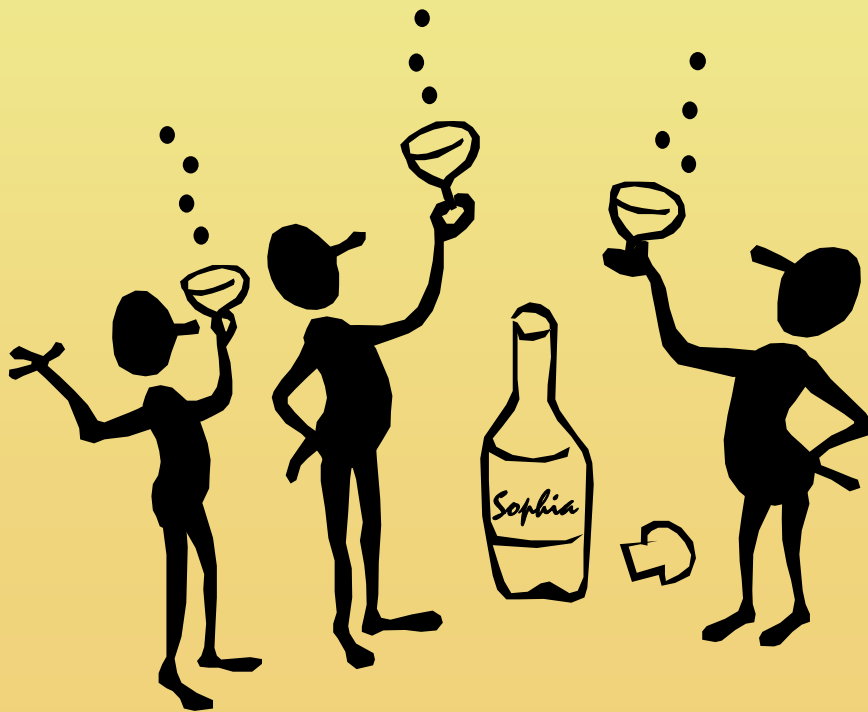


W i n a



Opracował: mgr inż. Artur Szcześniak

Wino - napój bogów



- Któż z nas nie zna Bachusa - bożka, który wino porównał do kobiety, śpiewu i rozpustnej zabawy !!!



Szczepy winorośli

NAJWAŻNIEJSZE SZCZEPY DO PRODUKCJI WIN BIAŁYCH



Sauvignon blanc



Chardonnay



Riesling

NAJWAŻNIEJSZE SZCZEPY DO PRODUKCJI WIN CZERWONYCH



Cabernet sauvignon



Pinot noir

Winorośl w Polsce



- Zakładanie winnic przez zakonników i księży przy klasztorach.
- Znaczny rozwój nastąpił w XIV wieku.
- Okres międzywojenny.
- Winnice zielonogórskie.

wg Akademii wina w Krakowie

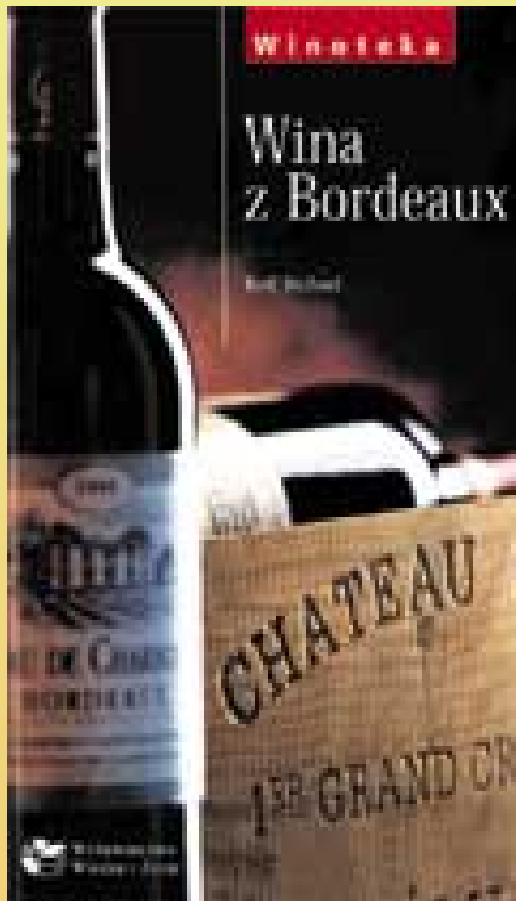


Francja i roczniki wybornych win



- Tajemnica regionów rolniczych i sposób uprawy winorośli.
- W 1870 roku powstają słynne winnice Bordeaux.
- 1959 wielkie początki win z Burgundii.

