

Сморщек Т.А., Лапина К.А., студ. гр. 102 ФКиСКД
БГУКИ
Научный руководитель – Карнажицкая Т.В.,
кандидат культурологии, доцент

КОММУНИКАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ ТЕХНОЛОГИЙ КЕЙТЕРИНГА ИТАЛЬЯНСКОЙ ТРАДИЦИИ ГАСТРОНОМИИ ВИНА

Гастрономическая культура – это культурные формы деятельности, связанные с организацией питания человека, которые включают в себя приготовление пищи, социокультурную специфику кулинарной обработки продуктов, гастрономический этикет, различные коммуникативные практики за столом, начиная с семейной трапезы [1]. При этом употребление вина можно рассматривать как коммуникационную практику.

Вино - алкогольный напиток (традиционно из винограда), получаемый в процессе искусственной ферментации. В наше время крупнейшие страны-производители вина: Франция, Италия, Испания, США, Аргентина, Австралия.

Италия, известная древним грекам как Оенотрия («страна вина»), обладает винодельческими традициями гораздо более древними, чем Франция. Она их накапливает уже две с половиной тысячи лет. Занимая по объему виноделия второе место в мире, Италия опережает бесспорного мирового лидера – Францию. Однако только в последние десятилетия Италия серьезно развивает экспорт своих качественных вин. В стране культивируется более 250 сортов винограда.

Согласно итальянскому законодательству существует 4 категории вин. На вершине пирамиды стоит узких класс вин, имеющих маркировку DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Их очень немного, это – закрытый класс. В 1996 г. их было всего 14. Сегодня – 21.

В другую категорию марочных вин – DOC (Denominazione di Origine Controllata) – входит около 300 различных производительных зон.

Винодельческий потенциал Италии велик. Виноделием занимается свыше половины из примерно 3,6 млн. сельскохозяйственных предприятий. Виноград возделывается на всей территории страны, во всех двадцати ее областях. Первое упоминание о вине Кьянти содержится в документах 1398 года. Но широкую известность оно получило лишь в конце прошлого века, и это связывается с именем первого министра объединенной Италии барона Беттино Риказоли, много сделавшего для его совершенствования.

Общее правило подбора вин к блюдам таково: напитки со сложным тонким вкусом и ароматом требуют, как это ни парадоксально, простой еды. В то же время изысканные блюда со сложным вкусом нуждаются в простых винах, способствующих усвояемости пищи и позволяющих избежать ощущения переполненности желудка. В расчет нужно брать вкус блюда целиком, включая соус, а не только основной ингредиент. Вино должно подходить к «весу» блюда, к уровню его кислотности, ну и к случаю, конечно. Белые и розовые сухие вина идеально сочетаются с продуктами моря, колбасными изделиями, мясом птицы, нежными сырами. При этом белые вина, как сухие, так и сладкие, служат еще великолепным аперитивом. Белые и розовые полусухие и сладкие вина подходят к десертным блюдам и острым сырам. Красные вина, так называемые легкие, с крепостью 11,5%, сочетаются с рыбными блюдами, колбасой, белым и красным мясом, дичью, нежными сырами. В последние годы их чаще и чаще используют как аперитивы.

Сочетаемость с блюдами красных крепких вин (крепостью свыше 11,5%) не столь широка, как красных легких. Тем не менее они идеально подходят к красному мясу, дичи и острому сыру.

Существует ряд пряностей, приправ и блюд, которые не способствуют наслаждению вкусом и ароматом вина. Классическим является сочетание вина с сыром. Сыры обладают собственным букетом с весьма широким диапазоном запахов: деликатесного, острого, крепкого, выдержанного и т.д. Правило сочетаемости вина и сыра таково: легкие

вина – с нежными по вкусу и запаху сырами, более крепкие вина – с острыми.

Немаловажная роль при дегустации отводится бокалу. Основное назначение бокала – раскрыть аромат и направить основной поток вина на правильные участки языка, где расположены вкусовые рецепторы, ответственные за восприятие того или иного вкусового ощущения.

Бокал определяет размер и форму воздушной камеры надвинного пространства, в котором в результате испарения с поверхности фиксируется ароматическая составляющая вина, которая играет колоссальную роль в процессе его восприятия и определения качества. Каждая разновидность бокала позволяет направить поток вина в нужные зоны вкусовых рецепторов, чему способствует не только форма, но и обработка края бокала – он может быть срезан под прямым углом, либо же иметь закругленный ободок, т.н. бортик. В настоящее время существуют десятки различных видов бокалов разнообразных форм и объемов, ориентированных на определенные типы вин, конкретные виды вин и даже сорта винограда, из которых готовится то или иное вино.

Употребление вина имеет широкий спектр национальных традиций, существенно отличающихся в разных культурных традициях. Знание и практический навык использования кейтеринга может влиять на коммуникационные процессы межкультурного сотрудничества.

Список использованных источников:

1. Иванов, Ю.Г. Мир вина / Ю.Г. Иванов. - Изд.2-е, перераб., доп. - Смоленск: Русич, 2001.- 512с.
2. Корнеев, А.А. Вина Италии. Второе итальянское Возрождение/ А.А.Корнеев. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Современные розничные и ресторанные технологии»), 2001. – 480с.