Уже с давних времён непременным атрибутом праздничного стола были **алкогольные напитки.** Были эпохи и страны, где алкоголем злоупотребляли в такой мере, что это выходило за рамки пристойности. Так, например, в средневековой Германии немногих непьющих принимали за иностранцев.

Хотя алкоголь и вызывает беспечное, весёлое настроение и снимает на какое-то время нервное напряжение, нельзя забывать о его огромной разрушительной силе и о тех последствиях физического и нравственного характера, к которым ведёт излишнее его употребление. Сопротивляемость организма алкоголю сугубо индивидуальна. Дисциплинированный человек, зная свои возможности, умеет держаться в рамках, не пьёт больше своей нормы.

**О ВИНЕ**

**Классификация.**

Как уже нетрудно догадаться, по цвету вина делятся на белые (от светло-соломенного до тёмно-янтарного), красные (от светло-красного до тёмно-гранатового) и розовые (от розового до светло-красного). В зависимости от технологии они бывают столовые, креплёные, ароматизированные и игристые.

По срокам выдержки различают ординарные (до 2 лет), марочные (до 6 лет) и коллекционные (более 6 лет, из которых не менее 6 – в бутылке) вина. Бутылки оформляют этикеткой, иногда рекламной контрэтикеткой (с обратной стороны), на которой, например, приводят рецепты коктейлей, и кольереткой (на горлышке). На последней указывают срок выдержки или дату сбора урожая винограда.

***Столовые вина.***

Эти вина бывают сухие и полусладкие, белые, розовые и красные, марочные и ординарные. Они отличаются умеренным содержанием спирта - от 9 до 14% об. (объёмный процент равен градусу). Исключение составляют армянские вина, где допускается 16% об. Полусладкие вина бывают только одинарные, по цвету – белые и красные, реже розовые.

Сухие вина содержат не более 0,3 % сахара, у них освежающий кисловатый вкус. Красные от белых отличаются большей экстрактивностью (терпкостью). Полусладкие содержат от 3 до 8% сахара, у них сладко-кислый вкус.

**Подача.**

*Белые* («Цинандали», «Эчмиадзин», «Рислинг», «Алиготе» и др.) подают охлаждёнными от +8 до +14оС, наливают в рейнвейную или цветную рюмку объёмом 100 мл. Эти вина предлагают: к горячим рыбным блюдам; к блюдам из белого мяса птицы; к закускам и салатам, заправленным майонезом; к закускам из морепродуктов или с добавлением их; к блюдам из спаржи, кабачков, цветной капусты. Предлагают эти вина также в том случае, когда гость отказывается от крепких напитков.

*Красные* («Саперави», «Изабелла», «Негру де Пуркарь», «Каберне» и др.) летом подают при температуре от +18 до +24оС, зимой подогревают до +36оС, наливают в лафитную рюмку объёмом 125 мл. Эти вина предлагают: к горячим мясным жирным и острым блюдам, к блюдам из тёмного мяса птицы и дичи; к мясной гастрономии; к блюдам и закускам из стручкового перца, баклажанов, зелёного горошка.

***Креплёные вина.***

В зависимости от содержания спирта и сахара креплёные вина подразделяются на крепкие и десертные (сладкие, полусладкие и ликёрные).

В крепких винах (портвейне, хересе, мадере, марсале) спирта 17-20% об., сахара 3-14%. Каждый из четырёх видов напитка готовят по особой технологии из винограда определённых сортов. Отсюда – своеобразный вкус и аромат.

**Портвейн.** Родина этого вина – Португалия, названием же своим оно обязано месту производства – городу Порто (Опорто). Особенность технологии заключается в том, что в процессе производства вино нагревают (без доступа воздуха), а затем охлаждают и фильтруют. Для портвейна характерен фруктовый аромат, по цвету напиток бывает белый, розовый и красный, по сроку выдержки и качеству – марочный и одинарный.

