

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



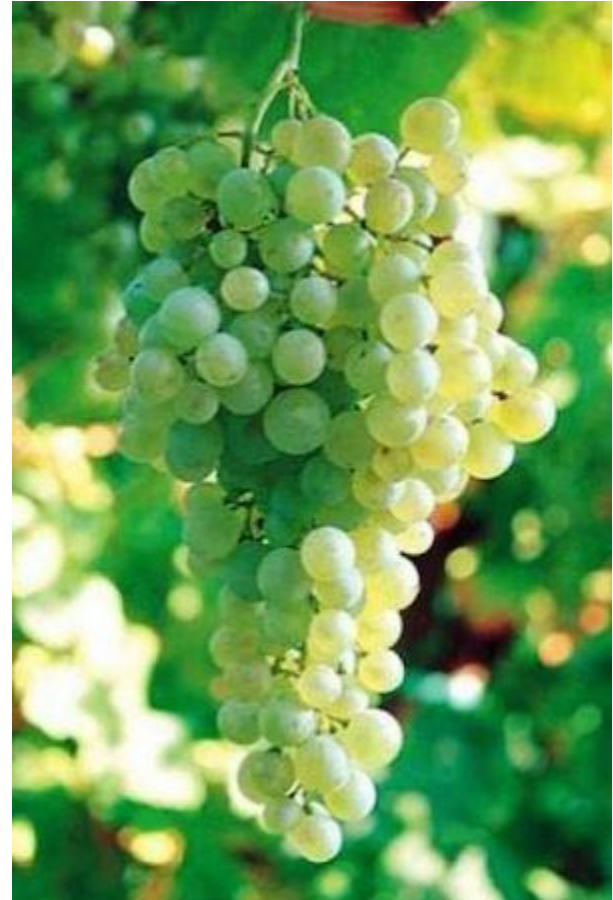
VENETO

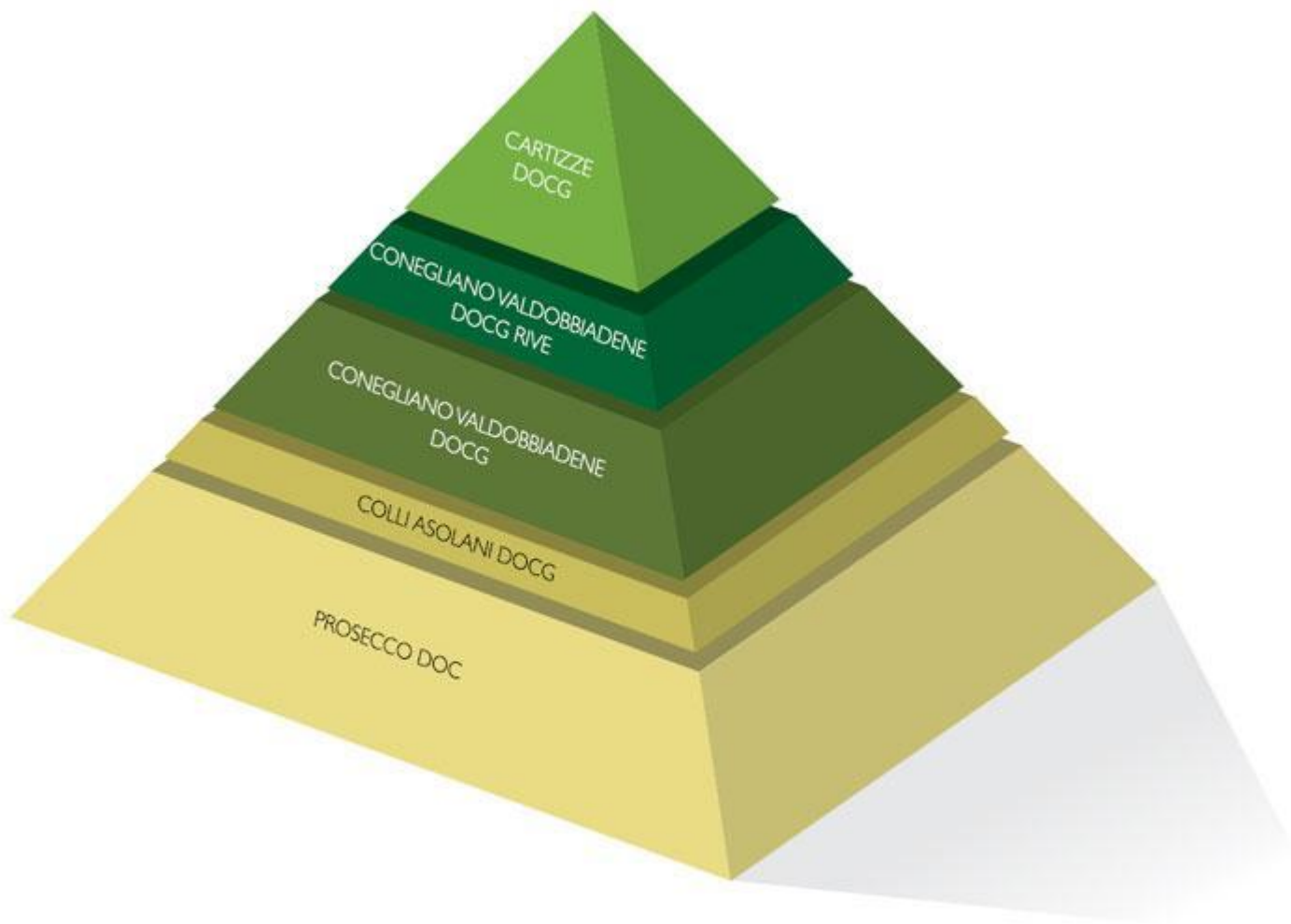


- | | |
|--|--|
|  Valdadige |  Colli Euganei |
|  Bardolino Classico
Bardolino Superiore |  Bagnoli |
|  Garda |  Arcole |
|  Bianco di Custoza
Lugana
San Martino della Battaglia |  Breganze |
|  Recioto della Valpolicella
Valpolicella |  Montello e Colli Asolani |
|  Lessini Durello |  Colli Berici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