Bordeaux - czerwone, bieżące roczniki (1)



- Medoc/Graves. Dojrzewanie w butelkach jest dla tych win konieczne. 2-3 lat to min. Wina z naprawdę dobrych roczników dojrzewają około 15 lat, z wielkich chateaux – nawet 2 razy dłużej.
- 1999 - gorące lato ,deszcz w czasie winobrania. Warunki niekorzystne.
- 1991 - Kwietniowe przymrozki zmniejszyły o połowę zbiory.




Bordeaux - czerwone, bieżące roczniki (2)

- 1989 - wczesna wiosna i wspaniałe lato.
- 1985 - bardzo dobre zbiory. Udane wina nadające się do picia.
- 1975 - bardzo duże zbiory, lecz nadmierna ilość garbników pozostaje problemem.
- 1970 - duże i wspaniałe zbiory.

Burgundy czerwone i białe




- Czerwone wina dojrzewają szybko. Najbardziej preferowane są burgundy młode.
- Wina białe są o wysokiej kwasowości i silnym smaku owoców.



Burgundy czerwone, bieżące roczniki

- 1999 - duży, dojrzały zbiór, deszcz w połowie września.
- 1998 - rocznik bardzo dobry lecz o dużej zawartości garbników.
- 1997- bogowie jeszcze raz się uśmiechnęli. Grona bardzo dojrzałe.
- 1978 - mały zbiór, wyjątkowej jakości.



Burgundy białe, bieżące roczniki

- 1999 - obfity zbiór, który dał dobre, świeże, wyważone wina.
- 1988 - doskonały.
- 1986 - wina mocne, lepsza harmonia i kwasowość niż w 1985 roku.
- 1985 - wyjątkowo dojrzały.

Wina bułgarskie



- Bułgaria - kraj, którego tradycje winiarskie sięgają starożytności.
- 1978 - parlament Bułgarii uchwalił „Ustawę o winie”.
- Obszary winnicze: Równina Dunaju, Czarnomorski, Dolina Róż, Nizina Tracka, Dolina Strumy.

