

Міністерство освіти і науки України  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу

**МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКИ ТА  
ПРОВЕДЕННЯ ДЕГУСТАЦІЇ ВИНА**

Практикум

до проведення лабораторних

занять з дисципліни

«Організація роботи сомельє»

для студентів напряму підготовки

6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

Харків – 2011

Рекомендовано до видання  
кафедрою готельного  
і ресторанного бізнесу -

протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_ 2011р.

Ухвалено науково- методичною  
радою факультету менеджменту

протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_ 2011р.

## Зміст

Вступ.....	4
Загальні положення.....	5
1.1. Класифікація вина та характеристика його основних видів, марок, сортів.....	5
1.2. Технологія виготовлення вина.....	8
1.3. Правила укупорювання та манкіровки вина.....	17
1.4. Підготовка та проведення дегустації.....	21
1.5. Правила подачі вина відвідувачам у ресторані.....	36
1.6. Декантування вина.....	40
2. 2. 2.Методика проведення лабораторного заняття ..... 3. 3.Виконання завдань.....	43 44 45
4. Обговорення заняття та підведення підсумків.....	45
5. Оформлення завдання.....	46
6. Варіанти завдань.....	47
Контрольні запитання.....	48
Перелік тестів.....	52
Список рекомендованої літератури.....	53
Додаток А. Словник дегустаторських термінів.....	61
Додаток Б. Рекомендації з добору вина до страв та напоїв.....	64
Додаток В. Дегустаційний лист	65
Додаток Г. Загальні рекомендації з оцінювання вина.....	66
Додаток Д. Система оцінювання вина.....	68

## Вступ

В ресторанному бізнесі алкогольні напої – важливіша стаття прибутку, яка складає основну частку товарообігу, продається на протязі вього дня, а сбитки при роботі з ними мінімальні.

При роботі з алкогольними напоями ресторану бажанно мати у своєжму штаті сомельє – фахівця, який відповідає за алкогольну продукцію закладу. Він створює закладу необхідний престиж в очах відвідувачів та в одночас допомагає підвисити комерційну результативність роботи підприємства.

Сучасні умови господарювання вимагають від фахівців галузі мати теоретичні та практичні знання з наукових основ добору, зберіганню та вживанню алкогольних напоїв, психологічних аспектів управління процесом вживання цих напоїв, впливати на культуру споживання їх у відвідувачів. а також бути здатними вирішувати виробничі ситуації, відповідати за якість продукції та послуг.

Для відповідності до вимог сьогодення майбутні фахівці повинни вміти оцінювати якість алкогольних напоїв для грамотного формування винотеки закладу.

Завданням практикуму з проведення занять з дисципліни «Організація роботи сомельє» для студентів галузі знань 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» полягає в набутті спеціальних знань та практичних навичок з підготовки та проведенні дегустаційних заходів у підприємствах ресторанного господарства.

Проведення лабораторних занять спрямоване на визначення шляхів підвищення рівня сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Практикум розроблено відповідно до навчального плану та робочої програми з дисципліни «Організація роботи срмельє» з напрямку знань 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

## **1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

### **1.1. Класифікація вина та характеристика його основних видів, марок, сортів**

Вино – один з найстаріших напоїв. Воно з'явилося біля IX тисячоліття до н. е. в Середній Азії. У 1968 році американська археологічна експедиція в Ірані, не подалеку від кордону з Туреччиною та Іраком, знайшла посудину, виготовлену за 5400-5000 років до н. е., на дні якої виявили затверділі залишки вина – найдавнішого у світі.

Перших серйозних успіхів у розвитку виноробства добилися Єгиптяни і передали свої вміння і знання грекам, які у свою чергу, поділилися досвідом з римлянами, а вони розповсюдили виноробство по всій Європі.

В епоху середньовіччя в Європі мистецтво створення вина удосконалювалося ченцями. Приблизно з 1500 року французи, іспанці і голандці почали впливати на розвиток виноградарства і виноробства по всьому світі.

Сьогодні багато людей через незнання відносяться до вина тільки як до алкогольного напою, але ж вино корисно і навіть цілюще.

До складу вина входять органічні кислоти, мінерали, вітаміни (B1, B2, B6, B12, PP), 24 мікроелемента, в тому числі марганець, цинк, рубідій, фтор, ванадій, йод, титан, кобальт та ін. Вина містять багато калія і фосфору, роль яких у нервових процесах, у мінеральному обміні, в біоенергетиці важко переоцінити. Дубильні речовини винограду і вина діють як радіопротектори.

Серед летючих речовин, які утворюють букет вина – ефірні масла, складні ефіри, альдегіди і ацетилен, які не тільки приємно пахнуть, але ще і знижують кров'яний тиск, тонізують нервову систему.

Лікувальні властивості вина знали і використовували в давнину Гіппократ, Гален, Цельсіус і багато інших. Сучасна медицина також застосовує енотерапію (віноградолікування). Лікарі знають, що вином іноді можна замінити сильнодіючі препарати, що викликають побічні реакції у хворого. А іноді вино дієво там, де медикаменти безсилі. Для підтримки ослабленої серцевої діяльності гарні лігкі білі вина і особливо шампанське. При розладі шлунка, анемії, корисні червоні вина, з великою кількістю дубильних речовин, при атеросклерозі призначають сухі білі вина. Грип, бронхіт, запалення легенів лікують глінтвейном – гарячим червоним вином з цукром та прянощами.

Вино супроводжує усі значущі події людського існування, і радісні, і сумні.

Класифікують вина головним чином в залежності від їх складу за такими показниками, як міцність, солодкість, забарвлення, вміст вуглекислоти і технології виробництва (табл.1.1).

Виноградні вина поділяють на сортові, вироблені з винограда одного ампелографічного сорту, і купажні – із суміші сортів (сепаж) або суміші виноматеріалів різних сортів (купаж). При виготовленні сортового вина припускається використовувати не більше 15% винограду інших сортів цього ж ботанічного виду.

За ступенем насиченості вуглекислотою виноградні вина підраділяються на тихі, які не створюють надлишку вуглекислоти, і вина ігристі, які містять надлишок вуглекислоти.

Залежно від технології приготування вина поділяються на *столові, міцні, ароматизовані, ігристі і шипучі*.

*Ароматизовані* (міцні, десертні) **вина** готують з додаванням етилового спирту і настоїв різних рослин і ароматних речовин.

Виноградні вина діляться на натуральні, включаючи шипучі, і спеціальні. Ті й інші можуть бути ароматизовані. За кольором виноградні вина поділяють на *білі, рожеві, червоні*.

**Натуральне вино** – вино, яке одержують за рахунок повного чи неповного збродженням суслу або мезги, що вміщує етиловий спирт тільки ендogenousного походження. В ньому допускається використання концентрату виноградного соку.

Таблиця 1.1 – Класифікація виноградних вин за вмістом у них спирту і цукру

Типи вин	Спирт, %	Цукор, %
1	2	3
<b>1. «Тихі» вина</b>		
<b>1. Столові вина:</b>		
сухі	9-14	до 0,3
напівсухі	9-12	1-2,5
напівсолодкі	9-12	3-8
<b>2. Міцні вина</b>		
міцні	17-20	1-14
десертні напівсолодкі	14-16	5-12
десертні солодкі	15-17	14-20
десертні лікерні	12-17	21-35
<b>3. Ароматизовані вина:</b>		
міцні	16-18	6-10
десертні	16	16
<b>II. Вина, що містять вуглекислоту</b>		
<b>1. Радянське шампанське:</b>		
брют	10,5-12,5	до 0,3
найсухіше	10,5-12,5	0,8
сухе	10,5-12,5	3,0
напівсухе	10,5-12,5	5,0
солодке	10,5-12,5	10,0
<b>2. Ігристі вина:</b>		
червоні	11-13,5	7-8
рожеві	10,5-12,5	6-7
мускатні	10,5-12,5	9-12
<b>3. Шипучі або газовані</b>	9-12	3-8

Залежно від якості і терміну витримки тихі вина поділяють на *молоді, ординарні, марочні і колекційні*.

**Молоді** – це натуральні вина, виготовлені з окремих сортів винограду (сортів) або їх суміші (купажні), реалізовані до 1 січня наступного за врожаєм винограду року.

**Ординарні** – це вина, які надходять у продаж не раніше ніж через три місяці після обробки винограду. Ординарне вино не може бути випущено марочним навіть після тривалої витримки.

**Марочні** – витримані вина високої якості. Виробляються за спеціальною технологією з особливих сортів винограду, який вирощують в певних районах. Марочні вина мають постійні, що зберігаються з року в рік, характерні особливості кожної конкретної марки вина і високі смакові якості. Тривалість витримки: не менш 1,5 років для марочних сухих вин і не менше 2 років – для марочних міцних і десертних вин. Виняток становлять вина кахетинського типу з витримкою не менш 1 року. Марочні десертні вина із мускатних сортів винограду витримуються не менш 1,5 років.

**Колекційні** – марочні вина особливо високої якості, які після строку витримки в бочках додатково «старіють» в пляшках не менш 3 років. Особливо цінуються вина, витримані в пляшках більше 10 - 15 років. При тривалому зберіганні червоних вин у пляшках утворюється осад, так звана «сорочка», що свідчить про їх «шанований» вік. На виноробних підприємствах створюються, як правило, спеціальні колекційні фонди– енотеки, куди на тривалий час закладаються вина з винограду, вирощеного на різних ділянках, або вина, отримані за спеціальною технологією. Ці вина мають велику наукову, практичну та історичну цінність, являються еталонами для виноробів на конкурсах вин. У деяких країнах колекційними вважаються вина, розлиті в молодому віці в пляшки і витримані в них тривалий час.

## **1.2 Технології виготовлення вина**

Технологічні схеми первинного виноробства залежать від виду вина, що виготовлюється.



**Білі столові вина** характеризуються дуже великою різноманітністю органолептичних якостей: від свіжих до зрілих, витриманих, а іноді і старих пляшкових вин; від легких – північних районів виноградарства до більш повних – південних; від простих в ароматі до ошатних, складних у букеті. Це обумовлено розходженням технологій їх одержання. Як правило, їх одержують з білого винограду, а також з сортів винограду чорного і червоного, сік яких не забарвлений, бо пігменти містяться в шкірці. Отримують їх за білим способом, який складається зі складних операцій:

\*- виноград роздавлюється, перетворюючи на мезгу і сік, мезга насосом подається в стекатель для відділення сусла самозливом, а потім на прес;

\*- відокремлене сусло для освітлення обробляється сірчистим ангідридом (SO<sub>2</sub>) протягом 18-24 годин;

\*- в освітлене сусло вводять дріжджову культуру, після чого воно перекачується для бродіння в резервуари або установки безперервного бродіння.

Для високоякісних сортів вина використовується тільки сусло самотьок, а відпресоване – для приготування ординарних міцних вин. Бродіння відбувається при 14-18 °С.

Коли бродіння закінчиться, тобто припиниться виділення вуглекислого газу, і вино освітлюється, його зливають з дріжджового осаду і перекачують у чисті ємності. Потім вино відстоюється і додатково освітляється. Отриманий виноматеріал направляється на підприємства вторинного виноробства.

**Червоні столові вина** складають основу виноробної продукції більшості класичних південних районів. Колір червоних вин обумовлений барвниками (антоціанами винограду), які локалізуються в шкірці і прилеглих до неї шарах м'якоті ягоди. Їх отримують з червоних і чорних сортів винограду, сік більшості яких не забарвлений, а

пігменти містяться в шкірці. Виноград за червоним способом після подрібнення і гребневидалення не пресують (як при отриманні білого вина), а переробляють по одній з трьох схем:

\*- бродіння сусла на мезге в дубових чанах або бетонованих резервуарах з плаваючою або зануреною «шапкою» (так називають масу зі шкірки і насіння винограду) при температурі 28-32 ° С. Коли вино набуде необхідної забарвлення, його відокремлюють від мезги пресуванням;

\*- нагрівання мезги до 50-60 ° С і витримка при цій температурі до тих пір, поки сусло не придбає потрібне забарвлення. Потім його відділяють від мезги пресуванням. Далі процес йде за звичайною схемою білого способу;

\*- екстрагування фарбувальних і дубильних речовин зброджуванням виноматеріалу. За цією схемою сусло відділяють від мезги, зброджують за схемою білого способу, а отриманий виноматеріал настоюють в екстракторах зі свіжим подрібненим матеріалом.

Характер червоного вина полягає в повноті смаку і терпкості, без відтінків гіркоти. Після витримки різка терпкість молодих вин зникає.

При будь-якому з цих способів отримані виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на підприємства вторинного виноробства.

**Столові напівсухі і купажовані вина** готують особливим способом: сусло зброджують до 9-12%, при цьому цукор витрачається не повністю на бродіння, а вміст його в 1 л вина досягає для напівсухих вин 0,5-2,5 г на 100 мл, для купажованих - 3,0-5,0 г на 100 мл. Бродіння припиняють на потрібному рівні шляхом нагрівання до 50-55°C і швидкого охолодження до 5°C, допоміжної сульфитації і зберігання при температурі від 0 до +3 ° С.

Отримане по білому і червоному способам молоде вино направляється на витримку. Під час цього формується смак і букет,

характерні для вина даного типу, випадають в осад нестійкі з'єднання і значна кількість мікроорганізмів, вино освітлюється, стає стабільним до помутнінь.

