

мастер-класс

ТАКИЕ РАЗНЫЕ ПУЗЫРЬКИ



Методы производства игристых вин

- **Газификация CO_2** – искусственное введение диоксида углерода в базовое вино.
- **Метод Шарма-Мартинотти (резервуарный метод)** – вторая ферментация в автоклаве + **Модифицированный метод.**
- **Метод Шампенуа (традиционный метод, классический метод)** – вторая ферментация и выдержка в бутылке. + **Трансферный метод.**
- **«Ансестраль» («дедовский» метод, «сельский» метод)** – единственная ферментация в бутылке.

Виды игристых вин

Наименование	Массовая концентрация сахаров, г/л
Брют Натур (Brut Nature)	Без добавления сахара
Экстрабрют (Extra Brut)	до 6
Брют (Brut)	до 12
Экстрасухое (Extra Dry)	12-17
Сухое (Dry, Secco, Seco)	17-32
Полусухое (Semi-dry, Demi-sec, Amabile, Semiseco)	32-50
Сладкое (doux, dolce, dulce)	Более 50

Method Charmat-Martinotti

- 1895 год — Федерико Мартинотти конструирует «автоклав»
- 1907 год — Эжен Шарма патентует автоклавы для промышленного применения



- Сбор урожая
- Прессование
- Ферментация
- Помещение в герметичный резервуар под давлением
- Добавление тиражного ликера
- Вторая ферментация
- Фильтрация и розлив в бутылки

Модифицированный метод Charmat-Martinotti

Применяется при производстве Asti, Moscato d'Asti и др.

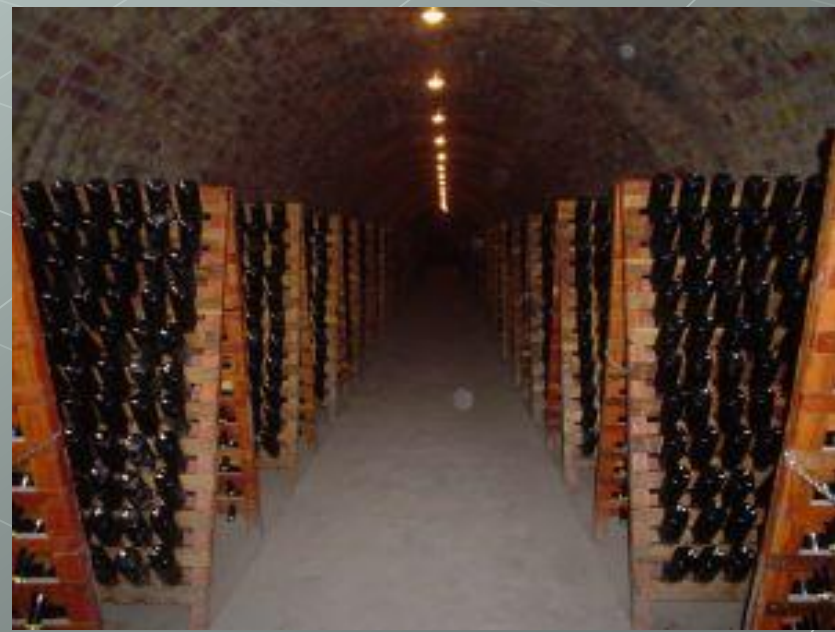
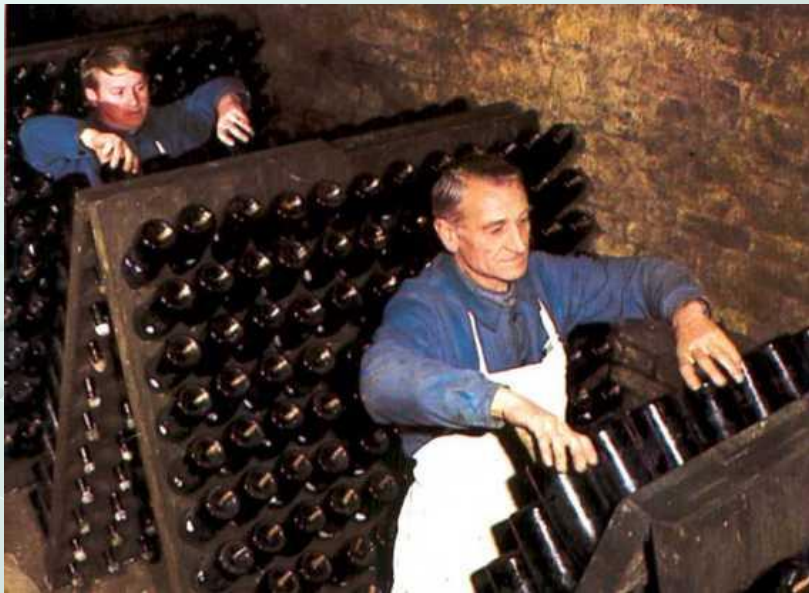
- Сбор урожая
- Прессование
- Помещение в охлаждающие резервуары с температурой 0°C
- Трансфер необходимой порции охлажденного сока/сусла в герметичный резервуар под давлением
- Ферментация при температуре 20°C (останавливается при достижении необходимых показателей по содержанию алкоголя и сахара)
- Фильтрация и розлив в бутылки

