



СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ ДЛЯ ЧТЕНИЯ
НА ЛЮБЫХ МОБИЛЬНЫХ УСТРОЙСТВАХ

Prosecco, Cava и другие игристые ВИНА

ЭММАНУЭЛЬ КЛАВЬЕ

- ◆ Характеристики
- ◆ Основные вкусы и ароматы
- ◆ Технология производства
- ◆ Популярные марки
- ◆ Сочетание с закусками

—
Азбука
сомелье
—



СОДЕРЖАНИЕ

КАК ВИНОГРАД ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ВИНО

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА

ВИННЫЕ БУТЫЛКИ И ЭТИКЕТКИ

КАК ХРАНИТЬ ВИНО

БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА

КАК ОТКРЫТЬ И ПОДАТЬ ВИНО

КАК ОЦЕНИТЬ ВИНО ПО ВИДУ

ДЕГУСТАЦИЯ ПО ЗАПАХУ

ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ

ДЕЛАЕМ ВЫВОДЫ О ВИНЕ

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА

ИГРИСТЫЕ ВИНА

АСТИ (ASTI)

КАВА (CAVA)

ЛАМБРУСКО (LAMBRUSCO)

ПРОСЕККО (PROSECCO)

ШАМПАНСКОЕ (CHAMPAGNE)

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристые вина производятся почти в каждой винодельческой стране и сильно различаются по характеристикам и стоимости. Они бывают белыми, розовыми и изредка красными. Могут содержать разное количество сахара и иметь характерные вкусовые оттенки. Но для всех игристых вин характерно одно — наличие пузырьков углекислого газа, которые должны быть продуктом естественного брожения. Игристые вина не следует путать с напитками, которые искусственно насыщаются углекислым газом под давлением. Такие вина называются шипучими или газированными. Самым лучшим игристым вином считается Шампанское, которое производят исключительно в винодельческом регионе Шампань во Франции.



Многие винодельческие регионы с прохладным климатом специализируются именно на производстве игристых вин. Когда виноград не вызревает полностью из-за преобладания холодных температур, из него получаются кислые и слабые тихие вина преимущественно с бледной окраской. Но для игристых вин недостатки холодного климата превращаются в достоинства.

ОСНОВНЫЕ РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

20% — Франция.

18% — Италия.

15% — Германия.

10% — Испания.

10% — Россия.

27% — Другие винодельческие регионы.

БОКАЛЫ

Бокал «флейта».
Наиболее популярен



Бокал «тюльпан».
Больше подходит для ароматных сортов



=



1 стандартная бутылка = 6 бокалов «флейта»

ИСТОРИЯ

Во времена Средневековья игристость вина считалась дефектом и с ней старались бороться. Стоило одной бутылке начать «извергаться», и это могло вызвать цепную реакцию, из-за чего виноделы теряли огромные запасы вина. В итоге для удержания винной пробки изобрели специальную уздечку из проволоки — мюзле.

Игристыми вина часто получались в северных регионах Франции, особенно в Шампани. Местные виноделы считали это настоящей проблемой. Французские покупатели в основном предпочитали тихие вина. Первыми игристые сорта из Шампани оценили англичане, особенно в высших слоях общества. Они же изобрели особое прочное бутылочное стекло и пробки, которые способны выдержать высокое давление в бутылке. Заметив повышенный спрос, со временем все больше виноделов Шампани специально стали производить игристое вино.



МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА

Обычно игристые вина проходят две стадии брожения. Первичное брожение осуществляется для превращения виноградного сусла в тихое вино, в котором нет пузырьков углекислого газа. Вторичное брожение необходимо для превращения базового вина в игристое. Для стимуляции этого процесса виноделы добавляют сахар и дрожжи. Вторичное брожение в основном осуществляется двумя разными методами.

Метод Шарма (применяют более 100 лет)

↓
Брожение в крупных резервуарах



↓
Массовое, быстрое, экономичное производство



↓
Выраженная фруктовость



Традиционный метод (применяют около 300 лет)

↓
Брожение в бутылка



↓
Сложное, мелкое, дорогое производство



↓
Мягкая сливочная текстура, тона поджаренного хлеба, карамели, орехов и дрожжей



Асти (Asti)

Асти — изысканное, сладкое и богато насыщенное фруктовыми нотками игристое вино. За выдающиеся характеристики и огромный вклад в экономику Италии ему присвоена высшая категория по винной классификации этой страны. На сегодняшний день производство игристого вина Асти взято под контроль государственных органов Италии, так как оно фактически является национальным брендом. Этот легкий, ароматный и вкусный напиток имеет миллионы поклонников по всему миру.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сладость		8/10
Кислотность		8/10
Крепость		4/10
Тельность		2/10
Фруктовость		8/10

- Температура подачи — 7—12°C.
- Средний срок выдержки — до 2 лет.
- Средняя стоимость — 10—15\$.
- Бокал «флейта».