

# Виноделие как искусство





**ВИНОДЕЛИЕ** - это трудоемкий технологический процесс изготовления вина из винограда. Любого винодела можно назвать художником, ведь он не просто создает вино, он рисует - рисует букет. Чтобы потом его напитком, как и картиной, нарисованной художником, насладились. Но если картиной мы наслаждаемся визуально, то в вине мы наслаждаемся вкусом и запахом.

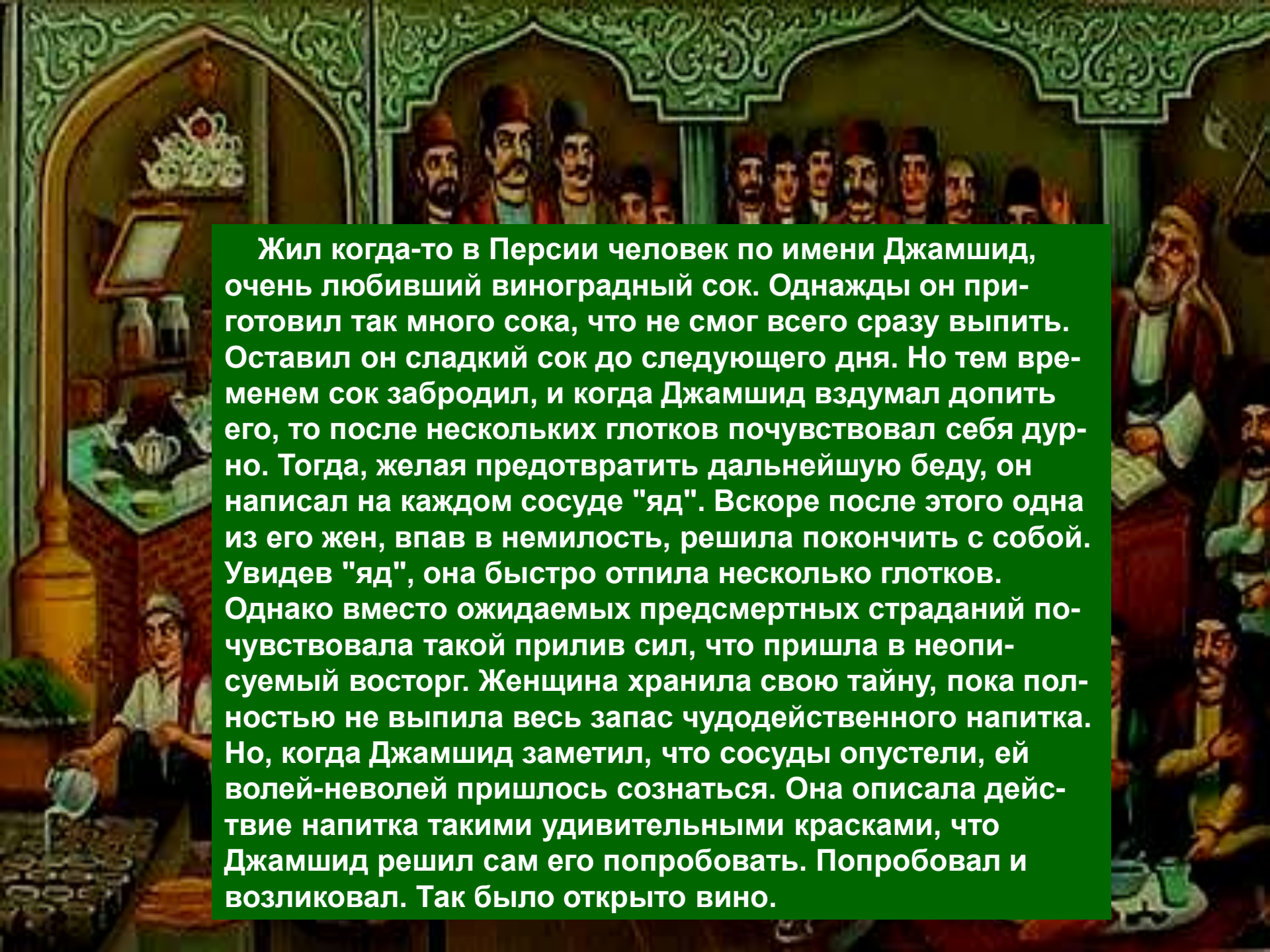






## НЕМНОГО ИСТОРИИ...

Вряд ли есть растение, о котором слагалось бы так много легенд, как о виноградной лозе, и напиток, который так прочно и повсеместно вошел бы в мифы и сказания, как виноградное вино. О том, как впервые было приготовлено вино, рассказывает известная персидская легенда



Жил когда-то в Персии человек по имени Джамшид, очень любивший виноградный сок. Однажды он приготовил так много сока, что не смог всего сразу выпить. Оставил он сладкий сок до следующего дня. Но тем временем сок забродил, и когда Джамшид вздумал допить его, то после нескольких глотков почувствовал себя дурно. Тогда, желая предотвратить дальнейшую беду, он написал на каждом сосуде "яд". Вскоре после этого одна из его жен, впад в немилость, решила покончить с собой. Увидев "яд", она быстро отпила несколько глотков. Однако вместо ожидаемых предсмертных страданий почувствовала такой прилив сил, что пришла в неописуемый восторг. Женщина хранила свою тайну, пока полностью не выпила весь запас чудодейственного напитка. Но, когда Джамшид заметил, что сосуды опустели, ей волей-неволей пришлось сознаться. Она описала действие напитка такими удивительными красками, что Джамшид решил сам его попробовать. Попробовал и возликовал. Так было открыто вино.



\* Самые древние следы, свидетельствующие о виноделии и культивировании виноградной лозы были найдены на берегах Каспийского моря и в Восточной Турции. Но всерьез виноделием стали заниматься древние египтяне, после них древние римляне, в эту эпоху вино получило повсеместное распространение.



\*\* В гробнице Тутанхамона, которую открыли в 1922 году, найдены бутылки с вином, этикетки которых были настолько подробны, что удовлетворили бы самых придирчивых экспертов 21 века. На них обозначены год изготовления напитка, имя винодела и даже характеристика: «очень хорошее вино».

\*\*\* Вино постоянно упоминается в Библии, только в книге Ионы нет упоминаний о вине или винограде. Сам святой Павел в одном из своих посланий советовал Тимофею поправить здоровье вином.

