

ВИНОГРАД



ВИНОДЕЛИЕ



*Презентацию подготовили
ученицы 11 класса «В»
МОУ СОШ №1 г. Фрязино
Алфимова Александра
Ляхова Александра.*

*Руководитель:
Масленникова Н.А
учитель информатики
МОУ СОШ №1 г.Фрязино*



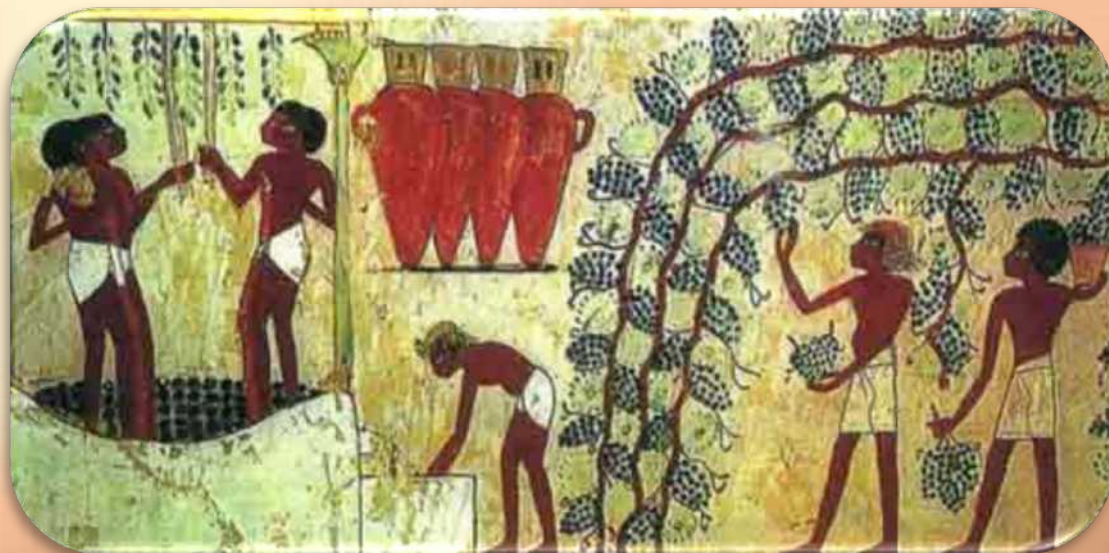
Виноград – это многолетнее растение, относящееся к роду *Vitis* семейства *Vitaceae* Juss, с мощной корневой системой, гибким стволом, который называют лозой, и сладкими ягодами.





**Дикий виноград
существовал еще до
появления человека,
найденны ископаемые
семена винограда
которым 60 миллионов
лет. Культура
винограда известна со
времен рождения
человечества.**

**На территории Грузии
обнаружены фрагменты
глиняных кувшинов с
изображением
виноградных гроздьев,
которым около 8000 лет.**



Виноград выращивают ради ягод, которые употребляются в свежем виде или идут на переработку – сушку, вино, сок, желе и т.д., а также, для озеленения и получения черенков.

Виноградное растение рано вступает в плодоношение; отличается нетребовательностью и хорошей приспособляемостью, хорошо растет на бедных почвах, при недостатке влаги и при экстремальных температурах.



При этом виноград – рекордсмен по качественному составу и накоплению сахара, в соке зрелых ягод содержится 15-30 % легкоусвояемых сахаров. Из винограда делают такой прекрасный и благородный напиток как вино.



Цветки винограда мелкие, собранные в соцветия (сложная кисть или метелка). В зависимости от наличия в цветке мужской и женской части и степени их развития различают следующие типы цветков: истинно-женский, мужской, обоеполый, функционально мужской, функционально женский. Три последних типа являются у винограда основными. Цветок обоеполого типа характерен для подавляющего большинства культурных сортов.





Плоды — шаровидные или яйцевидные ягоды, собранные в более или менее рыхлые (редко плотные) грозди. Окраска ягод сильно варьирует в зависимости от сорта (жёлтые, зеленоватые, тёмно-синие, фиолетовые, чёрные и др.).



**Виноделие — это
технологический
процесс
изготовления вина
из винограда, а
также из других
плодов и ягод.**



**дробление сырья
и отделение
плодоножек**



**получение сусла и
спиртовое брожение
сусла**



**ферментация и
выдержка
получившегося вина**



**доливка, фильтрация
и пастеризация готового
вина**

Виноград следует собирать в определенные сроки, причем идут в дело только хорошо созревшие и здоровые грозди. Винные ягоды необходимо срезать осторожно, держа гроздь за ножку. Высококачественные сорта собирают отдельно, а обыкновенные сорта делят только на белые и красные.



