделов алкоголя от пива до крепких напитков), иметь определенные принципы (например, в нашей карте нет «столовых вин»). Стоит также учитывать социальный статус ваших гостей и их готовность покупать тот или иной напиток, это повлияет на количество позиций и их уровень.

Месторасположение заведения

Не стоит пренебрегать таким важным фактором. Может оказаться так, что Вы рассчитываете на одну целевую аудиторию, а посещает Ваше заведение совершенно другая целевая группа, а все из-за месторасположения. Поэтому, стоит внимательно отнестись к этому аспекту.

Тип заведения

Каждый тип заведения предполагает свои особенности при составлении винной карты. Например, для бара лидирующие позиции скорее всего останутся за крепкими алкогольными напитками, пивом и коктейлями, а количество позиций вин будет относительно небольшим. Кафе отличается от прочих заведений общественного питания демократическими ценами и небольшим выбором блюд и напитков. Как правило, предложение по винам и другим спиртным напиткам в кафе достаточно скромное и представлено недорогими позициями.

Поставщики

До составления винной карты следует определиться с поставщиками вина. В идеале поставщик должен проанализировать класс и концепцию ресторана, представить свое видение винной карты, обосновать свое предложение и научить хранить и продавать вино. Поскольку винная карта не является постоянной и ситуация на складе винной кампании также меняется, необходимо постоянное общение с поставщиком.

Общие требования

Винная карта заведения должна соответствовать его кухне (например, в карте итальянского ресторана должны преобладать красные сухие вина итальянского производства, в то время как в карте китайского - вина со значительным содержанием сахара).

Необходимо, чтобы винная карта была разнообразна по типам вин и крепких спиртных напитков (не секрет, что среди посетителей ресторанов немало людей, не признающих классических сочетаний - например, предпочитающих запивать рыбные блюда сухими красными винами сильной интенсивности) и по ценам (для того, чтобы свой выбор могли сделать небогатые гости, нечасто позволяющие себе визиты в рестораны). Кроме того, винная карта должна отражать разнообразие как производителей вина, так и его поставщиков: среднестатистический посетитель не обратит на это особого внимания, но знаток наверняка оценит.

Важно позаботиться о внешнем оформлении винной карты. Дизайн должен соответствовать стилю заведения, быть лаконичным и практичным. Иногда, в качестве

обложки карты вин, используется фирменная папка производителя, это в принципе уместно если продукция соответствующей фирмы широко представлена. Однако более уместно выглядят на обложке слова "Карта Вин", "Винная Карта", либо название ресторана.

Важен выбор материала для обложки. Кожаные переплеты, например, значительно продлевают жизнь карты, они удобны и приятны на ощупь. Если обложка сделана из таких материалов, как картон, текстильный картон или из прочих подобных материалов, необходимо предусмотреть быструю замену обложки, потому что эти материалы быстро изнашиваются.

Быстрая замена внутренних листов - тоже немаловажный пункт. Это позволит оперативно обновлять винную карту по мере того, как в бутылках заканчиваются одни вина, а их место занимать другие. Альтернатива этому способу - карандашные пометки, указывающие на то, какие вина имеются в наличии, а каких сейчас нет - как правило, производят на взыскательных гостей самое невыгодное впечатление.

Винная карта должна быть понятной и удобной для гостей. Желательно чтобы перечень вин и прочих напитков, включенных в каждый из разделов, умещался либо на странице, либо на развороте. Исходя из этого требования подбираются, например, шрифты, используемые при печати карты. Они должны быть оптимальными по размеру и легко читаемыми. Выполнению последнего требования должна способствовать и бумага, используемая при печати карт.

Еще один важный момент - грамотность написания винной карты. Обозначения реквизитов вин, а также их названий должны быть исключительно грамотными. Нет ничего более отталкивающего сведущего посетителя, чем ошибки в винной карте. Составляя ее, следует позаботиться о том, чтобы она была тщательно проверена человеком, хорошо знающим язык страны - производительницы тех или иных вин. Реквизиты и названия должны быть воспроизведены и в русской транскрипции. Именно в транскрипции, дословные переводы могут быть абсолютно неуместны. Цены, указания емкости бутылок и объема порций напитков, предлагаемых в розлив должны быть абсолютно точными и грамотными. Например, если в наличии имеется вино разных годов урожая от одного производителя, то каждый год должен быть прописан отдельной строкой с указанием собственной цены.

Типы винных карт

Наиболее распространены четыре типа винных карт: традиционная, региональная, прогрессивная и сортовая.

Выбор карты зависит от типа ресторана, его кухни, подбора персонала и контингента гостей. Каждая из четырех типов карт имеет свои преимущества и свои недостатки.

При составлении традиционной винной карты напитки группируются по стадиям трапезы. Типичные ее разделы, как правило, обозначаются следующим образом и в следующем порядке: Аперитивы, Игристые вина, Белые вина, Розовые вина, Красные вина, Десертные вина (как белые, так и красные), Дижестивы (включая крепленые вина и крепкие спиртные напитки)

При этом внутри каждого из перечисленных разделов вина и крепкие спиртные напитки распределяются по странам, регионам, производителям и ценам (от меньших к большему).

Традиционная карта, как правило, хороша для ресторанов высокой ценовой категории, ресторанов высокой кухни и винных ресторанов. И хороша, как правило, именно потому, что гостями такого рода заведений в большинстве своем являются люди подготовленные, то есть разбирающиеся в винах и способные сделать самостоятельный осознанный выбор.

Впрочем, у традиционной карты существует и немало недостатков. Она сложна, что выражается прежде всего в том, что вина, совершенно различные по характеру и цене, расположены в ней рядом, а крепкие спиртные напитки указываются как среди

аперитивов, так и среди дижестивов. В виду этого обстоятельства, не слишком сведущие в винах гости могут испытывать серьезные затруднения при выборе, из чего следует однозначный вывод: рестораны, составившему свою винную карту по традиционному принципу, совершенно необходим штат сомелье.