Для витримки молодого вина застосовують різні технологічні ємності: дерев'яні бочки, великі бетоновані і емальовані резервуари, пляшки. На вітчизняних заводах витримують в пляшках тільки колекційні вина, за кордоном витримка в пляшках – частина процесу виробництва окремих типів вина. Усі вина, що надходять у продаж, мають бути прозорими.

Для витримки і зберігання вина найбільш ефективним вважається підвальне зберігання. Всесвітню славу придбали льохи Масандри, Абрау-Дюрсота ін..

Для отримання вина певного типу, достоїнств і придбання стабільності використовуються наступні процеси: долівка, переливки, фільтрація, обклеювання, купажування, охолодження і пастеризація.

При зберіганні вина відбувається формування букету, аромату, тому існують суворі правила зберігання:

- \*- вино зберігається в темряві, вльохах;

- \*- пляшки знаходяться в горизонтальному положенні або пробкою донизу (для уникнення висихання пробки);

- \*- температура в приміщенні підтримується в межах 11-14°C (коливання неприпустимо).

До спеціальних міцних вин відносяться : *портвейни; хереси міцні, мадера, марсала, десертні вина, лікерні вина, кагор, мускат, мускатель.*

**Портвейни** бувають білі, рожеві і червоні. Вміст цукру від 7 до 13%, міцність портвейну 17-19%, букет фруктовий.

Випускають портвейни «Массандра», «Кримський», «Південнобережний» і ін

*Херес міцний* вміст спирту 19-20%, цукру до 9%. Кращими вважаються хереси «Массандра» і «Ашта-рак». Використовується як аперитив.

*Мадеру* отримують з білих і рожевих сортів винограду з застосуванням мадерізації ( нагрівання до 60° С в дубових бочках) Колір темно-бурштиновий, специфічні присмак і букет (підсмаженості) спирт 18-20%, цукор 3-7%, добрий аперитив.

Для виготовлення *марсали* використовують білі сорти винограду. Вино містить 18-20% спирту і до 7% цукру, має колір настою чаю. За смаком і запахом нагадує мадеру, але більш солодке і зі специфічним (смолистий) присмаком.

*Десертні вина*, їх називають ще і солодкими винами, ділять на дві групи:

*міцні десертні вина*, що містять високий відсоток алкоголю - від 16 до 22% і низький відсоток цукру - від 3 до 7%; такі вина подають до деяких видів закусок, а також до сиру;

*легкі десертні вина* містять цукру - від 10 до 20%, спирту- від 10 до 16%; їх подають до десертних страв; температура подачі десертних вин - від 13 до 16°С. Їх наливають в чарки місткістю від 75 до 100 г.

*Лікерні вина* - кагор, мускат, токай, мускатель, малага, біле, розове і червоне виробляють з цілком зрілого винограду високої цукристості.

*Кагор* - солодке вино з червоних сортів винограду, що містить 16% спирту і 16-20% цукру. Смак вина приємний, оксамитовий. Для технології виготовлення кагорів характерна термічна обробка мезги в герметично закритих ємкостях.

*Мускат* - вино з мускатних сортів винограду, з сильним характерним ароматом, який передається вину. Виробляють лікерні мускати білі, рожеві та чорні, їхня міцність 12-14%, цукристість

більше 21%, яскраво виражений сортовий букет тонами троянди, меду і цитронів. При тривалій витримці букет мускату погіршується.

**Мускатель** – виробляють з винограду сорту «мускат» з додаванням інших сортів винограду, містить 10-16% цукру, за типом близький до мускату, але за якістю дещо гірше, аромат виражений слабше.

**Токай** виготовляють з винограду, що зав'ялювався на кущах. Вино має колір настою чаю, присмак родзинок і специфічний букет з медовим тоном.

**Малага** – при виготовленні частину суслу уварюють на вогні, а потім додають до вина. Вино набуває карамельний присмак з легкою приємною гіркотою і коліру від темно-червоного до кавового.

До **ароматизованих вин** відносяться в основному вермути, до яких додаються настої з різних частин гірких і пряноароматичних рослин, етиловий спирт, цукор, рідше - цукровий забарвник.

Випускають вермут міцний, сухий і десертний (солодкий). Найвідоміші марки вермутів:

**Barbero** («Барберо»), класичний вермут з Туріну, його виробництво було засновано в 1891 році.

**Martini** («Мартіні») і **Cinzano** («Чинзано»), солодкий італійський вермут з Туріну, виготовляється з ретельно оброблених італійських вин, настояні на ароматичних і цілющих травах (більше сорока) за оригінальним рецептом, придуманому «батьком медицини Авіценною.

**Cinzano Bianco** (білий), **Cinzano Rosso** (червоний), **Martini Bianco** (білий), **Martini Rose** (рожевий), **Martini Rosso** (червоний), **Martini Bitter** (гіркий), **Campari Bitter** (гіркий), **Punt e Mes** («Пунт е Мее»), **Noilli prat** («Найлі Прат»), самий сухий з усіх існуючих вермутів. Виробляється у Франції.

**Punt e Mes** («Пунт е. Мее»). Ця марка належить італійській фірмі Carpano («Карпана»), найстарішою фірмі, що виробляє вермут.

**Noilli prat** («Найлі Прат»). Виготовляється на основі сухих білих вин певних сортів винограду. Це вино золотистого кольору, має дуже сухий смак.

**Campari Bitter** – слабоалкогольний тонізуючий напій з вмістом спирту 24%, який до сьогоднішнього дня готують за рецептом, придуманому більше ста років тому в Мілані. Готується з ароматичних трав, що настояні на спиртах вищої очистки.

Вермут **Bertolo** виготовляється з кращих сортів туринського винограду й тридцяти чотирьох різних трав і плодів.

**Bertolo Rosso** має колір блідого рубіна і відрізняється ніжним тонким смаком.

**Bertolo Blanco** має більш повний, насичений смак. М'яка бархатистість **Bertolo Blanco** дозволяє злегка приглушити солодко-гіркі ноти вина і трав.

**Bertolo Rose** – своєрідний тонізуючий вермут, має приємний рожевий колір, ніжний і стійкий букет з характерним відтінком гвоздики.

У Ставропольському краї Росії випускають вермут «**Гірська квітка**», колір якого від світло-солом'яного до бурштинового, витримка не менше року, має срібну медаль.

У Молдові випускають вермут «**Букет Молдови**» та «**Ранкова роса**». «**БМ**» – ароматизоване десертне вино, колір від бурштинового до темно-бурштинового, витримують 1,5 року, має срібну та бронзову медаль. «**РР**» – міцне ароматизоване біле ординарне вино, колір від світло-золотистого до золотистого.

Ігристі вина отримують з добірного, спеціального білого або червоного сухого вина в результаті вторинного зброджування в герметично закритих пляшках або резервуарах під тиском. При цьому

вино насичується вуглекислим газом, який накопичується природним шляхом, в процесі бродіння. У келихах вуглекислий газ утворює бульбашки і хорошу пенистість. Серед ігристих вин найбільш популярне шампанське.

**Шампанське** створив французький чернець Дом Периньон з бенедиктинського монастиря в другій половині XVII століття. Він отримав вино з ігристими властивостями, оригінальний смак якого швидко завоював популярність. Це ігристе вино назвали шампанським, на ім'я провінції Шампань, де воно вперше було створено.

Найбільш відомі марки шампанського:

**Bellinger** («Болянже») – вино входить в трійку найпрестижних, витримка не менш 5 років.

**Krug** («Круг») – одне з найпрестижних і коштовних в світі шампанських вин, витриманих не менш 6 років

**Laurent Perrier** («Лоран Перье») – ще одне з найвідоміших в Світі шампанське, якого щорічно продається 7 мільйонів пляшок.

**Louis Roederer** («Луи Родрер»). Саме Родрер до революції представляв шампанське царському двору. Олександр II навіть замовив для себе пляшку у формі кришталевої карафи.

**Moet & Chandon** (Моэт и Шандон). Це шампанське – історія 250-літніх сімейних традицій, плід терпеливості і вмілої, кропіткої роботи. Усі вина цієї марки гармонійні, володіють м'яким смаком, зі своїм власним характером.

**Piper Heidsieck** («Пайпер Хайдсік») – вино з чудовим гармонійним фруктовим смаком, повним свіжості, запалу і наснаги, є офіційним шампанським Голлівуду. Саме його воліла Мерлін Монро. Воно завжди подається на Канському фестивалі та при врученні премії Оскар.

**Pol Roger** (Пол Роже) – улюблене шампанське сера Уїнстона Черчилля.

**Civee Sir Winston Churchill** («Кюве сер Уїнстон Черчиль») – різновидність шампанського **Pol Roger** («Пол Роже»),

Найвідоміші французькі ігристі вина **Cremant de Bourgogne** («Крема де Бургонь»), та **Café de Paris** («Кафе де Парі») їх витримка триває не менше дев'яти місяців.

Іспанські ігристі вина представлені «**Cava**» («Кава»), які виготовлюються виключно «по шампанському методу», витримуються від 4 до 9 років у пляшках.

Італійські ігристі вина називають «**Спуманте**». Найвідоміше – це **Asti Spumante** («Асті спуманте»), що отримується з сладких мускатних сортів винограду в окрузі невеликого містечка Асті з північно-західної Італії.

*Найбільш відомі марки:* **Mondoro Asti** («Мондоро Асті») -; **Cancia Asti** («Ганчіа Асті»); **Cinzano Asti** («Чинзано Асті»); **Martini Asti** («Мартіні Асті»),

Шампанські вина з досвіду Франції почали готувати на території України в 1799 р. в Криму (Новий Світ, Судак, Ай-Даніль і Алушта); на території Російської Федерації в 1890 р. під Новоросійськом - Абрау-Дюрсо.

У 1961 р. було запроваджено акратафорний (у герметизованному резервуарі) спосіб безперервної шампанізації. Шампанське випускають чотирьох видів – брют (абсолютно сухе), сухе, напівсухе та напівсолодке. Які містять цукру відповідно – до 0,3%, до 1,3%, 3,5%, до 5,5%, до 8,5%, до 10,5%.

Кращими традиційними сортами винограду для виробництва шампанського є Піно чорний, Шардоне Траминер, Каберне, Совиньон, Семільои, Мюскатель, Мускат білий, Рислінг, Аліготе, Містель. Залежно від вмісту цукру випускаються марки: Шампанське,



витримане в пляшках щонайменше 3 роки, називається витриманим, чи колекційним. Колекційне шампанське випускають в Абрау-Дюрсо, у Криму (Новий світ) і Артемівську (Донецька обл.) в Молдові - в Криково. Асортитмент найвідоміших марок «Радянського шампанського» наведено у таблиці 1.2

Таблиця 1.2 – Асортимент «Радянського шампанського»

Найменування	Марка
Радянське шампанське колекційне	Брют, Сухе, Напівсухе
Радянське шампанське	Брют, Сухе, Напівсухе, Напівсолодке, Солодке
Радянське шампанське спеціальних найменувань	Сухе, Напівсухе, Напівсолодке

Одночасно із «Радянським Шампанським» виробляють ігристі вина інших типів, які відрізняються від шампанського за кольором, смаком та ароматом, —«Бахчисарайський фонтан», «Мускатне ігристе», «Машук», «Дніпровське шипуче», «Кримське ігристе», «Сахалісо» та інших.

Газовані вина готують з сухих натуральних білих, рожевих і червоних виноматеріалов з вмістом спирту 9—12% об., які мають титруючу кислотність 5—7 г/дм<sup>3</sup>.

### **1.3. Правила укупорювання та маркіровки**

#### **вина**

Усі типи виноградних вин розливають у скляні пляшки класичних форм, в сувенірні пляшки і художньо оформлені судини, одержані із різних матеріалів, дозволені для використання у цій галузі. Пляшки служать для консервації вина яке легко псується -.

Скло має перешкоджати насамперед тому, щоб вино не вступало в контакти з киснем. У менш герметичному посуді вино б швидко окислилося і врешті б решт зіпсувалося. Але часто-густо пляшка є торговою маркою вина. Певні форми пляшок, скло та її колір є типовими для певних вин.

Використання цих форм пляшок символізує традиції, походження, а іноді і справжність вина.

1. *Рейнська флейта*. Елегантна стара форма пляшки з довгим горлом, котра ще на межі століть використовувалася для рейнських і мозельських вин: Сьогодні вживається і в інших виноробних державах для зберігання білих вин.

2. *Пляшка бордоская*. Сучасна форма старої пляшки Бордо (фр.) з широкими, високими плечима і циліндричним тілом; вважається класичною і сьогодні використовується для червоних вин будь-якого виду та будь-якого походження; буває що з зеленого, і коричневого скла.

3. *Пляшка бургундська*. Традиційна форма пляшки, що у ХХ столітті використовувалася в Бургундії (Франція), пузата форма з спадаючими плечима. Сьогодні використовується в усьому світі для червоних, і білих вин.

4. *Пляшка альбійская*. Розроблено у 70-ті роки ХХ в. Форма запозичена у старої судини, використовуваного для зберігання вина.

5. *Пляшка - булава*. Фольклорна пляшка; використовується для рожевих вин Прованси (Франція).