Klasyfikacja win bułgarskich

1. Zwyczajne
2. Wysokogatunkowe
3. Specjalne

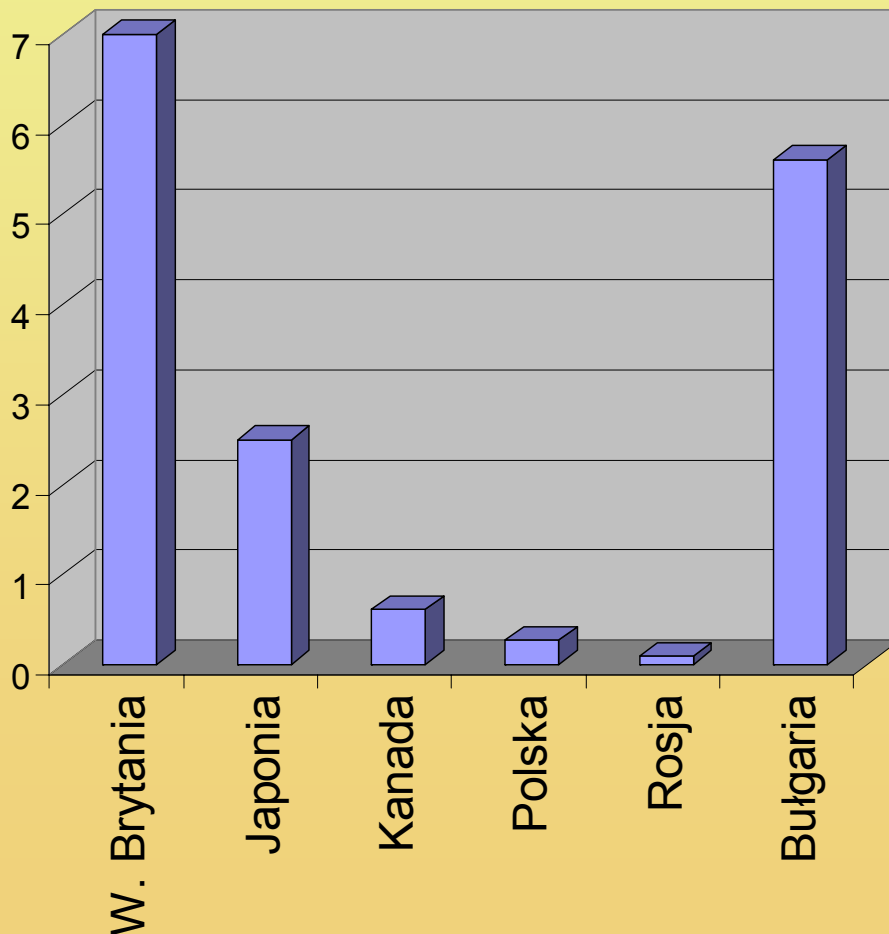
Zgodnie z przepisami „Ustawy
o winie” z 1978 roku



Wina bułgarskie na Świecie, w Europie i w Polsce



■ wartość w mln



Co warto wiedzieć o winie ? (1)



- Wino (z łac. vinum) otrzymuje się przez fermentację alkoholową winogron lub moszczu winogronowego - wino gronowe, lub innych owoców - wino owocowe.
- Surowiec do produkcji win gronowych stanowią winogrona- owoce winorośli z gatunku *Vitis vinifera*.
- Wśród winogron ciemnych najlepszymi odmianami są:



Co warto wiedzieć o winie ? (2)

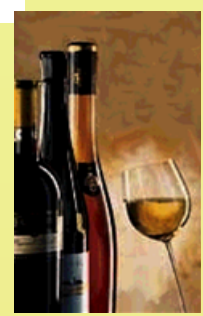
- Wysokogarbnikowe Cabernet Sauvignon wraz z odmiana Melrot, Gamay, Pinot Noir, Syrach.
- Z podstawowych winogron jasnych należy wymienić: Chardonnay, Riesling, Silvaner, Palomino, Semillon.
- Na etykiecie win dobrej jakości podaje się odmianę winogron oraz rok zbioru.



Jakość win zależy od:

- warunków glebowych uprawy
- pogody w roku zbioru
- rodzaju winorośli
- rasy drożdży
- czas przerwania (zakończenia) fermentacji
- leżakowania wina



