

ВИНО: ПРОИСХОЖДЕНИЕ, ОСОБЕННОСТИ, КЛАССИФИКАЦИЯ **Wine: origin, features, classification**

Н. Н. Усенко, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

В этой статье анализируется история происхождения, характеристики и классификация вина. В частности, это показывает, что это за продукт и из чего он сделан. Особое внимание уделяется истории происхождения вина и его классификации. Рассказывается о истории напитка в Древнем Египте, Древней Греции и Древнем Риме, описано подробно. Также рассказано о том, как правильно пить вино по этикету. Описан состав вина.

Ключевые слова: вино, виноград, сок, брожение, виноделие.

Summary

This article discusses the history of the origin, features and classification of wine. In particular, it describes what this product is and what it is made of. Special attention is paid to the history of wine origin and its classification. The history of wine origin in Ancient Egypt, Ancient Greece and Ancient Rome is described in detail. It also explains the correct way to drink wine according to etiquette. The composition of the wine is described.

Keywords: wine, grapes, juice, fermentation, winemaking.

Вино – Винодельческий продукт, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла.

Винодельческий продукт - является алкогольной продукцией, изготовленной в результате: полного спиртового брожения целых или дробленых ягод из свежего винограда, плодов или их сусла, их перегонкой с последующей выдержкой или без неё; полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод из свежего винограда, плодов или их сусла с добавлением или без добавления ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья, винного, виноградного или плодового спиртов, винного, виноградного или плодового дистиллятов, сахаросодержащих веществ, натуральных или схожих с ними, натуральных пищевых ароматизаторов, двуокиси углерода [1].

Цель работы – изучить историю происхождения вина. Для этой цели, этого были поставлены следующие задачи: познакомиться с историей вина; изучить особенности и нормы употребления продукта; ознакомиться с классификацией вина.

Ни один другой напиток в мире не вызывает таких споров и разногласий, утверждают, что почти каждая страна является родиной ферментированного виноградного сока, в то время как те, кого не называют "первыми", считают, что могут производить только "настоящее" вино.

Происхождение. Во втором тысячелетии до нашей эры виноделие распространилось за пределы Средиземного моря благодаря финикийцам. Со временем вино стало одним из важнейших культурных атрибутов различных народов Средиземноморья и занимало очень важное место в их культуре, ритуалах и мифологии, а затем и в христианском богослужении (Евхаристии).

История виноделия в Египте восходит к эпохе Древнего царства (начало XXVIII-середина XXIII века до н. э.): сохранились рельефы с изображением работающих виноделов, имеются и письменные свидетельства. В Древнем Египте вино употребляли в 3150 году до нашей эры.. многочисленные глиняные горшки со следами вина были найдены в захоронениях второй династии (XXIX-XXVII вв. до н. э.). С.), печати, напечатанные на крышках глиняных горшков, показывают нам, что сбор винограда в Нижнем Египте очень развит. Слава винодельческой промышленности фараона Джосера сохранялась еще долго после его смерти; вино находилось не только в подвалах фараонов, но и в казне в качестве налоговой и военной добычи; только вино, алкоголь которого был официально запрещен для самого фараона.

История вина в Греции началась около 4000 лет назад, что способствовало теплomu и мягкому климату страны. Первоначально греческое вино сильно отличалось от современного: оно представляло собой густой напиток, содержащий орехи, травы и мед. В некоторых рецептах даже рекомендовалось добавлять в вино белую глину, золу или масло. В течение следующих нескольких тысяч лет вино выполняло одну и ту же функцию: оно было частью религиозных ритуалов. Вино было важным напитком как в медицинских целях, так и для приема гостей. Это стало неотъемлемой частью ежедневного питания. Вино было горячим и холодным, чистым и разбавленным водой, горьким и простым. Вино было настолько важно для греков, что его потребление считалось отличительной чертой всей греческой культуры и Греции в целом; те, кто не пил вино, считались варварами в глазах общественности.

Рим взял за основу греческие традиции, ввел новые технологии в рецепты греческих вин и с большим успехом распространился по всему миру во время победных войн и завоеваний. Именно римляне научились выдерживать вино в бочках (в литературе того времени есть столетние сорта вина, но это невозможно), наладили экспорт в европейские страны. Римляне считали вино "демократическим" напитком. Вино было доступно для всех слоев общества, существовавших в то время: рабов, крестьян, аристократов и женщин. Виноградство и виноделие доминировали во всех частях империи, чтобы обеспечить стабильное снабжение вином римских колонистов и солдат. Римляне использовали технологию разбавления вина водой. Вино также использовалось в религиозных целях и в качестве подношения богам [2, 3].

Особенности. Каждое вино разных сортов и сортов ведет себя по-своему: столовые вина обогащают вкус блюда, придают ему изысканность и неожиданный вкус, аперитивные вина пробуждают чувство аппетита, десертные и сладкие вина успокаивают и расслабляют, достойное завершение трапезы. Конечно, для каждого вида вина нужен собственный бокал, который поможет обогатить вкус вина и раскрыть все его тонкости. Элитное вино не любит беззаботности. Перед тем, как налить вино в бокал, бутылка должна оставаться открытой в течение нескольких минут, чтобы напиток "дышал".

Вино очень чувствительно к температуре, поэтому сорта следует давать в соответствии с определенным температурным режимом: букеты белого вина прекрасно раскрывают свою сущность при 10 градусах, но для красного вина требуется гораздо более высокая температу-

ра: 18 градусов будет достаточно, чтобы красное вино было видно на солнце. максимум и действительно открывается.

Традиционно вину придают широкие бокалы, напоминающие цветок тюльпана. Бокал для вина имеет слегка конусообразную форму, что оптимально для улавливания открывающихся запахов.