В региональной винной карте вина и крепкие спиртные напитки распределены по странам и регионам, а внутри разделов - по стадиям трапезы, типам, производителям и ценам.

Наиболее целесообразно составление карты по данному принципу для ресторанов национальной кухни, в ассортименте которых преобладают напитки из какой-то одной страны, но имеются образцы и из других.

Прогрессивная винная карта разделяет вина на различные типы с учетом их полноты и интенсивности, вкуса и аромата.

Классификация ведется как бы по нарастающей: от легких (фруктовых, мягких, приятных на вкус) вин к сильным (сухим, сладким, тяжелым, полнотелым, комплексным, богатым). Внутри каждого раздела вина распределяются на основании того же признака без учета их происхождения, производителя и цены.

Классическая прогрессивная карта может содержать следующие разделы: Сухие игристые и шампанские вина, Полусладкие игристые и шампанские вина, Сладкие игристые вина, Сухие, легкой интенсивности белые и розовые вина, Сухие, средней интенсивности белые вина, Сухие, сильной интенсивности белые вина, Полусухие/полусладкие белые и розовые вина, Десертные белые вина, Сухие, легкой интенсивности красные вина, Сухие, средней интенсивности красные вина, Сухие, сильной интенсивности красные вина,

Основная особенность оформления прогрессивной винной карты состоит в том, что каждая группа вин снабжается кратким описанием, которое позволяет гостю самостоятельно ориентироваться в карте. Аналогичное описание может сопровождать и каждый предлагаемый образец вина. Например, сухие, легкой интенсивности белые вина можно характеризовать как "легкие", "малоалкогольные", "живые", "свежие", "колкие", "цветочные", "фруктовые", "минеральные", "легко пьющиеся". В то время как для сухих, сильной интенсивности красных вид подходят такие эпитеты, как "богатые", "концентрированные", "танинные", "мощные"

Выделяют также отдельные разновидности прогрессивной винной карты. В сортовой прогрессивной карте вина группируются по сортам винограда (Шардоне, Совиньон, Каберне, Бордо и т.д.), а внутри разделов следуют в порядке, предусмотренном классической прогрессивной картой.

В региональной прогрессивной карте вина сначала выстраиваются в разделы по регионам, а в разделах располагаются так, как в обычной прогрессивной карте. Все разновидности прогрессивных карт указывают сорта и регионы с типично легкими винами прежде сортов и регионов с винами типично сильными. Таким образом прогрессивная карта значительно облегчает гостю выбор вина, а потому является практически идеальным вариантом для ресторанов средней ценовой категории с хорошим выбором вин, где в штате нет сомелье, обязанности которого фактически исполняют официанты.

Сортовая винная карта распределяет вина по сортам винограда. Внутри разделов такой карты вина распределяются по странам, регионам, производителям и ценам.

Такой тип винной карты больше всего подходит для недорогих ресторанов, где отсутствует сомелье, а большая часть представленных вин произведена в странах Нового Света. Кроме того, такая карта может быть использована в винотеке. Некоторые проблемы возникают с купажными и ассамбляжными винами, которые в такой карте приходится обозначать как изготовленные на основе того или иного сорта, что не всегда справедливо.

Описание вина

Итак, определив основную структуру и язык подачи информации, рассмотрим обязательные пункты, описывающие вино.

Первое - это название вина, приведенное, естественно, без грамматических ошибок. Затем следует год сбора урожая. И это особенно важно, т.к., во-первых, подчеркивает маркетинговую ценность вина, во-вторых, бывает, в карту включают вина одинаковых названий, но разных годов.

Следующий пункт - качественная категория вина, предложенная в сокращенном виде. Если на языке оригинала это может быть обычное сокращение (Франция - VdT, VdP, VDQS, AOC; Италия - DOC, DOCG; Испания - DO, DOC), то в русском переводе, в связи с отсутствием адекватных терминов и разночтениями в классификациях, передача смысла выглядит затруднительной. Здесь допускается элемент вариантности. Наиболее оправданным видится использование транслитерации (передача иноязычных слов в соответствии с их написанием в иностранном языке, но путем замены букв на русские). Тогда VdT - столовое французское вино - будет писаться в русскоязычной стране ВдТ, VdP - местное вино (вино местности) - ВдП. Исключение составляют вина подлинных наименований по происхождению - AOC, DOC, DOCG. В связи с тем, что в отечественной классификации существует очень близкое к европейскому определение контролируемых названий по происхождению, возможно использование аббревиатуры - КНП, как аналог вышеприведенных французских, испанских, итальянских вин. В обычной интерпретации это будет выглядеть как АОК, ДОК, ДОКГ.

Затем - название района производства, отсыл к которому указан в апеласьоне. Даже не взирая на то, что все вина в карте распределены по географическому признаку, такое дублирование оправдано, особенно когда речь идет о великих замках.

Примеры:

Chateau Haut-Brion, 1995, AOC, Pessac-Leognan, Graves, Bordeaux. Здесь идет более конкретное уточнение: Шато О-Брион, 1995, КНП, Пессак-Леоньян, Грав, Бордо. Vigna di Fontalle Chianti Classico Riserva 1995 (Machiavelli).