6. *Боксбойтель*. Типова посудина для вина Франконии, для марочних вин чи вин вищого розряду.

7. *Ельзаське флейта*. Подовженої форми зелена пляшка, циліндричне тіло якої поступово звужується до горла. Широко поширена у Франції, Німеччини, Австрії, Швейцарії.

8. *Пляшка для шампанського.* Класична посудину всіх ігристих вин. Має довге горло і утиснену цапфу на дні пляшки.

9. *Пляшка для портвейну.* Приземкувата пляшка з круглими плечима і роздутим горлечком; типова для багатьох інших кріплених вин світу (херес, мадера). Видувається з темного, стійкого до ультрафіолету скла.

**Закоркування вина.** Пляшки з вином можуть бути закриті корковими пробками (вина марочні, витримані, колекційні, контрольованих найменувань за походженням і які проходять пляшкову пастеризацію), металевими колпачками що нагвинчуються (марочні, витримані, контрольованих найменувань з походження), поліетиленовими пробками, кронен-пробками.

Натуральна (кіркова) пробка є найкращим засобом укупорки вина. Переваги, які вона має, значно перевищує її вади. Вона еластична, «пристосовується» до будь-яких нерівностям в гирлі пляшки, і рідина неспроможна витекти. До того ж напруження у її внутрішній частині настільки велике, що й повітря з пробки не проникає у пляшку. Проте пробка закриває пляшку не так герметично, як пробка-колпачок що загвинчується чи кронен-пробка. Через кору відбувається мінімальний обмін повітрям між вмістом пляшки і приміщенням. Основні постачальники коркових пробок на світовому ринку є Португалія (близько 51%) та Іспанія (більш 22%).

Істотно менше їх виробляють у Франції, Італії, Алжирі, Марокко, США, деяких інших країнах.

Діаметр нових коркових пробок зазвичай дорівнює 24 мм, він має приблизно на 6 мм перевищувати діаметр шийки пляшки (18,5 мм). Довжина їх зазвичай вимірюється в лініях (1 лінія = 2,256 мм). Стандартная довжина пробки їх може становити 15, 17, 20, 22 і 24 лінії чи відповідно 34, 38, 45, 50 і 54 мм. Є, проте, пробки і інших

розмірів - від 25 до 60 мм. Чим краще вино і що довше передбачається його зберігати, тим довші буває пробка.

Розрізняють рівні якості цільною корковою пробки: оксамитові, напівоксамитові і звичайні. Крім того, є так звані агломеровані пробки; їх винайшов в 1891 р. американський бізнесмен Джон Сміт які виготовляються з пресованої крихти з додаванням харчового клею. Для полегшення процесу укупорки коркові пробки можуть покриватися парафіном чи силіконом. Перед використанням вони обробляються паром чи декілька годин вимочуються у холодній воді.

На пробках можуть випалюватися (чи наноситися інакше) різні підписи: рік врожаю, апелласьон, торгова марка, назва й адреса компанії-бутилірувальника тощо.

У коркових пробках є недоліки. Вони піддаються старінню, тому через кожні 20—30 років їх рекомендується замінити новими. З іншого боку, під час використання як цільних, так і пресованих пробок пляшки можуть «текти» (це явище називають кульозом), і вино набуває дуже неприємний «смак пробки»: специфічний тон неякісної коркової кори, цвілі тощо.

Запаси натуральної пробки не безмежні, і за прогнозами спеціалістів у цій галузі, через двадцять років кожна п'ята пляшка буде закупориватися корком зі змішаних чи цілком штучних матеріалів. Згори на горличко пляшки надягають ковпачок. Він захищає пробку і є елементом оформлення.

**Етикетки вин.** Етикетки – це візитівки вина. Вони повинні не тільки мати гарний вигляд, але й кількома словами дати споживачу дані про походження, статус й особливості вина.

Вперше етикетки із зазначенням місця виробництва вина з'явилися у Франції на межі XVII—XVIII століть, але упродовж наступних 100 років їх використання було швидше винятком, ніж правилом. Нині практично в усіх країнах наявність етикетки чи його

аналога на пляшці вина обов'язкова, а написи на них є предметом суворої регламентації.

Паперових наклейок на пляшці може бути три:

- власне етикетка (на лицьовій стороні);
- контретикетка (на зворотному боці);
- кольеретка (на «плечах» пляшки).

На етикетках вказуються марка вина, рік врожаю, ім'я і адреса виробника, рік заснування компанії, підтвердження якості вина, і місця його походження (район виробника), ілюстрації (емблеми, малюнок, картинка, ордени та інш.), літраж, міцність, зміст залишкового цукру й т.ін., еногастрономічні рекомендації, повна адреса виробника і дистриб'ютора тощо.

#### **1.4. Підготовка та проведення дегустації**

Букет вина складається з безлічі різних ароматів. Звичайні люди не розпізнають їх окремо. Вони лише сприймають смак вина в цілком і формують своє сприйняття смаку. Навчитися розпізнавати, розрізняти та давати назву окремим ароматам – в цьому і полягає високе мистецтво дегустації.

Сьогодні, прийнято поділити усі запахи вина на первинні, вторинні та третинні.

***Первинні і вторинні аромати.*** Первинними ароматами французи називають запахи, притаманні тому чи другому сорту винограду, який пізніше виявляється в вині: мається на увазі квіткава, фруктова або пряна нота.

***Вторинними ароматами*** називають матеріали, що притаманні самому букету, вони з'являються при бродінні вина. При цьому мова також йдеться про фруктові, квіткові і пряні ноти, які утворилися вже в результаті ензиматичних (ферментативних) реакцій в період бро-іння.

**Третинні аромати.** Під третинними ароматами розуміються аромати зрілості. Тобто ті запахи, які виникають в період дозрівання вина в бочках і визрівання вина в пляшках.

На основі такої класифікації простіше робити висновок про якість вина (таблиця. 1.2).

Таблиця 1.2 – Класифікація ароматів вина

Первинні аромати	Вторинні аромати	Третинні аромати
Лимон Грейпфрут Квіти акації Фіалка Роза Вишня Чорна смородина Малина Брусниця Ожина Трава Кропива Зелена спаржа Зелений перець	Мед Ліцці Айва Груша Ананас Папайя Манго Банан Волоський горіх Масло Хлібна кірка (дріжджі) Шафран Чорний перець	Сушені фрукти Мармелад Родзинки Портвейн Цвяха Оливкове масло Какао Шоколад Кавові зерна Сосна Солодка Ваніль Політура Карамель Смола Лакриця Шампінйони Мох Тютюн

Складний багатокомпонентний аромат витриманих вин називається **букетом вина**. Букет вина створюється комплексом вищих спиртів, складних ефірів, альдегідів, ацетилів, летких кислот і інших речовин, сформованих під час тривалої витримки. При витримці вина з доступом кисню утворюється букет бочкової витримки, при витримці без доступу кисню – букет пляшкової витримки.

За інтенсивністю розрізняють яскравий, сильний, помірний, слабкий аромати. Складання аромату характеризується гармонією всіх його багаточисельних компонентів. За складністю аромати визначають:

\* позитивні як злагоджені, гармонійні, розвинені, сформовані, складні;

- \* негативні як прості, нав'язливі, різкі, сирі, гострі, егармонійні, грубий, розладнані.

Від нетривалого контакту з повітрям вино «розкривається», становиться ароматніше.

Дегустацію прийнято проводити або о 11 годині ранку, або близько 5 годин пополудні, тобто після тривалого часу після їжі. Цього дня треба бути досить здоровим, не слід приймати лікарські препарати, а за годину до дегустації необхідно утриматися від паління. Проводять професійну дегустацію в повній тиші для того, щоб думки інших учасників не могли впливати на враження від напоїв, які пробувалися. Температура в приміщенні має бути 20-22<sup>0</sup>С. В приміщення необхідно завчасно провести провітрювання. Хороше освітлення і стіни світлих тонів сприяють правильному зоровому сприйняттю напоїв.

При дегустації вина йому надається органолептична оцінка, «оцінка смаком» (лат. – смак). Оцінити органолептично – означає уловити, відчутти за допомогою органів чуття: зору, нюху, смаку, дотику і навіть слуху (для оцінки ігристих вин) основні показники якості вина. У технологічній термінології при оцінці вина користуються терміном «якість», розуміючи під цим визначення якості, що уловлюється органами чуття. Встановлено, що сприйнятливість дегустатора до солодкого і кислого смаків дуже різна. Окремі дегустатори здатні виявити присутність 0,5 г/дм<sup>3</sup> сахарози і 0,1 г/дм<sup>3</sup> винної кислоти. В той же час більшість

дегустаторів не виявляє навіть 5 г/дм<sup>3</sup> цукру і 0,3 г/дм<sup>3</sup> винної кислоти. Коливання в чутливості до гіркого смаку ще більш значні. Солодкий смак сприймається кінчиком язика, кислий – бічною і нижньою поверхнею язика, солоний – краями, але не центром язика, і гіркий – лише задньою частиною язика при проковтуванні вина. Тому між відчуттями солодкості і гіркоти спостерігається проміжок в часі в декілька секунд.

Вік дегустатора впливає на його здатність оцінювати вина. Реакція органів чуття досягає природного максимуму зазвичай приблизно до 20 років. Проте в цьому віці чоловік ще не вміє правильно користуватися органами нюху і смаку і, зокрема, не здібний до інтерпретації сприйняття. Окрім цього, молоді люди, як правило, не володіють досвідом в оцінці вин, який приходить з роками. У людей, що займаються тренуванням своїх органів чуття, розвивається виняткова чутливість смаку, нюху, дотику, які зберігаються навіть в старості. Під впливом хвороби, сильної втоми або умов, що підсилюють стан неухважності, сенсорні функції можуть зникнути назавжди або тимчасово.

Дегустатор винної продукції повинен досить упевнено виявляти хороші, середні або слабкі сторони якості певних зразків вин; встановлювати з можливою точністю місцевість, де було вироблено вино, сорт винограду, тип вина, рік врожаю, мати можливість оцінювати максимально точний вміст в вині основних речовин, найбільш важливих з органолептичного точки зору: спирту, цукру, органічних кислот, ароматичних, екстрактних і фенольних речовин, діоксину сірки. Велике значення має чуттєва або смакова пам'ять дегустатора, тобто здатність визнавати ті ж зразки вина через деякий час після їх випробування і запам'ятовувати яскраві еталонні зразки, що пропонувалися на дегустацію у минулому.



Крім того, дегустатор має бути здатний виражати емоційною, точною і лаконічною мовою свої враження і робити висновки про органолептичні властивості випробуваного зразка.

Забарвлення, колір вина оцінюється як візуально, так і за допомогою вимірювальних приборів. Для кількісного визначення кольору вина існують фізичні вимірювальні прибори – трихроматичні колориметри і спектрофотометри. Під «запахом» розуміють взагалі будь-які відчуття, які сприймаються органом нюху. Визначення «аромат» дається виключно привабливому запаху речовини, що викликає приємне відчуття. Між поняттями «аромат» і «букет» існує помітна різниця.

У технології вина аромат позначає запах, типовий для даного сорту винограду. Тому аромат вважають початковим букетом, отриманим безпосередньо з сировини, тоді як букет (званий інакше вторинним запахом) формується в результаті дозрівання вина. За класифікацією Крокера і Гендерсона «всі запахи можна розбити на чотири групи: квіткові, кислотні, запах гарі, каприлові». Всі запахи, що зустрічаються у природі є сумішшю цих чотирьох основних запахів. Найбільш близький до чистого квітового запаху запах ваніліну, до кислотного – оцтової кислоти, до запаху гарі - смаженої кави і фурфуролу, до каприлового - згірклого жиру. Зал, де проходить дегустація, має бути дезодорований. У такому залі без запахів вразливість нюху зростає на 25%. При підвищенні температури інтенсивність запахів збільшується. Оптимальною вважається температура 37 -38<sup>0</sup> С, тому інколи досвідчені дегустатори для кращого визначення аромату прогрівають в руках келих з вином або коньяком. Підвищена відносна вологість повітря сприяє кращому сприйняттю запахів. Оптимум вологості –75-85%.

*Столові білі* вина мають бути декілька інтенсивнішого солом'яного забарвлення, без зеленуватих тонів, з більш характерним

ароматом сорту винограду, з більш повним смаком і меншою кислотністю. У смаку не повинно відчуватися цукру.

**Червоні столові** виноматеріали повинні мати досить інтенсивне забарвлення, характерний аромат сорту, повноту і легку терпкість в смаку, помірну кислотність.

При дегустації вина оцінці піддаються його зовнішній вигляд, букет, смак і відповідність типові. На вигляд визначають прозорість, наявність муті, міру і характер забарвлення. При оцінці букета вина звертають увагу на загальне складання букета – тонкий, гармонійний або грубий, простий і відзначають його деталі (квітковий, горіховий або альдегідний тон). При оцінці смаку вина визначають перш за все його ступінь гармонічності. При цьому мається на увазі вдале поєднання вміст спирту, солодкості, кислотності, екстрактивності.

На підставі оцінки кольору, букету і смаку вина визначають відповідність тому або іншому типові (столое, міцне типу портвейну або мадери; десертне).

