

Лекція

Спеціальні вина

1. Виробництво шампанського і його характеристика
2. Особливості спеціальних вин

Мінілексикон: шампанське, вермут, малага, марсала, херес, мадера, кагор, токай

*Шампан-
ське*

Ігристе вино, виготовлене у французькій провінції Шампань шляхом другорядного бродіння у пляшках із витриманням не менш 1 рік з місцевого сортового винограду

*Шампан-
ське*

Вино, виготовлене шляхом бродіння у безперервних герметично закоркованих посудинах під тиском вуглекислоти

Сировина для виготовлення шампанського

Франція

- Піно чорний
- Піно мєньє
- Шардоне

Інші країни

- Піно чорний
- Піно білий
- Шардоне
- Каберне Совіньйон
- Місцеві сорти винограду

**Методи
виготовлення**

Непляшковий відрізняється витримкою купажа при постійній температурі у спеціальних резервуарах на протязі місяця. Перед розливом шампанського у пляшки до нього додають цукровий сироп у вигляді сахарози.

Пляшковий почали використовувати в середині 17 ст. у Франції, промислове виробництво почалось у середині 18 ст.

Вміст цукру г/л

Українське шампанське

- брют – 0 – 0,3
- найсухе – 0,8 – 1,5
- сухе – 2 – 3,5
- напівсухе – 4 – 5
- напівсолодке – 6 – 9
- солодке – 8,5 – 10

Французьке шампанське

- extra brut – 0
- brut – 0,3 – 1,5
- sec – 2,5 – 5
- demi-sec – 5 – 8
- doux – 8,5 – 12

Шипучі вина різних країн

- Креман (всі інші шипучі вина Франції)
- Зект (шипучі вина Німеччини)
- Спуманте (шипучі вина Італії)
- Кава (шипучі вина Іспанії)

Основні види пляшок

- *Магнум* – 2
- *Тригнум* – 3
- *Иеровам* – 4
- *Рехавам* – 6
- *Мафусаїл* – 8
- *Салманассар* – 12
- *Валтасар* – 16
- *Навуходоносор* – 20

Спеціальні вина

- Херес
- Портвейн
- Мадера
- Марсала
- Малага
- Вермут
- Кагор
- Токай

Основні характеристики

- Кріплені, десертні (лікерні);
- Алкоголь: 16 – 24%,
- Споживають потроху; аперитив або з десертом
- Залежно від стадії додавання алкоголю: солодкі або сухі;
- Солодкі сорти винограду або підв'ялені (німецькі)

Херес

- Міцне вино, вироблене в Іспанії. Вміст спирту близько 20 об'ємних %, цукристість близько 3 %; херес – шеррі (англ.)
- Сорт Паломіно, Педро Хіменес
- Два види: фіно (до 16% - після ферментації + алкоголь), олоросо (18 – 20%).

ХЕРЕС



Херес (исп. Jerez, фр. Xérès, англ. Sherry) - міцне вино, вироблене в Іспанії, у трикутнику між містами Херес-де-ла-Фронтера (араби), Сан-Лукар-де-Баррамеда і Ель-Пуерто-де-Санта-Марія, розташованому в південній провінції - Андалузії.

Після того, як роздавлений виноград разом зі шкіркою простояв зиму, перебродив, і вийшло молоде вино міцністю 12-15^o, бочки відкорковувалися.

На подальших стадіях у вино додається спирт, що зупиняє бродіння й доводить міцність субстанції до 15-16^o, вино переливається в дубові бочки, які встановлюють в 4 яруси. Це так називана солера, система, у якій на самому верхньому поверсі перебуває наймолодше вино, у міру старіння воно переливається усе нижче й нижче. Це одна з особливостей технології, характерної для хересу. Друга особливість - витримування протягом 1,5-4 років під хересною дріжджовою плівкою в бочках, не заповнених доверху, з повітрям.



ЯК ВЖИВАТИ ХЕРЕС

Херес має сильні тонізуючі властивості, за що його вважають королем аперитивів. Але насправді, він доречний і протягом усього обіду, оскільки він не може "забити" смак будь-якої страви, навіть риби й копченостей, як це відбувається зі звичайними винами. Солодкі сорти хересу відмінно супроводжують десерт. Аромат же витриманих сортів цього вина добре сполучається із сигарним димом і кавою. І в якості дижестива херес просто незамінний, оскільки добре впливає на процес травлення.



Сухе вино подається охолодженим до 9-11^o, але солодке охолоджувати не рекомендується. Для хересу підійдуть 50-100 граміві келихи тюльпаноподібної форми, які наповнюються всього на одну третину.

Портвейн

- Портвейн (порт.) Порту або Порт (англ. Porto-wine) – порту-вайн – портвейн;
- Португалія: виноградники – у спекотливій долині Доуро-Турига; сорт Насьональ; червоний виноград;
- Купаж: сорти Турига Франчес, Тінно Баррока, Тінто Розис, Тінто Чао.
- Алкоголь 6%, цукор – 6 – 14 % + бренді – алкоголь 17 – 20 %

Різновиди портвейну

- Vintage Port
- Single Quinta Vintage Port
- Колхейта Порту
- Late Bottled Vintage Port (LBV)
- Vintage Gbaracter Port
- Tawny Port
- Ruby Port
- Reserve Special reserve
- Whity Port

ЯК ВЖИВАТИ ПОРТВЕЙН

Портвейном наповнюється тільки половина келиха, щоб вино "віддало" свої аромати. Червоне порто подається при температурі +18 °С, а біле при +10-+12 °С. Порто - це одне з найдорожчих вин, і, як правило, його п'ють у чистому виді.