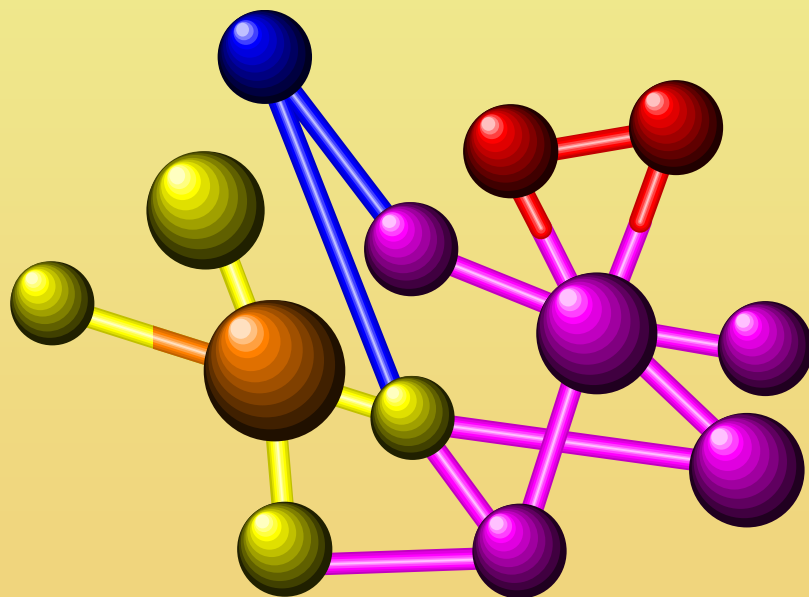


Skład wina

1. Woda
2. Cukier
3. Kwasy
4. Polifenole
5. Alkohole
6. Związki aromatyczne
7. Związki azotowe



IN VINO VERITAS , IN AQUA SANITAS



- Sok owoców winnych składa się w 80% z wody. Jeżeli w danym roku było więcej opadów - wino może być wodniste i mała ekstraktywne; jeżeli panowała susza, otrzymamy ekstrakt silny i kwaśny - kościste.

CUKIER

- Dojrzałe owoce winorośli zawierają ok. 200g cukru na 1 litr soku. Fermentacja alkoholowa zatrzymuje się samoczynnie kiedy zawartość cukru wynosi około 2g/l - typowe dla wytrawnego wina.

SACHAROZA



KWASY



- Kwas jabłkowy
- kwas winny
- kwas bursztynowy
- kwas cytrynowy
- kwasy lotne: kwas octowy, itp.

POLIFENOLE

- Antocyjany - pochodzą ze skórek winogron, to barwniki odpowiedzialne za kolor w czerwonym winie.
- Garbniki - dają w ustach wrażenie ściągające ; pochodzą ze skórek winogron, z drewna beczek.



ALKOHOLE



- Etanol - różna zawartość od 6% do 22% np. Porto; alkohol podkreśla słodkość wina; wydobywa związki aromatyczne
- Alkohole wyższe tzw Fuzle np. Glicerol

Proces produkcji wina - winifikacja



Etap 0 - zbiór owoców.

Etap 1 - otrzymywanie moszczu.

Etap 2 - przygotowanie moszczu do fermentacji.

Etap 3 - fermentacja.

Etap 4 - dojrzewanie.

Etap 5 - rozlew wina.

Cechy wina



Harmonia wina

Lepkość

„Długość wina”

Bukiet wina

wg W. Kolanowski

F. Świderski



Wady wina

1. Obecność zmętnienia
2. Ciemnienie
3. Niebieskie / mleczne zmętnienia
4. Nieodpowiednia kwasowość
5. Niepożądany zapach



Sposoby oceniania win

- Degustacja po polsku.
- Certyfikaty Akademii ICEO.
- Enologia jako nauka o winach.
- Krajowe wymagania jakościowe.



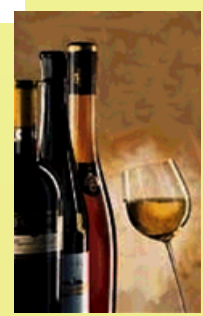
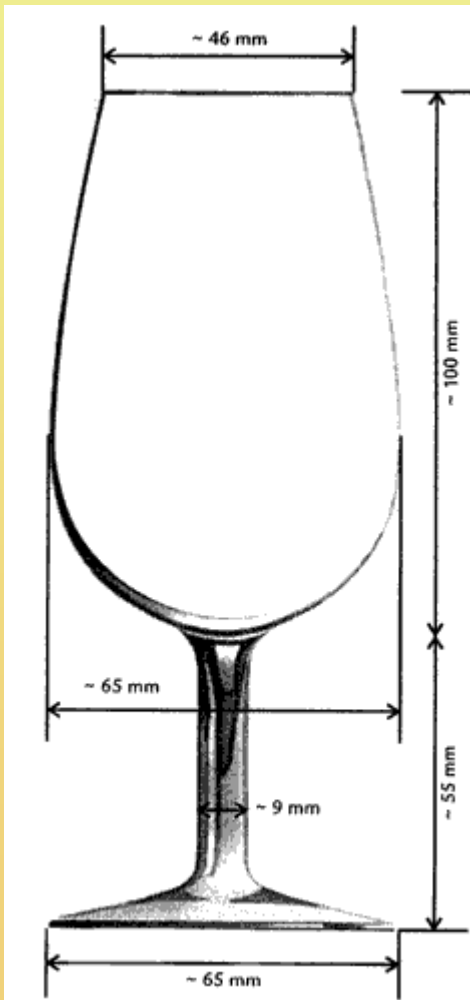
Degustacja wina