Здесь Chianti - название вина, Classico - субрегион, Riserva - категория, Vigna di Fontalle - апелласьон, Machiavelli - производитель, 1995 - год урожая. Немаловажными являются сведения о производителе. Они размещаются после названия виноградника и представляют собой название хозяйства, где было произведено вино, либо название компании, разливающей вино в бутылки. Это связано с тем, что зачастую вина одинаковых названий, но разных производителей включаются в карту. Все последующие данные являются технической спецификацией и отражают спиртовое содержание, объем фасовки, цену.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Задание: составить винную карту:

- рыбного ресторана
- ресторана средиземноморской кухни
- ресторана японской кухни
- ресторана европейской кухни
- ресторана русской кухни
- пивного ресторана
- ресторана паназиатской кухни
- ресторана французской кухни
- ресторана итальянской кухни

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Контрольные вопросы;

1 Типы винных карт

1. Отличие традиционной карты вин от прогрессивной

2. Какие алкогольные напитки входят в винную карту предприятия

Список интернет-источников::

1.Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;

2. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -<http://www.frio.ru> и другие

3.<http://winodel.info>

4.<http://vinum.narod.ru>

5.<http://www.californiawine.ru>

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Тема л\р «Этапы дегустации вина. Описание дегустационных свойств»

Теоретическая часть

Любая дегустация состоит из четырёх фаз: предварительной подготовки, визуального, ольфактивного и вкусового восприятия. Каждую из них мы рассмотрим подробно.

1). Предварительная подготовка. Дегустацию вина нужно проводить в тихом, чистом и хорошо проветренном помещении. Желательно добиться естественного освещения, влажности воздуха 60-70% и температуры 19-22°C.

Далее правильно подбираются бокалы для вина, они должны быть полуэллипсоидными (тип «тюльпан»), объемом 210-225 мл. Также к бокалам выдвигаются следующие требования: тонкие стенки, абсолютная прозрачность и наличие длинной ножки. Перед дегустацией бокалы должны быть чистыми и сухими. Их наполняют на одну треть (70-80 миллилитров) и держат за ножку.

Если во время застолья планируется оценить несколько разных вин, важно соблюдать порядок дегустации. Общее правило – начинают с легких вин и переходят к более насыщенным, от сухих к сладким, от молодых к старым. Рекомендовано придерживаться следующей последовательности:

- игристые (шампанское);
- легкие белые и розовые;
- выдержанные сухие белые;
- молодые красные;
- выдержанные белые сухие;
- выдержанные красные;
- сладкие и крепленые.

2). Визуальная фаза («Глаз»). Оценивается вид сверху и сбоку. Вначале бокал опускают на стол и смотрят на поверхность вина. Качественный напиток должен блестеть, а на его поверхности не должно быть каких-либо частиц.

Далее бокал на белом фоне поднимают на уровень глаз, несколько секунд держат прямо, а потом наклоняют. Так определяется прозрачность, цвет напитка, его оттенок и наличие углекислого газа. Присутствие в бокале углекислого газа является признаком порчи (не относится к шампанскому).

Визуальная дегустация белого вина. Блеск и прозрачность белого молодого вина свидетельствует о его высокой кислотности. Вина легко матового оттенка содержат меньше кислоты. Зрелый напиток должен иметь соломенно-золотистый или янтарный

цвет. Если вы видите коричневый или сероватый ободок на «диске» – это доказательство умирания вина.

Визуальная дегустация красных вин. Напитки этого вида имеют цвет от пурпурного до коричневого. Хорошее молодое вино бывает темно-рубинового, пурпурного, гранатового или вишневого цвета. Зрелое и старое вино должно быть коричневым или красным.

Мутность или коричневый цвет молодого вина свидетельствует о его порчи или о несоблюдении технологии производства. Общее правило: чем лучше урожай, тем насыщеннее цвет вина.

3). Ольфактивная фаза («Нос»). Вино не взбалтывая наливают в бокал, делают вдох и нюхают его. При этом важно уловить едва ощутимые летучие вещества и определить их интенсивность. В хорошем вине не бывает запахов осадка, серы или ферментации.

далее нужно покрутить бокал, держа его за ножку. Это насытит вино кислородом и освободит ароматические вещества, содержащиеся в нем. Затем в бокал опускают нос и вдыхают аромат. Так определяют индивидуальные оттенки запаха напитка.

После этого вино выливают и нюхают пустой бокал, чтобы оценить остаточные ароматические компоненты вина и его устойчивость к воздействию кислорода. Еще изучение аромата пустого бокала (он не должен быть резким) дает представление о содержании спирта в напитке.

4). Фаза вкусового восприятия («Рот»). Немного вина набирают в рот. Первое ощущение, вызываемое напитком, специалисты называют «атакой». В хорошем вине сразу же ощущается его выраженный вкус. Подержав несколько секунд напиток во рту, слегка приоткрывают губы и впускают чуть-чуть воздуха.

Теперь следует сосредоточиться на своих ощущениях. Согреваясь во рту, вино будет выделять ароматические вещества. Именно в этот момент можно проанализировать его кислоту, сладость горечь и консистенцию.

Металлический привкус свидетельствует о недостаточной кислотности, а слишком сильная вязкость указывает на перенасыщенность танином. Все составляющие вина должны быть хорошо сбалансированы, явное выделение одного из них говорит о низком качестве напитка.

Послевкусие вина – это продолжение его вкусового и ароматического воздействия после глотка. Если вино некачественное, то послевкусие пропадает очень быстро. Именно этот факт заслуживает пристального внимания при дегустации. Важно помнить, что к послевкусию не относится выраженное ощущение крепости, насыщенности танином и кислотности. Это явные признаки плохого вина.

Задание: провести дегустацию представленного вина.

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Контрольные вопросы;

1. Дегустационные свойства красных молодых вин
2. Этапы дегустации вин

Список интернет-источников:

1. Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;
2. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -<http://www.frio.ru> и другие
- 3.<http://winodel.info>
- 4.<http://vinum.narod.ru>
- 5.<http://www.californiawine.ru>

Лабораторная работа № 4

Тема л\р. «Основные принципы и виды подачи вина в ресторане»

Цель работы: Получение практических навыков правил подачи алкогольных напитков в ресторане

Теоретическая часть

-Основные принципы и виды подачи вина в ресторане.

-Предварительный этап подачи – рассаживание, презентация меню и винной карты. Аперитив.