У нас в стране выпускают портвейн и подобные ему вина во многих винодельческих районах. Среди известных марок можно назвать, например, «Крымский», «Сурож», «Ливадию», «Саамо», «Карданахи», «Айгешат», «Акстафк», «Кизляр», «Дербент», «Агдам», «Фрумос», «Щербет», «33», «777».

**Мадера.** Названо это вино в честь португальского острова Мадейра. По сроку выдержки и качеству мадера бывает марочным и ординарным вином. Его отличают высокая крепость (18-20% об.), малая сахаристость (1,5-7%) и специфический аромат, похожий на запах коленного грецкого ореха.

Лучшие марки («Массандра», «Коктебель») вырабатывают в Крыму, и они не раз завоёвывали на международных выставках золотые и серебряные медали. Менее известны такие марки, как, например, «Ошакан», «Сахру», «Чуйское», «Бухарское».

**Херес.** Имя этому вину дал испанский город Херес-де-ля-Фронтера, что в южной провинции Андалузия.

По цвету херес напоминает янтарь, ароматом же своим – запах корки ржаного хлеба.

Херес выпускают марочный и ординарный, сухой (12-16% об. спирта, 1% сахара) и крепкий (соответственно 18-20% и 0,2-9%). Среди лучших марок – «Атарак», «Янтарь», «Яловеки».

**Марсала.** Это вино издавна вырабатывали на итальянском острове Сицилия, лучшие марки – в районе города Марсала. Для получения марсалы используют белое сухое вино, уваренное на открытом огне сусло и старый виноградный спирт. По цвету напиток напоминает крепкий чай, спирта содержит 19% об., сахара – 7%. Марсалу выпускают в Туркмении и Узбекистане.

**Подача.**

Крепкие и креплёные вина обычно подают к неострым холодным (колбасе, ветчине, буженине, сардинам) и горячим (грибам в сметане и т.д.) закускам, а так же к рыбным блюдам. Херес может играть роль аперитива. Температура подачи вин – 18-24оС, наливают их в мадерные рюмки объёмом 75 мл.

***Полусладкие вина.***

По цвету эти вина бывают белые, розовые и красные, по сроку выдержки и качеству – ординарные и марочные, спирта содержат 14-16% об., сахара – 5-12%. Среди наиболее известных можно назвать такие как «Лидия», «Шато-Икем», «Лиманское».

Предлагать эти напитки можно к салатам из морепродуктов (крабов, креветок, кальмаров и т.д.), заправленным майонезом; к паштетам; к изделиям из птицы и дичи; к горячим блюдам из овощей (кабачков, цветной капусты и др.). Температура подачи – комнатная, наливают вина в мадерные рюмки ёмкостью 75 мл.

**Десертные вина** – по содержанию спирта и сахара делятся на сладкие (14-17% об., 16-20%) и ликёрные (12-17% об., 21-35%). Среди первых можно назвать такие как «Чёрный лекорь», «Чёрные глаза», «Улыбка», «Гратиешты», «Фрага», «Бастардо Массандра», «Миль», среди вторых – «Солхино», «Алеатико», «Кюрдамир».

Эти вина обычно предлагают к сладким блюдам, мороженому, фруктам, кондитерским изделиям. Температура подачи – комнатная, наливают напитки в мадерные рюмки.

**Мускат.** Вина данного типа получают из винограда мускатных сортов. Они бывают сладкие и ликёрные, обладают тонким ароматом с оттенком запаха мёда, цитрусовых и т.д.

Признанные во всём мире сорте муската белого, розового и красного вырабатывают в Крыму.

**Кагор.** Своим названием вино обязано французскому городу Кагор. Напиток отличается густым тёмно-красным цветом, оригинальным вкусом и ароматом. По сроку выдержки и качеству кагор бывает марочным и ординарным. В молдавском вине «Чумай», например, чувствуется вкус шоколада, ванили, аромат чёрной смородины. Оно не раз завоёвывало золотые и серебряные медали на международных выставках.