Вважається, що порто ідеально сполучається майже з будь-якими стравами. Особливо гарний до кава, шоколаду, смаженим горішкам, цукатам, і всього краще - зі стилтонским й іншими "синіми" сирами, але цілком годяться й більш прості сири - чеддар і глостер. Природні союзники порто - будь-які десерти на основі ягід і всіляких фруктів з яскравим смаком.

П'ють гарний порто охолодженим до 18 °С і якщо із сигарою - то це дійсно задоволення для дійсного чоловіка. Дами, відповідно до етикету, не п'ють портвейн.

Мадера

- Виробляють на острові Мадейра
- Особливості: Термокамери: температура спіралі 40 – 50 ° С протягом 3-х місяців; цукор – карамель; процес – мадеризація;
- Дерев'яні бочки (600 л) – у приміщенні з постійною температурою – 600 л бочки на сонці, а потім у парниках 2 – 3 роки, потім у прохолодному приміщенні 20 років (білий перетворюється в янтарний з легким зеленуватим відтінком).

Характеристика мадери залежно від витримування

- 3 роки – Selected Finest (відбірне, вишукане)
- 5 років – Reserve або Old (витримане)
- 10 років – Old Reserve або Very Old (особливо витримане)
- 15 років – Extra Reserve (екстра витримане)
- 22 роки – 20 у бочках, 2 у пляшках

Види мадери

- Sercial (Серсіал) - Сухе, висококислодне – аперитив
- Verdelho (Вердело) - Напівсухе з горіховим персиковим смаком – аперитив; до супів-консоме
- Bual (Буал) - Напівсолодке, темно-янтарне з гострим смаком горіха і родзинок – після їжі
- Malmsey (Малмси) - Солодке, темно-янтарне – десерт

ЯК ВЖИВАТИ МАДЕРУ

Мадера є чудовим аперитивом. Але охолоджена до температури 16 - 18°C, вона особливо гарна у супроводі перших і других страв. Нею запивають закуски із шинки, телячої печінки й язика, страви із птиці й м'яса диких тварин. А рюмочка неохолодженого напою дарує насолоду з десертом і кавою.



Пити мадеру прийнято з келиха форми "тюльпан", що дозволяє більш повно розкрити аромат і букет вина. При цьому ніжка келиха висотою в 4-5 см не дозволяє нагрітися вину від долоні. Наповнювати келих треба на дві третини. Вино має прекрасні тонізуючі властивості.

Марсала

- Марсала (міцне, італійське вино), місто у західній частині Сицилії.
- Сорти: Катаратто, Інзолія, Грилло
- Прийоми: хереса і мадери
- Сусло уварюють в спеціальних котлах + алкоголь і витримують
- Суха, напівсуха, солодка; Вірджіні – найвища; Суперйорі – вища; Фіні – відбірний – міцність – 17 – 20 %.
- Виробники: Марко де Бартолі – 20 років

Малага

- Виробляють з 19 ст. Іспанія – десертне вино; 1996 р. закінчино виробництво (15 % алкоголю, дубові бочки)
- Малага 2 види:
- натуральна солодка (Педро Хіменес + Мускатель)
- лікерна (Мускатель) – увялювання на сонці, із неувяленого – сусло (концентрація і аромат)
- Суха, напівсуха, солодка; бліда або темна; блідо-золотисте, золотисте, каштанове – 15 – 23%.

Вермут

- Одержують купажуванням вина, спирту-ректифікату, цукрового сиропу і спиртованих настоянок; настої готують на різних травах, квітах, корінні, обов'язковий компонент – полинь.
- Два види: десертні (вміст цукру – 16 %, спирту – 16 %); міцні (вміст цукру – 6 – 10 %, спирту – 18 %).
- Десертні вермути бувають білі, рожеві, червоні

Категорії вермуту за кольором та смаком

- I категорія – Россі (червоний, отримують з білого винограду + карамель);
- II категорія – Біанчі (білі сорти винограду; колір – золотисто-жовтий; смак – з легкою гірчинкою);
- III категорія – Драй (сухі – 4% цукру, 16- 18 % алкоголю)
- Чінзано особливий вид (з 1560 р.) – россі, біанчі, екстра драй
- Мартіні (з 1863 р.) – це вермут з білого винограду + 30 різновидів трав, квітів, фруктів, насіння

Кагор

- Кагор (Каор - Франція):
- Смак: Франція – малинове варення; Іспанія – шоколад.
- Червоні: сорти винограду (мезга – 70 – 80 °С – 24 години; густий колір і солодкувато-терпкий смак)
- Витримують 3 роки: 25% алкоголю (церковне)

Токай

- Токай (Угорщина) – 16 ст.
- Сорти: Фурмінт, Харслевелю, Мускат Лукель – благородна плісень, в'ялі, засушені.
- Види: солодкі та дуже солодкі
- “Токай ассу”, “Токайський Фордиташ”, “Токайський Машлаш” – 12 – 14 %
- Золотистий колір, аромат родзинок, меду, сливи, смак абрикосу, апельсину і незрілих горіхів.