-Помощь клиенту в выборе вин. Вспомогательные материалы – описания вин, таблицы соответствия блюд и вин. Таблицы миллезимов.

-Приём заказа. Краткий рассказ для гостя о дегустационных характеристиках и особенностях вина.

-Подготовка бутылки к подаче (соответствие заказу, отсутствие испорченности, оптимальная температура вина). Основные признаки болезней вин. Оптимальные температуры подачи различных вин и способы охлаждения и нагрева.

-Представление вина гостю.

-Откупоривание бутылки.

-Дегустация вина сомелье и гостем. Как и для чего она делается? Этапы дегустации. Описание дегустационных свойств.

-Декантация (сливание жидкости с отстоявшегося осадка). Цели и порядок декантации. Какие вина необходимо декантировать?

Споры о полезности и целесообразности декантации вин не утихают до сих пор. Для одних сомелье это лишь красивый ритуал, другие видят в нем много преимуществ. Мы рассмотрим основные правила декантации вина, чтобы при желании вы могли повторить эту процедуру в домашних условиях.

Декантация вина – это его переливание из бутылки в специальный графин для насыщения кислородом (аэрации), очистки от осадка на дне и создания торжественной атмосферы дегустации. В основном декантируют только красные вина. Но есть белые сорта, которые после насыщения кислородом лучше раскрывают ароматические и вкусовые свойства.

С точки зрения полезности декантация шампанского не имеет смысла, это просто красивый ритуал.



Классический декантер для вина

Декантировать вино начали несколько веков назад для красивой сервировки стола. В те времена стеклянные бутылки были роскошью, а вино продавали в бочках. Чтобы выглядеть презентабельно владельцы заведений начали переливать напиток в графины. О ритуале с четкой последовательностью действий речь не шла, он появился позже. Но даже

после широкого распространения бутылок традиция декантирования осталась, она приобрела новый смысл.

В первую очередь декантации подлежат молодые красные вина не прошедшие фильтрацию и напитки из винограда сортов Мальбек, Каберне Совиньон, Сира, Гренаш с выдержкой от 2 до 15 лет. Также можно декантировать высококачественные белые бургундские вина.

Простые столовые вина из супермаркета не имеют осадка и уникального вкуса, раскрывающегося после аэрации, поэтому не нуждаются в декантировании.

Некоторые сомелье считают, что перед декантированием бутылка вина должна несколько дней находиться в горизонтальном положении, чтобы весь осадок собрался на одной стороне бутылки. Зачастую этим правилом пренебрегают, особенно если в вине мало осадка.

Этапы декантации вина

Весь процесс показан на видео. Несколько иная интерпретация расписана по пунктам ниже. Оба варианта отличаются незначительно, выбирайте тот, который больше нравится.

1. Сполоснуть хрустальный графин (декантер) горячей водой.
2. Зажечь свечу на столе, она станет дополнительным источником света, позволяющим вовремя увидеть осадок возле горлышка бутылки.
3. Повернуть вино к гостям этикеткой, назвав его производителя, апелласьон (винодельческий регион) и год сбора урожая.
4. Обрезать капсулу под кольцом, положить срезанную фольгу себе в карман. Протереть горлышко бутылки, чтобы убрать налет.
5. Рычажным штопором извлечь пробку на три четверти. Обхватить её рукой, после чего вынуть полностью. При этом очень важно не допустить хлопка портящего торжественность момента.
6. Осмотреть и понюхать пробку, не должно чувствоваться запаха плесени или затхлости свидетельствующего об испорченности вина.
7. Положить пробку на блюдечко и поставить его возле гостей.
8. Еще раз протереть горлышко бутылки.
9. Вначале сомелье сам пробует вино налив себе немного в бокал, повернувшись к гостям вправо или влево.
10. Медленно перелить вино из бутылки в графин, при этом осадок не должен попасть в декантер. Чтобы следить за осадком горлышко лучше держать над светом.
11. Для насыщения кислородом вино в декантере несколько раз раскрутить по часовой стрелке. Перед наполнением бокалов оно должно постоять 5-10 минут.

-Наполнение бокалов. Последовательность обслуживания гостей. Технология и «доза» налива. Подлив вина в бокалы.

-Подача игристых вин. Основные правила и аксессуары.

- Повторный заказ вина. Сочетание алкогольных напитков с десертами, кофе. Дижестив.

Практическая часть

Задание: Провести сервис - класс «Ресторан life: прямое включение»

Оборудование и материалы: Скатерти, посуда стеклянная, карта вин, алкогольные напитки в ассортименте

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Контрольные вопросы;

1. Как происходит представление алкогольных напитков гостю.
2. Как провести презентацию мелю карты вин.
3. Какие вина необходимо декантировать?
4. Какова последовательность обслуживания гостей
5. Оптимальные температуры подачи различных вин и способы охлаждения и нагрева.

Список интернет-источников::

1. Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;
2. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -<http://www.frio.ru> и другие
3. <http://winodel.info>
4. <http://vinum.narod.ru>
5. <http://www.californiawine.ru>

Лабораторная работа №5

Тема л\з. «Прием заказа. Краткий рассказ для гостя о дегустационных характеристиках и особенностях вина»

Теоретическая часть

Процедура подачи вина в ресторане – это определенный, устоявшийся ритуал, правда, не все его моменты одинаково четко определены, и установленные правила оставляют достаточно места для импровизации. Важно, чтобы процедура подачи была единой для всего заведения.

Заказ вина. Вино заказывают после того как определено меню трапезы. При этом основным, хотя и не единственным критерием выступает сочетаемость блюд и вин. Если гость затрудняется с выбором, сомелье или официанту необходимо предложить вино, кратко перечисляя его дегустационные характеристики. Особое внимание следует обращать на цвет вина, его легкость или силу, наличие остаточного сахара. Гость должен быть информирован о цене вина, которое ему предлагают, для этого достаточно указать соответствующую позицию в карте. Подтвердив заказ, сомелье отправляется за бутылкой.

