



СОМЕЛИЕРСТВО

ПРОФ. Д-Р ГЕОРГИ МИЧЕВ
ПРОФ. Д-Р ДЕЈАН МЕТОДИЈЕСКИ



УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП
ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА



Проф. д-р Георги Мичев, Проф. д-р Дејан Методијески

СОМЕЛИЕРСТВО

Штип, 2018 г

Автори:

Проф. д-р Георги МИЧЕВ, e-mail: georgi_asenov.micev@ugd.edu.mk

Проф. д-р Дејан МЕТОДИЈЕСКИ, e-mail: dejan.metodijeski@ugd.edu.mk

СОМЕЛИЕРСТВО

Рецензенти:

Проф. д-р Виолета Димовска

Проф. д-р Нако Ташков

Лектор:

Вангелија Цавкова

Техничко уредување:

Проф. д-р Дејан Методијески

Издавач:

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

634.8-32(075.8)

МИЧЕВ, Георги

Сомелиерство [Електронски извор] / Георги Мичев, Дејан
Методијески. - Штип : Универзитет "Гоце Делчев"-Штип, Факултет за
туризам и бизнис логистика, 2018

Начин на пристап (URL): <https://e-lib.ugd.edu.mk/758>. - Текст во PDF
формат, содржи 184 стр., илустр. - Наслов преземен од екранот. - Опис на
изворот на ден 29.10.2018. - Фусноти кон текстот. - Биографски податоци:
стр. 184. - Библиографија: стр. 176-183

ISBN 978-608-244-558-8

1. Методијески, Дејан [автор]

а) Сомелиерство - Високошколски учебници

COBISS.MK-ID 108696330

Содржина

ВОВЕД.....	6
ГЛАВА I. ДЕФИНИРАЊЕ И РАЗВОЈ НА СОМЕЛИЕРСТВОТО	8
1. Дефинирање на сомелиерството	8
2. Историски развој на сомелиерството	12
3. Меѓународни сомелиерски организации и сертификација	15
3.1. Меѓународна асоцијација на сомелиерите	16
3.2. Меѓународен Совет на мастер сомелиерите	16
3.3. Едукативен фонд за вино и алкохолни пијалаци	18
4. Поврзаност на сомелиерството со останатите индустрии	18
4.1. Поврзаност на сомелиерството со здравството	19
4.2. Поврзаност на сомелиерството со културата	24
4.3. Поврзаност на сомелиерството со маркетингот	27
4.4. Поврзаност на сомелиерството со лозарството и винарството	34
5. Опрема и инвентар за сомелиерство	38
6. Организација и управување со визбата во ресторан	40
ГЛАВА II. ЛОЗАРСТВО И СОМЕЛИЕРСТВО.....	45
1. Поим за винова лоза и дефинирање на лозарството.....	45
2. Историски развој на лозарството.....	50
3. Фактори за одгледување на винова лоза	51
3.1. Тероар	51
3.2. Садење	53
3.3. Кроење.....	53
3.3. Наводнување.....	56
3.4. Берба	56
3.5. Техника и машини.....	57
3.6. Болести и штетници на виновата лоза	57
4. Видови лоза кои се користат за производство на вино	59
5. Оформување на виновата лоза	63
ГЛАВА III. ВИНАРСТВО И СОМЕЛИЕРСТВО	66
1. Постанок на винарството	66
2. Класично и индустриско винарство	68
3. Опрема за производство на вино	71
4. Видови вина	72
5. Технологии на производство на вино	73
5.1. Технологија на производство на црвено вино.....	75
5.2. Технологија на производство на бело вино.....	77
5.3. Технологија на производство на пенливо вино.....	79
5.4. Технологија на производство на фортифицирано вино	82
6. Хемиски состав и микробиологија на вино.....	84
7. Региони за вино во светот.....	91
7.1. Франција	91
7.2. Италија	94
7.3. Шпанија.....	96
7.4. Португалија	98
7.5. Германија	98
7.6. Австрија	100
7.7. Унгарија	100
7.8. Грција.....	101
7.9. Бугарија	101
7.10. Соединети Американски Држави	102
7.11. Аргентина	104
7.12. Чиле	105
7.13. Австралија	105

