



История возникновения игристых вин

Кристофер Меррет

Доктор и ученый ,
который стал известен
благодаря тому что
научно обосновал метод
целенаправленного
производства игристых
вин и в 1662г представил
свои выводы в виде
доклада королевскому
обществу.



*Our wine coopers of later times use vast quantities of sugar & molasses
to all sorts of wines to make them drink brisk & sparkling & to give
them spirit as also to mend their bad tastes, all which raising &
cuts & stuns perform.*

«Наши винные бондари в последнее
время используют большое
количество сахара и мелассы
для разных сортов вин, чтобы
сделать их игристыми и шипучими,
усилить их крепость и улучшить
плохой вкус.»

Ансестраль

- Отличительные черты
 1. Одна ферментация
 2. Без добавления дрожжей и сахара
 3. Без удаления осадка
- В итоге получаем мутный, слабоалкогольный и низкогазированный продукт, часто называемый в народе виноградным сидром

Традиционный метод

Шампанизация

- 1. Вторичная ферментация проходит в бутылке.
 - 2. Добавляют дрожжи и сахара.
 - 3. Давление 5-6 бар.
- Как правило, считается, что этим методом производятся самые высококачественные, долговечные, самые сложные игристые вина. Но, этот метод так же самый дорогой, трудоёмкий и долгий.

Самый менеезатратный метод производства

Метод Шарма- Мартинотти

- 1. Вторичная ферментация происходит не в бутылке а в стальных цистернах.
 - 2. Давление 2.5-3.5 бар.
 - 3. Не предусматривает выдержки .
- В результате вино становится легким и питким но в то же время теряет богатство и сложность.

Гибридный метод

Трансфер

Ферментацию вино проходит в бутылке , а вот очищают от осадка его уже в стальных резервуарах

- Используется для удешевления производства и ухода от ручного труда. Обладает необычным структурным перляжом

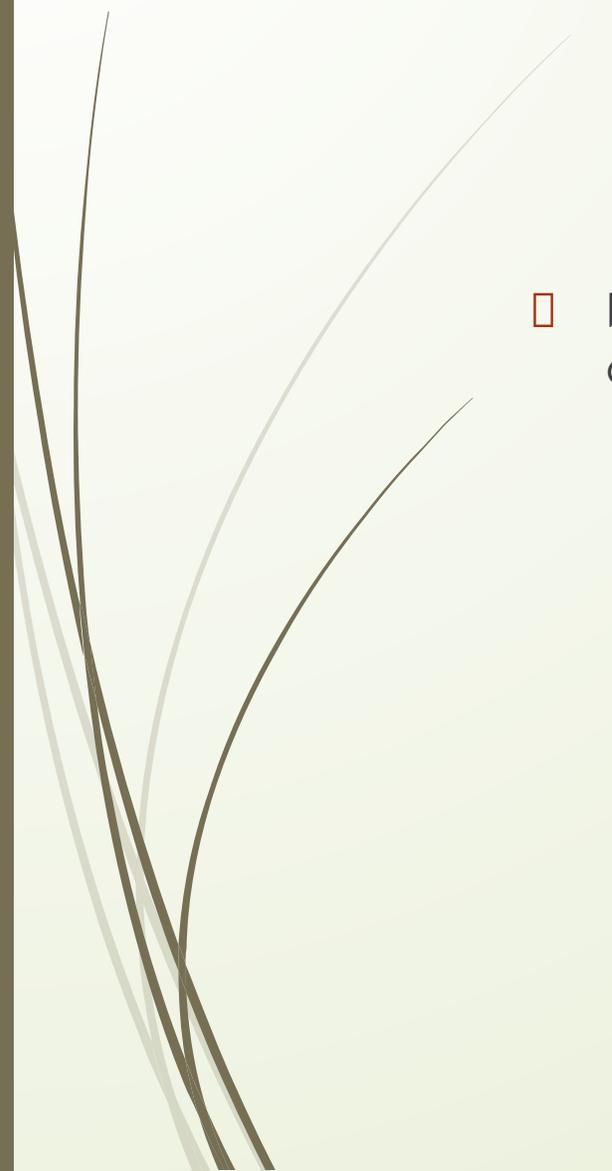
Непрерывный метод

- Отличается тем что в вино которое проходит второй уровень ферментации в танках постоянно добавляется тихое вино
- Результатом является дешевое конвейерное вино с плохим перляжем.

Анкетральный метод

- Выделяется тем что вино которое не перебродило , то есть не прошло первичную ферментацию заливают в бутылки и закупоривают или даже закрывают обычной крышкой
- Итог, мутное , земляное по текстуре вино

Карбонизация



- Инъекция углекислым газом, как с содовой

- Такое вино считается самым низкосортным, так как пузырьки очень быстро рассеиваются



Крупнейшие страны производители

- Испания
- Италия
- Франция
- Германия

Классификация по содержанию

сахара

- Brut nature - менее 3 г\л
- Extra brut - 4-6 г\л
- Brut - 6-12 г\л*
- Extra Dry - 12-17 г\л
- Dry - 17-32 г\л
- Demi sec - 32-50 г\л
- Просекко

Non-dosage (brut nature) – производится без добавления сахара, так как считается, что он нивелирует вкус шампанского. Это самые дорогие сорта, для их изготовления требуются лучшие винные материалы. Остаточный сахар в напитке появляется за счет ферментации, но его содержание не превышает 6 грамм/литр.