Зразки, що подаються на дегустацію вин супроводжуються даними про їх хімічний склад за наступними показниками: вміст спирту, цукристість, загальний і приведений екстракт, кислотність, що титрується, летучі кислоти, вміст загального і вільного діоксиду сірки. Крім цих загальних даних, для червоних вин відзначають – вміст антоціанів і фенольних речовин; для хересів – вміст альдегідів і ацетатів; для ігристих – тиск  $\text{CO}_2$  в пляшці, піняві і ігристі властивості. Дегустації проводяться відкрито, коли перед подачею кожного зразка оголошується його повна характеристика, і закрито (анонімно), коли оголошується лише номер зразка, тип вина і рік врожаю. Відкриті дегустації – учбові і ознайомлювальні. Закриті дегустації проводяться на конкурсах, оглядах і офіційних засіданнях центральних дегустаційних комісій.

Зразки подаються на дегустацію в такому порядку: білі столові сухі вина, червоні столові сухі, білі столові напівсухі, червоні столові напівсухі, білі столові напівсолодкі, червоні столові напівсолодкі, білі міцні, червоні міцні, білі напівдесертні, червоні напівдесертні, білі десертні, червоні десертні, білі лікерні, червоні лікерні.

Ігристі вина і коньяки пробують на окремих дегустаціях або, в крайньому випадку, на загальній дегустації, але після деякої перерви. Це правило відноситься і до ароматизованих вин. Ігристі вина подаються на дегустацію в порядку зростання цукристості: брют, сухе, напівсухе, а напівсолодке; солодке. Червоні ігристі і ігристі мускати подаються в кінці дегустації. Коньяки представляються для випробування в порядку збільшення терміну їх витримки.

Загальний принцип подачі проб на дегустацію такий: від сухих вин до солодких; спочатку білі; потім червоні; ординарні, потім марочні; менш ароматні, потім ароматніші. Кількість зразків, що подаються на звичайну дегустацію, не має бути більше 16. На міжнародних конкурсах; де до складу журі входять найбільш кваліфіковані дегустатори, зазвичай дегустують на протязі дня з відповідними перервами до 60 зразків вин. Орієнтовний час на випробування та оформлення дегустаційного листка по кожному зразку визначається в 5-6 хв.

Для точнішої оцінки якості винопродукції зразки на дегустацію повинні подаватися при наступних температурах (у °С):

- ігристі вина 8-12;
- білі і рожеві столові вина, ординарні і марочні 12-16;
- червоні столові вина 16-20;
- міцні, десертні вина, коньяки 16-18.

Посуд для дегустації має спеціальну форму, сприяючу найкращому уловлюванню різних якостей дегустованого вина. У більшо-

сті випадків застосовують скляні келихи, що мають звужену догори форму (рис. 1.1), або конусоподібну, яйцевидну і тюльпаноподібну.

Келихи мають бути бездоганно чистими і сухими, наповнені на одну третину (70-80 мілілітрів, які торимають за ніжку або за підставку. Дуже важно полоскати рот водою після кожного з напоїв.

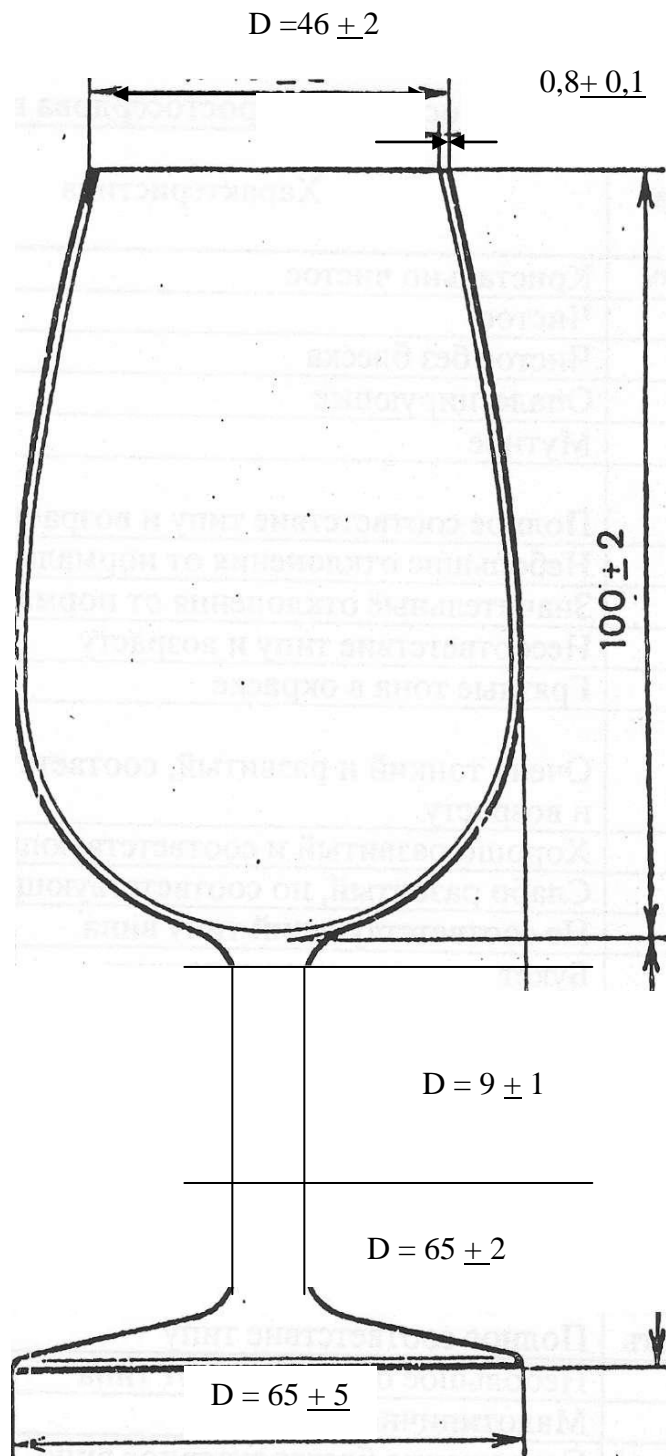


Рисунок 1.1. Стандартний дегустаційний бокал

Дегустація складається з трьох основних фаз:

- візуальна ("око");
- ольфактивна ("ніс");
- смакова ("рот").

### **Око**

**Вигляд зверху.** Опустити келих і поглянути на поверхню вина («диск»), визначаючи, наскільки він блискучий («дзеркальний») і чи немає на його поверхні яких-небудь часток.

**Вигляд збоку.** Підняти келих на рівень очей (на білому фоні). Підтримати його прямо; потім нахилити, визначаючи інтенсивність кольору вина, його відтінок, міру прозорості і блиску, наявність або відсутність суспензії і бульбашок вуглекислого газу. Останні доречні лише у шампанському або ігристому вині, у інших тихих винах вони є наслідком недостатньо хорошої винофікації або псування.

**Білі вина.** Блідість молодого вина зазвичай означає його легкість, блиск і прозорість – високу кислотність. Чим сильніше блиск і чим прозоріше вино, тим вище його кислотність. Легка матовість – пом'якшена кислотність. Біло-зеленуватий колір свідчить про молодість, свіжість і аромат. Більш зріле вино володіє соломино – золотистим кольором, повністю зріле – янтарним (для довгоживучого вина). Сіруватий або коричневий обідок диска («вінець») свідчить про вмирання вина.

**Червоні вина.** Ці вина пройшли еволюцію кольору від пурпурного до коричневого. Молоде елітне вино – пурпурне, темно-рубінове, гранатове, вишневе або з фіолетовим відтінком; зріле та гармонійне – жовтогаряче та більш світле, що має венець з відтінком не дуже старої вохри. Дуже старе вино – коричневе, інколи без проблисків червоного (останнє тільки для вин, що довго живуть).

Якщо вино таке, що довго не живе (наприклад «Божоле нуво») то воно може мати жовтуватий венець, це говорить про те, що воно повністю зав'януло.

Каламутність не дуже старого вина свідчить або про його зіпсованість, або про погану винифікацію, або про збвтаний осад. Коричневий колір молодого вина – показник довчасного вмирання внаслідок вади, або використання виготовлювачем усього винограду без розбору, в тому числі трухлявого.

За інтенсивністю кольору можна судити про якість врожаю. Чим кращий врожай, тим глибше колір вина (порівнювати треба вина одного апелласьону).

Більш світлий, в порівнянні з іншими винами цього ж року і цього ж апелласьону, відтінок може бути як наслідок більшого врожаю, або недостатнього дозрівання винограду, або використання винограду з молоді лози, або, взагалі, виноград було зібрано зразу після дощу.

Іноді в вині або на нижчій частині пробки спостерігаються маленькі кристали. Це «винний камінь» (кремотартар – сіль винної кислоти) – осад у вигляді кристалів, які випадають разом з дріжджами під час спиртового бродіння виноградного суслу та під час наступного витримування вина, якщо в процесі зберігання або транспортування воно було піддано впливу низької температури. Наявність винного каменю не говорить про вади вина. Тим не менш багато виробників (особливо в Шампанії) щоб запобігти цьому явищу, часто попередньо охолоджують його до мінус 4-5<sup>0</sup> С, з наступним відстоюванням його та фільтрацією, які повністю знищують можливість появи кристалевого осаду.

Якщо достатньо нахилити келих чи придати йому обертальний рух, можна побачити «ніжки» («сльози»), що збігають по стінках з'явившогося «валику».

Ніжки утворюються внаслідок різниці за часом випарювання води та спирту, а також внаслідок наявності у вині гліцерину. З цього приводу існує багато теорій, однак на сьогодні точно не встановлено, як добре ніжки можуть характеризувати якість вина, якщо не враховувати того, що вони надають уявлення про зміст спирту та гліцерину.

В легких столових винах ніжки виявляються слабо, в винах з достатнім високим вмістом спирту та екстрактивних речовин вони більш рельєфні, та утворюють чарівні «аркади». Для спотвореного вина нерідко характерні змазані ніжки: щось ніби патьоків, що не мають форми або нібито плівки, іноді з маленькими кульками або міхурами. Звісно, для об'єктивного оцінювання ніжок чарка повинна бути ідеально чистою та сухою.

Вивчення вина збоку можна виконувати як на рівні очей, так і якщо утримувати чарку внизу, біля білої скатертини (або на фоні матового білого паперу), дуже його нахиливши.

**Шампанське.** Ні в якому разі не наливати у мокрий бокал – страждає піна та кульки вуглекислого газу. Кульки взагалі вважаються добрими індикаторами якості шампанського. В нормальному шампанському вони повинні бути дуже маленькими та абсолютно однаковим за розміром. Кожна кулька живе декілька хвилин. Після осаджування піни кульки постійно піднімаються з дна бокалу, утворюючи ланцюжки. Дуже мало кульок – зав'яле шампанське.

Судити про якість кульок треба не раніше ніж за 30 секунд після наповнення бокалу. Внаслідок різниці температур (температура бокалу – кімнатна) кульки спочатку можуть бути більш великими. Для того щоб температура бокалу та його наповнювач зрівнялися, необхідно приблизно 30 секунд. Ні в якому разі не охолоджувати

келих льодом – це обов’язково приведе до утворення вологості на його стінках.

### **Ніс**

*«Перший ніс».* Налити вино з келиха у інший келих і, не взбовтуючи його, зробити видих та понюхати. Ціль: почути ледве вловимі летучі речовини, характер яких швидко змінюється під впливом кисню, а також визначити ступінь їх інтенсивності. Часто після відкупорювання відчувається у плящі «паразитичний» запах, тобто остаточний запах сірки, ферментації, осаду тощо.

*«Другий ніс».* Покрутити бокал, тримаючи його за підставку (можна зробити це, якщо поставити його на стіл), з метою наситити вино киснем, позбавити його від можливих залишків вуглекислого газу та визволити ароматичні речовини. В таких випадках говорять, що вино «розкривається». Опустити ніс у бокал та вдихнути.

*«Третій ніс».* Під впливом кисню у вині відбуваються складні хімічні процеси, і його властивості постійно змінюються за рахунок, наприклад, втрати летучих речовин. Для того щоб відстежити характер цих змін, треба понюхати вино у першому бокалі (або зачекати декілька хвилин, якщо у наявності лише один бокал). Це дозволить визначити ароматичну еволюцію та стійкість до впливу кисню.

Деякі професіонали залишають вино у келиху ще на 12-14годин. Більш простий спосіб: вилити вино і понюхати порожній келих, щоб визначити, які ароматичні компоненти в ньому залишилися і яка у них інтенсивність. Цей спосіб особливо корисний при дегустації вина з високим вмістом спирту (пізнього збору і міцних), а також міцних спиртних напоїв. Напевно, це можна назвати «четвертим носом».

### **Рот**

Набрати трохи вина у рот. Перше відчуття, яке вино викликає в роті, називається «атакою». Якщо вино хороше, атака повинна бути



чітко вираженою. Пожувати вино, покрутити його в роті, омиваючи язик, ясна, внутрішню поверхню щік. Перемістити в задню частину порожнини рота, потім плавно – в передню. Не розтискаючи зубів, злегка відкрити губи і втягнути трохи повітря. Зосередитися на відчуттях, які викликає вино, зігріваючись в роті і виділяючи все більше ароматичних речовин, які сприймаються ретроназальним (внутрішнім) шляхом. Добре вино як би розцвітає у роті, що іноді визначають як «ефект розпускання павиного хвоста». Проаналізувати всю гаму смакових відчуттів: солодкість, кислотність, консистенцію: легка, щільна, масляниста.