7.14. Јужна Африка.....	106
8. Региони за вино во Р. Македонија и винарии.....	107
8.1. Регион Повардарие.....	110
8.2. Пчињско-Осоговски регион.....	111
8.3. Пелагониско-Полошки регион.....	111
9. Категории на квалитет на вино.....	113
10. Законска рамка за винарство.....	114
11. Останати аспекти поврзани со производството на вино.....	119
11.1. Етикети.....	119
11.2. Чување и складирање на виното.....	122
11.3. Дрвени буриња.....	122
11.4. Шишиња за вино.....	123
11.5. Тапи за вино.....	124
11.6. Капсули.....	125
12. Евалуација на вино.....	126
12.1. Сензорна евалуација на вино.....	126
12.2. Сетилни оценувачи (дегустатори) и услови за дегустација.....	138
12.3. Аналитичка евалуација на вино.....	142
ГЛАВА IV. ТУРИЗАМ, УГОСТИТЕЛСТВО И СОМЕЛИЕРСТВО.....	144
1. Туристичка индустрија.....	144
2. Подготвување и послужување на различна храна, пијалаци и пури.....	147
3. Дегустација, сервирање и декантирање на вино.....	150
3.1. Дегустација.....	151
3.2. Сервирање на вино.....	152
3.3. Декантирање.....	153
4. Останати аспекти поврзани со послужување на вино.....	154
4.1. Температура на вината.....	154
4.2. Користење кибли со мраз.....	155
4.3. Вински чаши.....	155
4.4. Количество на вино по гостин.....	156
4.5. Винска листа.....	156
5. Комбинирање на храна и вино од страна на сомелиерот.....	158
6. Кулинарски туризам.....	162
7. Вински туризам.....	163
7.1. Дегустација на вино во винскиот туризам.....	166
7.2. Вински манифестации.....	168
7.3. Музеи на вино.....	170
7.4. Вински рути.....	173
Користена литература.....	176

ВОВЕД

Сомелиерството никогаш до сега немало толку важно стопанско значење како денес. Имајќи фундаментални познавања поврзани со лозата, лозовата култура, процесите поврзани со спонтаното и контролираното трансформирање на грозјето во вино, практичните и биохемиските промени во созревањето и формирањето на виното како специфична храна, како и во однос на гастрономијата, медицината и социјалните фактори – сомелиерот има улога на водач кон култура, здравје и човечност.

Сомелиерството и, во делови, стручното лице сомелиер може да гарантира сигурност во однос на квалитетот на произведените и понудени вински продукти. Сомелиерот има богата култура и познавања од историјата, археологијата и нивната поврзаност со виното и храната. Тој е способен да направи историски преглед на промените поврзани со природните и индустриските храни, а како резултат на тоа способен е да носи правилни решенија во однос на квалитетот на конкретните современи приготвувани храни и вина.

Сомелиерот има мисија да биде арбитер меѓу производителите на вина и консуматорите на тие вина, создавајќи справедлив баланс при формирање на цените на големо и на мало. Тој е подготвен математички, технолошки и социјално да може да ја докаже точната цена на стоката и таа да одговара реално на нормалните производствени расходи и профитите кои се вложени во вредноста на крајната цена.

Преку својата способност да го прикажува и определува квалитетот на едно вино и секоја друга храна, сомелиерот како еден коректен судија може да постави ред во формирањето на цените на определено национално винарство, а од таму и на светското. Денес насекаде постојат произволни и во повеќето случаи неосновани формирања на цени, кои наместо задоволство и здравје при консумација на вина доведуваат до напрегнатост и разболување.