1. Skład wina
2. Kieliszek
3. Kolejność podawania i ilość ocenianych gatunków
4. Profesjonalna degustacja
5. Etapy degustacji



Kieliszek

- Klasyczny kieliszek, zatwierdzony przez International Standards Organization (ISO), został opracowany przez francuski instytut INAO (Instytut National d'Appellation d'Origine).






Kolejność podawania i ilość ocenianych gatunków

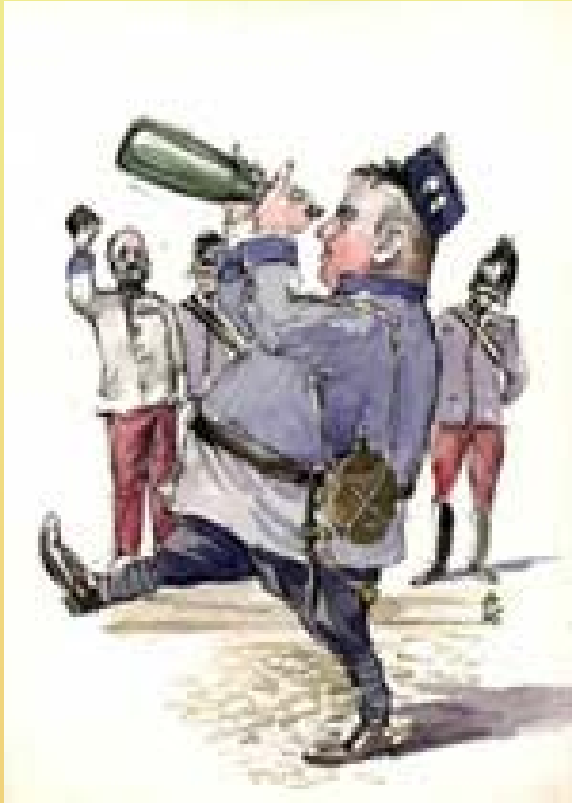
1. Gorsze przed lepszymi
2. Młode przed starszymi
3. Białe przed czerwonymi
4. Wytrawne przed słodkimi
5. Nie więcej niż 6 gatunków
na raz






Profesjonalna degustacja (1)

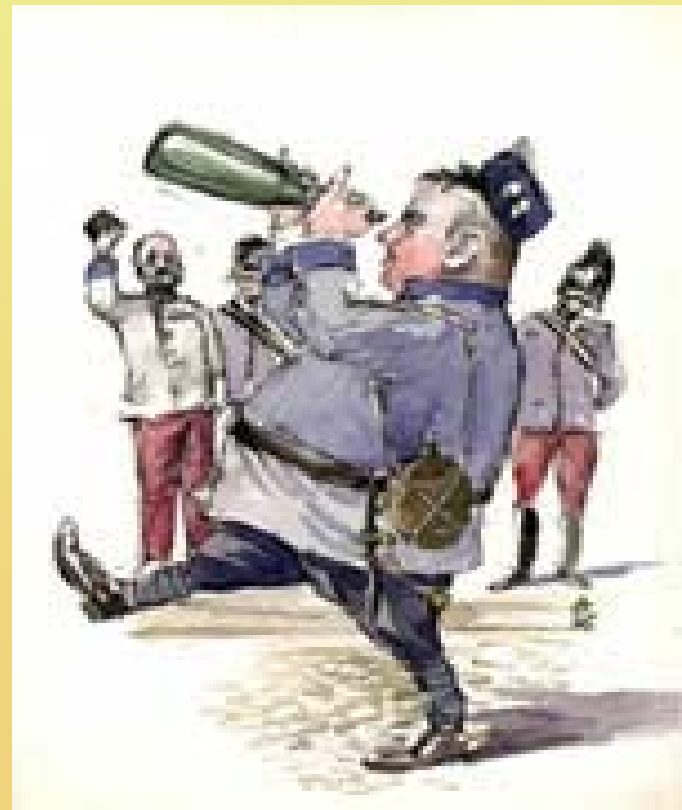
1. Degustatorzy muszą spełnić wiele wymagań.
2. Ogólnie degustacje dzieli się na:
 - degustacje poziome: ocenia się ten sam rocznik wśród kilku gatunków;
 - degustacje pionowe: ocenia się różne roczniki ale ten sam gatunek;





