

### III t „Barmaństwo” – M. Biesiadecka

Temat: Rodzaje i podział win.

Winem nazywa się napój alkoholowy zawierający od 9 do 18% (wzmocnione mają jednak powyżej 18%) objętości etanolu. Otrzymuje się je w wyniku fermentacji [winogron](#), moszczu winogronowego (wino gronowe) lub owoców, ewentualnie moszczu owocowego (wino owocowe). Zawiera ono oprócz wspomnianego etanolu - ponad 80% wody, a także [cukier](#), [aromaty](#) i kwasy organiczne. Szczególnie istotne są aromaty i kwasy organiczne, które mają znaczący wpływ na bukiet smakowo-zapachowy. Ocenie podlega nie tylko bukiet warunkujący wrażenia smakowe, ale także barwa i klarowność. W zależności od aromatu, barwy i szczepu winogron można wyróżnić kilka rodzajów win. Główne szczepy winogron to Riesling, Pinot Noir, Cabernet i Chardonnay.

Wina mogą być klasyfikowane również pod względem barwy, zawartości alkoholu, zawartości dwutlenku węgla, a także ze względu na zawartość cukru. Aby ułatwić [dobór wina](#) musimy poznać poniższe klasyfikacje. Ze względu na *barwę* wina dzielimy na:

- białe - barwa od jasnożółtej lub zielonkawej do brązowej
- różowe - barwa od różowej do jasnoczerwonej
- [czerwone](#) - barwa od jasnoczerwonej do ciemnowiśniowej

Drugi ważny podział win dotyczy *zawartości alkoholu*. W zależności od procentowej zawartości etanolu (alkoholu) można wyróżnić wina:

- słabe - do 10%
- średnio mocne - 10-14%
- mocne - 14-18%
- wzmocnione - od 18%. Wina wzmocnione są często określane także mianem alkoholizowanych. Przykładowe wina wmacniane: madera, malaga, porto i sherry

Trzecim z wymienionych wyżej kryteriów jest *zawartość dwutlenku węgla*. W tym kryterium wyróżniamy wina:

- spokojne
- półmusujące
- półmusujące gazowane
- musujące gazowane

Wina pod względem *zawartości cukru* dzielimy na:

- wytrawne - o zawartości cukru do 1,5% (10 g/l)
- półwytrawne - o zawartości cukru od 2 do 4% (10-30 g/l)
- półsłodkie - o zawartości cukru od 4,5 do 7,5% (30-60 g/l)
- słodkie - o zawartości cukru od 8 do 16% (60-150 g/l)
- bardzo słodkie - o zawartości cukru powyżej 16% (powyżej 150 g/l)

Proszę o przepisanie treści do zeszytu, sfotografowanie i przesłanie mi na e-mail [mbiesiadecka@wp.pl](mailto:mbiesiadecka@wp.pl) termin do 03 kwietnia

Pozdrawiam całą klasę bardzo serdecznie i życze wytrwałości w tym trudnym czasie . Magdalena Biesiadecka