Сомелиерството денес е професионална состојба која придонесува за сигурност и здравје во животот на секој нормален човек во времиња на хаос во производството и употребата на добро спакувани храни, кои законски содржат токсични за човечкиот организам состојки. Сомелиерството се јавува како рамнотежа во кулинарскиот и винскиот туризам и може во основа да биде развивано не само како стопанска, но и како човечка вредност.

Овој учебник има за цел да понуди сублимирање на литературата и концептите за сомелиерство и запознавање на студентите со можноста тие концепти на најуспешен начин да се применат во областа на туризмот и угостителството во Република Македонија. Во разработката на учебникот, користена е соодветна литература од познати автори и институции од областа на сомелиерството, винарството, лозарството, туризмот и угостителството како и Интернетот како извор на податоци. Учебникот е структуриран на следниот начин: Вовед, Прва, Втора, Трета и Четврта глава. Суштината на учебникот се содржи во четири главни делови.

Првата глава, која е насловена: „Дефинирање и развој на сомелиерството“, опфаќа: Дефинирање на сомелиерството, Историски развој, Меѓународни сомелиерски асоцијации, Поврзаност на сомелиерството со останатите индустрии, Опрема и инвентар за сомелиерство и Организација и управување со визбата во ресторан.

Втората глава ги опфаќа поврзаноста на лозарството и сомелиерството. Во овој дел се претставени: Поим и дефинирање на лозарството, Историски развој на лозарството, Фактори за одгледување на лоза, Видови на лоза, Начин на одгледување на лоза, Одржување на лозата.

Третата глава е посветена на винарството и сомелиерството. Овој дел го опфаќа истражувањето во кое се содржи материјалот поврзан со: Дефинирање и историски развој на винарството, Класично и индустриско винарство, Технологии на производство на вино, Микробиологија на вино, Видови вина, Вински региони во светот, Вински региони во Р. Македонија, Категории на квалитет на вина, Сензорна анализа на вино и Законска рамка за винарство.

Во Четврата глава се обработува материјата и поврзаноста на сомелиерството со угостителството и туризмот. Во овој дел се опфатени следните теми: Туристичка индустрија, Начини на подготвување и послужување на различна храна, пијалаци и пури, Декантирање, дегустација и послужување на вино, Комбинирање на храна и вино, Кулинарски туризам и Развој на вински туризам преку винските патишта, музеи и манифестации.

Учебникот е наменета за потребите на студентите на Факултетот за туризам и бизнис логистика за подготвување на испитот по предметот Сомелиерство. Содржината на учебникот ја опфаќа потребната материја за предавањата по предметот Сомелиерство, според Наставната програма на насоките: Гастрономија и исхрана во втора година (4 семестар, 8 кредити, 3+2+2 фонд на часови) и Хотелско-ресторанска насока во прва година (2 семестар, 4 кредити, 2+1+1 фонд на часови). Учебникот можат да го користат сите студенти на останатите факултети каде што се изучува предметот Сомелиерство, но и останатите стручни кадри кои ја проучуваат оваа проблематика. Учебникот е изготвен со цел да се унапреди наставата по предметот Сомелиерство и да се подобри квалитетот на знаењето на студентите.

Искажуваме благодарност и до сите наши колеги и соработници кои дадоа придонес во обезбедувањето на материјалите кои беа неопходни за комплетирање на содржината на овој учебник. Имајќи предвид дека е ова прво издание, ненамерно, можеби, сме пропуштиле некои карактеристики на сомелиерството. Мислењата и забелешките можат да се упатуваат по електронски пат. За сите забелешки, авторите ќе ви бидат благодарни и ќе ги земат предвид при создавањето на следното дополнето издание на Учебникот.

Воедно, искажуваме јавна благодарност до рецензентите проф. д-р Виолета Димовска и проф. д-р Нако Ташков, за корисните сугестии при изработката на учебникот.

Авторите