Можна також відчути чистоту вина або його «засміченість»: по бульбашкам вуглекислого газу і зважених частинках. Наявність вуглекислого газу в тихих винах свідчить про недостатню кількість декантацій (зняття вина з осаду під час витримки в бочці), або про незавершеність яблучно-молочної ферментації або про псування вина. В'язкі властивості молодого червоного вина говорять про достатньо велику кількості танінів – обов'язковий елемент елітного вина, який забезпечує його довголіття і, отже, потенціал для поліпшення. Згодом таніни пом'якшуються, і вино становиться «гармонійним», або «збалансованим», або «врівноваженим». Занадто різкі, «агресивні» таніни - недолік.

Відчуття тепла в роті викликається спиртом. Вино «мляве», якщо в ньому не вистачає кислотності. Це нерідко властиво винам південних країн або винам з винограду, дозрілого в дуже спекотне літо і не набравших достатньої кислотності. Металевий присмак свідчить про надлишок винної кислоти.

Основні складові вина повинні бути збалансовані і утворювати єдине і гармонійне ціле. Цими складовими являються: для червоних вин – залишковий цукор, спирт, кислотність і таніни; для білих – те ж саме мінус таніни.

## Післясмак

Післясмаком називається тривалий ароматичний і смаковий вплив вина і відчуття його збалансованості і гармонійності після того, як воно проковтнуте або виплюнуте (до останнього змушені вдаватися професійні дегустатори, яким щоденного доводиться пробувати десятки вин). Якщо вино пересічне, його вплив слабшає дуже швидко. Тривалість післясмаку (або довгота вина, або тривалість в роті) вимірюється в каудалях (1 каудаль дорівнює 1 секунді). Чим краще вино, тим довше післясмак.

Післясмаком не вважається: відчуття міцності вина (спіртуозності), кислотності, танінів, а також будь-яких неприємних ольфактивних або смакових елементів (властивих, наприклад, зіпсованим винам).

Іноді для отримання більш повного уявлення про органолептичні властивості вина крім професійної влаштовується додаткова, «гедонистська», дегустація. Вона полягає в тому, що вино вже не дегустують, а п'ють за обідом або вечерею. Сенс такого підходу очевидний: вино створене для того, щоб його не «дегустувати», а пити з підходящими стравами. Тільки так можна отримати про нього максимально повне уявлення.

Під час дегустації на **столі** можуть **перебувати** тільки ті предмети, які **використовуються** при аналізі:

дегустаційний листок, де проставляються оцінки (Додаток );

ручка;

свічка для оцінки прозорості;

**посуд** для зливу залишків вина;

карафи із чистою питною водою й пляшки з мінеральною водою.

При тривалих дегустаціях біля робочого місця ставлять тарілку **зі** спеціальним прісним хлібом, який використовується для поновлення смаку.

Відстань між окремими дегустаторами повинне бути такою, щоб вони в жодному разі не **заважали** один одному в процесі роботи.

**Освітлення** робочого місця повинне бути таким, щоб не заважати та не ускладнювати оцінку кольорового окрасу вина.

**Посуд** для зливу, карафи, тарілки й інші допоміжні речі своєю формою, розмірам і т.ін. не повинні викликати особливого інтересу у дегустатора, вони повинні бути звичними, нетральними.

Кількість зразків вина для випробування на одній дегустації (виробничої, комерційної, конкурсної, експертної,) не повинне перевищувати 15-20, а для навчальних, показових і будь-яких інших відповідальних дегустацій - 7-10 –та не більш 12.

Вина, що виносяться на дегустацію, повинні мати оптимальну для випробування температуру (в  $^{\circ}\text{C}$ ): білі столові- 11 - 13 $^{\circ}\text{C}$ , червоні столові - 15 - 17 $^{\circ}\text{C}$ , міцні - 20 - 22 $^{\circ}\text{C}$ , солодкі - 13 - 16 $^{\circ}\text{C}$ , ігристі сухі - 8 – 10 $^{\circ}\text{C}$  напівсухі - 6 - 7 $^{\circ}\text{C}$ , солодкі - 4 - 16 $^{\circ}\text{C}$ .

При встановленні черговості подачі вин на дегустацію дотримуються наступних правил: легкі вина подають раніше міцних, малоекстрактивні - перед повними високоекстрактивними, молоді – перед витриманими і старими. Основні данні по складу різних типів вина було наведено у таблиці 1.1.

У межах вин **однієї** групи спочатку дегустують білі, потім розові й червоні вина.

Дегустація починається із занесення в дегустаційну **картку** даних про зовнішню характеристику зразка, після чого приступають до зорової оцінки вина.

У процесі оцінки показників заповнюють дегустаційний листок, наприкінці дегустації вираховують **загальний** бал. Оцінка вин **проводиться** по єдиній 10 - бальній системі.

Вино вважається відмінної якості якщо загальна оцінка становить 8,6 - 10 балів. Шкалу дегустації наведена у Додатку

## 1.5. Правила подачі вина відвідувачам у ресторані

Процедура подачі вина в ресторані - це певний, встоявшийся ритуал, правда, не всі його моменти однаково чітко визначені, і встановлені правила залишають достатньо місця для імпровізації. Важливо, щоб процедура подачі була єдиною для всього закладу.

**Замовлення вина.** Вино замовляють після того як визначено меню трапези. При цьому основним, хоча і не єдиним критерієм виступає сполучення страв та вина. Якщо гість вагається з вибором, сомельє або офіціантові необхідно запропонувати вино, коротко перераховуючи його дегустаційні характеристики. Особливу увагу слід звертати на колір вина, його легкість або силу, наявність залишкового цукру. Гість повинен бути інформований про ціну вина, яке йому пропонують, для цього досить указати відповідну позицію в інній карті. Підтвердивши замовлення, сомельє відправляється за пляшкою.

**Підготовка до продажу.** Перш ніж подати вино, потрібно переконатися, що воно не має ознак зіпсованості, і довести його до потрібної температури.

Попередній контроль якості. До зовнішніх ознак недоброякості вина відносяться:

пробка, що випирає або провалюється;

дуже низький (по плічка) рівень вина в пляшці;

наявність осаду в тих пляшках, де його за загальним правилом бути не повинно;

непрозорість вина;

потьокі вина на верхній частині пляшки (зазвичай на акцизній марці, етикетці);

повітряні бульбашки на поверхні вина, які не усуються.

Пляшки, які виявляють подібні ознаки, краще повертати постачальникам.

**Температура подачі.** Загалом, кожне вино має власну температуру подачі. Тим не менше можна вивести і загальні правила. Звісно, наприклад, що сухі білі вина краще пити при температурі льоха (11 - 12 ° C), а червоні - «шамбрірованими». Слід враховувати, що останній вираз, тлумачать як «при кімнатній температурі», має на увазі ту температуру, яка переважає у домах, коли ще не існувало парового опалення (16-17°C). Для охолодження вина пляшку потрібно поставити у відерко з сумішшю льоду і води, для нагрівання ж досить просто виставити в зал.

**Подача вина.** У цьому процесі виділяється кілька послідовних стадій:

1) **Презентація вина.** Пляшка з білим вином виноситься в зал, як правило, в кулері, з червоним – в кошику. Винесення дорогого вина слідует здійснювати більш урочисто. Пляшка презентується тому гостю, який замовив вино: демонструється етикетка, вино називається таким чином, щоб його не можна було сплутати ні з яким іншим. Для цього достатньо відтворити відповідний запис у картці. Доречно також перерахувати дегустаційні характеристики вина;

2) **Відкривання пляшки.** Пляшка відкривається у присутності гостя, який його замовив, при цьому не в підваженому стані і не на колінах. Це роблять або на столі, якщо там достатньо місця, або на спеціально принесеному розкладному столику з тацею. Якщо пляшка винесена в кулері, у ньому її можна і відкрити. Ставиться пляшка таким чином, щоб гостеві була видно етикетку. Під час відкривання пляшку не прийнято крутити навколо осі, можна лише злегка нахилити.

Спочатку з пляшки знімають акцизну марку і видаляють верхню частину термоусадочного ковпачка. Для цього його підрізають або за

середню частину наявного на шийці пляшки кільцеподібного напливу, або – що набагато зручніше – під ним. Підрізання ковпачка вище напливу – не помилка, а лише відступ від канонів.

Не слід знімати ковпачок повністю, зовнішній вигляд пляшки від цього програє.

Протирають шийку пляшки серветкою, угвинчують штопор суворо посередині пробки. Дуже важливо повністю пройти пробку, але не проткнути наскрізь, оскільки тоді в вино неминуче потраплять її крихти. Потім пробку обережно витягають, але не до кінця, а так, щоб її частина приблизно на півсантиметра залишалася в пляшці. Після цього пробку потрібно вийняти рукою, намагаючись уникнути гучного вихлопу, понюхати, щоб переконатися у відсутності неприємних запахів, і уважно розглянути.

Сліди вина, особливо червоного, виявляються на пробці завжди. Вони можуть підніматися до її середини і навіть вище, важливо лише, щоб вони ні в одному місці не досягали верхнього краю. Якщо подібне все ж сталося - значить, пробка підтекла, у пляшку разом з повітрям проникнули хвороботворні мікроорганізми, і дуже ймовірно, що вино зіпсоване. Втім, відкрити пляшку без проблем вдається не завжди:

-якщо пробка «приклеїлася» до шийки пляшки, можна спробувати нагріти її під струменем теплої води, а потім, щоб «зрушити» пробку, надавити на штопор;

-якщо пробка зламалася, слід вкрутити штопор під кутом в цілу частину, намагаючись діяти обережно, щоб не проштовхнути її у пляшку;

- якщо це все-таки відбулося, декантирування стає обов'язковим;

-якщо у вино потрапили два-три маленьких шматочка пробки, на них можна не звертати увагу, особливо якщо гостя обслуговує сомельє; якщо ж їх занадто багато, "вино краще декантирувати.

Після вилучення пробки шийку пляшки (в тому числі і зсередини) протирають серветкою, потім «прікативають» бічною стороною пробки, щоб зняти можливі або уявні залишки ворсинок. Пробку кладуть перед гостем на невеличку тарілку або проколюють спеціальної булавкою на ланцюжку, що дає можливість повісити її на шийку пляшки або декантера;

3) **Дегустація вина.** Сомельє наливає в свій келих або спеціальну чашу - тастевен - кілька мілілітрів вина, швидко оцінює його зовнішній вигляд, аромат (букет) та смак на предмет визначення якості та відповідності типу. Якщо вино виявляється зіпсованим, со  $\neg$  мельє просить вибачення і приносить іншу пляшку.

Якщо ж результати дегустації задовільні, він за необхідністю декантирує вино, а потім дає його спробувати замовнику.

Офіціант на відміну від сомельє не дегустує вино. У цьому випадку доброякісність продукту оцінює сам гість, що істотно підвищує ймовірність виникнення конфліктних ситуацій. Слід мати на увазі: вино пропонується для дегустації відвідувачам ресторану, щоб вони могли висловитися з приводу його якості та температури по  $\neg$  дачі, а не відповідності до власного смаку.

Прі подачі вина офіціантом декантація, якщо вона необхідна, проводиться після того, як гість висловить своє схвалення.

4) **Наповнення келихів.** Отримавши дозвіл замовника, сомельє наливає вино гостям, як правило, починаючи з дам. Якщо за столом присутні робітники релігійного культу, їх обслуговують першими.

Останнім завжди наповнюється келих гостя, який замовив вино. Під час наливання вина, сомельє стоїть праворуч від гостя і тримає пляшку в правій руці. Якщо він змушений підходити до гостя ліворуч, пляшка (декантер) перекладається в ліву руку. Пляшку потрібно тримати таким чином, щоб тим, хто сидів за столом, по можливості, була видна етикетка. Не бажано обгортати шийку пляшки серветкою.

Серветку треба тримати у вільній руці так, щоб при необхідності «підхопити» стікаючу каплю.

. Після наповнення чарки, пляшку з білим вином залишають у кулері (краще, якщо він стоїть на спеціальній підставці), а з червоним – на столі.-

Якщо пляшка з червоним вином не лежить у кошику, її встановлюють на особливу (краще металеву) тарілочку, але ніколи не ставлять на скатертину. Підливають вино не надто часто, щоб не зда-тися нав'язливим, однак і не чекаючи, поки келих спорожніє. Біле вино подливають частіше, щоб воно не дуже нагрівалося в чарках;

5) **Повторне замовлення.** Після того як пляшка спорожніє, слід з'ясувати, чи не бажають гості ще вина. При повторному замовленні, навіть якщо гості зажадають те саме вино, що і перший раз, замінюються декантер і келихи у всіх, що сидять за столом. Змішувати в келиху вино із різних пляшок неприпустимо.

## 1.6. Декантирування вина

Декантування вина являє собою кульмінацію мистецтва подачі вина.

Декантація, або декантирування (франц слово, яке означає переливання вина з пляшки в карафу).