Подготовка к продаже. Прежде чем подать вино, нужно убедиться, что оно не имеет признаков испорченности, и довести его до нужной температуры.

Предварительный контроль качества. К числу внешних признаков недоброкачества вин относятся:

- – выпирающая или проваливающаяся пробка;
- – чрезмерно низкий (по плечики) уровень вина в бутылке;
- – наличие осадка в тех бутылках, где его по общему правилу быть не должно;
- – непрозрачность вина;
- – потеки вина на верхней части бутылки (обычно на акцизной марке или кольеретке);
- – неисчезающие воздушные пузырьки на поверхности вина.

Практическая часть

Принять заказ на вино у гостя. Рассказать гостю о дегустационных характеристиках и особенностях данного вина.

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Список литературы:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования / В. И. Ермакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2007г
2. Богушев В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2007г.

Лабораторная работа № 6

Тема лр. «Подготовка бутылки к подаче. Оптимальные температуры подачи различных вин и способы охлаждения и нагрева»

Теоретическая часть

Если планируется подавать молодое вино, тогда за 1-2 дня до мероприятия его нужно поставить в вертикальное положение. Бутылку со старым вином обычно ставят на специальную подставку под углом 30-40 градусов. Дело в том, что при длительном хранении в вине появляется осадок, который в вертикальном положении или под углом перемещается на дно бутылки, не мешая дегустации. Самым важным аспектом является температура подачи вина, так как именно от температуры зависит аромат напитка. Чем богаче ароматический букет вина, тем выше должна быть температура его подачи.

Рекомендую ориентироваться на следующие значения:

Для каждого вина существует идеальная температура, при которой оно раскрывает все свои лучшие качества.

- Сладкие или десертные белые вина, Шампанское и шипучие вина подают охлажденными до температуры 6-8 °С. Более понижение температуры может отрицательно повлиять на выделение ароматических веществ и, соответственно, лишить приятного ощущения дегустатора и гостя.
- Сухие, белые и розовые вина подают охлажденными, но до более высокой температуры — от 8 до 12 °С. При более высокой температуре они теряют свою нервность и задор.
- Легкие красные вина, мягкие и с фруктовым вкусом подаются при температуре 12-14 °С.
- Более богатые и плотные красные вина подаются «комнатной температуры», около 15-18 °С.

В общем, молодые вина подаются более охлажденными, чем старые вина.

Для каждого вина существует идеальная температура, при которой оно раскрывает все свои лучшие качества.

Практическая часть

- Подготовить к подаче несколько видов вина: красное, белое, марочное.

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Список литературы:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования / В. И. Ермакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2007г
2. Богушев В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2007г.

Лабораторная работа № 7

Тема лр. ««Подача игристых вин. Основные правила и аксессуары»

«Подача ароматизированных и специальных вин. Основные правила и аксессуары»

Теоретическая часть

Перед подачей обязательно проводится презентация игристого вина.

Устанавливаем бутылку на ручник, обязательно этикеткой к гостю.

Двумя движениями делаем надрез капсулы и аккуратно ее снимаем

Придерживая ручником пробку сверху, откручиваем мюзле

Аккуратно снимаем мюзле, мгновенно перехватывая пробку ручником и большим пальцем, перемещаем бутылку в обе руки.

Расшатываем пробку из стороны в сторону, стараясь чувствовать ее движение, чтобы успеть вовремя ее остановить.

Открываем без звука, предварительно выпустив тихо из бутылки первый яркий поток газов.

Убираем пробку, перехватываем ручник и бутылку, меняем их положение.

Наливаем вино тонкой струйкой, толщиной с коктейльную трубочку.

Устанавливаем бокалы на поднос и подаем гостям.

Практическая часть

- Провести подачу игристого вина
- Провести подачу вермута «Мартини»

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Список литературы:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования / В. И. Ермакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2007г
2. Богушев В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2007г.

Лабораторная работа № 8

Тема лр. «Подача крепких алкогольных напитков Основные правила и аксессуары»

Теоретическая часть

Для подачи вина, ликеров, водочных изделий используется определенная посуда.

Водка подается в рюмках емкостью не более 50 см³,

крепкое вино -- не более 75 см, столовое вино -- в бокалах емкостью 100--125 см³. При индивидуальном заказе посетителя водка обычно подается в рюмках, стопках или небольших графинах; при обслуживании группы посетителей -- в графинах и бутылках (охлажденная).

Практическая часть

- Провести подачу коньяка. Лиреко-водочных изедилй

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Список литературы:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования / В. И. Ермакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2007г
2. Богушев В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2007г.

Лабораторная работа № 9

Правило №1

Серьезное застолье обычно начинается с аперитива. В дорогом ресторане вам почти наверняка предложат шампанское или другое игристое, но в целом аперитивом может быть почти любой напиток — от коктейля (кстати, ни в коем случае не высасывайте через соломинку все до капли, чтобы не создавать посторонних звуков) до крепленых вин, которые в этом случае подаются очень холодными, а то и со льдом. Обычно официант предлагает напитки еще до того, как вы открыли меню, а в некоторых случаях это может сделать даже администратор, передав пожелания официанту. Впрочем, торопиться вас никто не заставляет, иначе, не глядя заказав по бокальчику шампанского в пафосном ресторане, вы на стадии аперитива можете обнаружить, что немалая часть планируемого бюджета уже потрачена.

Правило №2

Помимо аперитива, рекомендуется заказывать воду. В противном случае вместо нее вы начнете пить алкоголь, что не только неэстетично, но и чревато опьянением. Особенно в свете того, что он не утоляет жажду, а напротив, обезвоживает организм. Именно в этом, кстати, и заключаются жестокость и цинизм в песне про «15 человек на сундук мертвеца», в которой провинившихся пиратов высадили на необитаемый остров умирать без воды, но с ромом.