**Токай.** Вина этого типа получили своё название от населённого пункта Токай в Венгрии, где с XV столетия их вырабатывают из винограда сортов «Фурминт» и «Гар левелю». Аналогичные напитки – сладкие и ликёрные, например, «Пипо-гри Ай-Даниль» - производят в Крыму. По цвету они напоминают чай и обладают тончайшим ароматом.

**Малага.** Его родина – юг Испании, район города Малаги. Изготовляют вино так: зрелый завяленный виноград отделяют от гребней, раздавливают и прессуют. Самотёк и сусло первого давления оставляют на 3-4 месяца, затем переливают. Полученный напиток служит основой для малаги.

Сусло второго и третьего давления идёт на производство арропы, т.е. уваренного до одной трети своего объёма сока. Арропу добавляют в разных пропорциях в ранее полученное вино, получая тем самым малагу различных сортов.

У нас его вырабатывают в Узбекистане, Армении и Туркмении. Последний считается лучшим. Во вкусе вина чувствуется тон карамели и тонкая приятная горчинка, цвет его тёмный (до коричневого). Малага содержит 16% об. спирта и 20-30% сахара.

**Вермут.** Это вино относится к ароматизированным. Немецкое слово «вермут» означает полынь.

По цвету вермут бывает белый, розовый и красный, по сроку выдержки и качеству ординарный. Крепкий содержит спирта 16-18 об., сахара 6-10%; десертный – по 16% того и другого. Вкус у напитков мягкий, с быстро проходящей горечью, в аромате ощущается многообразие компонентов.

У нас, помимо вермута, вырабатываются такие ароматизированные вина, как «Горный цветок», «Букет Молдавии», «Утренняя роса», «Осень», «Романица».

Вермут можно предлагать в качестве аперитива, а так же к не острым мясным закускам, овощным салатам с пряной зеленью. Температура подачи вина комнатная, наливают его в мадерные рюмки.

***Игристые вина.***

Игристыми называют вина, насыщенные углекислым газом (путём вторичного брожения), который в плотно укупоренной бутылке находится под давлением до 5 атмосфер. Налитый в бокал напиток пенится, снизу вверх поднимаются пузырьки газа, т.е. он как бы «играет» – отсюда и его название. Для приготовления игристых вин («Советского шампанского», «Цимлянского», «Севастопольского», «Донского» и др.) используют специальные сорта высококачественного винограда, такие, как «Пино белый», «Пино чёрный», «Шардоне», «Плечистык краснотоп» и т.д.

Шипучие вина, как ошибочно считают некоторые, к игристым не относятся, ибо получают их подобно газированной воде, т.е. путём сатурирования. Изготовляют эти напитки из лёгких столовых или плодово-ягодных вин. Углекислый газ с вином связан непрочно, поэтому после разлива напитка в бокалы газ очень быстро улетучивается, и вино приобретает резкий вкус.

**Подача.**

Шампанское подают охлаждённым или в ведёрке со льдом, наливают в специальный бокал. По срокам выдержки различают: обычное (1 месяц), выдержанное (3 года), а также «Золотое» (не менее 6 месяцев в резервуаре). В зависимости от содержания сахара шампанское бывает: брют (без сахара или не более 1 г на 100 мл), сухое (3 г), полусухое, в том числе «Золотое» (5 г), полусладкое (8 г) и сладкое (10 г на 100 мл). Спирта в вине – 10,5-12,5 % об.

Шампанское можно подавать к обеду и ужину, а также самостоятельно. В последнем случае гостям предлагают фрукты, жареные орешки, мороженое, сыр, кондитерские изделия. Во время обеда или ужина шампанское неплохо сочетается с жареной птицей или дичью, десертом. В начале трапезы подают вино с наименьшим содержанием сахара, в конце – полусладкое и сладкое.

**О КОКТЕЙЛЯХ**

Самая распространённая и в то же время удобная форма встречи – это коктейльный вечер. Для коктейлей должны быть запасены все необходимые принадлежности: смеситель, сифон и мензурка. Смеситель можно заменить какой-нибудь плотно закрывающейся посудой, например термосом. Для приготовления коктейлей также необходим лёд.

