

# Игристые вина Мира

# Методы производства

- **Метод шампенуа**
- **Метод Шарма**
- **Трансфер метод**
- **Непрерывный метод**
- **Анкетральный**
- **Карбонизация**

# Шарма



# Italian wine regions





# FRIULI-VENEZIA-GIULIA



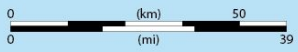
- Carso
- Friuli Isonzo
- Friuli Aquileia
- Collio Goriziano
- Friuli Anna
- Friuli Latisana
- Cialla  
Ramandolo  
Rosazzo
- Friuli Grave
- Lison-Pramaggiore



# VENETO

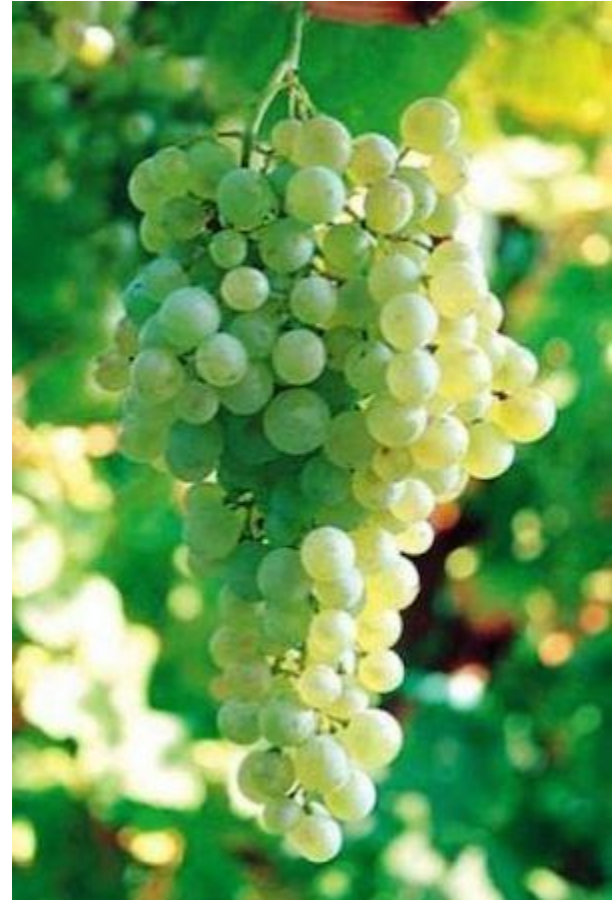


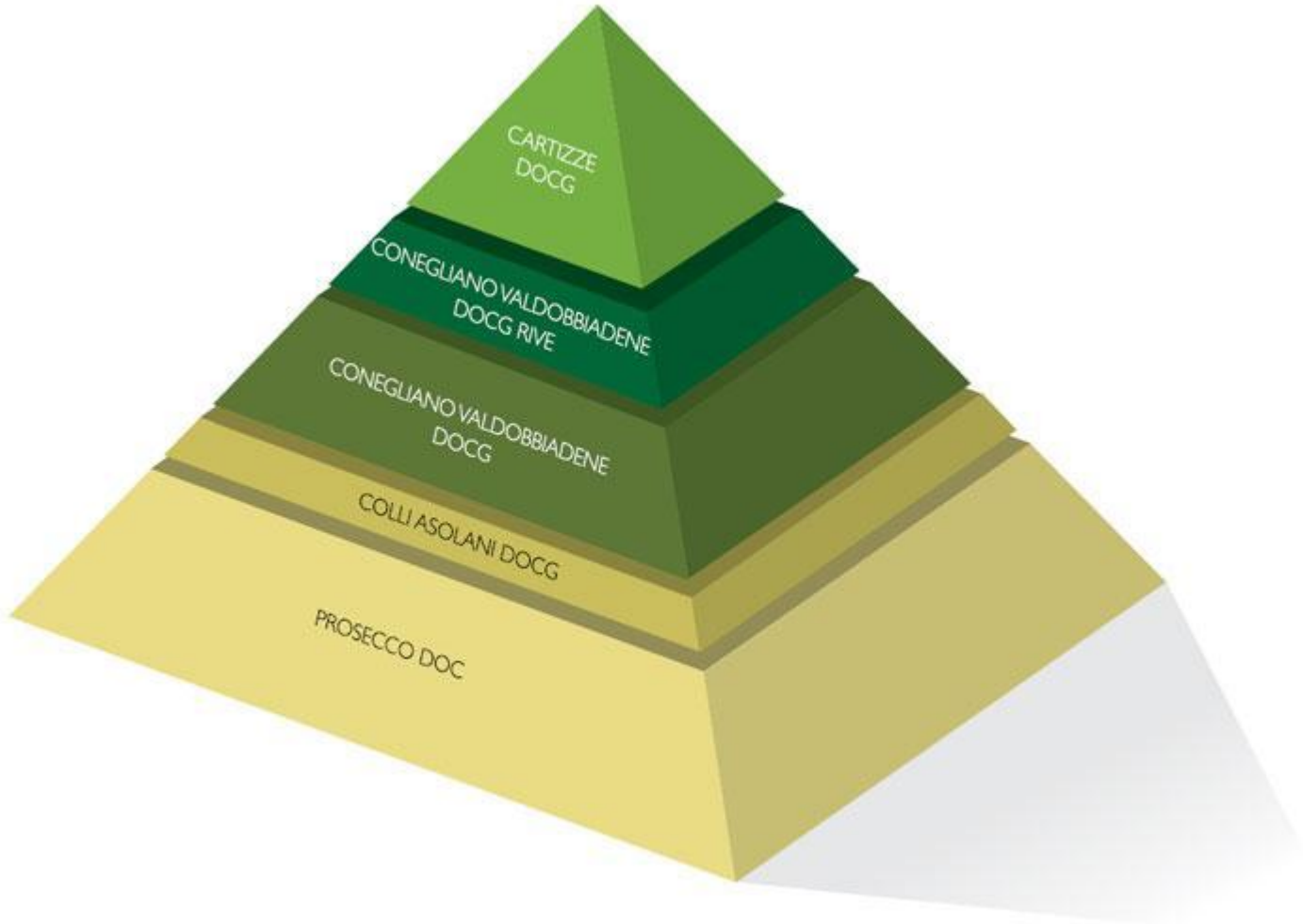
- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|    | Valdadige  |    | Colli Euganei  |
|    | Bardolino Classico<br>Bardolino Superiore                  |    | Bagnoli  |
|    | Garda  |    | Arcole   |
|    | Bianco di Custoza<br>Lugana<br>San Martino della Battaglia |    | Breganze   |
|    | Recioto della Valpolicella<br>Valpolicella                 |    | Montello e Colli Asolani                             |
|    | Lessini Durello  |    | Colli Berici<br>Prosecco di Conegliano Valdobbiadene |
|    | Gambellara   |    | Vini del Piave                                       |
|  | Recioto di Soave<br>Soave                                  |  | Lison-Pramaggiore                                    |
|  | Colli Berici   |   |  |



# Сорта винограда

- **Глера**
- Вердизо
- Перера
- Бьянкетта







**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG**

**ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA**

Nel territorio del Conegliano Valdobbiadene sono presenti **43 RIVE** che indicano altrettante espressioni territoriali.