Деякі експерти стверджують, що декантація часто буває бажаною, тому, що вона дозволяє елітному вину «розкритися», «провітритися», «продихатися», насититися киснем і «відновити баланс».

Багато експертів досить стримані у своїх рекомендаціях щодо відповідності цієї процедури. Деякі з них вважають, що вино «провітрюється» і «відновлює баланс», коли його наливають з пляшки



в чарки, і декантація, найчастіше, необов'язкова, а в багатьох випадках навіть небажана.

Декантувати необхідно тільки червоні вина – перш за все бордоські і вина Північної Рони. Не декантирують вина «крихкі» й "вразливі", бургундські, а також білі й рожеві.

Усі сходяться на думці, що декантація зазвичай необхідна, коли у вині є осад (що досить типово для дуже старих бордоських вин). Але і за наявності осаду слід підходити до цього питання диференційовано. Багато дуже старих сортів вина погано переносять контакт з киснем: декантація може їх зруйнувати. Такі вина краще обережно розлити у чарки і відразу випити.

Посуд, призначений для декантації, повинен бути за декілька годин або навіть днів поставлений у вертикальне положення для того, щоб осад опустився на дно. Кришталеву карафу, в якій вино знайде притулок, слід вимити і обполоснути гарячою водою.

Перед декантацією сомельє повинен показати етикетку пляшки замовнику і оголосити три позиції: апелласьон, виробника і рік збору врожаю.

Далі він обрізає капсулу під кільцем, протирає шийку пляшки і, користуючись важільним штопором (ножем сомельє), витягує пробку приблизно на три чверті. Якщо вино витримане, бажано видалити капсулу цілком, щоб краще бачити осад. На останньому етапі сомельє витягує пробку рукою, намагаючись уникнути вихлопку.

Сомельє повинен оглянути і понюхати пробку, щоб переконатися в відсутності так званого запаху пробки. Потім пробка кладеться на спеціальну маленьку тарілочку, яка ставиться на стіл гостя. Відразу після витягування пробки сомельє повинен ще раз протерти шийку пляшки.

Після відкорковування пляшки сомельє повинен продегустувати вино, щоб:

- а) переконатися у його доброякісності;
- б) визначити, чи треба це вино декантувати (для тих вин, для яких рекомендується декантування );
- в) перевірити правильність температури сервіровки. Багато авторів та школи сомельє рекомендують дегустувати вино після закінчення декантації, наливая його в підготовлену для себе чарку.

Сомельє може користуватися як тастевеном так і звичайною винною чаркою. У другому випадку ресторанний етикет вимагає, щоб сомельє дегустував вино з чарки меншої ємності, ніж ті, які стоять на столі у гостей. В обох випадках під час дегустації рекомендується трішки відвернутися. Сомельє може на прохання замовника налити йому трохи вина, щоб отримати його схвалення і дозвіл на декантацію.

Під час цієї процедури запалюється свічка для того, щоб бачити осад або просто для краси процедури, якщо вино молоде та осаду в ньому немає.

Что стосується декантерів, то їх існує дуже багато, але є два основних типи: 1) для витриманого вина, 2) для молодого танінного вина, яке потребує більшого збагачення киснем за рахунок більшої площі контакту з повітрям.

Декантер можна тримати за шийку або за донце. У другому випадку це дозволяє зігріти теплом руки вино, якщо воно занадто холодне. Перед декантацією декантер передбачається обполоснути вином.

Ні в якому разі не гасити свічку в кімнаті (або в залі ресторану), тому що при цьому утворюється різкий запах, який може перешкодити насолодитися вином.

Якщо декантація була проведена сомельє не в присутності клієнта, слід зберегти пляшку і пробку, щоб продемонструвати їх йому на першу вимогу.

## 2. Методика проведення лабораторного заняття

Структурну схему заняття наведено на рис. 2.1. У занятті приймає участь група студентів, яку поділяють на мікрогрупи.

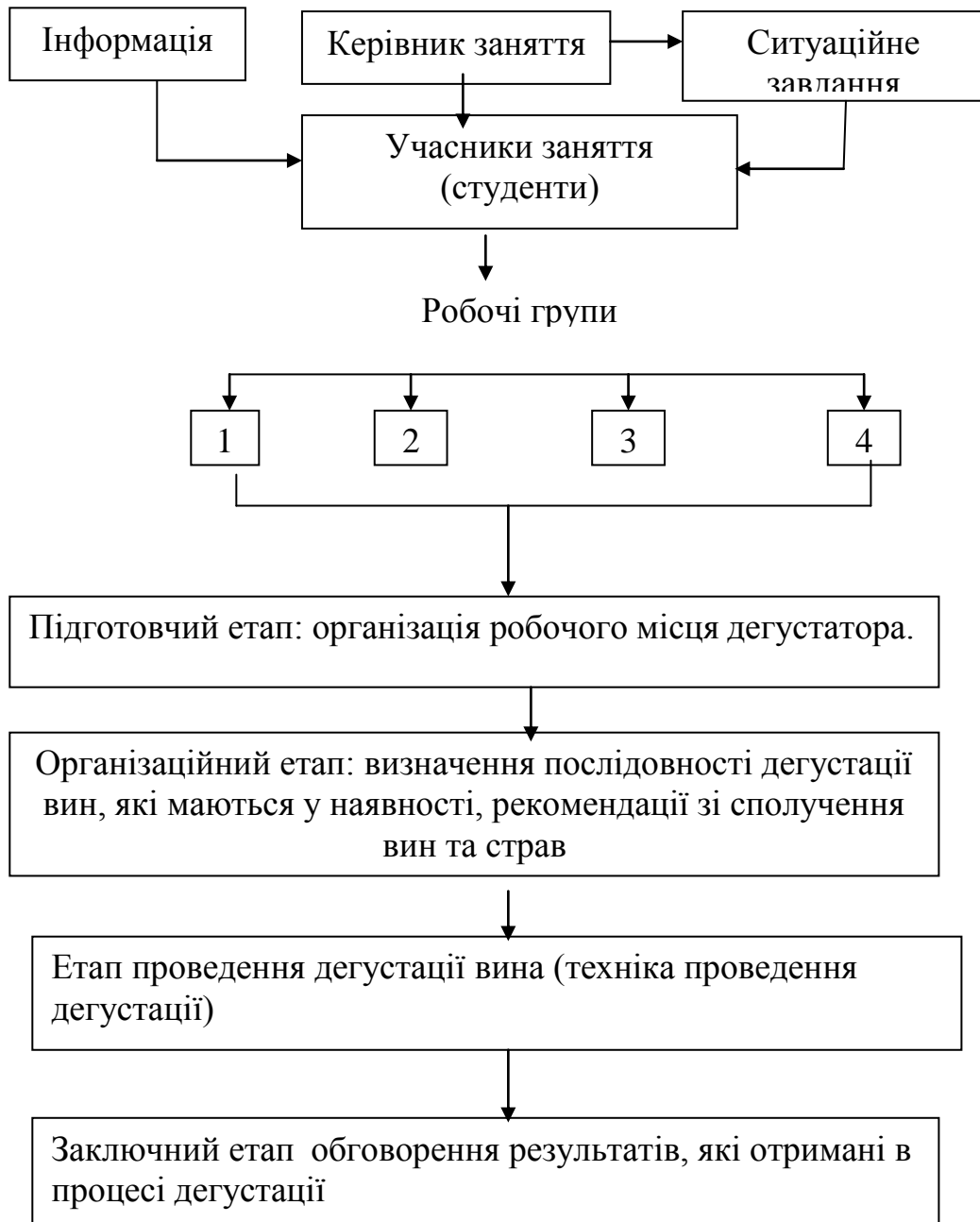


Рисунок 2.1 - Структурна схема заняття

У кожній мікрогрупі вибирають ведучого, який керує процесом проведення дегустації, а інші студенти виконують обов'язки дегустаторів.

На підготовчому етапі студенти вивчають загальні положення методичних вказівок про правила підготовки та проведення дегустацій.

Викладач опитує студентів за темою.

На другому – організаційному етапі керівник заняття ознайомлює студентів з метою й умовами заняття. Студенти поділяються на мікрогрупи, одержують завдання (розділ 6), розподіляють обов'язки та готують свої рішення запропонованої ситуації.

На третьому етапі студенти підготовлюють робоче місце дегустатора: готують стіл, посуд, дегустаційні листи тощо.

На четвертому етапі студенти обговорюють результати дегустації та визначають до яких страв та напоїв можна рекомендувати розглянуті вина. Рекомендації щодо сполучення страв, продуктів та вина наведено у Додатках Б і В.

### **3. Виконання завдань**

На цьому етапі студенти виконують моделювання процесу підготовки та проведення дегустації залежно від того, які вина для цього пропонуються. Під час підготовки до дегустації студенти суворо дотримуються правил, які наведено у розділі 1. Обрану схему організації робочого місця для дегустації студенти аргументують.

Келихи для дегустації повинні бути однієї форми, якості, місткості. (рис.1.1).

Зразки дегустаційного листа та правила оцінювання вина наведено у Додаток Г.

#### **4. Обговорення заняття та підведення висновків**

Четвертий етап – підсумковий етап.

На четвертому етапі студенти обговорюють результати дегустації та визначають до яких страв та напоїв можна рекомендувати розглянуті вина.

На цьому етапі обговорюють результати роботи кожної мікрогрупи, якість прийнятих рішень. Викладач характеризує найбільш типові помилки, оцінює роботу кожного учасника.

Знання й навички студентів, які вони виявили під час розв'язання ситуаційних завдань з організації та поведенні дегустації оцінюються за наступними критеріями:

- знання теорії та її розуміння;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу;
- ознайомлення й обізнаність в рекомендованій літературі;
- уміння застосовувати на практиці теорію з правил підготовки та проведення дегустації;
- правила сполучення вина та страв і напоїв власного виробництва.

#### **5. Оформлення завдання**

Виконання лабораторного заняття оформлюється у зошиті, де записується:

1. Дата проведення заняття.
2. Тема заняття
3. Мета заняття.
4. Порядок виконання заняття.

## 6. Варіанти завдань

Варіанти завдань з розподілом на кожне лабораторне заняття наведено у таблиці 6.1.

Таблиця 6. 1. – Варіанти завдань

№ лабораторного заняття	Варіант завдання	Сутність завдання
1	2	3
Тема заняття: Правила споживання та дегустації основних видів вин: сухих столових, міцних, десертних, спеціальних видів, ароматичних, шампанського, ігристого.		
1	1	Змоделювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 6-х видів білого та червоного столового сухого вина різних виробників України.
	2	Змоделювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 6-х видів білого та червоного напівсолодкого вина різних виробників України.
	3	Змоделювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 6-х видів червоного солодкого вина різних виробників України.
	4	Змоделювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 6-х видів червоного солодкого вина різних виробників України або Молдови.
	5	Змоделювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 2-х видів шампанського різних виробників (України, Росії, Молдови).
	6	Змоделювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 3-х видів міцного марочного вина різних виробників ( Молдови, Росії, України, Грузії тощо)
	7	Змоделювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 2-

		х видів шампанського або ігристого вина різних виробників (України, Росії, Молдови тощо).
--	--	---

Продовження таблиці 6.1.

1	2	3
2	1	Змолелювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 2-х видів міцного вина різних виробників Європи.
	2	Змолелювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 2-х видів марочного вина різних виробників Європи.
	3	Змолелювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 2-х видів десертного вина різних виробників Європи.
	4	Змолелювати процес підготовки робочого місця дегустатора та провести дегустацію 2-х видів спеціальних видів вина різних виробників Європи.

### КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Винороби якої країни першими досягли серйозних успіхів у технології виготовлення вина?
2. Завдяки чому вино має цілющі властивості?
3. У яких випадках вино діє там, де безсильні медикаменти?
4. За якими показниками класифікують вина?
5. Що таке «купажні» вина?
6. Що таке «сепажні» вина?
7. Як поділяються вина залежно від технології виготовлення?
8. Як поділяються вина залежно від терміну витримки?
9. Назвіть основні операції виготовлення вина за білим способом.
10. Чим обумовлений колір червоних вин?
11. Назвіть основні операції з виготовлення вина за червоним способом.

12. Назвіть вимоги до зберігання вина під час його витримки.
13. Які вина відносяться до спеціальних міцних?
14. Назвіть основні характеристики портвейнів.
15. В чорму особливість виготовлення вина типу мадера?
16. Назвіть основні показники кагору.
17. Назвіть основні показники мускатів та мускателів.
18. Назвіть основні показники токаю та малаги.
19. Яких типів випускаються вермути.
20. Назвіть найвідоміші марки вермутів та їх характеристики.
21. Назвіть найбільш відомі марки шампанського.
22. Назвіть основні правила укупорки та маркіровки вина.
23. Назвіть вимоги та правила закоркування вина.
25. Як поділяються запахи вина ?
26. Назвіть основні етапи дегустації вина.
27. Назвіть основні вимоги та правила підготовки та проведення дегустації вина.
28. Назвіть основні вимоги та правила під час дегустації шампанського.
29. Що таке декантація вина?
30. За яких проичин необхідно проводити декантацію?