Метод Champenoise

(классический метод)

- Сбор урожая
- Прессование
- Ферментация
- Ассамбляж
- *Добавление тиражного ликера*
 - Временная укупорка
 - Помещение в пюпитры
 - Выдержка на осадке
- Ремюаж
- Дегоржаж
- *Добавление экспедиционного ликера*
- Укупорка
- Выдержка

Ремюаж



Автоматические ремюажные пюпитры (гиропаллеты)



Трансферный метод

● Модифицированный метод Шампенуа

- Вино бродит и накапливает CO_2 в отдельных бутылках, как при традиционном методе, но после дополнительной выдержки на осадке, под давлением сливается в резервуар, где фильтруется и вновь разливается по бутылкам.

Категории игристых вин,

произведенных классическим методом (1/2)

- **Невинтажное** - в продаже не ранее, чем через **25 месяцев** после сбора урожая, из которых 18 месяцев вино проводит в бутылке, выдерживаясь на осадке (у шампанского выдержка *sur lie* составляет 15 месяцев).
- **Миллезимное (или винтажное)** выдерживается на осадке **30 месяцев**. Поступить в продажу миллезим может не ранее, чем через 37 месяцев после сбора урожая.
- **Rose'** содержит **не менее 25%** сорта **Пино Нуар** в базовом вине. Допускается делать игристое розовое вино путём смешивания белого и красного (речь идёт о смешивании базовых вин, - их вторичная ферментация должна проходить совместно).

Категории игристых вин,

произведенных классическим методом (2/2)

- **Saten/Blanc de Blanc** («белое из белого»). производится только из сортов Шардоне и Пино Блан
- **Blank de noirs** (белое из черных) – изготавливается только из красных сортов Пино Менье и Пино Нуар.
- **Cuvee Prestige/Riserva** – выдерживается на осадке не менее 5 лет.

ФРАНЦИЯ – Champagne, Cremant

ИСПАНИЯ – Cava

ИТАЛИЯ - Franciacorta

Виды шампанского по типу производителя

- **NM (Negociant manipulant)** — для производства шампанского компания покупает виноград или виноматериалы. В эту группу попадают практически все крупные производители.
- **RM (Recoltant-manipulant)** — винный дом является владельцем виноградников и контролирует весь цикл производства шампанского вплоть до разлива по бутылкам.
- **ND (Negociant distributeur)** — компания продает шампанское под своей маркой, но не производит его.
- **MA (Marque auxiliaire)** — марка не принадлежит ни владельцу виноградника, ни производителю. Зачастую собственными брендами владеют рестораны и супермаркеты.
- **SR (Societe de recoltants)** — шампанское произведено ассоциацией виноградарей, контролирующей несколько марок.
- **RC (Recoltant coopérateur)** — член кооператива, продающий шампанские вина под собственной маркой.

