

Интересные факты о вине



Выполнила:

Студентка группы ТЭ-2

Кезля Оксана

По специальности:

Товароведение и экспертиза
качества потребительских
товаров

Вино считается одним из самых благородных напитков во всём мире. Виноделие берёт своё начало с незапамятных времён. Вино упоминается в Библии и Коране, греческой и римской мифологии, где были свои боги вина (к примеру, Дионис). Стоит отметить, что почти у каждого народа существует своя легенда, повествующая о появлении божественного эликсира — вина. Существует целая наука, изучающая этот виноградный алкогольный напиток — энология.



«Ароматом» называют запах молодого вина, в то время как более выдержанный напиток имеет более тонкий запах, именуемый «букетом».



В Древней Греции хозяин дома во время застолья первым делал глоток вина, дабы гости убедились, что напиток не отравлен. Таким образом возникло выражение «Пить за здоровье».



Дегустация вина — это, по сути, оценка запаха. Поэтому женщины подходят на роль дегустаторов лучше, чем мужчины, так как они обладают более чувствительным обонянием, особенно в период репродуктивного возраста.



Не все вина улучшаются со временем.

подавляющее большинство вин сразу готовы к употреблению и не имеют потенциала, и только немногие будут улучшаться при хранении десятилетиями.



Красное вино имеет красный цвет из-за того, что во время процесса ферментации оно насыщается цветом виноградной кожуры. Белое вино не проходит процесс ферментации.



В Древнем Риме женщинам запрещалось употреблять вино. Супруг имел полное право убить свою жену в случае нарушения этого закона. В 194 году до н.э. вместо смертной кары ввели развод.



Самая старая бутылка вина в мире была найдена близ немецкого города Шпайер и датируется 325 годом нашей эры. Экспонат находится в Историческом музее Пфальца.



Регулярное, но умеренное употребление вина
может снизить риск сердечно-сосудистых
заболеваний, болезни Альцгеймера, инсульта.



В то время как вино оказывает благотворное влияние на организм, оно также может стать причиной возникновения рака желудочно-кишечного тракта, в частности пищевода. Существует также риск заболеть раком молочной железы



Во время дегустации вина необходимо немного подержать жидкость во рту и только потом проглотить (или сплюнуть в плевательницу). Хорошее вино будет иметь долгое послевкусие, в то время как вино низкого качества — нет.



Дорогие, более тяжёлые продукты сочетаются с тяжёлым вином; лёгкие продукты требуют лёгкого вина. Кроме того, красное вино, как правило, подаётся с красным мясом, белое вино с белым мясом или рыбой, а сладкое вино — на десерт.



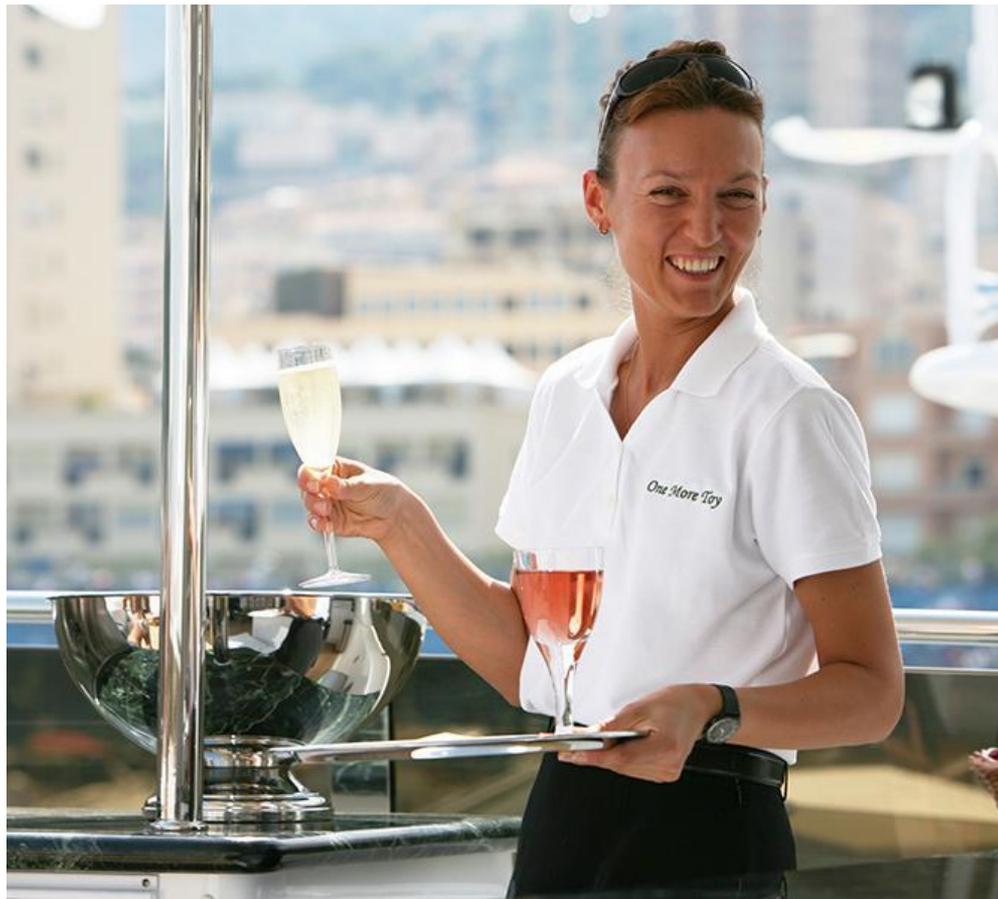
Многие ошибочно полагают, что шампанское изобрёл монах дом Периньон. И хотя заслуга первооткрывателя ему не принадлежит, он внёс значительный вклад в усовершенствование игристых вин.