Коктейли готовят из нескольких марок вин и крепких напитков. В последнее время у нас получили распространение молочные и яичные коктейли из соков. Хотя есть множество рецептов коктейлей, каждый сожжет экспериментировать и сам. Коктейли пьют через соломинку.

**О ПИВЕ**

Пиво – весьма распространённый напиток. Уже семь тысяч лет назад древние вавилоняне готовили пиво. Несмотря на то, что родиной пива были страны горячего солнца, оно не выдерживает долгого воздействия прямых солнечных лучей и очень требовательно к температуре. При резкой смене температуры пиво мутнеет и теряет свой вкус. Пиво подаётся к столу в бутылках при температуре 8-10оС. Только светлое пиво можно наливать в графины или закрытые кувшины. В последних подают на стол и пиво домашнего приготовления. Открывая бутылку, стараются делать это беззвучно и не дают пиву перелиться через край. Для этого пивные бокалы держат наклоненными к бутылке. Пивной бокал держат всей рукой. Пивными бокалами никогда не чокаются. Если пьют за чьё-либо здоровье – поднимают бокал, сопровождая это движение кивком головы.

**КАК НАПОЛНЯТЬ РЮМКИ**

Бутылку держат всей рукой, примерно на уровне этикетки, так, чтобы указательный палец находился на горлышке. Наливая вино, стараются не наклонять резко сосуд, чтобы не разболтать возможный осадок. Когда льют, стараются, чтобы горлышко бутылки не упиралось в край рюмки. Поднимая бутылку, нужно немного повернуть её, чтобы вино не капнуло на скатерть.

Напитки наливают через правое плечо сидящего. Если к следующему гостю нельзя подойти справа, ему наливают левой рукой, а его соседу – правой. Из полной бутылки сначала наливают немного вина в свою рюмку. Раньше это служило доказательством того, что у хозяина нет намерений отравить гостя. В наше время таким образом предотвращают попадания кусочков пробки в рюмку гостя.

Хозяин стола, налив первую каплю себе, сначала наполняет рюмки дам, затем – мужчин. Можно наливать и по очереди, в последнюю очередь - себе.

*Вином или водкой наполняют от 3/4 до 4/5 рюмки.* Рюмка при этом стоит на столе. Только высокий узкий бокал для шампанского берут в руки. Если вы обслуживаете себя сами, возьмите бокал в левую руку, а правой налейте вина. Бокал держат за ножку большим, указательным и средним пальцами, причём безымянный и мизинец упираются в основание бокала. *Вино наливают лишь тогда, когда рюмка пуста.* Наливать вино в недопитую рюмку оскорбительно, т.к. гость может усмотреть в этом принуждение. Задержавшегося гостя можно лишь мягко попросить допить рюмку, но не в коем случае не настаивать и не упрашивать. Если вы не хотите, чтобы вам наливали вина, можно сказать: «Спасибо, мне достаточно». Отказ не нужно подтверждать, прикрывая рукой бокал. В этом случае самое правильное – не допивать напитка. Рюмку гостя, на время вставшего из-за стола, не наполняют.

Мужчина, поинтересовавшись тем, что пьёт дама, сидящая рядом, заботится о том, чтобы её бокал был наполнен. На семейных вечерах напитками ведает хозяин, он же наполняет бокалы. Если же вино (обычно домашнее) подано в графине или в кувшине, из них может наливать и сам гость. До сих пор не было принято, чтобы женщина в обществе мужчин сама наливала себе вино. Если сосед невнимателен к ней, она может попросить его наполнить её рюмку.

**Список используемой литературы:**

1. **Ийна Аасамаа «Как себя вести» издание шестое 1979 год.**
2. **С.П. Дроздов «Кубанские кулинары советуют» 1997 год.**

**ГОУ КК «Ейский Медицинский Колледж»**

***РЕФЕРАТ***

***ПО ЭТИКЕ И ЭСТЕТИКЕ НА ТЕМУ:***

***«Спиртные напитки»***

**Подготовил: студент 201 группы**

**Моисеенко Федосей.**

**2003 год**