Рекомендуется наполнять стакан не более чем на треть. Оставшееся место в контейнере необходимо для открытия ароматного шлейфа. Ножка В необходима для бокала, чтобы удерживать чашу для вина. Это исключает возможность прогрева напитка от тепла рук.

Винный этикет предписывает вам не разговаривать, пока у вас не будет бокала вина. Настоящие ценители вина, которые действительно уважают напиток, будут продолжать разговор только тогда, когда контейнер будет поставлен на стол. Настоящие гурманы прекрасно знают, что вся прелесть винных композиций в полной мере ощущается только тогда, когда процесс употребления вина находится в спокойной и спокойной атмосфере.

Молчание, во время употребления вина - это не только руководство по этикету, но и дань богатым традициям и истории виноделия [5].

Классификация. Содержание сахара и алкоголя. Классификация винных продуктов по содержанию алкоголя и сахара включает их разделение на три основные группы, которые, в свою очередь, подразделяются на свои подразделения.

Виды столовых алкогольных напитков делятся на три вида:

- сухой: содержание алкоголя от 9 до 14%, сахара-0,3%;
- полусухой: алкоголь-от 9 до 12%, сахар-от 0,5 до 3%;
- полусладкие: алкоголь-от 9 до 12%, сахар-от 3 до 8%.

Усиленные напитки представлены популярными сортами вин, такими как портвейн, Буа. Существует пять основных видов этих напитков.

- крепкий: алкоголь-от 17 до 20%, сахар-от 1 до 14%;
- полусладкий десерт: алкоголь-от 14 до 16%, сахар - от 5 до 12%;
- сладкое: алкоголь-от 15 до 17%, сахар - от 14 до 20%;
- ликер: алкоголь-от 12 до 17%, сахар - от 20 до 35%;
- вкус: алкоголь-от 16 до 18%, сахар-от 6 до 16%.

Газированные сорта алкоголя имеют разное содержание алкоголя и сахара. Его особенность в том, что в процессе брожения продукт дополнительно насыщается углекислым газом. Самым популярным и популярным игристым вином в мире является шампанское.

Содержание углекислого газа и винной кислоты. Показатель уровня кислотности так же важен, как и количество горячего сахара и алкоголя. Вкус спирта напрямую зависит от содержащейся в нем кислоты, которая отвечает за насыщенность и вязкость продукта. Классификация по категориям кислотности представлена в трех группах:

- свежий: содержит небольшое количество кислоты и имеет слабый вкус (рН от 2,5 до 3,1);
- средний-среднее количество кислоты, вкус которой напоминает среднее вино (рН от 3,2 до 3,8);
- кислый и кислый отличается кислым вкусом и выраженной кислотностью (рН от 3,8 до 4,5).

Наибольшее количество кислоты преобладает в белых винах, так как их часто выращивают в более холодных местах. Однако есть виды красных вин с высокой кислотностью, такие как кьянти или Пино Нуар.

Вина, содержащие углекислый газ, составляют независимую группу и делятся на две категории.

Игристые-это напитки, которые естественным образом насыщены углекислым газом, который производится путем ферментации виноградного суслу в специальных сосудах под давлением. Брожение может быть первичным, то есть вторичным, достигаемым путем добавления как натуральных, так и искусственных дрожжей, образующихся в диких дрожжах. Игристые вина-это искусственно газированные вина, насыщенные углекислым газом [4].

В разных странах, в соответствии с их национальными законами о стандартизации, существуют разные категории сортов вина по содержанию сахара и алкоголя. Ниже вы найдете российские стандарты и требования в таблице. 1 [1].

Таблица 1

Российские стандарты и требования

<i>Разновидности вин</i>	<i>Концентрация спиртов</i>	<i>Концентрация сахаров</i>
Сладкие	8.5–15%	не менее 4.5%
Полусухие	8.5–15%	0.4–1.8%
Полусладкие	8.5–18%	1.7–4.5%
Сухие	8.5–18%	не более 0.4%
Крепленые сухие	17–21%	3–12%
Крепленые полусладкие	14–18%	5–12%
Крепленые сладкие	15– 22%	не более 13%
Крепленые десертные	15–17%	16–20%
Ликерные	12–16.3%	21–30%
Игристые	9.5–14%	не более 1.2%
Ароматизированные	16.5–18%	не более 1.6%

Заключение. Вино-очень сложный, интересный и благородный продукт. Все больше и больше людей начинают уважать и ценить вино, особенно виноградное, что увеличивает спрос. Отношение к виноградному вину, как и к любому другому алкогольному напитку, определяется количеством его употребления. Важно понимать, что при употреблении вина важно соблюдать меру и знать, когда остановиться. В конце концов, чрезмерное употребление алкоголя вредно для здоровья.

Библиографический список

1. ГОСТ 32030-2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия.
2. Антипов С. Т. Развитие инженерии техники пищевых технологий [Электронный ресурс]: учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под ред. В. А. Панфилова. СПб.: Лань, 2019. 448 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/121492> (дата обращения: 18.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Афанасьев В. И. Виноград и вино сквозь века. Т. 1 [Электронный ресурс]: монография / В. И. Афанасьев, А. А. Борисова, А. А. Зармаев и др. ; под ред. А. А. Борисова, А. А. Зармаева. М.: Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2013. 306 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54030.html> (дата обращения: 18.04.2023).

4. *Зенина Е. А.* Технология переработки растениеводческой продукции [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е. А. Зенина, Е. А. Кузнецова, Е. А. Таранова и др. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019. 100 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139206> (дата обращения: 18.04.2023).

5. *Музафаров Е. Н.* История и география биотехнологий [Электронный ресурс]: учебное пособие. 2-е изд., испр. СПб.: Лань, 2018. 344 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/101843> (дата обращения: 18.04.2023).