Сорта винограда

- Глера
- Вердизо
- Перера
- Бьянкетта





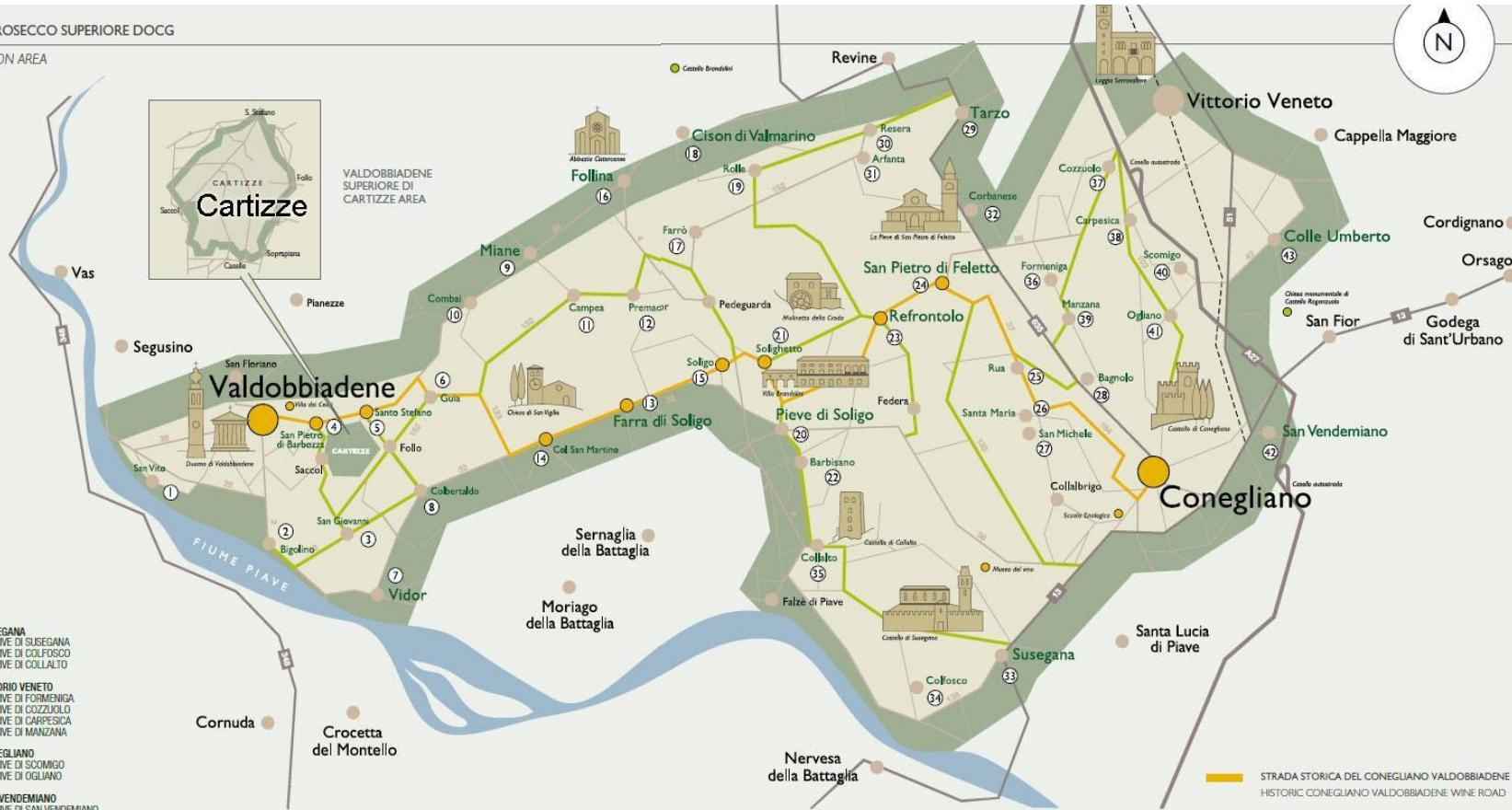
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

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 GUIA
- 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
- 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
- SAN VENDEMIANO**
42. RIVE DI SAN VENDEMIANO
- COLLE UMBERTO**
43. RIVE DI COLLE UMBERTO