In the Conegliano Valdobbiadene area there are **43 RIVE**, each representing a unique part of the territory.

- VALDOBBIADENE**  
1. RIVE DI SAN VITO  
2. RIVE DI BIGOLINO  
3. RIVE DI SAN GIOVANNI  
4. RIVE DI S. PIETRO DI BARBOZZA  
5. RIVE DI SANTO STEFANO  
6. RIVE DI GIUA
- VIDOR**  
7. RIVE DI VIDOR  
8. RIVE DI COLBERTALDO
- MIANE**  
9. RIVE DI MIANE  
10. RIVE DI COMBAI  
11. RIVE DI CAMPEA  
12. RIVE DI PREMAIOR
- FARRA DI SOLIGO**  
13. RIVE DI FARRA DI SOLIGO  
14. RIVE DI COL SAN MARTINO  
15. RIVE DI SOLIGO
- FOLLINA**  
16. RIVE DI FOLLINA  
17. RIVE DI FARRÒ
- CISON DI VALMARINO**  
18. RIVE DI CISON DI VALMARINO  
19. RIVE DI ROLLE
- PIEVE DI SOLIGO**  
20. RIVE DI PIEVE DI SOLIGO  
21. RIVE DI SOLIGHETTO  
22. RIVE DI BARBISANO
- REFRONTOLO**  
23. RIVE DI REFRONTOLO
- S. PIETRO DI FELETTO**  
24. RIVE DI S. PIETRO DI FELETTO  
25. RIVE DI RUA  
26. RIVE DI SANTA MARIA  
27. RIVE DI SAN MICHELE  
28. RIVE DI BAGNOLO
- TARZO**  
29. RIVE DI TARZO  
30. RIVE DI RESERA  
31. RIVE DI ARFANTA  
32. RIVE DI CORBANESE
- SAN VENDEMIANO**  
42. RIVE DI SAN VENDEMIANO
- COLLE UMBERTO**  
43. RIVE DI COLLE UMBERTO
- SUSEGANA**  
33. RIVE DI SUSEGANA  
34. RIVE DI COLFOSCO  
35. RIVE DI COLLALTO
- VITTORIO VENETO**  
36. RIVE DI FORMENIGA  
37. RIVE DI COZZUOLO  
38. RIVE DI CARPESICA  
39. RIVE DI MANZANA
- CONEGLIANO**  
40. RIVE DI SCOMIGO  
41. RIVE DI OGLIANO



**STRADA STORICA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE / HISTORIC CONEGLIANO VALDOBBIADENE WINE ROAD**

**ITINERARI INTERESSANTI / SCENIC ROADS**



V  
A  
L  
D  
O  
B  
B  
I  
A  
T  
E

Terra  
Uomini  
e  
Storia  
della  
Vite  
Prosecco





# Классификация по количеству сахара

- Brut – 0 - 12 г/л
- Extra Dry - 12-17 г/л
- Dry – 17-32 г/л
- Demisec 32-50 г/л

# Типы Просекко

- Тихое. Не очень популярная и известная версия.
- Игристое (spumante). Самая популярная и востребованная версия. Давление не ниже 3 бар
- Шипучее (frizzante). Давление в бутылке 1-2,5 бар.







## ВНЕШНИЙ ВИД

прозрачность	прозрачное – мутное
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий
оттенок цвета	белое розовое красное
	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

## АРОМАТ

состояние	чистый – нечистый
интенсивность	легкий – средний – выраженный
ароматические характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

## ВКУС

сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
кислотность	низкая – средняя – высокая
уровень танинов	низкий – средний – высокий
тело	легкое – среднее – полное
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
послевкусие	короткое – среднее – долгое