В ящики следует укладывать грозди, очищенные от поврежденных ягод, если таковые имеются. Виноград доставляют в винный подвал, где его взвешивают и определяют содержание сахара. Виноград собирают в сухую погоду после высыхания росы, а в дождливую — после испарения влаги с виноградных кустов.

ДОЛИНА НАПА



Калифорния



Древнеиндейское название Напы было «Долина Изобилия». И действительно, достаточно проехать пару часов на север от Сан-Франциско, чтобы попасть в долину и узреть во всем великолепии это изобилие. На входе долина около 5 км в ширину, и она вся устлана виноградным ковром.





**Возможно, самое
удивительное в
удивительной
долине Напа - это
то, что на ее долю
приходится менее
5% общего объема
производства
вина в
Калифорнии. С тех
пор как Роберт
Мондави в 1966 г.
открыл свою
винодельню
Oakville, долина
Напа считается
олицетворением
новой, золотой
эры
калифорнийского
вина.**



Строительство знаменитой кирпичной арки Мондави ознаменовало превращение сонной фермерской округи с ореховыми и сливовыми садами в самый чарующий, самый успешный и самый выгодный виноградарский регион в мире.



Но 14000 га виноградников долины Напа в 8 раз меньше плантаций Бордо и в 2 раза - виноградников Бургундии или Шампани. При всем шуме, поднятом вокруг долины, на самом деле это довольно маленький, хотя и более разнохарактерный, чем можно было бы предположить, регион.



ШАМПАНЬ

Название одноименного игристого вина известно на весь мир и говорит само за себя. Название Шампань у каждого ассоциируется с виноградниками и вином, имя которого прославило провинцию на весь мир. Но, к примеру, находящийся в регионе город Реймс – это не только шампанское: это знаменитый собор, где происходили коронации французских королей, так что Шампань неоднократно упоминается в важнейших исторических событиях в жизни Франции. Шампань и Арденны много раз превращались в поле битвы, поэтому здесь поныне сохранились мощные оборонительные сооружения, линии укреплений. Французы считают, что эта земля – один из источников духовной мощи нации.





Известность Шампани, как винодельческого региона, восходит к средним векам когда папа Урбан II, бывший уроженцем Шампани, назвал вино из городка Аи департамента Марна самым лучшим вином в мире. По мере роста известности региона члены королевской семьи и папы стремились получить здесь участки земли в свое владение.



Неигристые вина Шампани крайне высоко ценились в Париже, где их называли вином реки и вином гор в честь лесистой местности и реки Марны. Шампань соперничала с Бургундией, но красное вино, изготавливаемое здесь, не выдерживало сравнения с насыщенностью и цветовым оттенком бургундских вин. В итоге виноделы региона сосредоточили свои усилия на белых винах.





В 1584 году в Шампани был основан винодельческий дом Госсе, который является старейшим винодельческим домом Шампани. После него были открыты дома Рюинар(1729), Тэтэнже (1734), Моэт э Шандо (1743) и Вдова Клико (1772). В XVIII столетии произошёл бурный рост производства шампанских вин; в 1800 году в регионе было произведено 300 000 бутылок вина, а уже в 1850 году — 20 миллионов бутылок.



Интересные факты о винограде

В мире насчитывается 10 000 (а то и 20 000) сортов винограда. Это значительно больше любой другой культуры.



В Испании и Португалии существует интересный обычай:

в новогоднюю ночь с каждым ударом часов все члены семьи должны съесть по ягодке винограда и загадать желания: двенадцать ударов - двенадцать желаний на каждый месяц предстоящего года.



Красный виноград — признанный природный лекарь. В его состав входят витамины С, А, В1, В3, В6, РР, К, Е, железо и другие микроэлементы. Но для того чтобы почувствовать целебный эффект, необходимо съедать в день не меньше полутора килограммов ягод. Именно поэтому даже самый отчаянный любитель «солнечной ягоды» редко выдерживает положенные шесть недель виноградного курса.



От винограда резко толстеют, но только не от самих ягод. Дело в том, что виноград способствует повышению аппетита. И если ты будешь заедать виноградом и без того плотную трапезу, то разъехавшаяся талия гарантирована, причем с такой скоростью, о которой говорят — «как на дрожжах». Если же употреблять его в меру, без особого фанатизма, то и вреда от калорийности винограда для фигуры не будет.



Современные ученые доказали, что с помощью виноградной диеты можно нормализовать кровяное давление, повысить проходимость капилляров, укрепить стенки кровеносных сосудов, а также повысить уровень гемоглобина.

**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