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

Terre
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



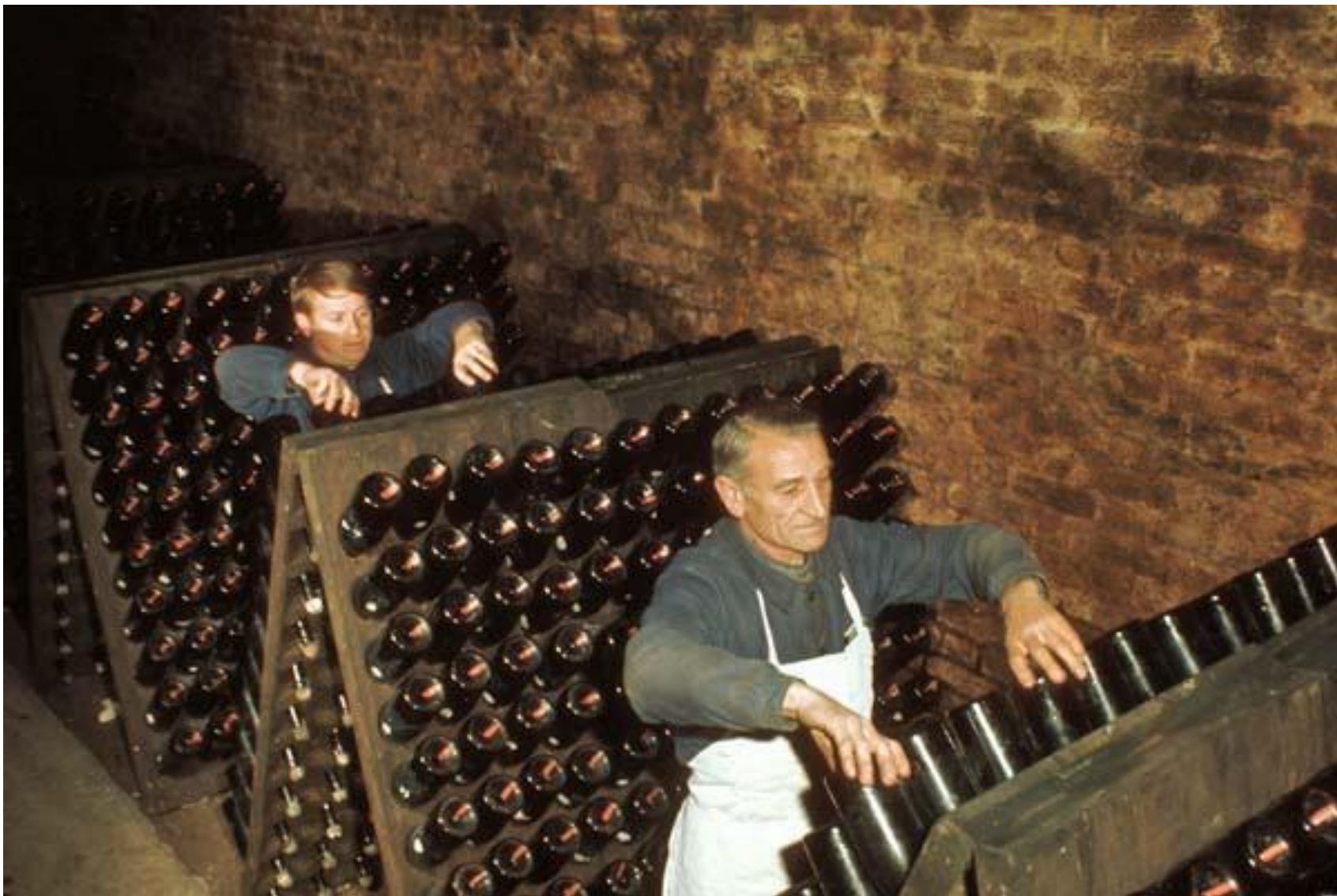
Выдержка на осадке







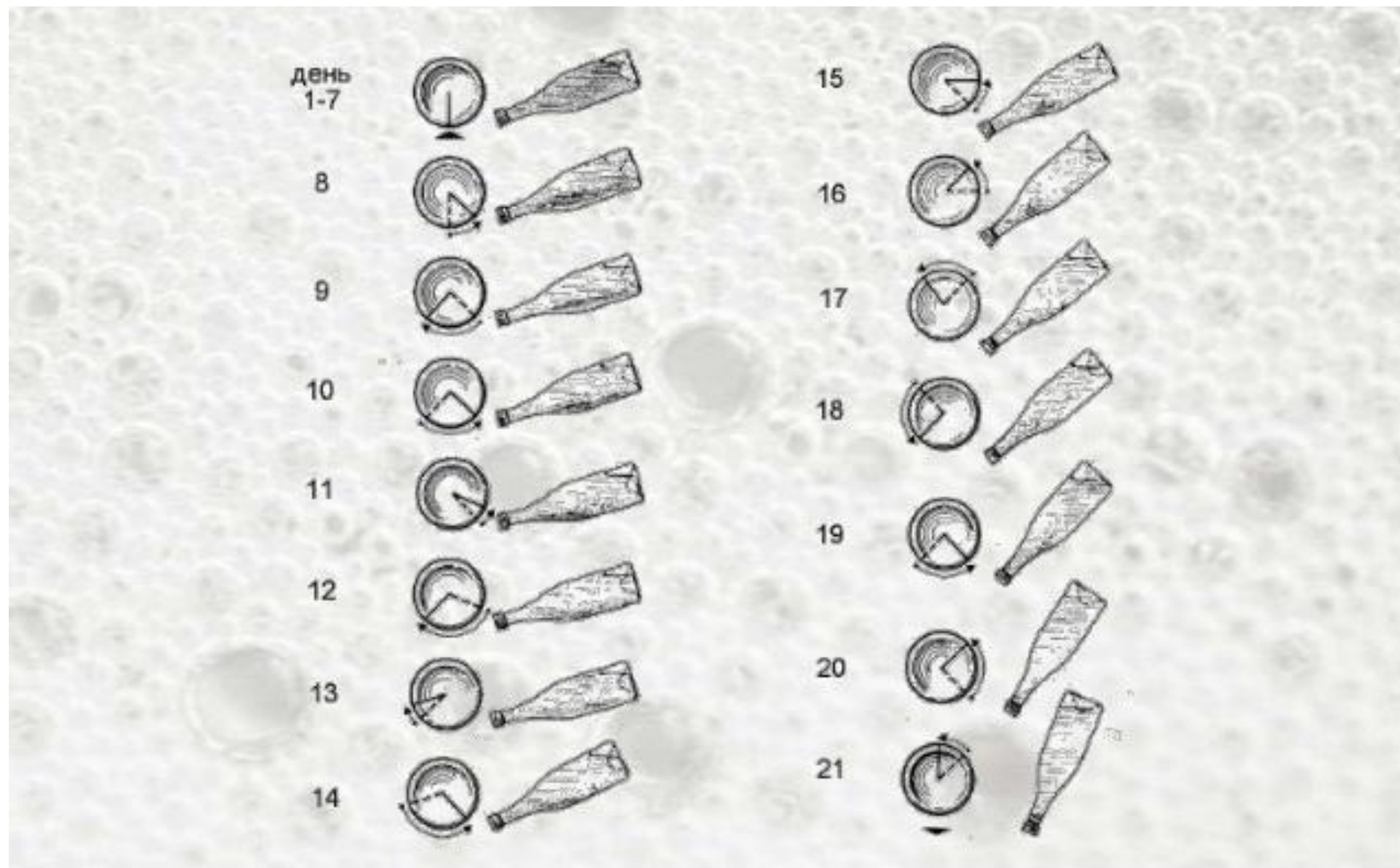