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное
----------	--

# Традиционный метод







# Первичная ферментация



# Тираж



# Выдержка на осадке





17  
18

Chardonnay  
R6+ EC1118  
+ R6  
14/06/2017



Chardonnay  
R6+ EC1118  
14/06/2017



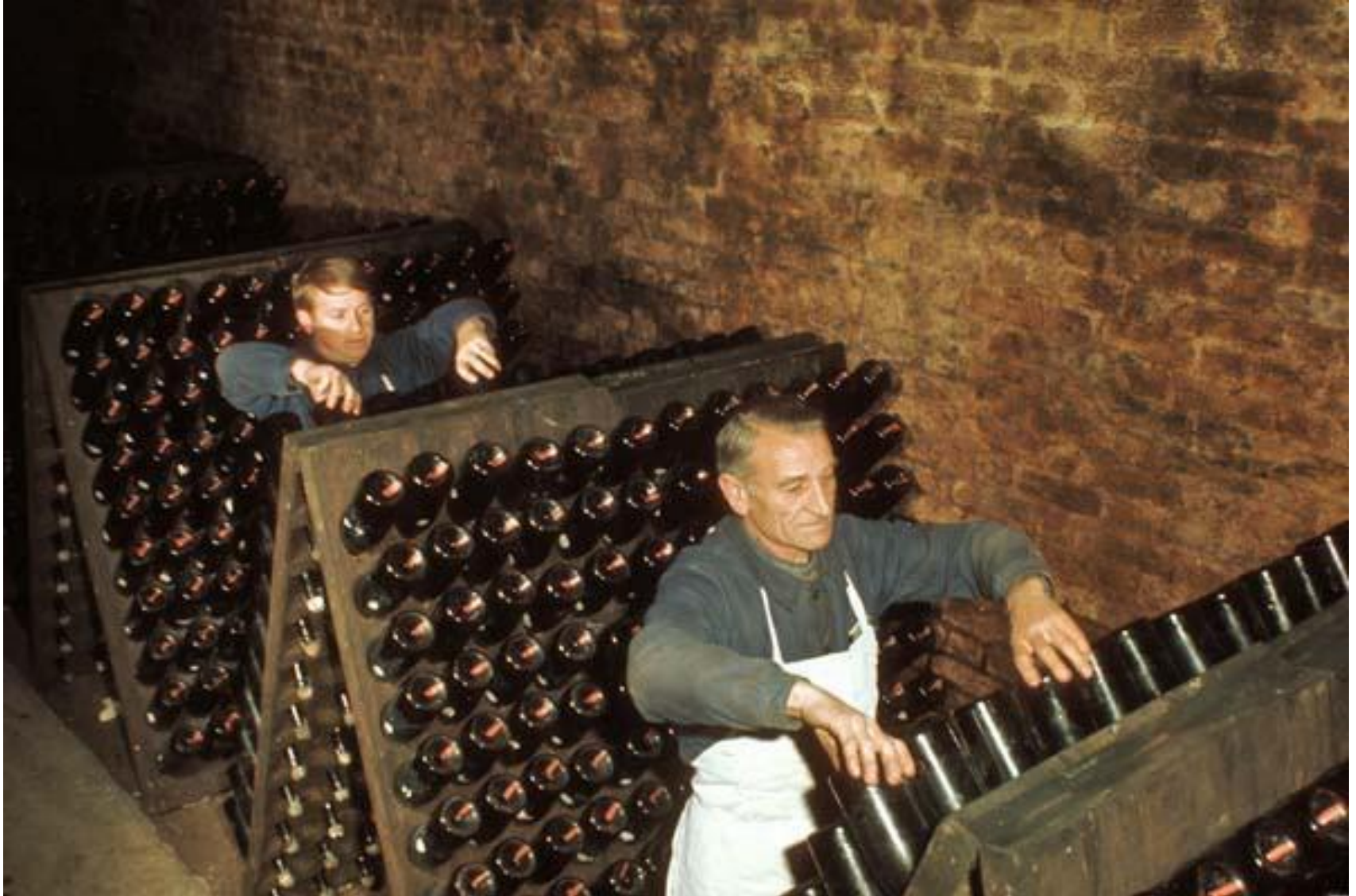
Chardonnay  
R6+ EC1118  
14/06/2017

Chardonnay  
R6+ EC1118  
14/06/2017





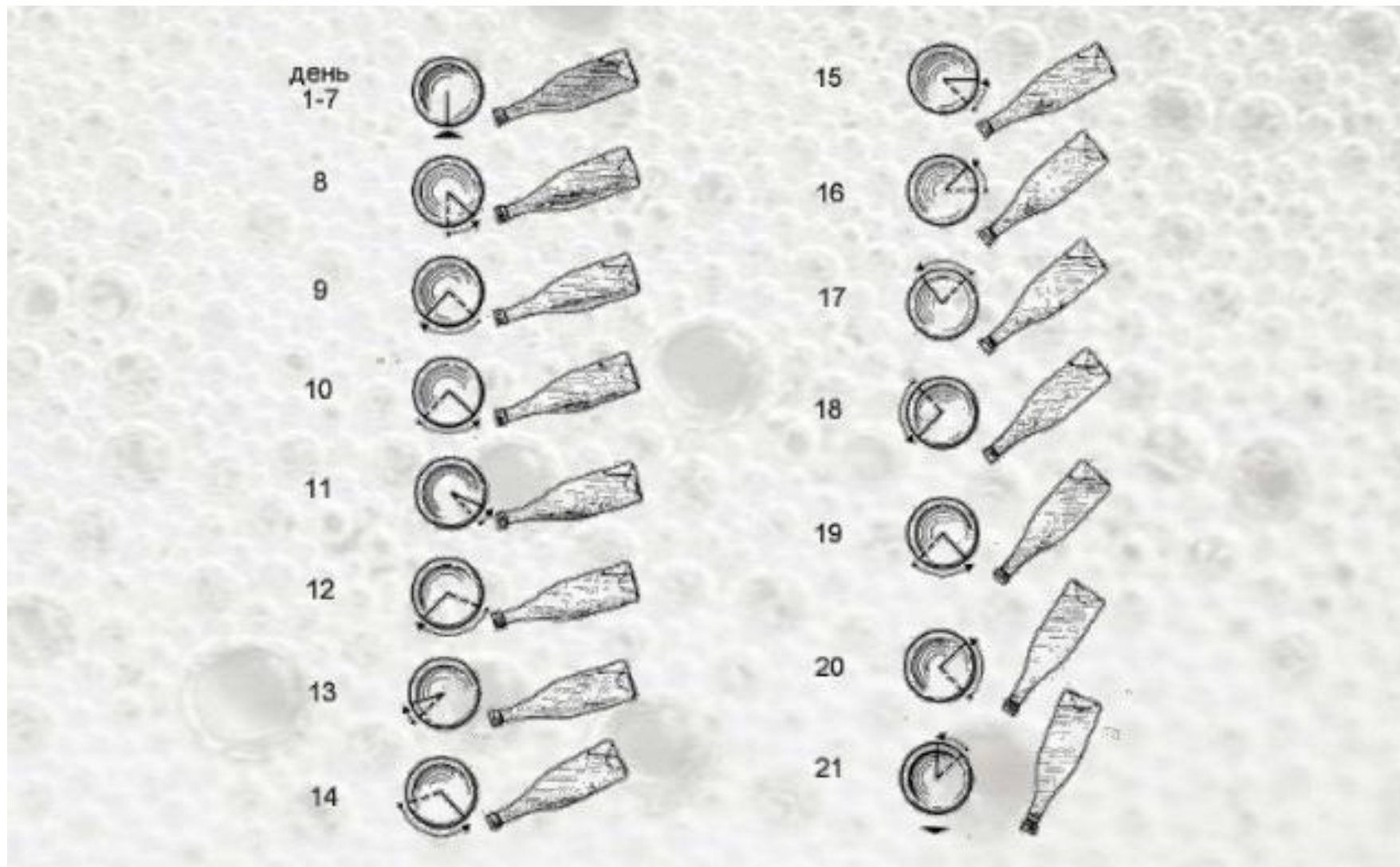
# Ремюаж







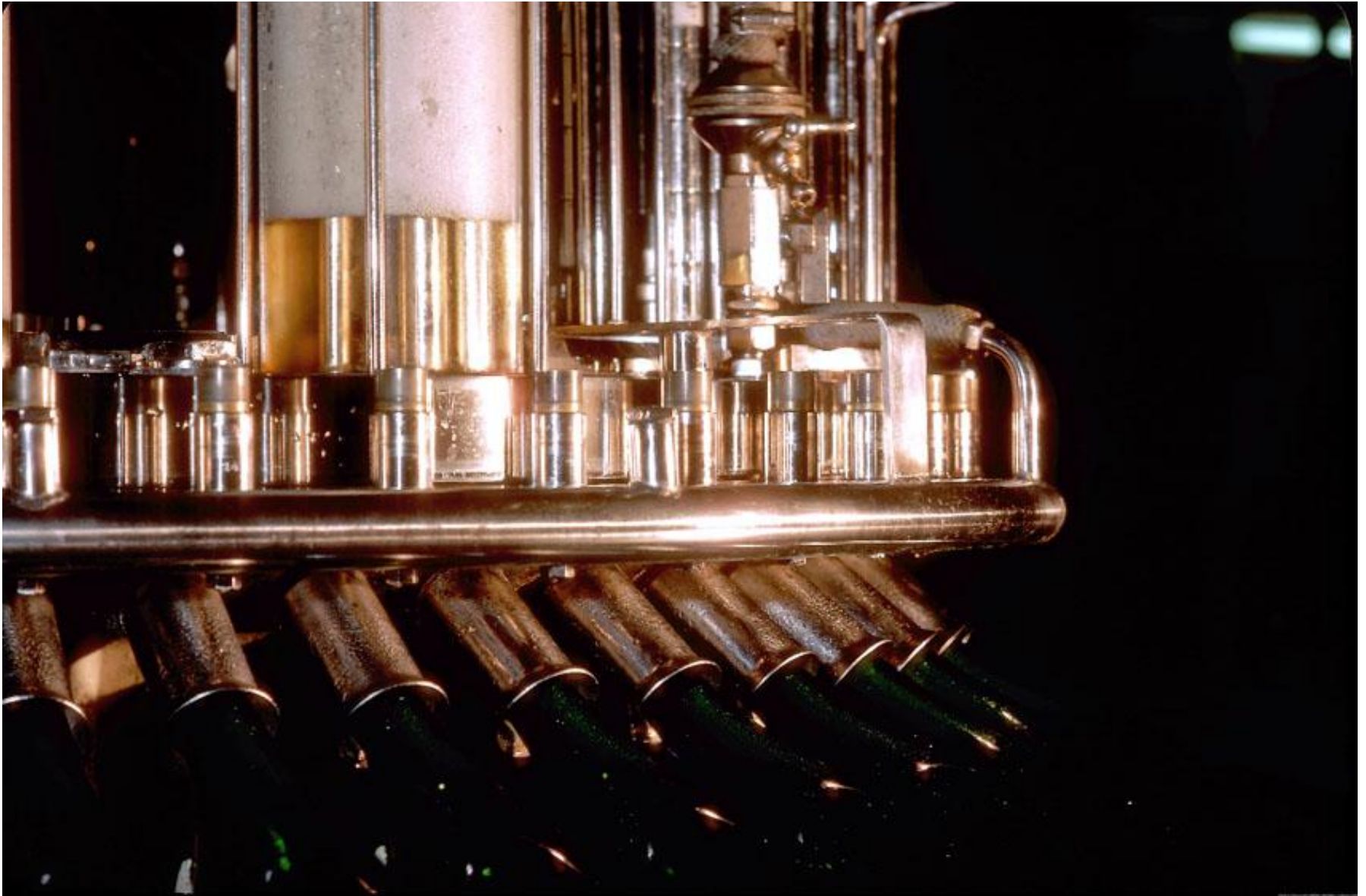
# Ремюаж

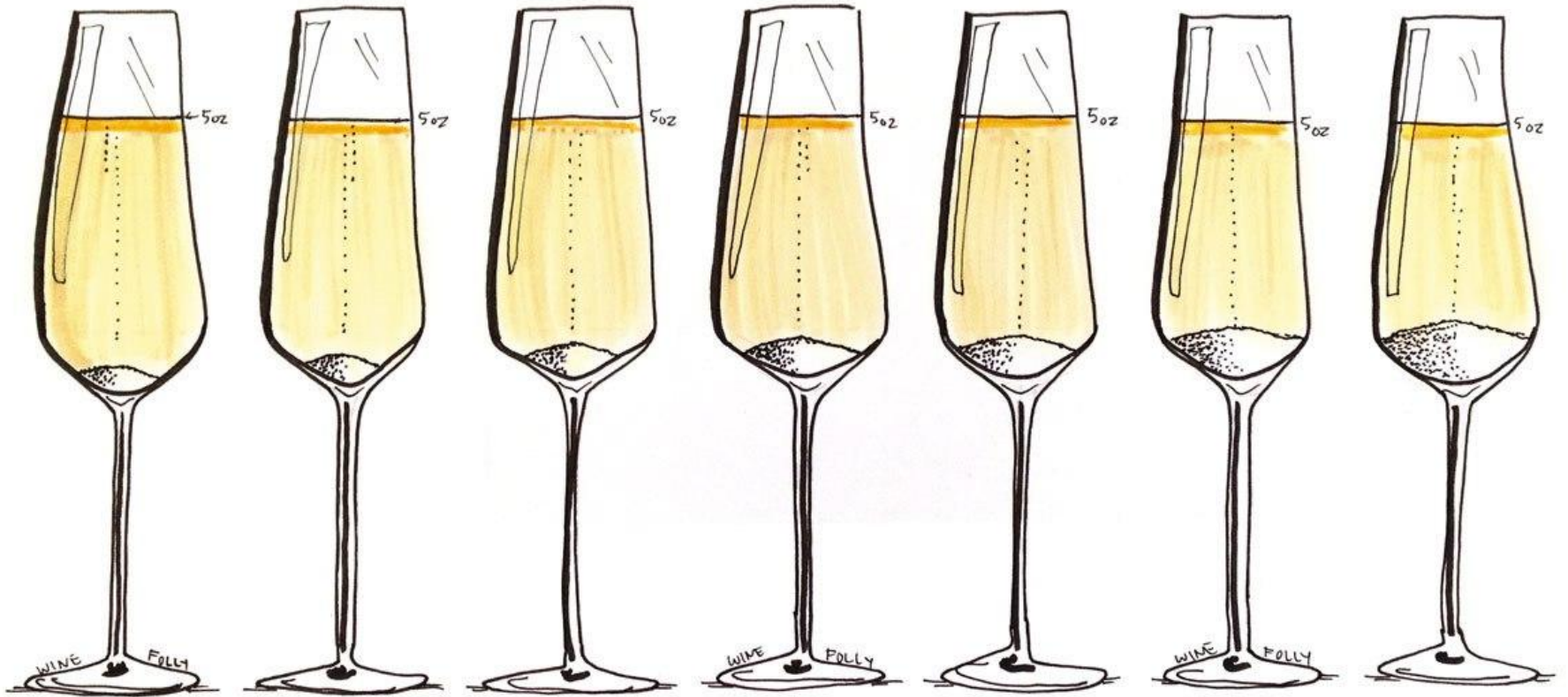


# Дегоржаж



# Дозаж





BRUT NATURE

NONE DRY

0-3 g/L

0-2 calories/glass\*

EXTRA BRUT

NONE DRY

0-6 g/L

0-5 calories/glass\*

BRUT

DRY

0-12 g/L

0-7 calories/glass\*

EXTRA DRY

FRUITY

12-17 g/L

7-10 calories/glass\*