Profesjonalna degustacja (2)

- degustacje "w ciemno":
ocenia się kilka wybranych,
różnych gatunków wina,
ponumerowanych, bez
etykietek i żadnych
dodatkowych wskazówek;



Etapy degustacji

1. Analiza wzrokowa
2. Analiza węchowa
3. Analiza smakowa
4. Finał tzw. trzeci nos



Karta degustacyjna (1)

Data i godzina degustacji:

Imię i nazwisko:

Identyfikacja wina (nr próbki):

ANALIZA WZROKOWA

Wygląd:

Kolor:

Intensywność:

Płynność:

Pienistość:

***** - wyjątkowe

**** - bardzo dobre

*** - dobre

** - przeciętne

* - słabe

bez gwiazdki – poniżej standardu

Karta degustacyjna (2)

ANALIZA ZAPACHOWA		
Intensywność	przed zamieszaniem	
	po zamieszaniu	
Jakość:		
Rodzaj zapachów:		
Ewentualne wady:		

***** - wyjątkowe

**** - bardzo dobre

*** - dobre

** - przeciętne

* - słabe

bez gwiazdki – poniżej standardu

Karta degustacyjna (3)

ANALIZA SMAKOWA

Smaki podstawowe	słodkość	
	kwasowość	
	goryczka	
Wrażenia smakowe	właśc. ściągające	
	zaw. alkoholu	
	struktura	
Aromaty	jakość	
	intensywność	
	rodzaj	
Równowaga		
Trwałość zapach.		
Gwiazdki		

***** - wyjątkowe

**** - bardzo dobre

*** - dobre

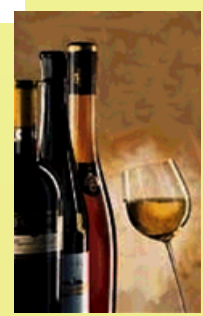
** - przeciętne

* - słabe

bez gwiazdki – poniżej standardu

Dobór win do potraw


- Ryby, drób i cielęcina lubią tylko białe wina;
- Zaś bawoły, sarnie, wieprze - czerwone wino jest najlepsze !!!
- Do podrobów mój ty drogi jako napój jest za drogi;
- Świeczki, obrus i nakrycia, dają winom cel do życia;
- Musisz konsumencie wiedzieć - pijąc wino żyć wiecznie będziesz !!!



Akademia Wina ICEO

- Powstała w 1994 roku w Krakowie. Od początku swego istnienia związana jest z Instytutem Współpracy z Europą Wschodnią (ICEO) i Katedrą Enologii Uniwersytetu w Montpellier, we Francji.
- Celem jest popularyzacja kultury wina w Polsce.





Enologia - nauka o winach i ich produkcji

1. Podstawowy kurs wiedzy o winie (ENO 1)
2. Podstawowy kurs weekendowy (ENO 1W)
3. Kurs II stopnia akademii wina ICEO (ENO 2)
4. Szkolenia dla firm - kurs praktyczny (ENO PRO)



Krajowe wymagania jakościowe

- PN-A-79122:1996
- PN-80/A-79121
- PN-A-79124:1996
- PN-A-79125:1998





Koniec

- Dwa kieliszki oznaczają, że wino ci smakuje (albo że nie ma nic innego do picia).
- Trzy kieliszki - oceniasz je na więcej niż dobre.
- Cztery kieliszki - wino pobudza twoją wyobraźnię.
- Cała butelka oznacza pełną satysfakcję.
- Dwie butelki - temu winu nie można się oprzeć itd.
- Najwyższą oceną w systemie Johnsona jest, oczywiście cała piwnica !!!