Правило №3

Основной заказ. Когда-то выбор напитков был уделом исключительно мужчин, но сейчас это неактуально. Впрочем, даже если женщина хорошо разбирается в алкоголе, в качестве жеста доверия она вполне может доверить выбор кавалеру. Если собирается большая компания, решение часто принимается коллегиально, либо каждый заказывает алкоголь сам. Кстати, если кто-то опаздывает, ждать принято не более четверти часа. После этого присутствующие свободны от обязательств в отношении непунктуальных товарищей и могут спокойно заказывать и еду, и алкоголь.

Правило №4

Если вас пригласили, нетактично выбирать самые дорогие напитки, даже если статус приглашающей стороны подразумевает такую возможность. Конечно, в особо

помпезных ресторанах встречается так называемое женское меню, где цены вообще не указаны, но это скорее исключение, чем правило. Не стоит злоупотреблять и количеством, даже если вы понимаете, что опьянение вам не грозит, — вы пришли на ужин, а не на пьянку.

Кроме того, в случаях, когда приглашающая сторона заранее извещает о том, чем будет угощать, этикет предполагает, что выбор может быть сделан без учета пожеланий остальных. Например, вполне допустимо пригласить на «бокальчик шампанского», «пинту пива» или «драм виски».

Правило №5

Порядок выбора. Редкие винные энтузиасты выбирают сначала вино, а уже к нему еду. Большинство людей предпочитают обратный порядок. Не надо стесняться просить совета у сомелье или официанта: это их работа, а гости совершенно не обязаны досконально разбираться в алкоголе. С другой стороны, даже если вы знаток, неуместными будут вопросы о тонкостях технологий производства. Вообще если у вас есть претензии к работе официанта или сомелье, лучше всего высказать их администратору. Ну а склоки с персоналом однозначно должны быть ниже достоинства гостей.

Правило №6

Но вот вино выбрано — и наступает момент подачи! Все вина, которые заказываются в бутылках, должны быть открыты непосредственно у стола. В некоторых редких и очень особых случаях, когда заказывается какое-то серьезное вино, требующее декантации, его, по согласованию, могут открыть за какое-то время до прихода гостей, но если вы заказываете подобные вина, то, скорее всего, ни в каких советах уже не нуждаетесь. Первое, что должен сделать сомелье или официант — это показать бутылку и озвучить название и, возможно, некоторые детали (например, год). Многие люди, не разбираясь в вине, стесняются смотреть и подтверждают выбор кивком головы, но мы настоятельно рекомендуем так не делать. Во-первых, у некоторых вин этикетки разных линеек могут быть похожими, а в названии отличаться буквально одним словом (например, просто Кьянти и Кьянти Рисерва), но по цене разница значительная. Во-вторых, вино может быть другого урожая, что, в некоторых случаях (например, в бордо), критично. Более того, у некоторых производителей бывает белое и красное вино в одинаково темных бутылках, и никто не застрахован от ошибки. Если вы обнаружите что-то из этого после того, как бутылка будет открыта, у сомелье будет железобетонный аргумент, что бутылку он показывал. Возможно, хороший ресторан пойдет вам навстречу и заменит напиток, но, скорее всего, «со скрипом», и впечатление от вечера будет смазано. А вот если сомелье не показал вам бутылку и при этом старается «разлить» вино подороже, отказывайтесь смело.

Правило №7

Про пробку. Сомелье обычно сам нюхает пробку, и если вино испорчено, обязан его заменить. По сути, гостю вино наливается только для того, чтобы он убедился в его здоровом состоянии. Но бывает, что по каким-то причинам (например, официант неопытный или хочет схитрить) проблему приходится определять клиенту. Самая страшная и полностью неизлечимая болезнь одна: пробковая, или корк. Это заражение вина грибами, которые живут в коре пробкового дуба. Такое вино будет пахнуть мокрым картоном или грязной половой тряпкой. Однажды узнав, что такое корк, вы едва ли спутаете его с чем-либо впоследствии — запах крайне неприятен. Пробует вино в паре обычно мужчина, в компании — тот, кто делал заказ либо оплачивает банкет (опытный персонал всегда это видит). Если в компании есть

человек, который хорошо разбирается в вине, разумно переложить это бремя на него, однако ни в коем случае не стоит требовать это право, будучи приглашенным. Пробку в идеале кладут на блюдечко и оставляют на столе, чтобы, во-первых, желающие могли проверить качество сами, а, во-вторых, на случай, если за столом есть коллекционеры пробок. Важно отметить, что если вино вам просто не по душе, вернуть его нельзя. «Что-то мне не нравится» не является достаточным аргументом.

Правило №8

После того, как вино «утверждено», оно наливается всем, причем традиционно тут был строгий порядок. Наливать полагалось по полу и старшинству: сначала самым возрастным дамам, потом тем, кто младше, далее мужчинам в том же порядке, а заканчивали как раз «хозяином» вечера, который вино пробовал. Но в наше время феминизма и равноправия такой подход может быть некорректен. Не каждой даме, знаете ли, приятно осознавать, что она выглядит самой старшей. Поэтому правила эти чаще не соблюдаются, а в желании угодить некоторые официанты начинают с того, кто «заказывает банкет», а если за столом есть иностранцы, стараются угодить заморским гостям. Впрочем, если за столом человек действительно почтенного возраста, начинать однозначно положено с него, а в паре — с дамы. Между прочим, в финалах конкурсов сомелье часто создают подобные противоречивые ситуации (например, «гости» — угощающий мужчина, женщина и иностранец), и нередко все три финалиста начинают разливать вино в разном порядке. Еще один момент: официант и тем более сомелье должны уметь разлить бутылку на всех гостей, даже если их дюжина. Ситуация, когда официант говорит: «вино закончилось, принести еще бутылку?» возникать не должна. Впрочем, давать невыполнимые миссии тоже не надо, и если у вас действительно большая компания, лучше заказывать по две бутылки. Вы все-таки на ужине, а не на профессиональной дегустации.