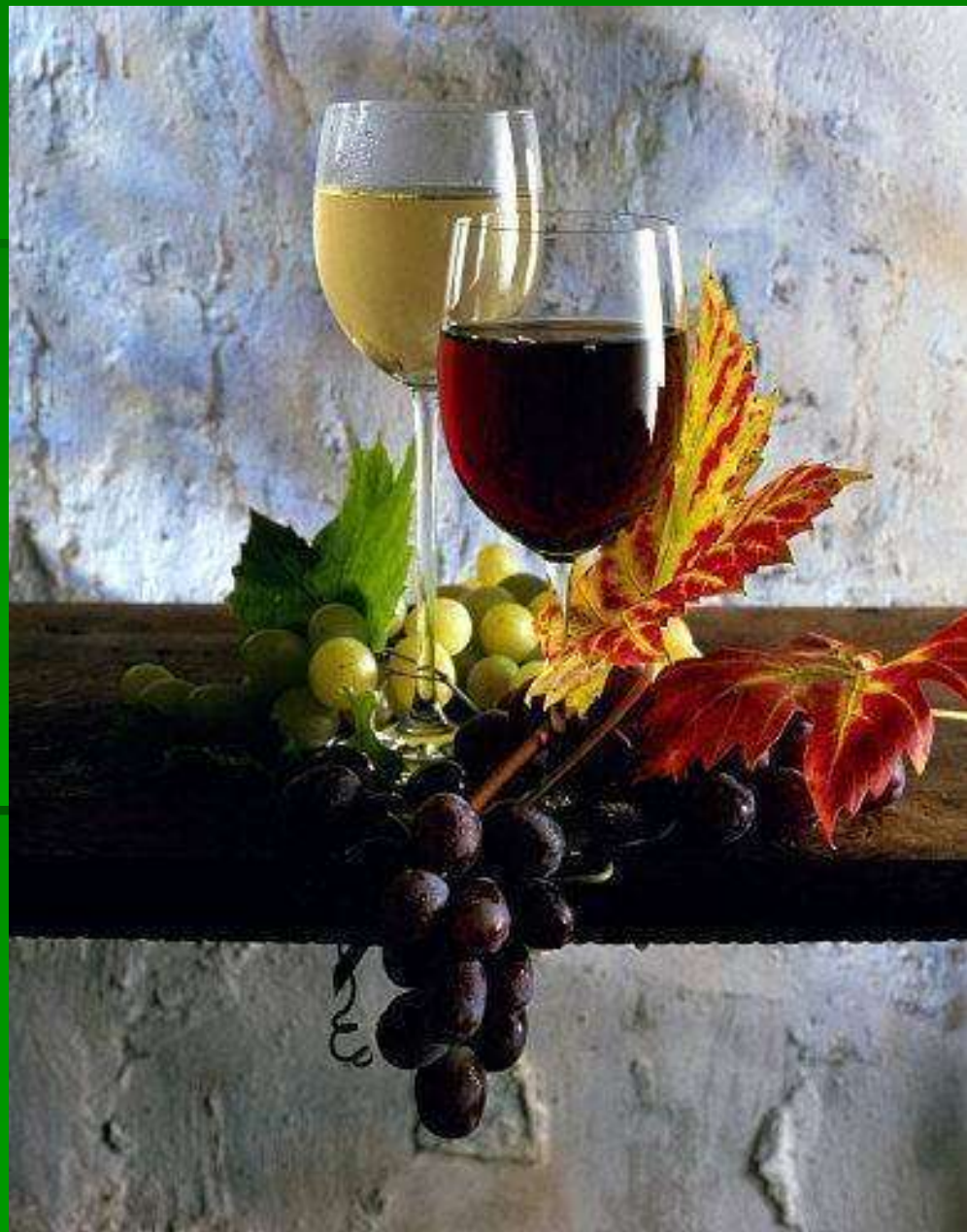


## О ПОЛЬЗЕ ВИНОГРАДНОГО ВИНА

Врачи Египетского государства, Персии, древней Греции считали вино лечебным средством. Римские легионеры использовали вино как антисептик. Во время своих военных походов они добавляли вино в воду, обеззараживая ее от болезнетворных микроорганизмов.

Даже Гиппократ считал вино универсальным лекарством, обладающим жаропонижающими, мочегонными, общеукрепляющими и антисептическими свойствами.

В виноградном вине обнаружено более 350 химических соединений, представляющих разные классы: — углеводы, кислоты, азотистые, минеральные и другие вещества, оказывающие разнообразное действие на организм человека.



В официальной медицине винолечение получило название «энотерапия», так как вино можно считать не только напитком бодрости и радости, но и лекарством.

Энотерапия стала самостоятельным направлением в медицине во Франции, где-то в XVIII столетии, но о целебных свойствах вина люди знали уже тысячи лет. Современной медициной установлено, что умеренное потребление легких сухих и особенно красных вин снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний на 25-45%, а риск инсульта - на 50 %.

Красное вино способно убивать палочку Коха, холерную палочку, выводит радионуклиды, укрепляет стенки сосудов, препятствует отложению

холестерина на стенках сосудов, усиливает сгорание жира в организме и т.д.

