

Костадинка Иванова

СОМЕЛИЕРСТВО

Гл. ас. Костадинка Иванова

СОМЕЛИЕРСТВО

2012

Издательство “Наука и икономика“
Икономически университет - Варна

Тази книга или части от нея не могат да бъдат размножавани, разпространявани по електронен път и копирани без писменото разрешение на издателя.

© Костадинка Димитрова Иванова, автор, 2012.

© Издателство “Наука и икономика”, 2012.

ISBN 978-954-21-0611-1

Съдържание

Предговор	7
I. Сомелиерството и професията сомелиер – същност, роля и история	11
1. Същност и роля на сомелиерството и професията сомелиер	11
2. Задължения, качества, познания и умения на сомелиера	14
3. Принадлежности на сомелиера	16
II. Същност и история на виното	21
1. Същност и характеристики на напитката вино	21
2. История на виното	26
2.1. Обща история	26
2.2. История на виното в България	33
III. Сортове грозде и микроклимат	41
1. Бели сортове грозде	43
2. Червени сортове грозде	53
3. Микроклимат – същност и значение	60
IV. Винопроизводство	64
1. Производство на бяло вино	64
2. Производство на розе	67
3. Производство на червено вино	67
4. Производство на шампанско и пенливо вино	69
5. Производство на десертни и ликьорни вина	71
V. География на виното	73
1. Стар свят	73
1.1. България	73
1.2. Франция	82
1.3. Германия, Австрия и Унгария	90
1.4. Италия	94
1.5. Испания и Португалия	97
1.6. Гърция	101

2. Нов свят.....	103
2.1. САЩ.....	103
2.2. Австралия	104
2.3. Нова Зеландия	105
2.4. Южна Африка.....	105
2.5. Аржентина	107
2.6. Чили.....	107
VI. Декантиране, дегустация и сервиране	109
1. Декантиране на вино.....	109
2. Дегустация на вино.....	111
3. Сервиране на вино	115
4. Винен лист	118
VII. Съчетание на вино с храна	120
1. Основни принципи.....	120
2. Съчетание на различни видове вина с ястия.....	123
3. Съчетание на различни видове ястия с вина.....	127
VIII. Спиртни напитки и пури	133
1. Производство на спиртни напитки.....	133
2. Производство и предлагане на пури	142
Използвана литература	149