DRY

OFF-DRY

17-32 g/L

10-20 calories/glass\*

DEMI SEC

SWEET

32-50 g/L

20-30 calories/glass\*

DOUX

SWEET

50+ g/L

30+ calories/glass\*

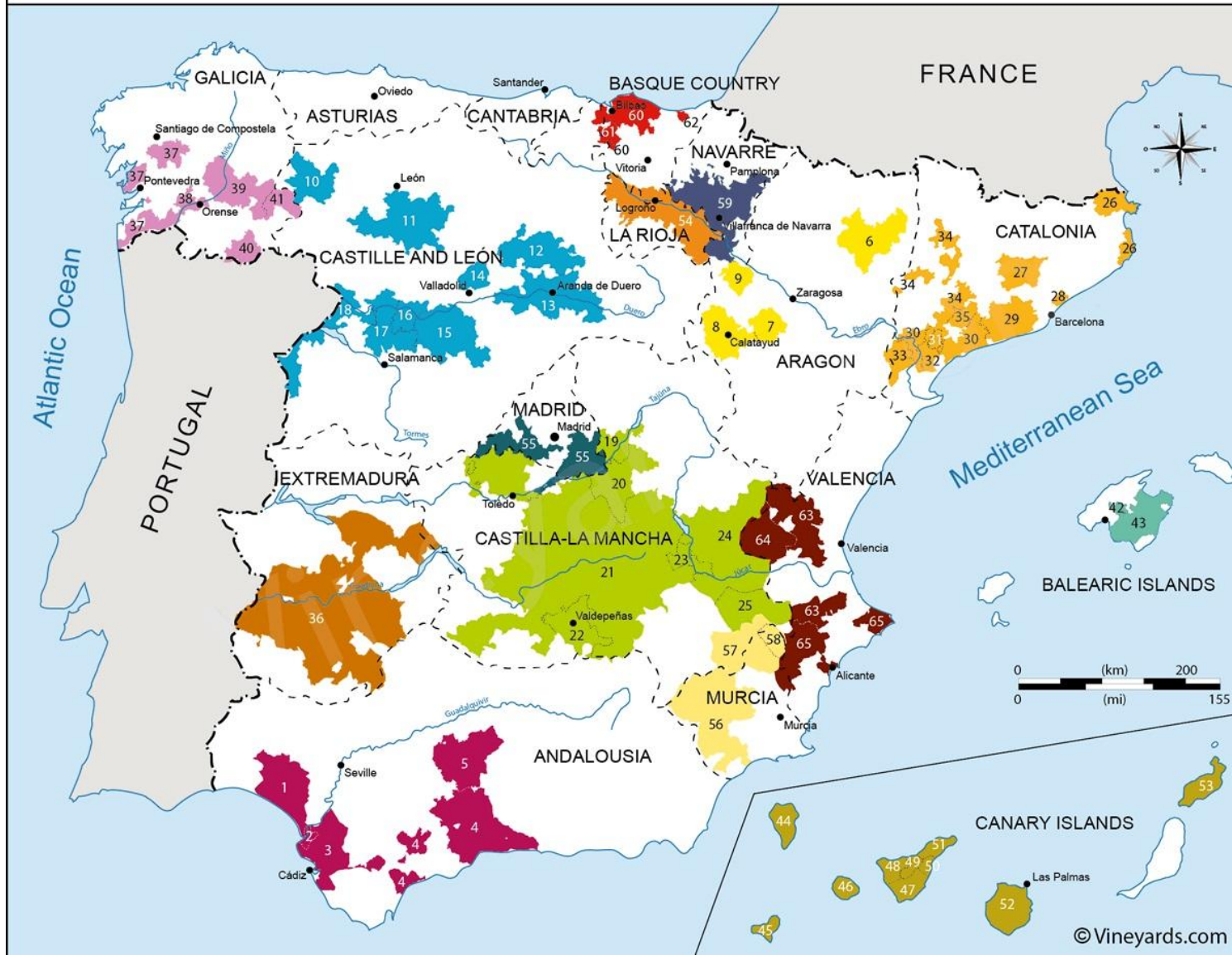


# Окончательное закупоривание



# Кава

## Spanish wine regions



# CATALONIA



## DOP

-  Empordà
-  Alella
-  Pla de Bages
-  Penedès
-  Conca de Barberà
-  Tarragona
-  Montsant
-  Terra Alta
-  Priorat
-  Costers del Segre



# Сорта винограда

## Белые

- Макабео (Macabeo)
- Парельяда (Parellada)
- Шарелло (Xarel·lo)
- Шардоне (Chardonnay)
- Мальвазия (Malvasia)

## Красные

- Гарнача (Garnacha)
- Монастрель (Monastrell)
- Пино Нуар (Pinot Noir)
- Трепат (Trepat)

# Регионы

- Пенедес
- Барселона
- Жирона
- Арагон
- Наварра
- Ла-Риоха
- Эстремадура
- Валенсия

# Классификация по выдержке

- Cava — не менее 9 месяцев
- Cava Reserva — не менее 15 месяцев
- Cava Gran Reserva — не менее 30 месяцев

## ВНЕШНИЙ ВИД

прозрачность	прозрачное – мутное
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий
оттенок цвета белое розовое красное	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

## АРОМАТ

состояние	чистый – нечистый
интенсивность	легкий – средний – выраженный
ароматические характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

## ВКУС

сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
кислотность	низкая – средняя – высокая
уровень танинов	низкий – средний – высокий
тело	легкое – среднее – полное
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
послевкусие	короткое – среднее – долгое