Ремюаж







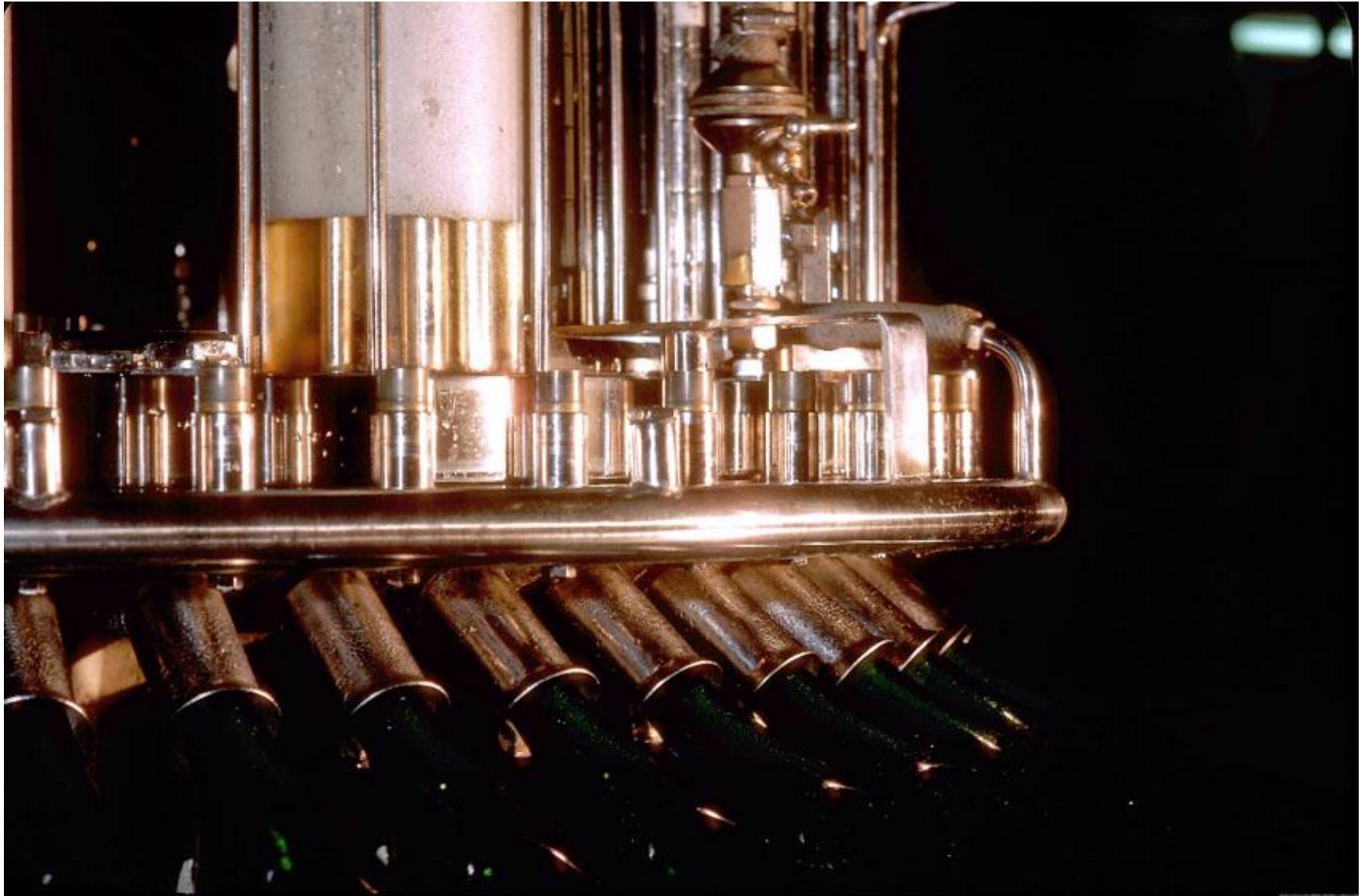
Ремюаж

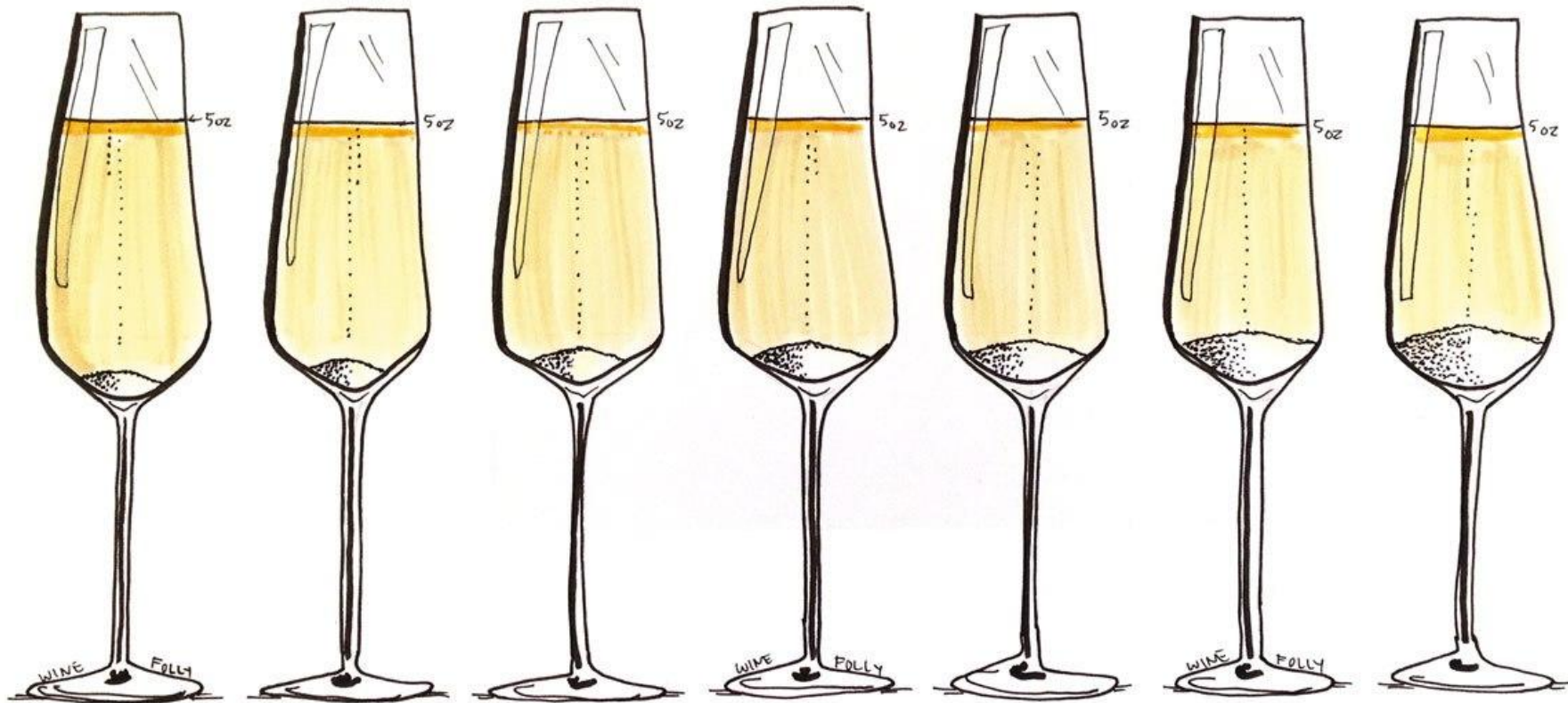


Дегоржаж



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

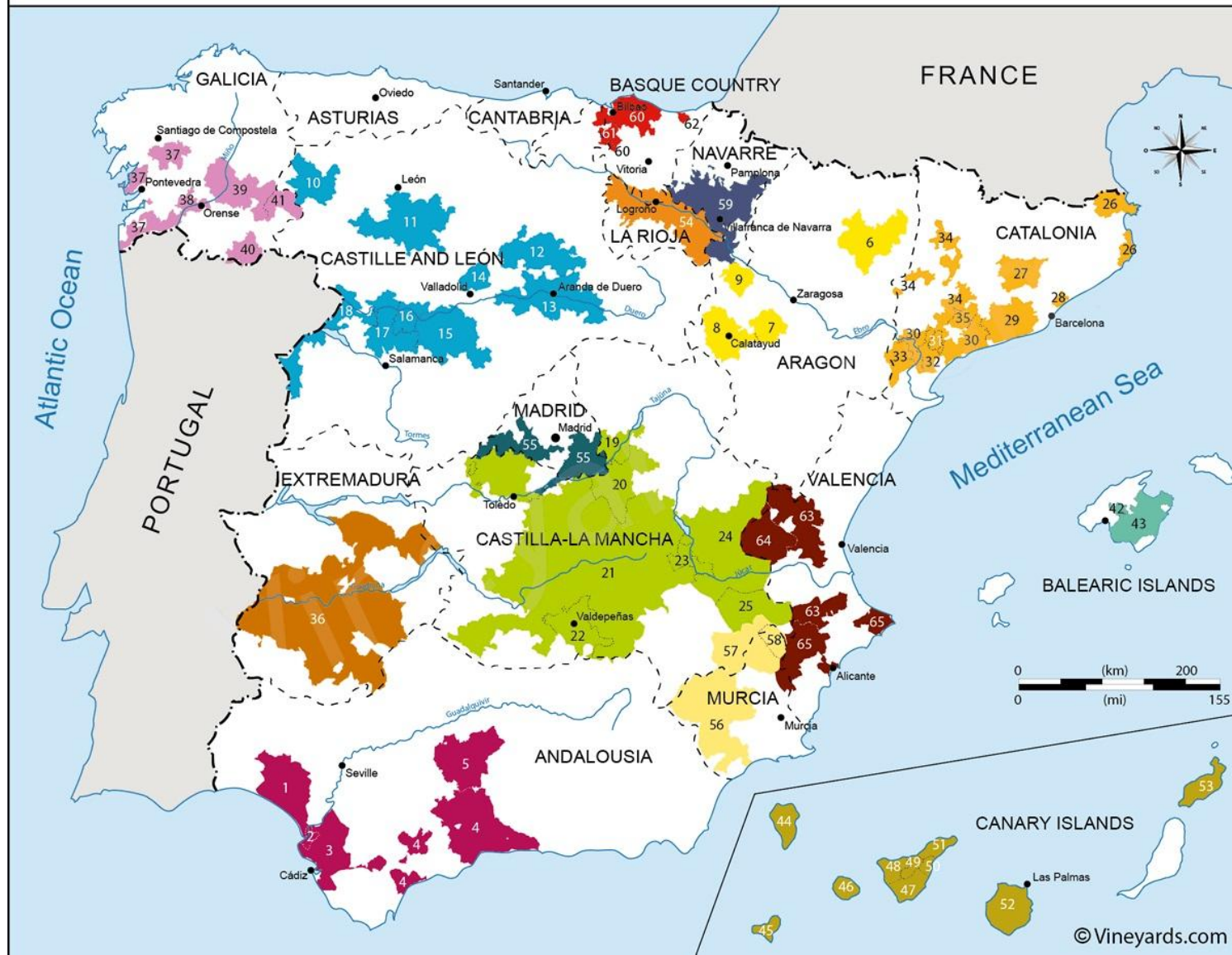
30+ calories/glass*

