

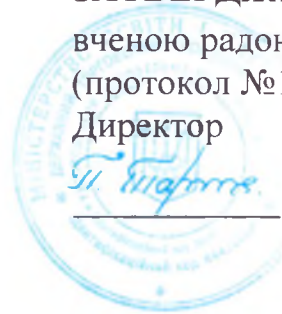
**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол №1 від 31 серпня 2023)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

ЕНОЛОГІЯ / OENOLOGY

**ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2023

Укладач: Павліш Л.О., канд. техн. наук, доцент

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі від 29.08.2023 р., протокол № 1.

Рецензент: Наталія Василюх, кандидат економічних наук, доцент

Вступ

Програма вибіркової дисципліни «Енологія» призначена для студентів УТЕІ ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Ресторанні технології».

Програму підготовлено відповідно до Стандарту вищої освіти зі зазначеної спеціальності та освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Енологія» є набуття здобувачем системи знань щодо властивостей виноградних вин, особливостей формування асортименту та якості, оцінювання та дегустування, маркування та розпізнавання.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Енологія» є формування розуміння основних термінів з енології, документації на сировину, вино та виноробну продукцію України, норм і правил ринку вина Європейського Союзу; набуття знань щодо класифікації вин в Україні та країнах світу, сортів винограду для одержання виноматеріалів, загальної технології виробництва різних типів вин, коньяку та бренді; опанування знань та набуття практичних навичок щодо характеристики вин і виноробної продукції, особливостей їх подавання і вживання, правил дегустації, організації роботи сомельє; формування вмінь та навичок щодо складання винної карти з урахуванням основних принципів еногастрономії.

Предметом вивчення дисципліни є властивості та асортимент виноградних вин, а також чинники, що їх формують.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ

знання:

- основ правознавства;
- товарознавства;
- основ фізики, хімії.

вміння:

- аналізувати нормативні документи;
- користуватися пошуковими та інформаційними базами даних.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Енологія», як вибіркова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за освітньо-професійною програмою:

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
Загальні компетентності за освітньою програмою		
K02.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	1
K04.	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	5

K05.	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	1-11
K14.	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.	1-11
Спеціальні компетентності за освітньою програмою		
K18.	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	1-11
K 26.	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	1-11
Програмні результати навчання за освітньою програмою		
ПР02.	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	1-11
ПР04.	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	1-11
ПР05.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	1-11
ПР06.	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	1-11
ПР11.	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	1-11

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ до курсу «Енологія».

Предмет, мета, завдання дисципліни. Основні терміни енології.

Історія вина та виноробства. Етапи розвитку виноробства. Еволюція тари та упаковки для вина.

Нормативна і законодавча база у сфері виноробства. Закон України «Про виноград та виноградне вино». Нормативна документація на сировину, вино та виноробну продукцію України. Норми і правила ринку вина та інших спиртних напоїв ЄС. Законодавчі акти України про використання захищених географічних позначень для продуктів вітчизняного виробництва.

Винна карта світу, найбільш відомі регіони виноробства в різних країнах світу.

Склад та властивості вина. Хімічний склад вина. Вплив окремих компонентів вина на здоров'я людини. Баланс вина та його складові.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-2, 5 Додатковий: 6,9, Інтернет-джерела: 18-22

Тема 2. Чинники формування якості та асортименту виноградних вин

Сировина як чинник якості виноградних вин. Історія розвитку виноградарства. Виноградарство на сучасному етапі розвитку. Хімічний склад винограду. Ампелографія.

Технологічна характеристика винних сортів винограду. Сорти винограду для одержання виноматеріалів для різних типів вина і коньяку. Міжнародні та регіональні сорти винограду. Автентичні сорти винограду. Винні раси дріжджів. Дріжджі для виробництва шампанського, ігристих вин, хересні дріжджі. Використання пліснявих грибів у виноробстві. Стадії розвитку виноградної лози. Оптимальні умови для вирощування винограду. Епідемії, хвороби та їх вплив на виноградну лозу. Теруар та апеласьйон. Вплив теруару на смак вина. Географічне розташування та кліматичні умови виноробних регіонів різних країн. Найкращі теруари України.