Правило №9

Держать бокалы нужно обязательно за ножку. Это правило, из которого нет исключений, кроме одного: у бокала ее нет (например, это стакан для воды). Коньяк греть тоже не принято, несмотря на популярный миф, не говоря уж о том, что шарообразный бокал уже давно не является правильной посудой для подачи бренди. На ужине с коньяком перед глотком желательно промокнуть губы салфеткой, чтобы не оставлять жирных следов на бокале, но в большинстве случаев сегодня это требование неактуально.

Правило №10

Если ресторан высокого уровня, гостям не придется наливать вино самостоятельно: это работа официанта. Однако в бюджетных заведениях так бывает не всегда. В этом случае в паре вино может доливать мужчина, а в большой компании приглашающая сторона либо (особенно, если каждый платит сам за себя) кто-то может временно взять на себя роль официанта. Вино наливается небольшими дозами, даже если вы очень любите своих гостей. Белого вина, которое подается холодным, может наливаться 100-125 мл (чтобы оно не успевало нагреваться), а красного — порядка 150 мл. При этом вина в бокале должно быть точно не больше трети или около того. Если бокалы столь малы, что доза в 150 мл заполняет бокал наполовину, а то и более, сделайте вывод об уровне заведения и постарайтесь избегать его в будущем в качестве «винного».

Правило №11

Общий порядок при заказе и выборе вин традиционно следующий: игристые перед тихими, белые перед красными, легкие вина перед более насыщенными и плотными, молодые вина перед зрелыми выдержанными, сухие перед десертными и креплеными.

Правило №12

Дижестив — финальный алкогольный аккорд ужина. На дижестив обычно подаются крепленые или десертные вина, либо крепкий алкоголь. Многие люди (автор в том числе) выступают сторонниками того, что на дижестив приятнее пить крепкий алкоголь той же «природы». То есть после вина уместны коньяк, арманьяк, граппа или виноградные бренди, а вот если вечер был пивной, интереснее завершить вечер виски или зерновыми дистиллятами вроде полугара (исходное сырье в этих случаях — зерно). Впрочем, это не догма, и многие находят удовольствие в глоточке кальвадоса или даже текилы после вина.

Правило №13

Фуршет — формат, который в советское время был относительно редким, поэтому с ним в плане культуры все очень печально. Несмотря на то, что сейчас он набирает популярность, нередко возникают ситуации, когда гости вечера напоминают «дикую дивизию». Фуршет все-таки предполагает легкие закуски. На нем нет цели накормить и напоить всех до отвала, поэтому постарайтесь не приходить совсем уж на голодный желудок и мчаться к еде, словно это последний прием пищи в вашей жизни. То же самое относится к алкоголю. Уместно взять бокал для дамы, но не надо хватать с подноса все, что поместится в руки «на компанию» (и тем более для личного употребления!). Если официанты разливают вино прямо в зале, некорректно подходить и просить бутылку для столика, даже если вы нашли, где встать своей дружной компанией. Некрасиво выглядит, когда люди поджидают официантов буквально у точки выхода в зал и бросаются разбирать все, едва официант переступил порог. Еще одно сомнительное действие — ставить пустые бокалы на подносы с полными. Найдите свободный столик или официанта, который как раз собирает посуду.

Практическая часть

Задание: Составить таблицу сочетания вин и блюд в соответствии с заданием

Содержание отчета: лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям приложения 1

Контрольные вопросы

1. Каковы правила алкогольного этикета.
2. Какие вина сочетаются с блюдами из рыбы
3. Какие вина сочетаются с десертами
4. Какие вина подают к мясу и дичи

Список интернет-источников:

1. Ресторан.ру" - ресторанный гид - <http://www.restoran.ru>;

- 2"Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -
<http://www.frio.ru>и другие
- 3.<http://winodel.info>
- 4.<http://vinum.narod.ru>

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

Титульный лист оформляется в соответствии с *Приложением 2*.

Лабораторную работу рекомендуется представлять в объеме 1-2 печатных листа. Текст работы должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков - четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14. Названия глав и параграфов выделяются полужирным шрифтом. Лист с текстом должен иметь поля: слева - 30 мм, справа - 10 мм, сверху - 20 мм, снизу - 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа. Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения. Между названием главы и названием параграфа этой главы ставится пробел равный двум интервалам, а название параграфа не должно отделяться от текста этого параграфа пробелом. Названия параграфов отделяются от текста предыдущего параграфа пробелом, равным двум интервалам. Каждая глава, а также введение, выводы, приложения и список использованной литературы начинаются с новой страницы. Слово «Глава» не пишется. Главы имеют порядковые номера в пределах всей работы, обозначаемые арабскими цифрами (например: 1, 2, 3), после которых ставится точка. Заголовки глав и параграфов в

тексте работы должны располагаться по центру, точку в конце названия главы и параграфа не ставят. Не допускается переносить часть слова в заголовке. Нумерация таблиц и рисунков может быть сквозной или соотноситься с номером главы и параграфа. Например, если таблица или рисунок включены в текст первого параграфа второй главы, нумерация следующая: Таблица 2.1.1., рис. 2.1.1. Последняя цифра означает порядковый номер таблицы (или рисунка) в данном параграфе. Таблица помещается в качестве следующей страницы после первого упоминания о ней в тексте.