Окончательное закупоривание



Kaba

Spanish wine regions

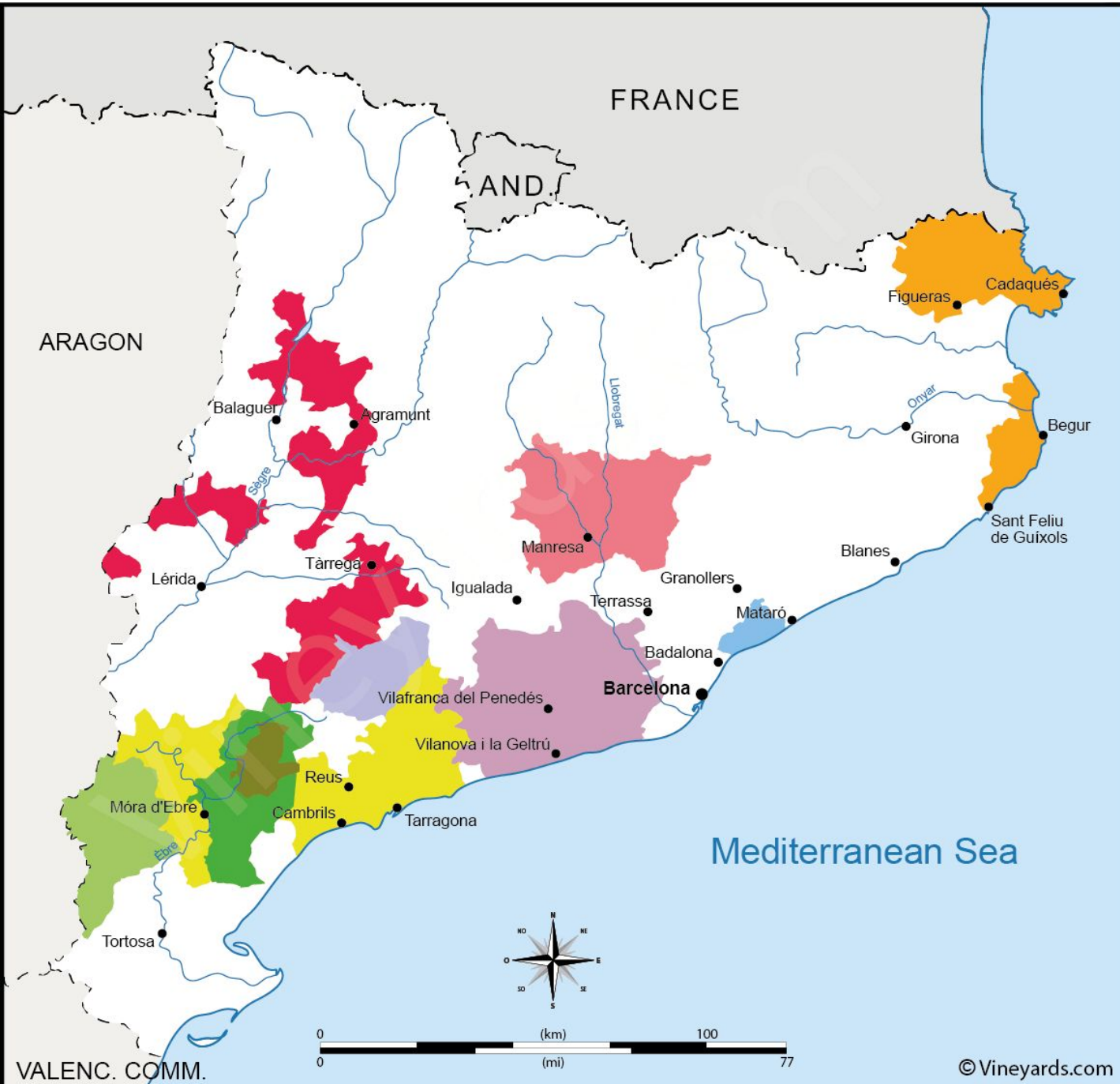


CATALONIA



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 (Trepат)

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.	