Белое вино улучшает работу желудка, особенно при пониженной кислотности, защищает от болезни Альцгеймера, повышает плотность костей, оказывает содействие лучшему усвоению кальция, улучшает состояние легких, полезно при диарее и метеоризме и т.д.







Кавказскую кухню невозможно представить без вина. Вино на Кавказе - это не просто напиток, это важная часть трапезы. Красное вино на Кавказе считается источником здоровья и долголетия. Кавказское вино является эталоном глубины и сложности: оно обладает удивительно ярким вкусом и насыщенным букетом, которые не спутать ни с чем.



**ПРОФЕССИЯ ВИНОДЕЛА** всегда была окружена ореолом таинственности: виноград, который загадочным образом превращается в ароматный божественный напиток, полумрак коньячных хранилищ, дубовые бочки, затянутые паутиной...

Технолог-винодел — разносторонний специалист. Он и ученый, и инженер, и изобретатель, и маркетолог, и управленец. Настоящему виноделу надо обладать способностью чувствовать мельчайшие оттенки вкуса и феноменальным умением слышать запахи. Профессионал, уловив аромат налитого в бокал вина, запросто расскажет, из каких сортов винограда оно было сделано.

Профессия винодела сложная и ответственная. Ведь винодел должен отлично знать не только теорию своей работы, но и быть отличным практиком.

**Технологией  
созревания  
винограда**

**Технологией  
сбора винограда**

**Поиском почвы  
под плантации**

**Обеспечением  
технологического  
процесса  
производства**

**Чем занимается  
ВИНОДЕЛ ?**

**Оптимизацией  
технологии  
производства**

**Оценкой  
качества  
виноматериалов**

**Купажированием,  
разработка  
новых марок вин**

**Дегустацией**





# Как стать виноделом?

Искусству  
виноделия и  
пивоварения на  
нашем факультете  
обучают  
высококвалифициро-  
ванные специалисты  
кафедры технологии,  
машин и  
оборудования  
пищевых  
производств.

Кафедра,  
расположена в  
учебно-лабораторном  
корпусе, в котором  
находятся  
химическая,  
микробиологическая,  
научно-  
исследовательская  
лаборатории и  
дегустационный зал.







**Заведующий кафедрой доктор технических наук, доцент,  
автор более 100 научных работ, 1 монографии, 2 патентов на  
изобретение, 8 патентов на полезную модель  
Сиюхов Хазрет Русланович**

Кафедра оснащена необходимым оборудованием для проведения лабораторных, практических, и научно-исследовательских работ.



Имеется лаборатория органолептического анализа, где проводятся учебные дегустации.



По общепрофессиональным и специальным дисциплинам часть практических занятий проводится в компьютерных классах, с использованием специализированных компьютерных программ.





**На кафедре работают доктора и кандидаты технических наук, обеспечивающие высокий уровень подготовки выпускаемых специалистов.**



**Кафедра** уделяет большое внимание качеству подготовки специалистов. Студенты проходят учебные и производственные практики в лабораториях университета и на ведущих предприятиях бродильной промышленности.





**В лабораториях** ведутся научно-исследовательские работы, в том числе и по хоздоговорам. Научные направления кафедры охватывают широкий спектр исследований. Преподавателями кафедры проводятся исследования в области тепло-массообменных процессов переработки сельскохозяйственного сырья, совершенствования технологии очистки пищевого спирта от сивушных масел, совершенствования технологии производства игристых вин.



На предприятиях студенты младших курсов непосредственно работают в цехах и отделах предприятия, а на старших курсах участвуют в решении технологических задач.





На кафедре осуществляется подготовка бакалавров по направлениям:

-Технологические машины и оборудование (профили: проектирование технических и технологических комплексов, машины и аппараты пищевых производств);

-Продукты питания из растительного сырья (профили: технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, технология бродильных производств и виноделие);

-Агроинженерия (профиль: технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции).

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !**