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное
----------	--

# Trento DOC

## Italian wine regions

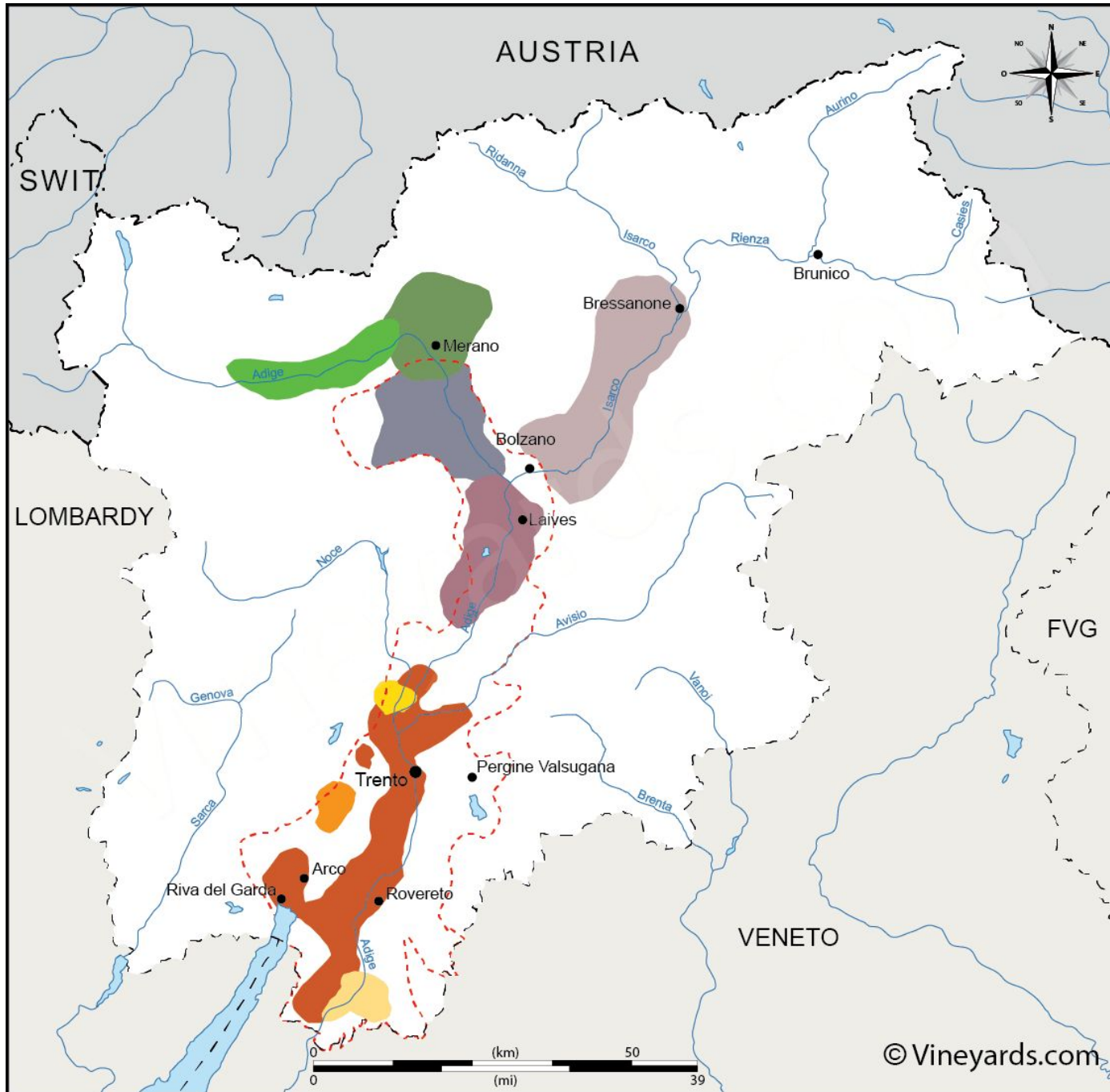




# TRENTINO-ALTO ADIGE



-  Valdadige
-  Terradeiforti
-  Trentino  
Trento
-  Casteller
-  Melissa
-  Caldaro o lago di Caldaro
-  Alto Adige  
Colli di Balzano  
Santa Maddalena  
Valle d'Isarco
-  Terlano
-  Meranese di Collina
-  Val Venosta



# Сорта винограда

## Белые

- Шардоне
- Пино бьянко

## Красные

- пино nero
- мюнье

# Классификация по выдержке

- Минимум – 12 месяцев
- Riserva - 36 месяцев

# Лучшее Cuvee Trento DOC



## ВНЕШНИЙ ВИД

прозрачность	прозрачное – мутное
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий
оттенок цвета белое розовое красное	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

## АРОМАТ

состояние	чистый – нечистый
интенсивность	легкий – средний – выраженный
ароматические характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

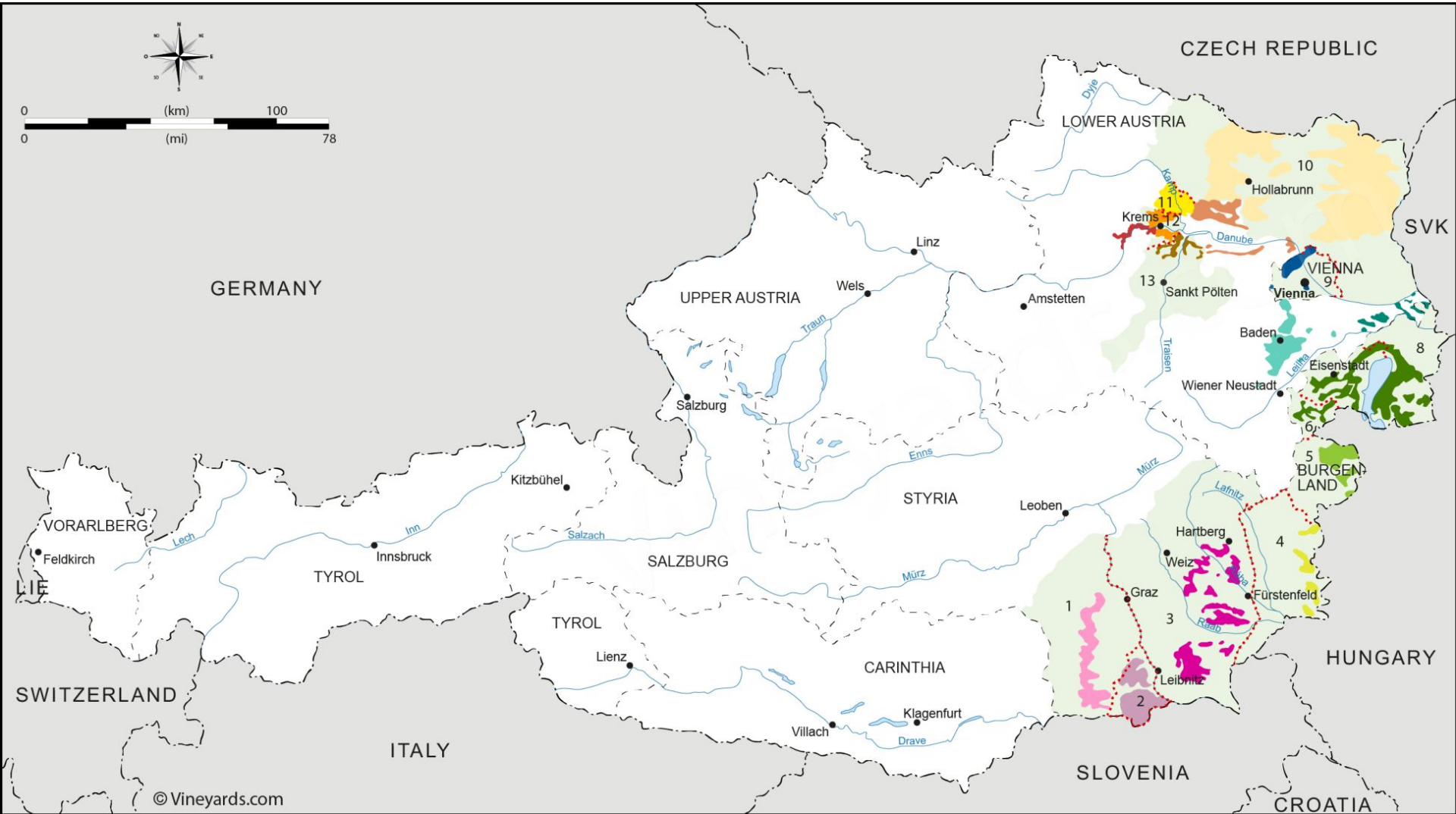
## ВКУС

сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
кислотность	низкая – средняя – высокая
уровень танинов	низкий – средний – высокий
тело	легкое – среднее – полное
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
послевкусие	короткое – среднее – долгое