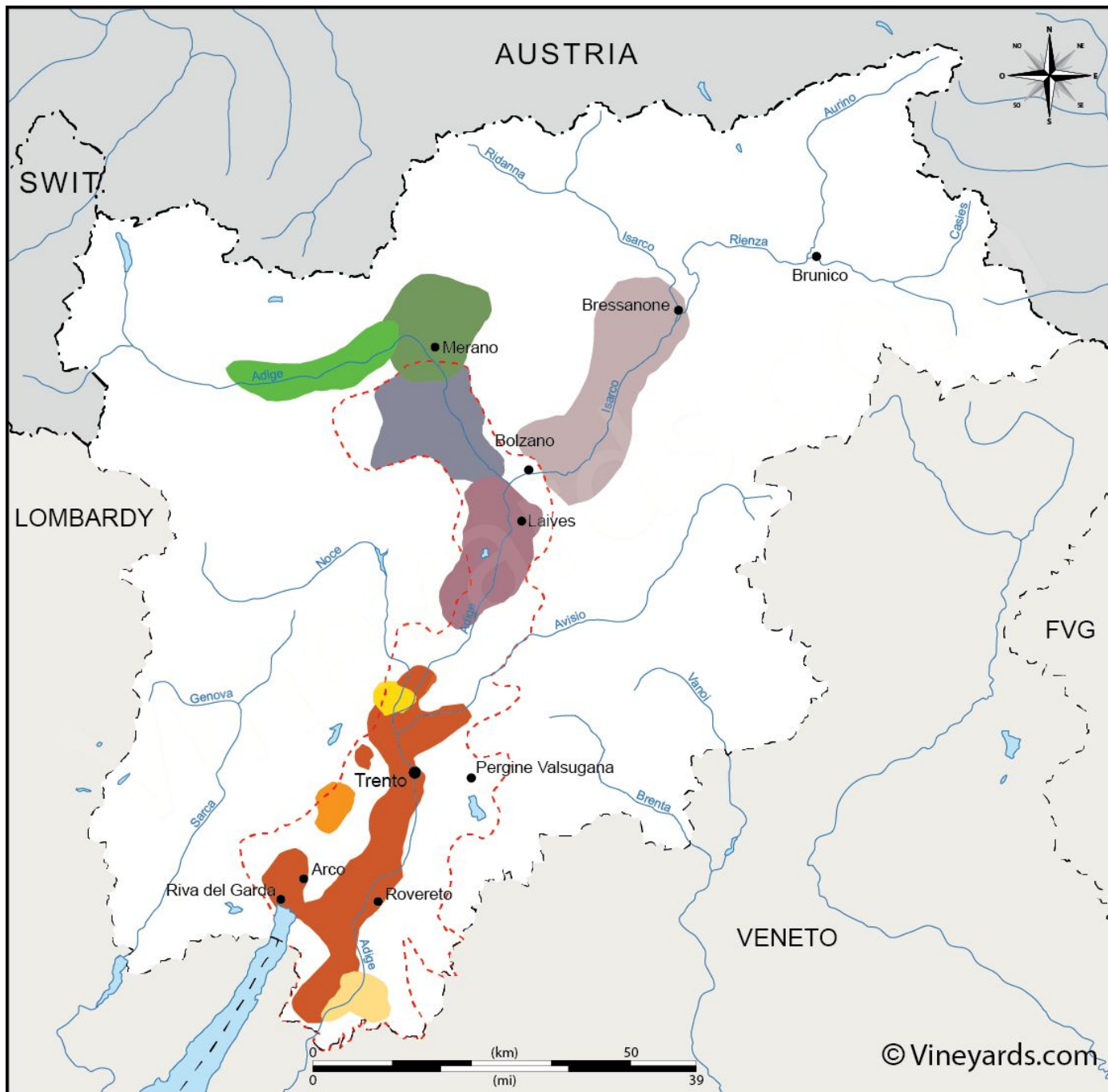
ВКУС		
сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое	
кислотность	низкая – средняя – высокая	
уровень танинов	низкий – средний – высокий	
тело	легкое – среднее – полное	
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.	
послевкусие	короткое – среднее – долгое	

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



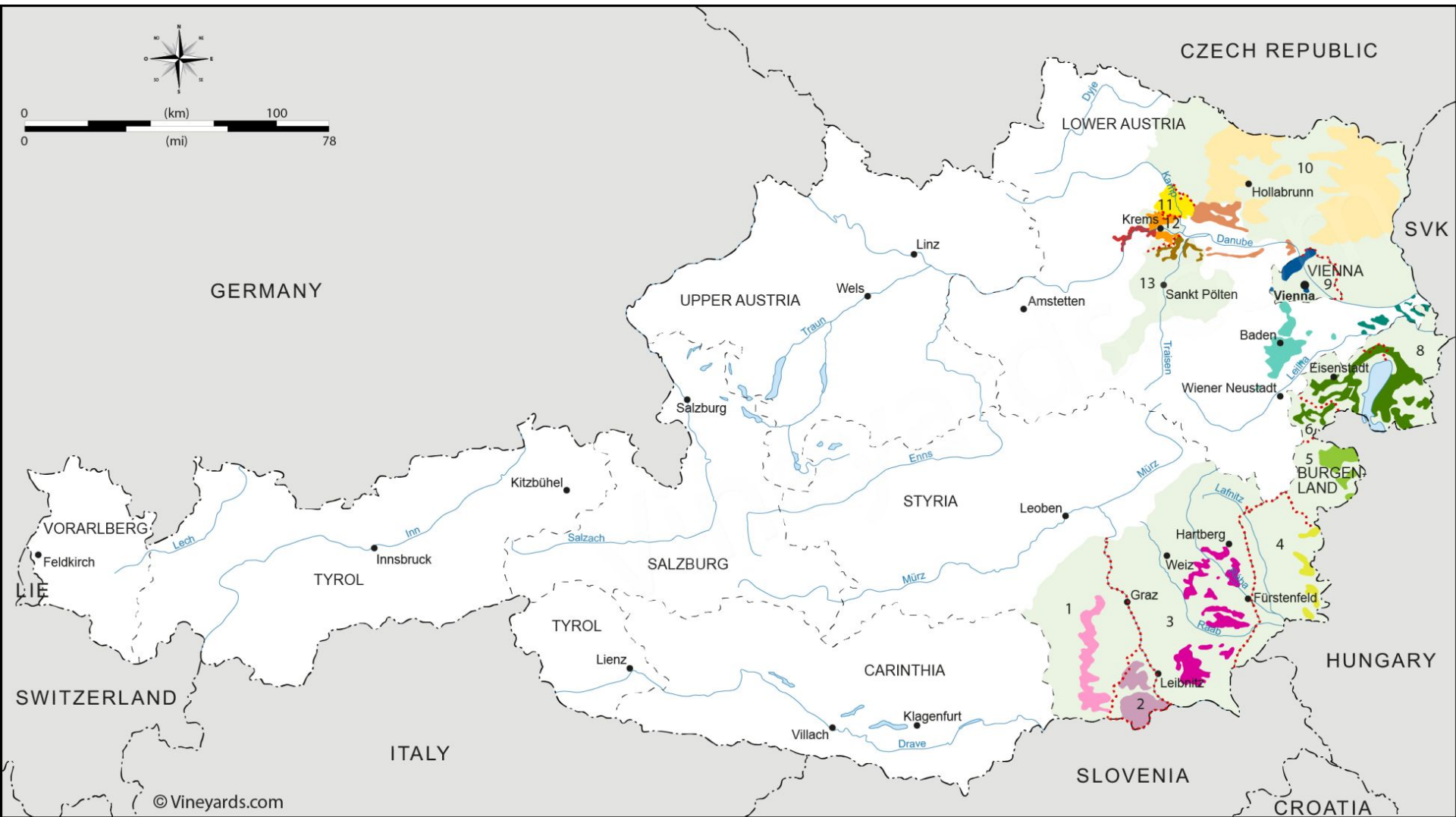
ВНЕШНИЙ ВИД		
прозрачность	прозрачное – мутное	
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий	
оттенок цвета	белое розовое красное	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