Загальна технологія виробництва столових виноградних вин. Особливості виробництва тихих виноградних вин «білим» та «червоним» способом. Вина сортові та купажні. Вина, що виготовлені методом вуглекислотної мацерації. Столові вина спеціального типу (бродіння на м'яззі із гребенями, використання винограду із підвищеною цукристістю, теплова обробка виноматеріалів, застосування спеціальних рас дріжджів).

Освітлення та стабілізація вин. Стадії розвитку вина: утворення, формування, дозрівання, старіння, відмирання (руйнування).

Класифікація виноградних вин: за сортом винограду, терміном витримки, кольором, ступенем зброджування, вмістом цукру і спирту. Особливості складу білих, рожевих і червоних столових вин. Основні характеристики вин: марочних, ординарних, витриманих, колекційних, контрольованих назв за походженням. Органічне, біодинамічне, натуральне вино.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 13

Додатковий: 19-24, 26-33

Інтернет-джерела: 18-22

Тема 3. Формування букету та смаку вина

Види та класифікація ароматів вина: первинні, вторинні, третинні; квіткові, фруктові, деревинні, димні і палені, тваринні, рослинні. Біохімічні перетворення на різних стадіях виготовлення вина. Речовини, що визначають особливості сортового аромату винограду. Технологічні прийоми збереження ароматичних речовин винограду. Етапи формування ароматів та букету вина. Типовість вин. Основні типи смаку вина: винний, виноградний, плодовий, медовий, смолистий, мaderний, хересний. Спеціальні терміни енології, які характеризують аромат, букет і смак різних типів вин. Портфель ароматів («Ніс вина»).

Технологічне значення букету вина. Вплив технологічних процесів на букет вина. Технологічні процеси дозрівання і витримки вина в бочках, які впливають на смак вина.

Сторонні запахи вина. Причини появи: внесення з виноградом, отримання на виноробному підприємстві. Запахи хімічної і біохімічної природи. Запахи, виявлені при захворюванні виноматеріалів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1,4

Додатковий: 6,10,12

Тема 4. Особливості технології кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин

Кріплені вина (міцні, десертні, лікерні, ординарні, марочні), міцні вина спеціального типу (Херес, Мадера, Портвейн, Марсала), десертні вина спеціального типу (Мускатель, Мускатні вина, Кагор, Токай, Херес), лікерні вина спеціального типу (Мускатні вина, Токай, Малага).

Сорти винограду, особливості технології виноматеріалів для міцних і десертних вин. Технологічні процеси міцних і десертних вин спеціального типу: портвейнізація, мадеризація, хересування. Прискорені способи портвейнізації.

Сировина для виготовлення ароматизованих вин (виноматеріали, спирт етиловий ректифікований, цукор кристалічний, лимонна кислота, колер, екстракти або настої рослинного походження).

Ароматизовані вина, вермути України, Молдови, Італії та інших країн світу.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1

Додатковий: 12

Інтернет-джерела: 18-22

Тема 5. Особливості технології ігристих і газованих вин

Класифікація та теоретичні основи технології вин, насичених діоксидом вуглецю. Вина, виготовлені «за шампанським способом» або «вина типу шампанського».

Історія створення шампанського (Франція, провінція Шампань). Сорти винограду та особливості отримання шампанських виноматеріалів. Класифікація шампанських вин. Традиційна технологія французького шампанського. Способи шампанізації: класичний пляшковий резервуарний спосіб (метод Шарма). Приготування тиражної суміші. Ігристі вина Італії (Просеко, Ламбруско) та інших країн світу.

Особливості технології ігристих та напівігристих вин Frizzante та Spumante.