Brut (брют) – это самый распространенный вид шампанских вин с содержанием сахара не более 15 г/л (1,5%). Отлично подходит для любых блюд.

Extra sec (Extra-dry) – промежуточный сорт шампанского, содержание сахара – 12-20 г/л. В настоящее время почти не производится из-за низкой популярности среди потребителей.

Sec (Dry) – сухое (полусладкое) шампанское, содержит 17-35 грамм сахара на литр.

Demi-sec (Rich) – сладкие шампанские вина с содержанием сахара 33-50 г/л.

Doux – десертные сорта, количество сахара в которых превышает 50 г/л.

Шампанское

Сорта Кавы:

- Cava Extra Brut - самая сухая Кава, содержание сахара менее 6 гр/литр.
- Cava Brut – менее сухая и самая популярная Кава за рубежом, содержание сахара от 6 до 15 гр/литр.
- Cava Extra Seco - экстрасухая Кава, содержание сахара - 12 - 20 гр/литр.
- Cava Seco – полусухая Кава с освежающим и приятным вкусом, содержание сахара - 17-35 гр/литр.
- Cava Semiseco - сладкая Кава, самая популярная в Испании, содержание сахара - 33-50 гр/литр.
- Cava Dulce – очень сладкая Кава — для любителей ликеров. Содержание сахара - выше 50 гр/литр.

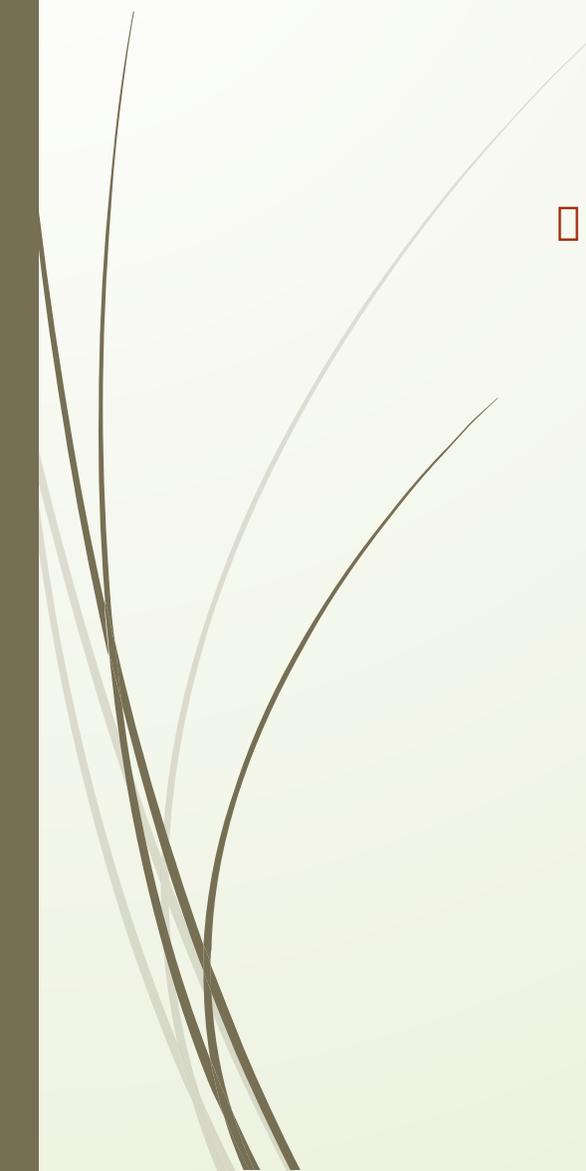
Cava (пещера,

бадега)

- Родитель
- Способ производства
- Регионы производства
- Выдержка
- Цвет
- Основные сорта винограда
- Знак качества



Просекко

- Допустимые методы
производства
 - Три типа просекко
 - Цвет
 - Регионы
 - Холм Картицце
 - Знак качества
- 

АЙСТИ

- Регион
- Сорт винограда
- Способ производства
- степень сладости
- знак качества
- Значение для Италии