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



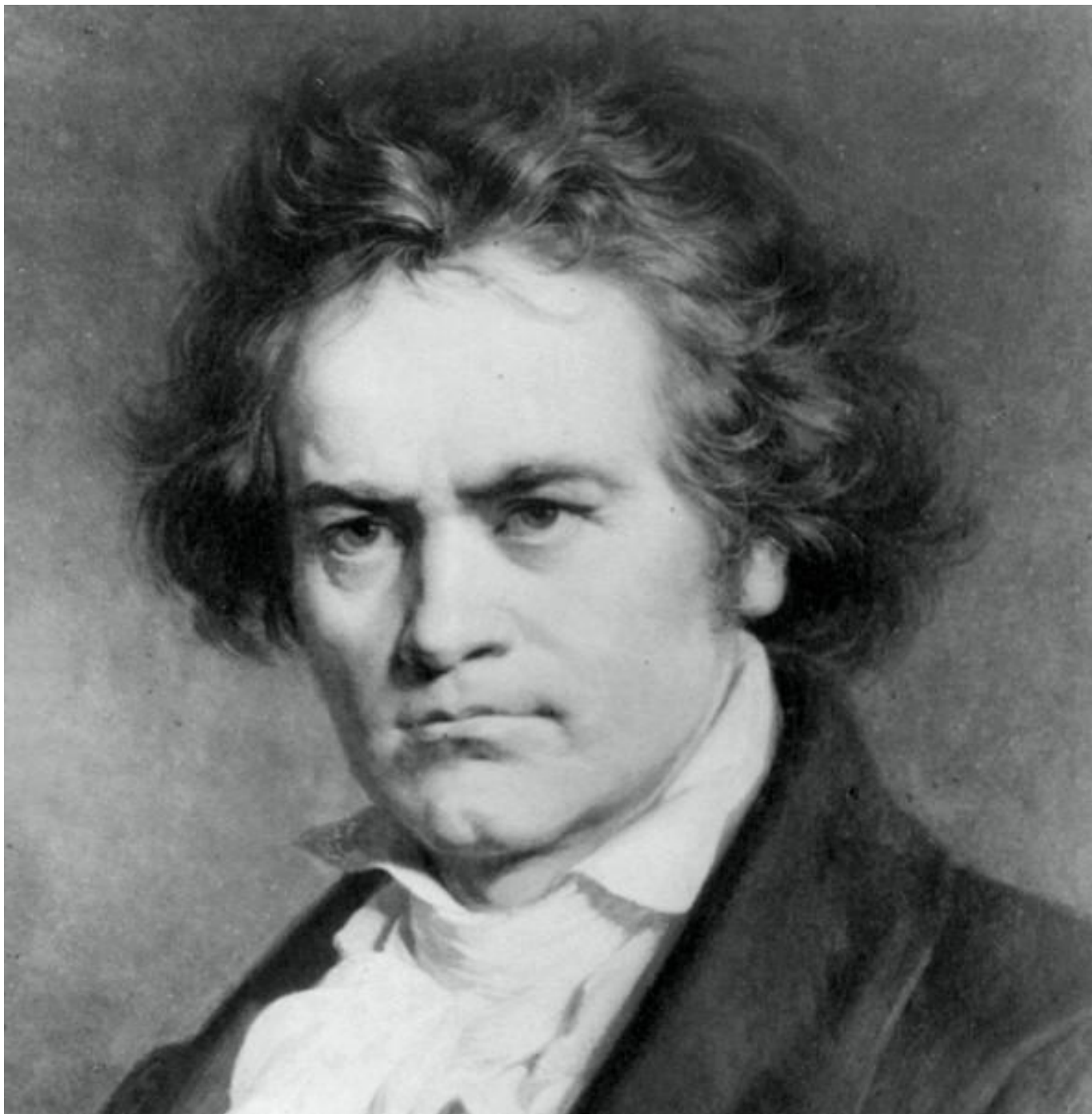
Сорта винограда

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







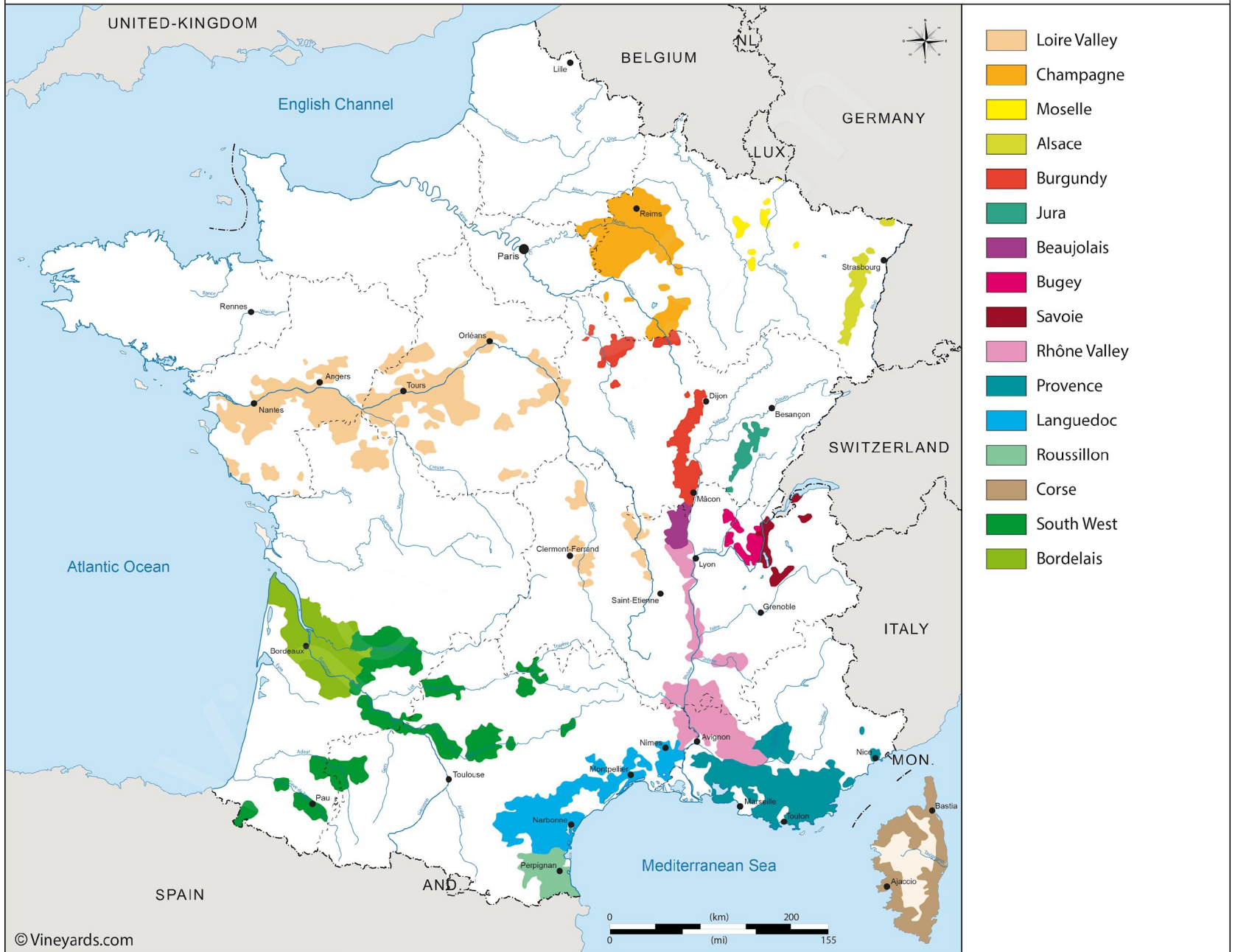
ВНЕШНИЙ ВИД		
прозрачность	прозрачное – мутное	
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий	
оттенок цвета	белое розовое красное	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

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