Особливості технології газованого вина. Техніка сабражу - відкорковування пляшки ігристого вина ударом шаблі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1,4

Додатковий: 7-12

Інтернет-джерела: 18-22

Тема 7. Оформлення та зберігання пляшкових вин. Принципи складання винної карти.

Види пляшок та інші ємності для зберігання вина. Вплив форми пляшки на якість вина. Історія етикеток. Вимоги до інформації на етикетках. Закупорювальні матеріали та їхні властивості.

Принципи формування асортименту вина та спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Правила складання та оформлення винної карти. Підбір і розрахунок скляного посуду відповідно винної карти і концепції ресторану.

Винні шафи для зберігання різних типів вин. Винні льохи. Правила зберігання вин. Формування винних підвалів в ЗРГ, їх характеристика. Енотеки закладів ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1,4

Додатковий: 19-24, 26-33

Інтернет-джерела: 18-22

Тема 8. Вина світу

Основні виноробні регіони Франції: Бургундія, Бордо, Божоле, Шампань, Лангедок-Русійон, Прованс, Ельзас, Долина Луари і Мюскаде, Рона, Корсика та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Італії: П'ємонт, Барбареско, Бароло, Трентино, Верона, К'янти, Монтальчино та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Іспанії: Торо, Рібера-дель-Дуеро, Ріоха, Наварра, Каталонія, Андалусія та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Португалії: Байрада і Дан, Алентежу, Дору, Мадейра та найвідоміші вина цих регіонів.

Основні виноробні регіони Німеччини: Мозель, Рувер, Рейнгау, Баден і Вюртемберг та ін.

Основні виноробні регіони та найвідоміші вина Північної Америки: Каліфорнії (Долина Напа, Резерфорд, Оуквилл), Мексики. Виноробство у країнах Південної Америки: Бразилія, Чилі, Аргентина, Венесуела.

Виноробство у країнах Азії: Японія, Китай, Індія. Виноробство у країнах Африки: Південно-африканська республіка.

Основні виноробні регіони та найвідоміші вина Австралії: МаргаретРівер, Долина Баросса, Долина Іден, Долина Клер, Вікторія, Тасманія.

Основні виноробні регіони та найвідоміші вина Нової Зеландії: ХоксБей, Мартинборо, Марлборо, Центральний Отаго.

Виноробні регіони та найвідоміші вина інших країн Європи: Швейцарії, Австрії, Угорщини, Болгарії, Румунії, Греції.

Вина України. Закарпатські вина

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-2

Додатковий: 6,8-10,12

Інтернет-джерела: 18-22

Тема 9. Організація роботи сомельє

Професія сомельє, історія виникнення. Кваліфікаційні характеристики сомельє. Основні професійні терміни. Матеріально-технічне оснащення і організація роботи сомельє: винний посуд; необхідний інвентар та аксесуари (для досягнення та визначення температури вина та інших спиртних напоїв, подачі вина, відкорковування, охолодження, зберігання).

Призначення і види декантерів. Аксесуари для декантації вина. Правила презентації вин та спиртних напоїв.

Організація навчання професії сомельє. Найбільш відомі у світі школи з підготовки сомельє: The Wine & Spirit Education Trust (WSET, головний офіс у Лондоні), The Wine Academy of Spain (Іспанія), Byron P. Catechis МНСІМА (Швейцарська школа Байрона Катеші), Vendane Institute (Канада), центри навчання Court of Master Sommelier (Канада, США), Винна спілка Франції,

Society of Wine Educators (Франція), Італійська Асоціація Сомельє, Американська Асоціація Сомельє, Міжнародна винна академія (Італія).

Асоціації сомельє України. Відомі сомельєри України. Тренінги, дегустації, конкурси в Україні та різних країнах світу. Особливості роботи кавістів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 3-4

Додатковий: 6-12

Інтернет-джерела: 18-22

Тема 10. Дегустація вин та інших спиртних напоїв.

Наукові основи дегустації вин. Призначення дегустації. Різні види дегустації та системи оцінки вин. Правила дегустації вин та інших спиртних напоїв.