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

по дисциплине: «**ВИННЫЙ ЭТИКЕТ**»

на тему: _____

Выполнил:

Студент _____

_____ курса группы _____

Направление подготовки: 19.04.04
формы обучения

(подпись)

Руководитель работы:

(ФИО, должность, кафедра)

Работа допущена к защите

(подпись руководителя)

(дата)

Работа выполнена и

защищена с оценкой _____ Дата защиты

Пятигорск, 20__г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Винный этикет» для студентов направления подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания
туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

1. Пояснительная записка	С. 4
2. Методические рекомендации к выполнению СРС	7
3. Требования к представлению и оформлению результатов СРС	8
4. Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы	9

Введение

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Ее функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно- терминологического аппарата, написание рефератов, докладов, сообщений, выполнение контрольных, курсовых и дипломных работ.

Цели самостоятельной работы: формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Целями освоения дисциплины «Винный этикет» являются:

освоение профессиональных знаний по составлению карты вин для ресторанов и баров
Задачами освоения дисциплины «Винный этикет» являются:

- обеспечение студентов знаниями по характеристикам и способам подачи алкогольных напитков; ознакомление с правилами винного этикета; ознакомление с рекомендациями по сочетанию вин и блюд,

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ИД-3 _{ПК-3} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Осознает новые технологические процессы и внедрение их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Определяет выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Анализирует мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем

лекций с лабораторными занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К СРС

Вопросы для самоконтроля:

1. Методы и условия хранения вина
2. Правила составления карты вин
3. Должность сомелье
4. Как читать винную этикетку
5. Виды штопоров
6. Техника подачи вина
7. Презентация вина
8. Классификация вин по содержанию сахара и спирта
9. Классификация бренди
10. Классификация коньяков
11. Классификация виски
12. Как делятся напитки в винной карте?
13. В какой последовательности распределяются напитки в винной карте?
14. Основные правила употребления спиртных напитков
15. Каким должен быть винный шкаф в ресторане?
16. Классификация вин по качеству и сроку выдержки
17. Классификация вин по международным стандартам
18. Классификация вин и напитков на их основе по технологии получения
19. Стеклопосуда для бара
20. Стеклопосуда для ресторана
21. При какой температуре должны сервироваться красные и белые тихие вина?
22. Декантация вина
23. Как сохранить открытое вино?
24. Как правильно охлаждать вино?
25. Как соотносится цена вина и его качество?
26. Какие вина подают к мясным и рыбным закускам?
27. Какие вина подают к овощным салатам и закускам?
28. Какие напитки подают к горячим жареным мясным блюдам?
29. Какие напитки подают к горячим рыбным блюдам?
30. Какие напитки подают к десертам и сладким блюдам?
31. Какие напитки подают к сырам?
32. Типы сочетаний блюд и вин
33. Вертикальное сочетание вин и блюд
34. Горизонтальное сочетание вин и блюд
35. Общие рекомендации по подбору вин к блюдам
36. Классификация вин по цвету винограда
37. Основные типы вин
38. Правила сервировки стола
39. Правила размещения бокалов, рюмок и стаканов при сервировке
40. Как правильно наливать вино гостю
41. Аксессуары для вина и их предназначение

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДСТАВЛЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ СРС

Остановимся на основных требованиях, предъявляемых студенту при написании работ (рефератов, докладов) и подготовке сообщений на практическом занятии.

Научно-теоретический уровень содержания. В работе необходимо обоснованно изложить тему, представить собственную позицию по проблеме.

Теоретические положения должны быть показаны как обобщение, вывод к фактическому материалу, а фактический материал - как иллюстрация, конкретизация теоретических положений.

Связь теории с практикой. В работе должна быть раскрыта практическая значимость обоснованных теоретических положений, проявлено умение автора увязать их с жизнью, в том числе и со своей специальностью.

Самостоятельность и творчество в решении и изложении рассматриваемых вопросов. Работа не может быть результатом переписывания с одного источника, она должна быть итогом изучения обширного материала, содержать мысли и рекомендации автора. Подбор и изучение литературы. Тема выбирается из списка, предложенного кафедрой. При выборе темы необходимо проконсультироваться с преподавателем. При подборе литературы следует ориентироваться на источники, изданные в последние годы.

Если в литературе отсутствует единая точка зрения по тому или иному вопросу, студенту необходимо изложить взгляды авторов и сделать попытку их критической оценки, высказать свое личное мнение по данному вопросу. В заключении излагаются основные выводы по данному вопросу.

Оформление работы. Работа выполняется на листах формата А4. Поля: левое – 30 мм., верхнее – 20 мм., правое – 10 – 15 мм., нижнее – 20 мм. Отступ красной строки – 1. Шрифт – 14 Times New Roman. Интервал – 1,5. Объем работы 15 – 20 печатных листов.

Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. Тема излагается в соответствии с планом, делаются выводы. Завершает работу список литературы.

Необходимо добиваться внутренней связи рассматриваемых вопросов, а также последовательности в изложении каждого вопроса.

Цитаты из работ заключаются в кавычки, пропуски слов в них отмечаются многоточием, при этом надо следить, чтобы сокращения не искажали смысл цитаты. При использовании цитат и цифр необходимо делать ссылку.

В конце работы приводится перечень фактически использованной литературы. Источников должно быть не менее 5. В список используемой литературы включаются лишь те источники, которые действительно использовались. Список составляется в алфавитном порядке.

Для правильного оформления библиографического списка использованной литературы необходимо свериться с приведенным списком в данной методической рекомендации.

В случае затруднений при написании контрольной работы студенту следует обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Выполненная работа защищается во время практических или лекционных занятий.

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013

2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «пищевая промышленность».

Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]

4. ЭБС КнигаФонд. – Режим доступа: <http://knigafund.ru/>

5. ЭБС Инфра-М. - Режим доступа: <http://znanium.ru/>

6. "Ресторан.ру" - ресторанный гид -<http://www.restoran.ru>;
7. "Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)" -<http://www.frio.ru> и другие8.<http://winodel.info>
- 9.<http://vinum.narod.ru>
- 10.<http://www.californiawine.ru>