## ПЕРЕЛІК ТЕСТІВ

1. В якому столітті зявилося вперше вино:
  - А. XIст.;
  - Б. XIIст.;
  - В. IXст. до н.е;
  - Г. VIIIст.
2. Ченці почали удосконалювати технологію винекнення вина у:
  - А. XIII-X VIIст.;
  - Б. X-XIIст.;



В. VIII –Хіст.;

Г. V ст.

3. При виготовленні сортових виноградних вин припускається додавання винограду інших сортів не більш:

А. 20%;

Б. 10%;

В. 15%;

Г. 5%.

4. Натуральне вино отримують шляхом :

А. неповного зброджування мезги;

Б. повним зброджуванням сусла;

В. неповного зброджування мезги або сусла з додаванням концентрату соку;

Г. повним або неповним зброджуванням мезги або сусла з додавання концентрату соку.

5. Вина класифікують залежно від наступних показниками:

А. міцність, солодкість, забарвленість, вміст вуглекислоти, технології виготовлення;

Б. технології виготовлення, ампелансьону, милезимів, мацерації;

В. вмісту спирту, тривалості витримки;

Г. міцність, солодкість, забарвленість, вмісту вуглекислоти, технології виготовлення, тривалості витримки, додаванням настоїв рослин.

6. Сухі столові вина містять в собі:

А. цукру 9%, спирту 12%;

Б. цукру до 0,3%, спирту 9-14%;

В. цукру 3-8%, спирту 16%;

Г. цукру 4-9%, спирту 2,5-5%;

7. Міцні ароматизованя вина містять у собі:

А. цукру 6-10%, спирту 16-18%;

Б. цукру 16%, спирту 16%,

В. цукру 14-20%, спирту 21-35%;

Г. цукру 11-16%, спирту 15-25%.

8. Колекційні вина витримують у бочках не менш:

А. 5 років;

Б. 3 років;

В. 2 років;

Г. 2 років.

9. Антоціани, які обумовлюють колір червоних вин містяться у:

А. м'якоті;

Б. шкурці та прилеглих до неї шарах м'якоті;

В. м'якоті та шкурці;

Г. додаються штучно.

10. До лікерних вин відносяться:

А. вермут, малага;

Б. херес, мадера;

В. кагор, мускат, токай;

Г. мускат, мускатель, потріейн.

11. Італійські ігристи вина називаються:

А. Асті;

Б. Асті спуманте;

В. Кава;

Г. Пайпер.

12. Іспанські ігристі вина витримуються:

А. від 3 до 6 років;

Б. від 4 до 6 років;

В. від 6 до 7 років;

Г. 4 до 9 років.

13. Діаметр нових коркових пробок дорівнює:

А. 28мм;

Б. 24мм;

В. 24, 5 мм;

Г. 26 мм.

14. Стандартна довжина коркової пробки:

А. 34, 50;

Б. 38, 54;

В. 45мм;

Г. усі відповіді правильні.

15. Де розміщується кольєретка на пляшці з вином:

А. на ліцьовий стороні;

Б. на зворотному боці;

В. поряд з етикеткою;

Г. на «плечах»пляшки.

16. До первинних ароматів вина відносяться аромати:

А. лимону, квітів акації, рози, малини, зеленої спаржі;

Б. меду, айви, груші, манго, шафрану;

В. сушених фруктів, мармеладу, портвейну;

Г. цвяху, родзинків, кавових зерен.

17. Дегустацію прийнято проводити:

А. о 10 ранку або після 6 годині пообіді;

Б. о 11 ранку або у 5 годині по обіді;

В. о 12 годині дня або у 7 годині вечора.

18. Ароматом вина вважається:

А. початковим букетом винограду певного сорту;

Б. початковим букетом виноградного соку;

В. вторинним запахом, що формується під час дозрівання вина.

Г. початковий запах отриманий з сировини.

19. Зразки вина на дегустацію подаються у такому порядку:

А. білі столові сухі, червоні столові сухі, білі столові напівсухі,

білі столові напівсолодкі, білі міцні, червоні міцні, білі напівдесертні,

білі десертні, червоні десертні, білі лікерні, червоні лікерні;

Б. білі столові сухі, білі столові напівсухі, білі столові напівсолодкі, білі напівдесертні, білі напівдесертні, білі лікерні;

В. червоні столові сухі, червоні міцні, червоні десертні, червоні лікерні;

19. Усі відповіді правильні

20. Ігристі вина на дегустацію подаються з температурою:

А. 16-20<sup>0</sup> С;

Б. 8-12<sup>0</sup> С;

В. 16-18<sup>0</sup> С;

Г. 10-14<sup>0</sup> С.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В., Организация работы сомелье. уч. пос.(для студ. высш. учеб. зав. )/ В.В.Архипов, В.Г. Крюковская – К.: Центр учебной литературы, 2009. – 304с.
2. Щедров В. Школа сомелье/ В. Щедров. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 352 с. – (Золотой фонд).
3. Дэлор Ж. Крепкие спиртные напитки мира: Полный энциклопедический справочник. – М.: «Издательство БЕЛФАКС», 1999. – 296 с, ил.
4. Мир вин. Вина мира./ Пер. с нем. С. Смарикина. – М.: ТЕРРА, 1997. – 160 с.: ил.
5. Книга о водке./ Сост. Иванов Ю.Г. – Смоленск: Русич, 1997. – 432с.
6. Паркер Р.М. Вина Бордо: путеводитель по винам. – М.: Издательский дом «Довгань», 1997. – 114с.

Періодичні видання та інтернет ресурси

1. “Сомелье ”

- 2 “Бізнес”
3. “Готельно-ресторанний бізнес”
4. “Питание и общество”
5. “Рестораторъ”
6. “Ресторанная жизнь”
7. “Отель”
8. “Гостинница и ресторан: бизнес и управление ”
9. “Гурманъ”
- 10.<http://www.sommtlire.ru>
- 11.<http://www.saresommelierassociation.com>
- 12.<http://www.internationalsommelier.com>

## ДОДАТКИ

## Додаток А

### Словник дегустаторських термінів

*Аромат* - запах вина.

*Ароматне вино* - вино з приємним запахом, що нагадує аромат квітів, прянощів та трав.

*Ароматний* - володіє виразним пахощами, часто нагадують фрукти та прянощі.

*Бархатисте вино* - м'яке, податливе, багате і гармонійне, без терпких граней.

*Багате вино* - повне вино, зазвичай гармонійно злагожене.

*Бадьоре вино* - висококіслотное, освіжаюче вино (відмітна риса молодих білих вин з металевим присмаком).

*Буриштиновий*- глибокий жовтий колір.

*Ванільний запах* - запах ванілі, який отримується деякими винами під час зброджування в дубових бочках.

*Великодушне вино* - змужнілі, відкрите і багате, звичайно з високим вмістом спирту.

*Велике вино* - благородне вино

*Вагоме вино* - важке, владне вино з високим вмістом таніну та спирту.

*Винний камінь* - натуральні нешкідливі освіти винної кислоти, що вступають у взаємодію з різними елементами вина (зустрічаються в деяких білих винах).

*Водянисте вино* - бліде вино з недостатнім смаком. Змужнілі вино - міцне, добре збалансоване за змістом спирту і таніну, звичайно з потенціалом до подальшого розвитку.

*Возмужале вино* – міцне, добре сбалансоване за змістом спирту та таніну, з потенціалом подальшого розвитку.

*Видатне вино* - високоякісне вино з індивідуальним характером, що володіє елегантністю і витонченістю.

## Продовження додатку А

*Витримане вино* - зріле, м'яке, без ознак терпкості, досягши зрілості в хороших умовах.

*Віддає пробкою* - недолік у вині, коли зіпсоване вино має дуже неприємний запах.

*Відкрите вино* - вино, виявляє всі свої якості, екстравертність.

*Висохле вино* - вино без всякого свіжого присмаку фруктів або має млявий, несвіжий смак із-за надмірного контакту з повітрям.

*Втомлене вино* - зношене вино, яке пережило свій розквіт.

*В'язке вино* - змужнілі вино, перенасичене таніном, тому його важко пити.

*Мляве вино* - вино з недоліком кислоти, характеру і індивідуального смаку; для шипучих вин - з недоліком шипучість.

*Гармонійне вино* - чудово збалансоване вино.

*Гармонійність, або Баланс* - ідеальне співвідношення між кислотністю, таніном і спиртом.

*Гнучке вино* - легко питушого, м'яке і спокусливе, без гострих граней і добре збалансоване вино.

*Гладке вино* - складне вино, повне невловимих гармонійних запахів і смаків, делікатно пов'язаних між собою.

*Глибоке вино* - дуже повне вино з багатьма відтінками смаку.

*Горілий смак* - смак, що викликає асоціації з копченостями, запахом горілих листя та іншими димними запахами.

*Горіхове вино* - вино нагадує за смаком горіх.

*Грубе вино* - вино невисокої якості, часто через надмірну киць лотності і поганий винифікації. Так само характерно для вина, отриманий з низькосортної винограду.

*Делікатне вино* - крихке якість хорошого вина, яке може бути на грані свого занепаду. Термін також вживається для хорошого



## Продовження додатку А

збалансованого легкого вина з приємним, але не дуже стійкі за пахом і смаком.

*Довжина* - термін, що визначає тривалість часу, коли смак і аромат вина залишається на небі після дегустації.

*Дріжджове вино* - вино, що пахне, хлібом. Іноді вказує на те, що вино піддавалося вторинному бродінню в пляшці.

*Дуб, смак дуба* - запах і смак вина, яке витримувалося в дубових бочках.

*Залізне вино* - високоякісне вино, що має жорсткою і міцною структурою, якій знадобиться багато років, щоб дозріти і придбати більш м'який смак.

*Елегантне вино* - високоякісне вино, що має легкістю смаку і аромату, гармонійністю, індивідуальністю.

*Енергічне вино* - приємне, міцне вино, що знаходиться в процесі розвитку.

*Жіночне вино* - тонке, складне і делікатне вино.

*Жорстке вино* - молоде, невитримані вино з надлишком таніну, який приховує його гідності.

*Жирне, або сите вино* - вино, повне смаку.

*Закрите вино* - вино, не виявляє свого характеру. Багато чудові вина проходять закритий період в молодості.

*Здорове вино* - міцне вино, добре збалансоване, повноті ціле.

*Зелене вино* - гостре на смак, кисле вино. Термін вказує на те, що вино або дуже молодод, або на те, що воно було отримано з недостиглого винограду. Таке вино може бути приємним, освіжаючим. Цей термін також натякає на трав'яниста вина.

*Зелений запах* - запах зеленого дерева в деяких молодих винах.

*Землистий* - запах або смак, що нагадує землю.

## Продовження додатку А

*Зріле вино* - готове до вживання, витримане до потрібної степені.

*Ігристе вино* - вино насичене вуглекислим газом.

*Іскристе вино*-термін, який визначає легкуюпощіпивающую шипучість вина, легке іскріння.

*Їдкий смак* - надто кисле і гостре на смак вино.

*Йодисте вино* - вино, що нагадує смак морського їжака.

*Карамель, смак карамелі* - багатий, злегка горілий і схожий на помадку запах і смак (присутній в Мадері).

*Квіткове вино* - вино з ароматом квітів (жасмин, лілія, поміра — нец та ін.) .

*Кисле вино* - вино пощипує мова, коли його п'ють, з-за надлишку кислоти.

*Кислотність* - один з основних відтінків смаку вина, забезпечую — щий бадьорість, життєздатність і гостроту вина.

*Короткий смак* - смак, який залишається на небі після дегустації лише недовгий час.

*Мицне вино* - витримане вино, зазвичай з високим вмістом спирту.

*Кристали* - натуральні нешкідливі освіти винної кислоти, що вступають у взаємодію з різними елементами вина (встре — включаються до деяких білих винах).

*Кругле вино* - добре витримане вино, без гострих граней.

*Легке вино* - неміцне молоде вино. Термін також застосовується до вина, не виправдовує очікувань.

*Лисий* - агресивний смак і запах, властивий винам, отриманим з природних американських лоз, таких, як 2аБгізса.

*Лояльне вино* - просте і чисте вино,

## Продовження додатку А

*Мадерізоване вино* - мляве вино, що вийшло в результаті випадкового окислення. Окислене вино.

*Медове вино* - вино з солодким запахом і смаком.

*Металевий* - запах і смак, асоціюється з винами, вироблені з винограду Совіньон Блан.

*Молоде вино* - незріле, легке і свіже вино.

*Мужнє вино* - змужнілі вино, що має сильний характер.

*Мускулисте вино* - гармонійне вино, високої якості, витримане. Термін вживається по відношенню до великих винам.

*М'яке вино* - ніжне і добре збалансоване вино.

*М'ясисте вино* - багате вино, повнотіле і сильне. Його можна по- жувати.

*Наполегливість* - термін, що визначає тривалість, коли смак і аромат вина залишаються на небі.

*Негармонійне, або Незбалансоване вино* - вино в якому один з основних елементів дуже слабкий або переважає над іншими.

*Ніс вина* - сукупність всіх запахів у вині.

*Обільне(Рясне) вино* - живе, здорове вино. Термін часто застосовується до молодих ароматним винам.

*Окислене, або Кисле вино* - вино має млявий, несвіжий смак.

*Освіжаюче вино* - вино, що вгамовує спрагу. Термін часто застосовується по відношенню до кислих легким винам, які п'ються молодими.