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное
----------	--

# Австрия



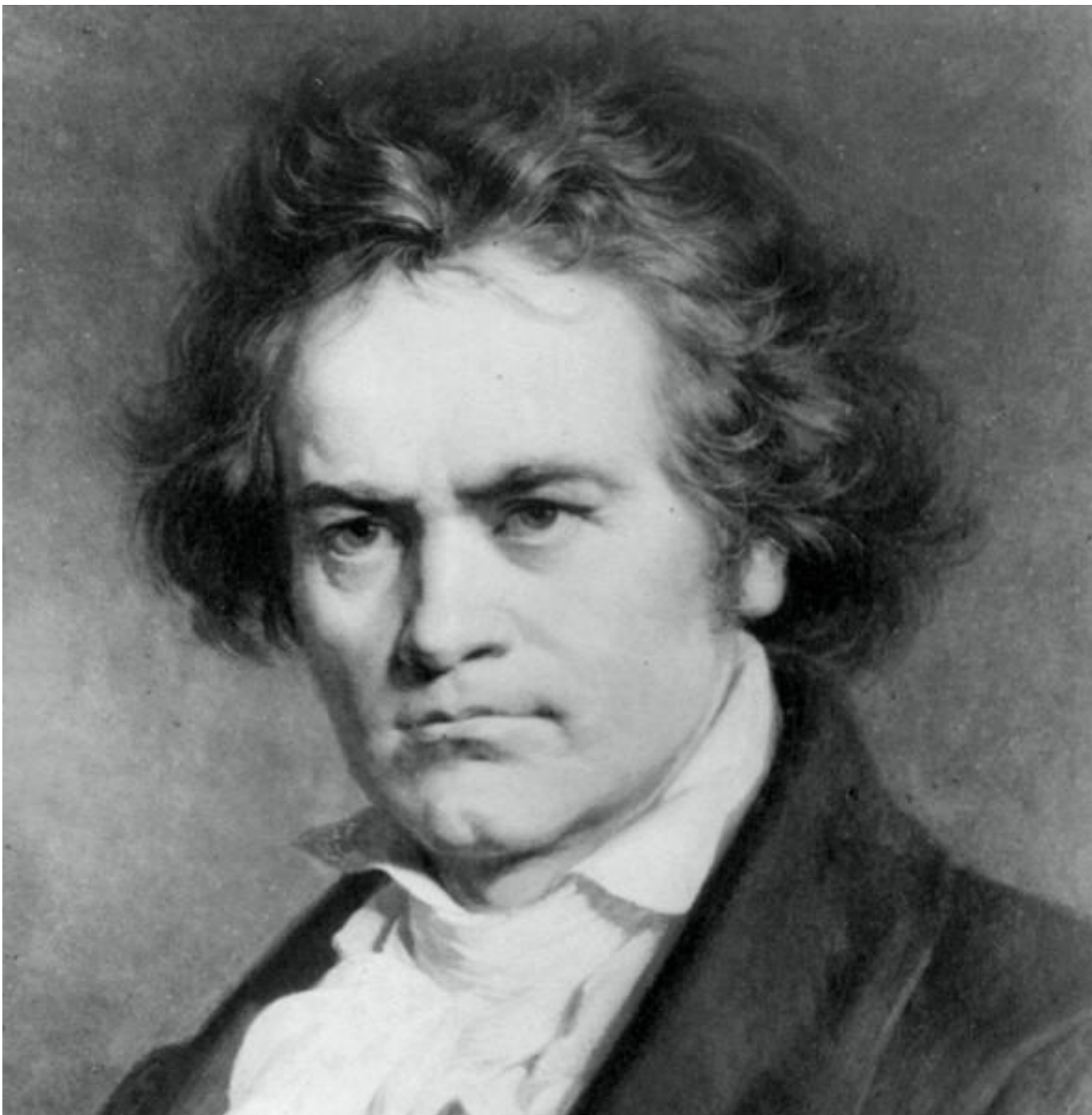
# Сорта винограда

## Белые

- Грюнер Вельтлинер
- Вельшрислинг
- Совиньон Блан
- Рислинг

## Красные

- Блауер Вильдбахер
- Цвайгельт





## ВНЕШНИЙ ВИД

прозрачность	прозрачное – мутное
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий
оттенок цвета белое розовое красное	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

## АРОМАТ

состояние	чистый – нечистый
интенсивность	легкий – средний – выраженный
ароматические характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

## ВКУС

сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
кислотность	низкая – средняя – высокая
уровень танинов	низкий – средний – высокий
тело	легкое – среднее – полное
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
послевкусие	короткое – среднее – долгое

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное
----------	--

# Дивноморская ЗНМП







## ВНЕШНИЙ ВИД

прозрачность	прозрачное – мутное
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий
оттенок цвета белое розовое красное	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

## АРОМАТ

состояние	чистый – нечистый
интенсивность	легкий – средний – выраженный
ароматические характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

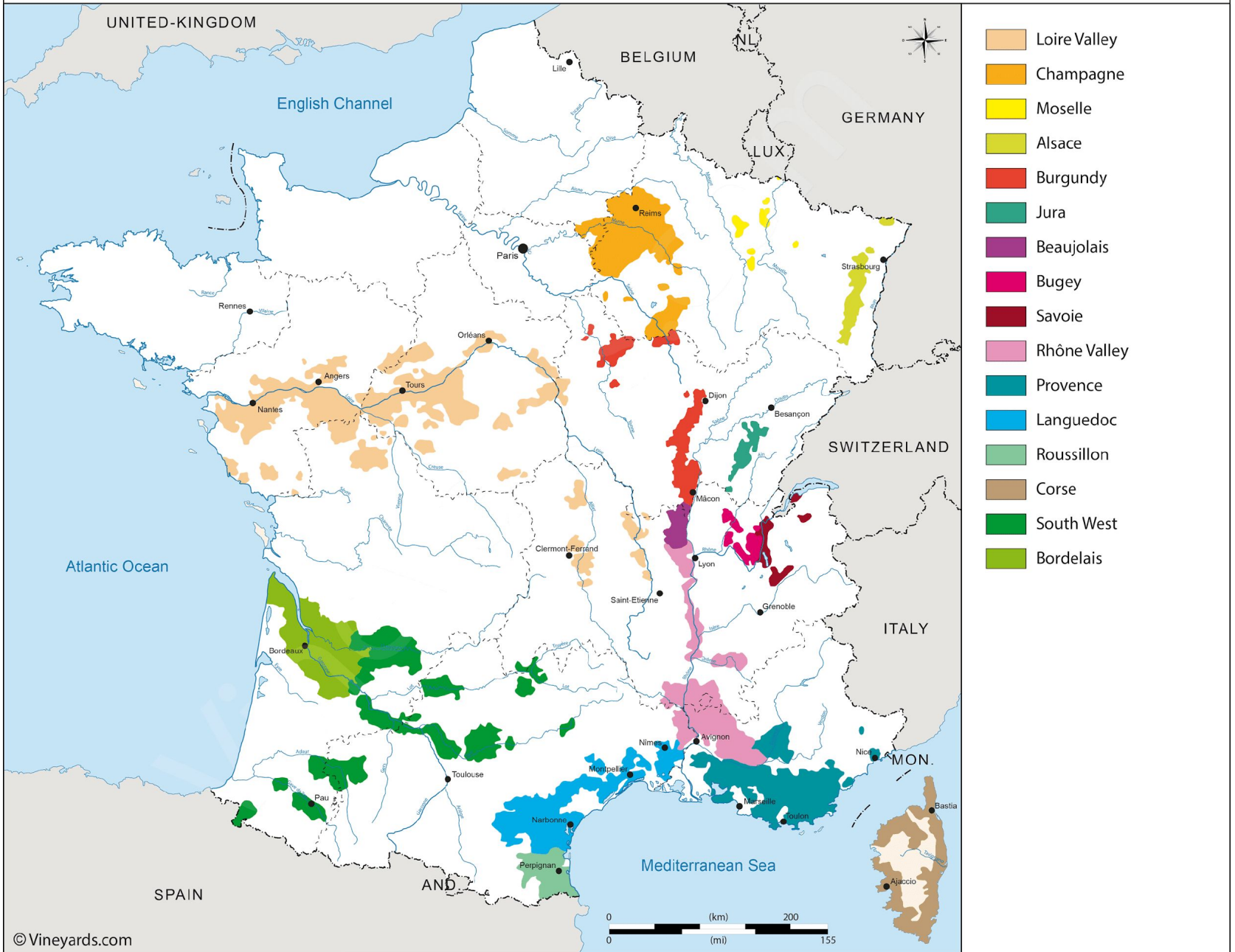
## ВКУС

сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
кислотность	низкая – средняя – высокая
уровень танинов	низкий – средний – высокий
тело	легкое – среднее – полное
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
послевкусие	короткое – среднее – долгое