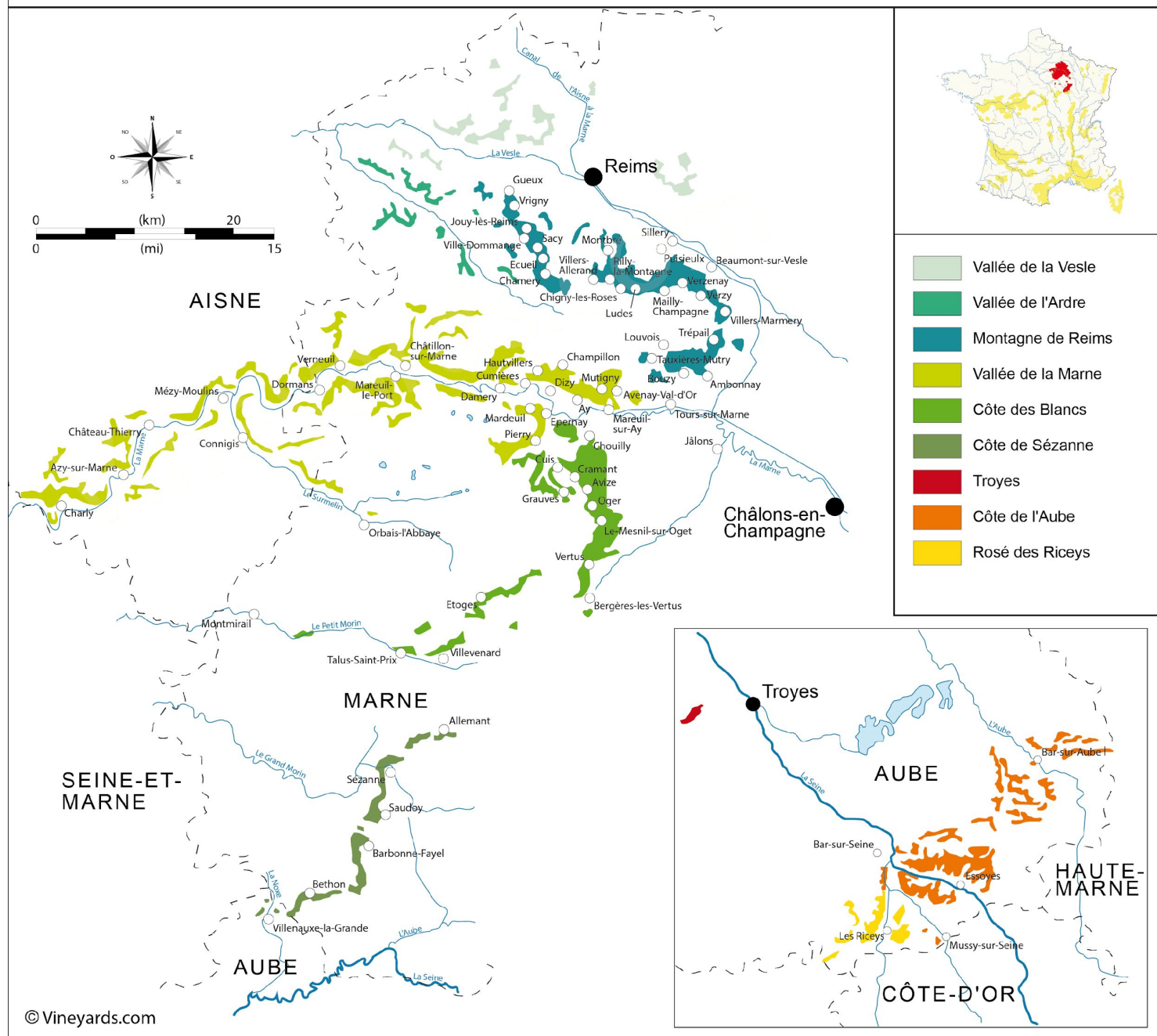
ВКУС		
сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое	
кислотность	низкая – средняя – высокая	
уровень танинов	низкий – средний – высокий	
тело	легкое – среднее – полное	
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.	
послевкусие	короткое – среднее – долгое	

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

Elaboré 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!