ИСПАНИЯ

- Cava
- Penedès
- *Классический метод*
- Традиционные сорта винограда
 - Parellada
 - Macabeo
 - Xarel-lo

ИТАЛИЯ

● Franciacorta

- Регион: Ломбардия
- Сорта винограда: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- Метод производства: традиционный (Champenois)

● Asti DOCG, Moscato D'Asti DOCG, Moscato Spumante

- Регион: Пьемонт
- Сорт винограда: Moscato Bianco
- Метод производства: модифицированный Шарма-Мартинотти
- Spumanti & Frizzante

● Prosecco, DOC

- Регион: Венето
- Сорт винограда: Glera
- Метод производства: Шарма-Мартинотти

● Lambrusco, IGT, DOC

- Регион: Эмилия-Романья, Ломбардия
- Сорта винограда: **Lambrusco** Marani, **Lambrusco** Salamino, **Lambrusco** Montericco, **Lambrusco** Maestri, **Lambrusco** di Sorbara, **Lambrusco** Grasparossa, Ancellotta, Fogarina, Malbo Gentile и т.д.

ГЕРМАНИЯ

- **Sekt:** игристое вино, производится методом Шарма-Мартинотти
- Сорта винограда: Riesling, Pinot Blanc или Pinot Gris



РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ РАЗБОЙНИЧЬЯ БУХТА

- Российское шампанское брют
- Сорт винограда: Совиньон, Алиготе и Рислинг
- Обладает бледно-соломенным цветом с ярким блеском, тонким фруктовым ароматом, нежным вкусом с приятным послевкусием
- Долгая игра мелких пузырьков и высокие пенистые свойства делают это вино отличным сопровождением вечеринок и праздников



Синяя, или, как её еще называют, Разбойничья бухта или бухта Контрабандистов находится западнее поселка Новый свет. Благодатный для виноградников климат издавна позволял производить вуснейшие вина, а первый завод по производству шампанских вин построен здесь в 1890 году.

**Производитель: Севастопольский
винодельческий завод**

Шампанское СВЗ было основным источником поставок в элитные правительственные и партийные круги Советского Союза.



PROSECCO. COLLE SAN LORENZO

Treviso



- Холм Сан Лоренцо – земля, на которой вековые традиции виноделия искусно вплетены в настоящее время, щедрое на инновации.
- Сорт винограда: Глера
- Гармония цвета, вкуса и ароматов
- Вино яркого соломенно-желтого цвета с красивым зеленоватым отблеском и устойчивым мелким перляжем. В аромате преобладают нотки цветов акации, зеленого яблока и цитрусовых (лимон и грейпфрут).



CAVA MISTINGUETT

Brut Rose

- Названа в честь Жанны-Флорентины Мистинге – звезды Мулен-Руж
- Сорта винограда: Гарнача, Монастрель,
- Выдержка: 9 месяцев в бутылке
- Элегантная кава светло-розового цвета со стойким перляжем. Обладает приятным тонким букетом с нотками клубники и малины, длительным ягодным послевкусием.



LAMBRUSCO

ANTONIO BARNETTI

- От былой славы через возрождение к новой популярности.
- 2 варианта происхождения наименования: Labrusca – L'amo brusco
- Сорта винограда: Ламбруско Саламино, Ламбруско марани, Ламбруско Маэстри, Анчеллотта
- Обладает нежным фруктовым ароматом, свежим гармоничным вкусом.
- Рекомендуется подавать охлажденным к фруктам, десерту.



MOSCATO ROSE'

Talismano di MARIA de' MEDICI

- Для каждого итальянца ключ является символом счастья и удачи. Итальянские вина Talisman со скрещенными ключами на этикетке - это настоящие сокровища итальянских виноделов, которые теперь доступны и нам.
- Сорта винограда: Москато, Бракетто
- Обладает нежно-розовым цветом, тонким и устойчивым перляжем, нежным ягодным букетом с нотками розовых лепестков
- Идеально сочетается с сырами, фруктами, мороженым и сладкой выпечкой. Подавать охлажденным до 8°C.



Портрет молодой Марии Медичи

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