Согласно законодательству Европейского союза, игристое вино, произведённое за пределами французской провинции Шампань не может называться «шампанским».



Традиционно принято сначала подавать лёгкие вина и только потом переходить к более тяжёлым. Кроме того, белое вино должно быть подано перед красным, молодое вино — перед старым и сухое вино — перед сладким.



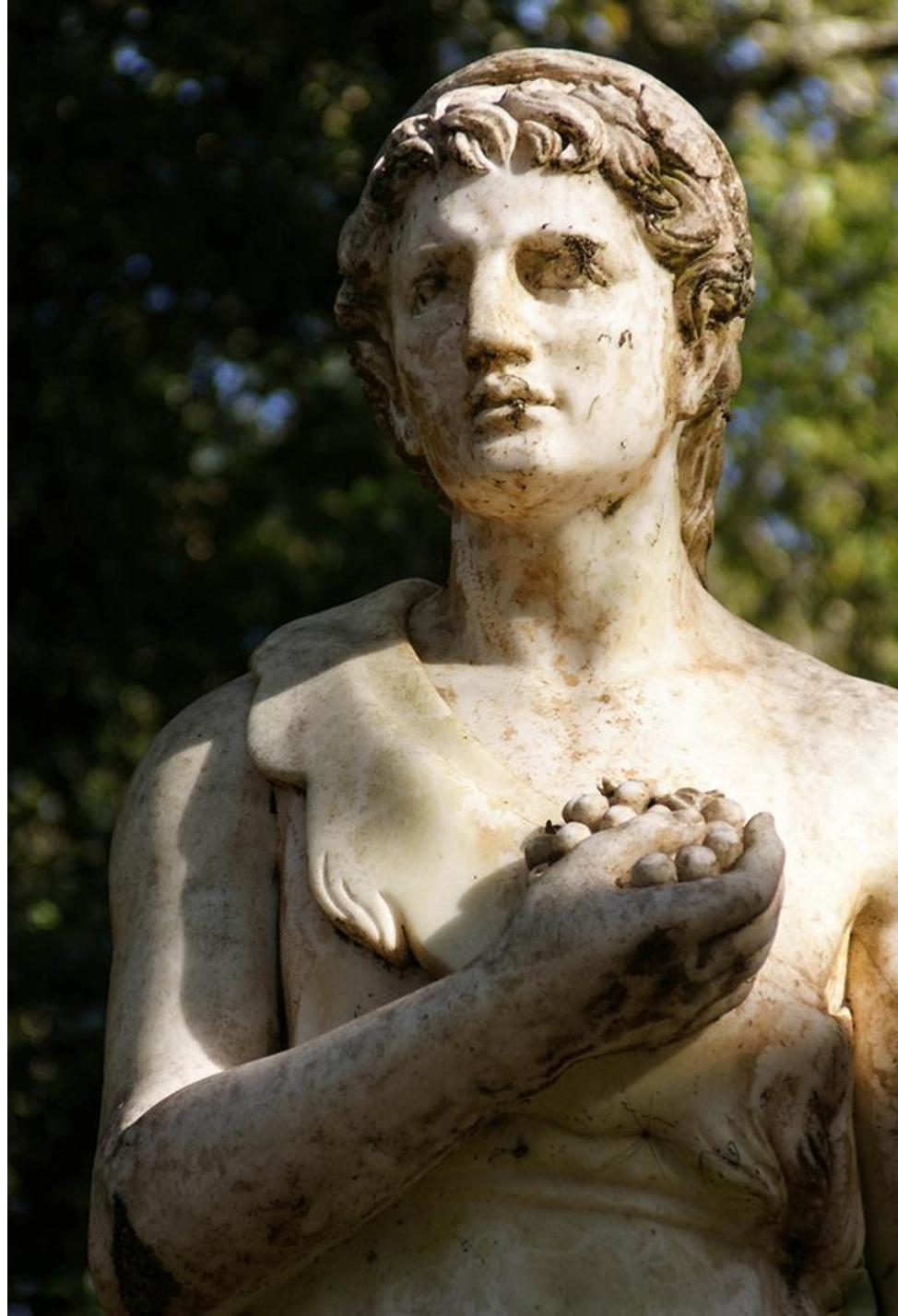
Ледяное вино — немецкое изобретение, которое представляет собой десертное вино, изготовленное из винограда, замороженного на лозе.