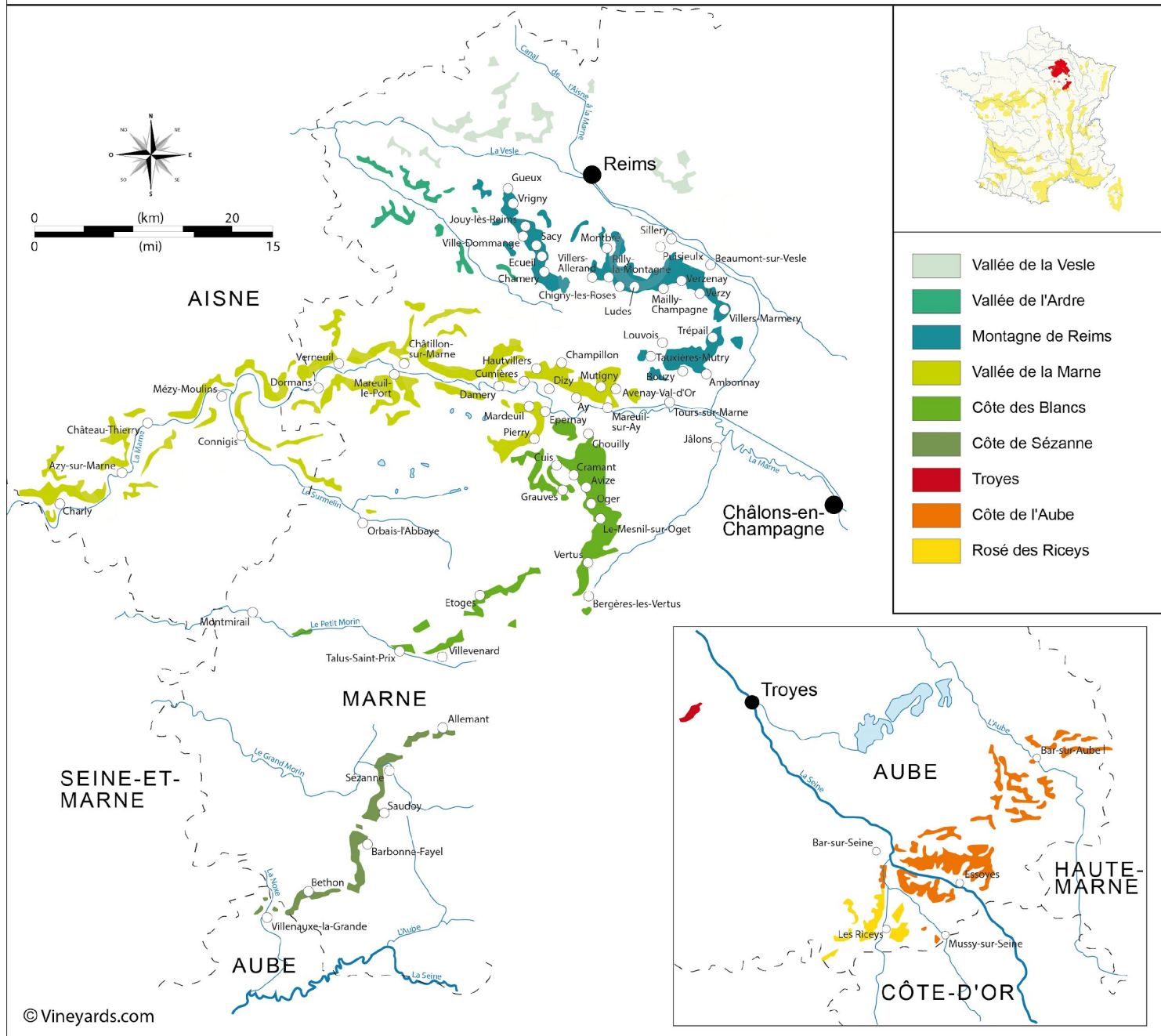
## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное
----------	--

# French wine regions



# Champagne wine region



# Сорта винограда

- Шардоне
- Пино Нуар
- Менъе
- Арбан
- Пти Мелъе
- Пино Блан
- Пино Гри



Les 7



05 → 12

EXTRA-BRUT

CHAMPAGNE  
*Laherte Frères*

À CHA  
DEPUIS

12,5% VOL

Élaboré par S.A.R.L. LAHERTE Frères 51530 CHAVOT, FRANCE NM-486-001 Produce of France

# Виды шампанского

- Невинтажное - в его состав входят вина разных урожаев. Обычно это молодое вино, стандартное для «стиля дома».
- Миллезимное - лучшее по качеству вино одного урожая.
- Розовое - небольшое количество тихого красного вина одной из деревень, специализирующейся на Пино Нуар, смешивают с белым вином. Такой купаж подвергают вторичной ферментации, в результате чего в вине образуются пузырьки газа.
- Блан де Блан - кюве, сделанное только из Шардонне
- Блан де Нуар - кюве, сделанное только из винограда темных сортов
- Кюве де престиж - супершампанское. Дом Периньон от Моэт стало первым таким в истории.





# Объем бутылок

- *Fillette*: 375 мл
- *Champenoise*": 750 мл
- Magnum: 1.5 л (2 бутылки шампанского)
- Jeroboam: 3 л (4 бутылки шампанского)
- Methuselah: 6 л (8 бутылок шампанского)
- Salmanazar: 9 л (12 бутылок шампанского)
- Balthazar: 12 л (16 бутылок шампанского)
- Nebuchadnezzar: 15 л (20 бутылок шампанского)
- Solomon: 18 л (24 бутылки шампанского)
- Sovereign: 26.25 л (35 бутылок шампанского)
- Primat: 27 л (36 бутылок шампанского)
- Melchizedek: 30 л (40 бутылок шампанского)

## ВНЕШНИЙ ВИД

прозрачность	прозрачное – мутное
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий
оттенок цвета белое розовое красное	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

## АРОМАТ

состояние	чистый – нечистый
интенсивность	легкий – средний – выраженный
ароматические характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

## ВКУС

сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
кислотность	низкая – средняя – высокая
уровень танинов	низкий – средний – высокий
тело	легкое – среднее – полное
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
послевкусие	короткое – среднее – долгое

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное
----------	--

**Спасибо за  
внимание!**