*Осінній* - вино, смак і запах якого нагадує пріле листя, перегній, трюфелі, гриби, сіно.

*Оцетне вино* - вино з кислим смаком. Зіпсовано внаслідок довгого контакту з повітрям.

*Віддає пробкою* - недолік у вині, коли зіпсоване вино має дуже неприємний запах.

## Продовження додатку А

*Відкрите вино* - вино, виявляє всі свої якості, екстравертність.

*Пахуче вино* - вино, що асоціюється із запахом дикої птиці, крейда  $\neg$  кою дичини або оленини.

*Пікантне вино* - вино, що має міцний, наполегливий запах.

*Плісняве вино* - вино з присмаком цвілі. Цей недолік про  $\neg$  наружується у вині, яке було отримано з винограду ураженого сірою пліснявою, або у вині, яке зберігали в зіпсованих бочках.

*Післямак* - відчуття, яке залишається на пебе після дегустації і часто відрізняється від початкового смаку, часто в гірший бік. Прісне вино - вино з недоліком смаку.

*Прісне вино* - багате, м'яке, солодке вино, всі елементи кото  $\neg$  рого знаходяться в повній гармонії.

*Прозоре вино* - чисте і світле, абсолютно прозоре звірка  $\neg$  ющее вино.

*Прокисле вино* - прокисло вино, часто оцтове.

*Пряне вино* - вино з характерним запахом і смаком. Деякі вина мають смак, що нагадує гвоздику, корицю або інші спеції.

*П'янке вино* - вино з високим вмістом спирту.

*Різде вино* ~ грубе, міцне, їдке вино з надлишком кислоти і та  $\neg$  нина, часто молоде.

*Свіже вино* - молоде, життєздатне вино!

*Сірка* - у виноробстві майже скрізь використовується двоокис сірки. Але надлишок сірки, що відчувається по пощипування в носі і в горлі, і її запах є небажаними.

*Сильне вино* - міцна і добре збалансоване вино. Часто з надлишком таніну і кислоти.

*Сіроповое вино* - дуже солодке, нудотне вино з недоліком кислоти.

## Продовження додатку А

*Слабке вино* - вино з дуже слабким ароматом, з недоліком кислоти, таніну та спирту.

*Солодке вино* - вино, в якому вміст цукру природно високо плі штучно підвищено.

*Складне вино* - характеристика великих вин з багатьма гранями за  $\neg$  паху і смаку.

*Стигле вино*  $\sim$  повністю витримане вино, повне смаку та аромату.

*Спирт* - один з головних компонентів вина, що забезпечує його міцність і характер.

*Стійкий смак* - сильний, наполегливий смак.

*Структура* - композиція вина.

*Суворе вино* - вино з високим вмістом кислоти, відверто міцне і безкомпромісне.

*Сухе вино* - вино, в якому весь цукор перебродив.

*Сире вино* - молоде, хибний, терпке вино з грубими гранями.

*Танін*  $\sim$  один з головних компонентів червоного вина. Визначається по глейкому смаку в порожнині рота. У червоних винах, які витримувалися роками, утворює осад.

*Тверде вино*  $\sim$  вино гарної консистенції, міцне, має хоро  $\neg$  ший потенціал.

*Темне вино* - густе вино; з недоліком прозорості та яскравості.

*Терпкість* - щось жорстке.

*Товсте вино* - важке, густе вино.

*Томне вино* - цим терміном характеризується вино, яке після прокручування в бокалі повільно стікає але стінок довгими струмок  $\neg$  ками.

*Травяне вино* - вино, що пахне травами, такими, як лимонний бальзам, вербена, липовий цвіт, лаванда, розмарин, шавлія та ін

## Продовження додатку А

*Тускле вино* - вино, що має цікавим запахом і смаком або з нестачею прозорості і блиску.

*Фініш* - остаточний смак вина, останнім відчуття від нього.

*Фруктове вино* - вино з вираженим смаком фруктів.

*Худе вино* - легке, водянисте вино.

*Черепічний колір* - термін, що описує колір старого червоного вина, яке посвітлішало і змінюється на помаранчевий.

*Чесне вино* - просте вино, що не має великих достоїнств.

*Чисте вино* - вино, яке не має сторонніх запахів і смаку, вино без недоліків.

*Шовкове вино* - делікатна, м'яке і гармонійне.

*Буриштиновий*- глибокий жовтий колір.

## ДОДАТОК Б

Таблиця Б 1. – Рекомендації з добіру та подаванню напоїв у процесі обіду

Назва страв та напоїв	Напої підібрані до страв
Холодні закуски	
Закусочні коктейлі, канапе, паштети, палантини, яєчні страви	Вермут з льодом, готові напівсухі аперитиви, коктейлі «мартині», легкі білі вина, десертні вина, коньяк
Гострі коктейльні ковбаски, равлики	Вермут з льодом, сухе шампанське, горілка та інші горілчані вироби
Ракоподібні, молюски, кав'яр копчений з лосося, семга, вугор, форель	Сухі білі вина, сухе шампанське, горілка та інші горілчані вироби
Гарячі закуски	
Варені та тушковані рибні страви з нежирних сортів риби	Легкі білі вина
Те саме в смаженому та запеченому виді	Більш міцні вина
Овочеві страви	Легкі білі вина
Страви з птиці, яєць, телятини	Легкі білі вина
Страви з субпродуктів (язик, нірки, печінка, серце)	Легкі і більш міцні вина
Другі гарячі страви	
Варені, тушковані, смажені, запечені рибні страви з нежирної риби,	Міцні білі вина та легкі червоні вина
Страви з курки, курчат, індички	Міцні білі вина
Страви з уачки, гуски	Міцні червоні вина
Страви зі світлого мяса	Міцні білі вина
Страви з темного мяса	Міцні білі вина
Рябчик, куріпка	Легкі червоні вина
Фазан	Легкі білі вина
Страви з диких тварин	Дуже міцні червоні вина
Десерти	
Солодкі страви, морозиво, фрукти	Солодке та напівсухе шампанське, десертні вина, лікери
Страви з сиру	Ароматизовані червоні напівсухі вина
Гарячі напої	
Чай, кава	Коньяки, бренді, лікери

Таблиця Б 2. – Рекомендації поєднання страв, продуктів і вина

Страви, продукти	Вина Франції	Вина Італії	Вина Німеччини
1	2	3	4
Страви з річної риби	Edelzwicker	Soave	Riesling
Страви з морської риби	Bordeaux (біле), Elsass Grand cru	Soave	Riesling, Weissburgunder, Gewurztraminer
Страви з яловичини, баранини	Bordeaux(червоне), Burgundy (червоне)	Barbaresco, Barolo, Chianti St. Magdalener	Pfizer(червоне), Ahrvein, Rheingauer, Rotvein
Страви з свинини, телятини	Beaujolais	Frascati secco, Nebbiolo, Corvo, Bardolino, Valpolicella	Reinpfälzer, rheinessen- Riesling, Silvaner, Rulaender
Страви з темного м'яса птиці (качка, гусак, індичка)	Bordeaux(червоне), Burgundy (червоне)	Barolo	Rulaender
Страви з світлого м'яса птиці (курка)	Beaujolais, Riesling	Tokai del Friuli, Carmignano(червоне)Frascati Secco	Moselriesling, Mittelrhein-Riesling, rheinhessen-Riesling, Weissherbst
Сир без спецій	BurgundyЧервоне, Rose	Bardolino, Valpolicella	Weissherbst, Schillerwein
Фрукти	Gewurztraminer, Banyuls, Rivesaltes, Vouvray mousseux	Frakati amabile, Moscato di Pantelleria,	Riesling-trockenbeerenauslese
Страви, продукти	Вина Іспанії, Португалії	Вина Швейцарії	Вина Австрії
Страви з річної риби	Ribeiro, Vinho Verde	Johannisberg	Gewurztraminer Muskat-Silvaner
Страви з морської риби	Ribeiro	Johannisberg	Mueller-Thurgau



1	2	3	4
Страви з яловичини, баранини	Rioja	Dole Sagvagnin pinot Noir	Blauburgunder, Blaufraenkisch
Страви з свинини, телятини	Ribeiro, Valdeoras, Valdepenas	Coron, Ostschweizer, Rotweine	Weissburgunder
Страви з темного м'яса птиці (качка, гусак, індичка)	Rioja(біле) Valdepenas(червоне)	Hermitage (Wellis)Rouge du Pays(Wellis)	Portugieser Rotweine
Світле м'ясо птиці (курка)	Rosados	annisberg	burger, Mueller-Thurgau
Сир без спецій	Bardolino, Valpolicella	Perlan	Welschriesling, Silvaner
Фрукти	Moskatel de Setubal	Токай	Rulaender, Traminer, gumpoldskirchner

## Дегустаційний лист

П.І.Б. дегустатора

Тара дегустації \_\_\_\_\_ число \_\_\_\_\_ місяць 200 р.

№ п/п	Найменування вина	Рік врожая	Характеристика та оцінка за 10-бальною шкалою молодого та витриманого вина						Висновки
			прозорість	кольор	Букет	смак	типівість	загальний бал	
			0.08-0.4	0.08-0.4	0.48-2.4	0.8-4.0	0.2-0.8	1.64-8.0	
			0.1-0.5	0.1-0.5	0.6-3.0	1.0-6.0	0.25-1.0	2.05-1.0	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

\_\_\_\_\_

(підпис дегустатора)

Додаток Г.

Таблиця Г.1. – Рекомендований розподіл максимальних балів під час дегустації вина

За елементами	якість
Прозорість	0,5
Колір	0,5
Аромат (букет)	3,0
Смак	5,0
Типовість	1,0

Таблиця Г.2. – Класифікація вин за якістю (оцінка у балах)

Група вина	Категорія якості				
	відмінне	добре	задовільне	низке	Незадовільне
Марочні	10-9,2	9,1-8,9	8,8-8,5	8,4-8,0	Ниже 8,0
Ординарні	10-8,6	8,5-7,8	7,7-7,4	7,3-7,0	Ниже 7,0
Ігристі витримані	10-9,0	8,9-8,6	8,5-8,2	8,1-7,8	Ниже 7,8
Ігристі ординарні	10-8,8	8,7-8,3	8,2-8,0	7,9-7,5	Ниже 7,5

Оцінка вина відмінної якості

Прозорість - бездоганна, кристалично чиста, вино блищить у келиху.  
0,5

Колір - красивий, чистий, яскравий, відповідно сорту і способу виготовлення  
0,5

Букет - чистий, тонкий, яскравий, розвинутий, повністю відповідає сорту, місцю, віку, способу виготовлення  
2,5 - 3,0

Смак- гармонійний, сформований, повністю відповідає сорту, місцю, віку, способу виготовлення  
4,2-5,0

Типовість - вино гармонійне, кругле, повністю відповідає сорту, місцю, віку, способу виготовлення  
0,9-1,0

Загальна оцінка 8,6 балів

## ДОДАТОК Д

Таблиця Д.1. – Система оцінки вина  
(шкала еквівалентності М.М. Простосердова в 10-бальній системі)

Елемент якості	Характеристика	Оцінка в балах
Прозорість	Кристалево чисте	0,5
	Чисте	0,4
	Чисте до близку	0,3
	Опалесцируюче	0,2
	Каламутне	0,1
Колір	Повна відповідність типу та віку	0,5
	Невелике відхилення від норми	0,4
	Значне відхилення від норми	0,3
	Невідповідність типу та віку	0,2
	Брудні тона в кольорі	0,1
Букет	Дуже тонкий та розвинутий, відповідаючий типу та віку	3,0
	Добре розвинутий, відповідаючий типу	2,5
	Слабо розвинутий, але відповідаючий типу	2,0
	Не відповідаючий типу вина	1,5
	Букет зі сторонніми тонами	0,6
Смак	Тонкий, гармонійний, відповідаючий типу та віку	5,0
	Гармонійний	4,0
	Гармонійний, але мало відповідаючий типу	3,0
	Ординарний	2,0
	Сторонні тона	1,0
Типичність	Повна відповідальність типу	1,0
	Невелике відхилення від типу	0,7
	Малотипове вино	0,4
	Зовсім безхарактерне вино	0,1
Загальна оцінка	Вино виключно високої якості	10
	Май же бездоганне	9
	Відмінне вино	8
	Добре вино	7
	Вино середньої якості	6
	Дефектне вино	5-0

Навчальне видання

Укладачі:

**МАЛЮК Людмила Петрівна**

**КОНОНЕНКО Тетяна Петрівна**

**УСІНА Алла Іванівна**

**МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКИ ТА ПРОВЕДЕННЯ  
ДЕГУСТАЦІЇ ВИНА**

Практикум

до проведення лабораторних

занять з дисципліни

«Організація роботи сомельє»

для студентів напряму підготовки

6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

Підп. до друку \_\_\_\_\_ Формат 60 x 84<sup>1</sup> /<sub>16</sub> Папір офіс.

Друк. Офіс. Обл.- вид. арк.. 4.3 Умов. – друк. Арк. 4 Тираж 100 прим.

Зам. № \_\_\_\_\_ .

Харківський державний університет харчівання та торгівлі

61051. Харків – 51. вул.. Клочківська 333 .

ДОД ХДУХТ Харків – 51, вул. Клочківська 333