Стандартный бокал
сухого белого или
красного вина
содержит около 110
калорий. Чем слаще
вино, тем больше
калорий.



В древнем мире вино содействовало установлению контактов между народами и являлось средством торговли. К примеру, греки обменивали напиток на драгоценные металлы, а римляне — на рабов.



Свод законов Хаммурапи включает закон, который наказывает продавцов вина в случае мошенничества. По этому закону они должны быть утопленными в реке.



Существует правильный и неправильный способ держания бокала с вином. Необходимо держать бокал за ножку, а не за саму чашу, так как тепло вашей ладони будет нагревать напиток.



Правильное сочетание вина и еды образуют «синергию» вкуса, которую невозможно достичь при употреблении вина или еды по-отдельности.



Энолог — специалист по изготовлению вин, оценке почвы, воды и самого напитка.



Красное вино составляет 55% от продаж вина в ресторанах.



Европейские вина, как правило, называются в честь их географического расположения (например, Шассань-Монраше или Бордо), в то время как неевропейские вина (например, Пино-нуар, Мерло) названы в честь сорта



Женщины более восприимчивы к воздействию вина, чем мужчины. У прекрасного пола имеется меньше фермента в слизистой желудка, необходимого для эффективного метаболизма алкоголя.



Как правило, красное вино обладает более сильными антиоксидантными свойствами, нежели белое, и содержит ресвератрол, благодаря которому уменьшается риск развития сердечно-сосудистых заболеваний.



В большинстве случаев вино подаётся в бокале с изогнутыми краями, которые способствуют «удержанию» ароматов. Чем тоньше стекло и обод, тем лучше.



Винные сорта винограда занимают первое место среди мировых плодовых культур по площади посевных полей.



Кухня — худшее место для хранения вина. Как правило, на кухне довольно жарко. Холодильник также не является удовлетворительным для хранения напитков из-за чрезмерного холода.



Серая гниль в определённых случаях является доброкачественным грибком, благодаря которому изготавливаются элитные сладкие

Д



Когда археологи вскрыли могилу Тутанхамона в 1922 году, внутри они обнаружили кувшины с вином, на которых были указаны дата изготовления, имя винодела и пометки «очень хорошее вино».



«Штандарт войны и мира» (2600г.-2400 г. до н. э.)
— первая известная иллюстрация распития вина.



Оенофобия – боязнь вина.



Корк-тизер — это человек, который постоянно говорит о том, что он откроет бутылку вина, но никогда этого не делает.



Вино, которое кажется «водянистым» на вкус, считается «разбавленным». Оно могло быть сделано из винограда, который собирали во время проливного дождя.



Как правило, с возрастом красные вина теряют цвет, приобретая кирпично-красный оттенок. Белые вина приобретают золотисто-коричневые оттенки.



Одна тонна винограда — это 60 ящиков вина или 720 бутылок, т.е. одна бутылка вина содержит примерно 1 270 г винограда.



**Спасибо за
внимание!**