Особливості подавання різних типів вин та інших спиртних напоїв у закладах ресторанного господарства. Смаки вина (чистий, складний, гармонійний, плодовий, мадерний, хересний, медовий, квітковий та ін.). «Хвороби», вади, недоліки вина. Уміння описувати смакові характеристики вин та винних напоїв. Терміни для визначення характеристик вина відповідно до дотримання технологічних параметрів виробництва. Вплив форми та об'єму келиха на органолептичні характеристики вин.

Правила декантації та порядок проведення дегустації столових вин. Оцінювання ігристих і газованих вин. Особливості оцінювання кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин.

Правила і порядок проведення дегустації бренді, коньяку, грапи, кальвадосу.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 3

Додатковий: 6,8,11

Інтернет-ресурси: 18-22

Тема 11. Поняття та основні принципи еногастрономії

Основні принципи еногастрономії. Класичні правила поєднання вина зі стравами. Забороняючий принцип: перелік основних продуктів, які негативно впливають на смакові сприйняття вин. Використання принципів м'якості і жорсткості, поєднання "кольоровості" страв та вин. Застосування соусного принципу під час вибору вина. Принцип регіональності страв та вин. Принципи вертикального та горизонтального поєднання страв та вина.

Особливості поєднання зі стравами столових, кріплених, ігристих та ароматизованих вин. Основні принципи поєднання сирів і вина з метою підвищення смакових властивостей цих продуктів. Особливості поєднання аперитивів із стравами. Гастрономічні поєднання дижестивів у меню. Нетрадиційні поєднання вин із стравами.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1

Додатковий: 9,11

Інтернет-джерела: 18-22

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 592 с.
2. Гель І.М. Історія розвитку виноградарства: навчальний посібник для студентів спеціальності «Садівництво і виноградарство». Львів, 2016. 246 с.
3. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин. Київ: Виноград. Вино, 2009.
4. Іваненко А.В., Тенюх К.М. Виноград. Вино та інші перетворення: навч. посіб. Одеса, Астропринт, 2007.
5. Про виноград та виноградне вино: Закон України № 2662-IV від 16 червня 2005 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15>.

Додатковий

6. RibereauGayon Pascal Handbook of enology / Pascal RibereauGayon, Denis Dubourdieu, Bernard Doneche. John Wiley & Sons Ltd, 2005.
7. Білько М. В. Обґрунтування методу шампанізації при виробництві сортових ігристих рожевих вин. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2017. Т. 23, № 5(2). С. 162-168.
8. Винний гід України 2019. Довідник. Харків: ТОВ «Видавництво Віват», 2019. 192 с
9. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія за наук. ред. Д.І. Басюк. Колектив авторів: О.П. Вітряк, Л.В. Ткаченко, Т.О. Марцин та ін. - Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 312 с.
10. Ізабель Лежерон. Натуральне вино//переклад з англ.. Х.Демидюк. Львів: Видавництво Старого Лева, 2019. 223 с.
11. Попова В.М. Подорож у світ дегустації. Науково-популярне видання. Київ: ТОВ «Світ Успіху», 2011. 153 с.
12. Шиян П.Л. Алкогольні напої - досвід поколінь (технологія, обладнання, рецептури): монографія / П.Л. Шиян, В.В. Сосницький. Київ: Інтерсервіс, 2017. 336 с.

Інтернет-ресурси

18. Sparkling Handbook - Scott Laboratories, Ltd., 20182019. URL: <https://scottlab.com/content/files/Documents/Handbooks/SparklingHandbook1819.pdf>
19. Wine Enthusiast | We Bring Wine to Life. Wine Enthusiast. URL: <https://www.wineenthusiast.com/>.
20. Асоціація сомельє України. URL: <http://www.sommelier.ua>
21. Журнал «Drinks+. Gastronomy and Wine Portal». URL: <https://drinks.ua/>
22. Журнали «Напої. Технології та інновації», «Садівництво і виноградарство». URL: <http://techdrinks.info/>