Франчакорта

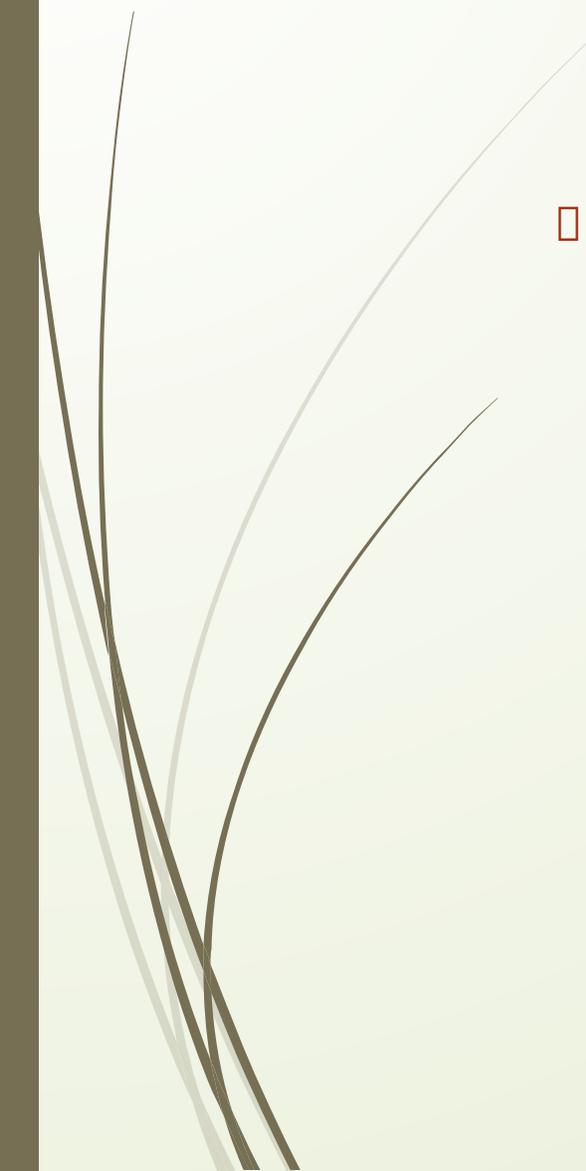
- Регион производства
- Метод производства
- Выдержка
- Сорта
- Цвет
- Знак качества

Креман

- Регион
- Метод
- Выдержка
- Давление
- Сорта винограда

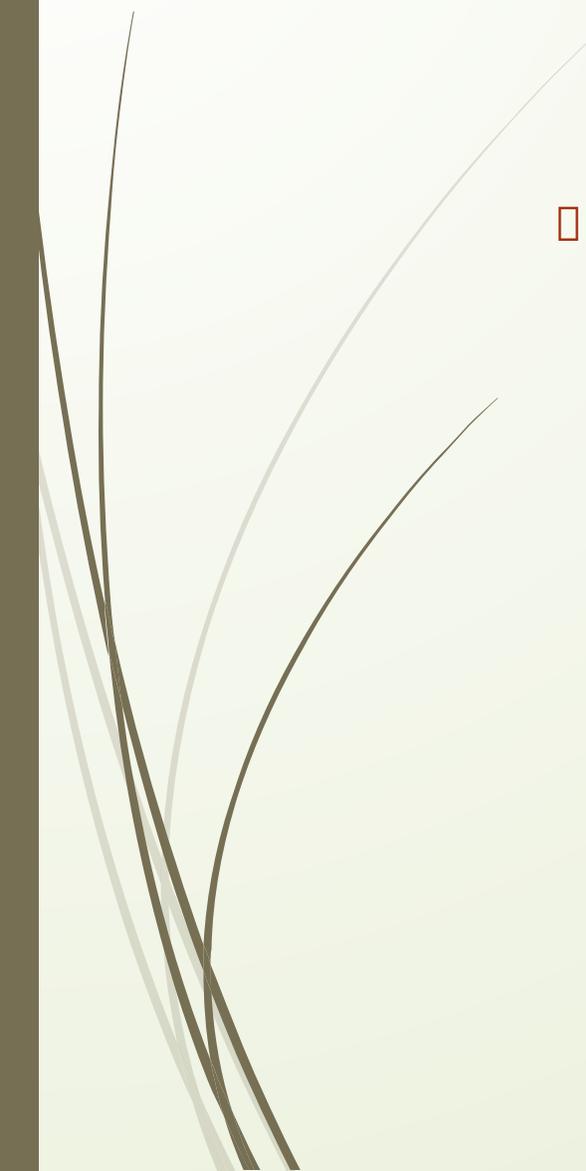


Шампанское

- Шампанский бленд
 - Стили
 - Цвет
 - Сладость
 - Давление
 - Ассамбляж
 - Регион
 - Винтаж
 - Метод производства
- 



Коктейли с игристым

- 
- 1.Негрони Сбаглиато
 - 2.Френч 75
 - 3.Канкорд
 - 4.Шампейн



Словарь



- Мюзле – проволока , что держит пробку.
- Ансенстраль – метод изготовления вина с разовой ферментацией
- Спуманте – степень газированности
- Кава – пещера
- Бодега – погреб
- ассамбляж – смешивание базового вина различных годов урожая для постоянства вкуса
- куве – смешанные базовые вина
- бидюль – пластиковый уплотнитель для шампанского
- аграф – скоба, удерживающая временную пробку в шампанском
- ремюаж – махинация с бутылкой что бы собрать дрожжи в горлышке
- дегюртаж – процесс удаление осадка , путем замораживания горлышка



Спасибо за внимание

