

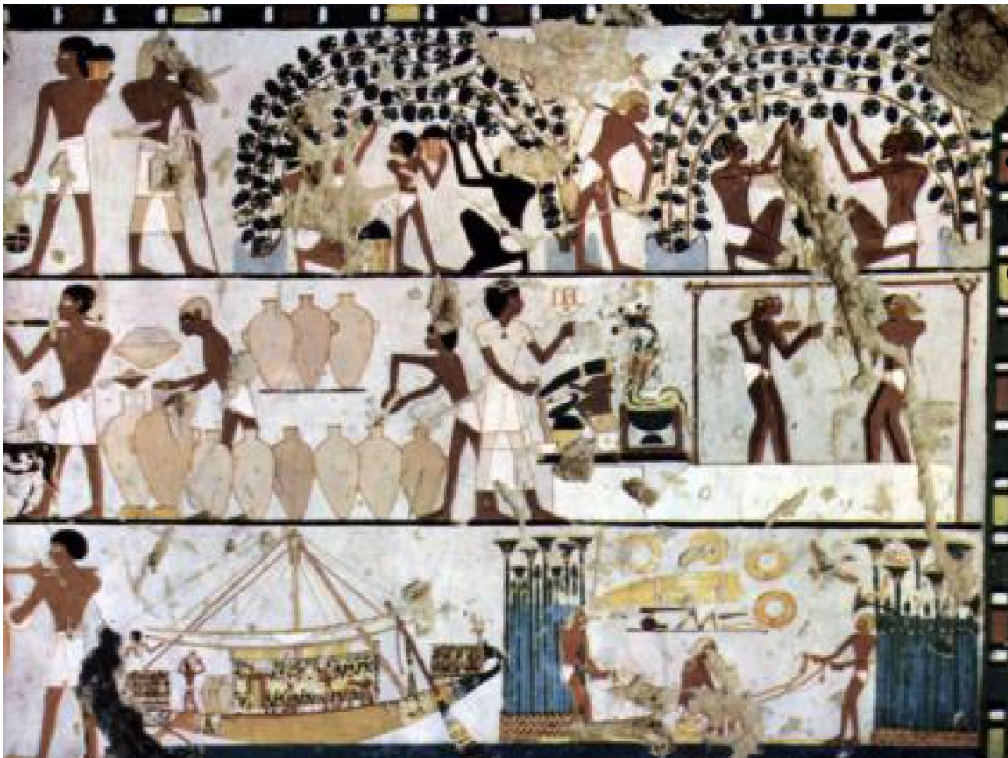
Вино и пузырьки

«Не могу жить без шампанского. После победы я его заслуживаю, а после поражения я в нем нуждаюсь»



Не много истории

Наличие пузырьков в вине – явление которое было известно в давних пор. Первые письменные упоминания об этом встречаются в египетском папирусе, датированном 23 октября 522 года н. э. Вторичная ферментация начинается весной, в вине образуются пузырьки. Это было описано в древнем документе и указано, что вино из-за этого не годится для продаж. Другими словами, тогда, «игристость вина» считалась пороком.



DOM PERIGNON

1638 - 1715

CELLERIER DE L'ABBAYE D HAUTVILLERS
DONT LE CLOITRE ET LES GRANDS VIGNOBLES
SONT LA PROPRIETE DE LA MAISON

MOËT & CHANDON



Дом Пьер Периньон

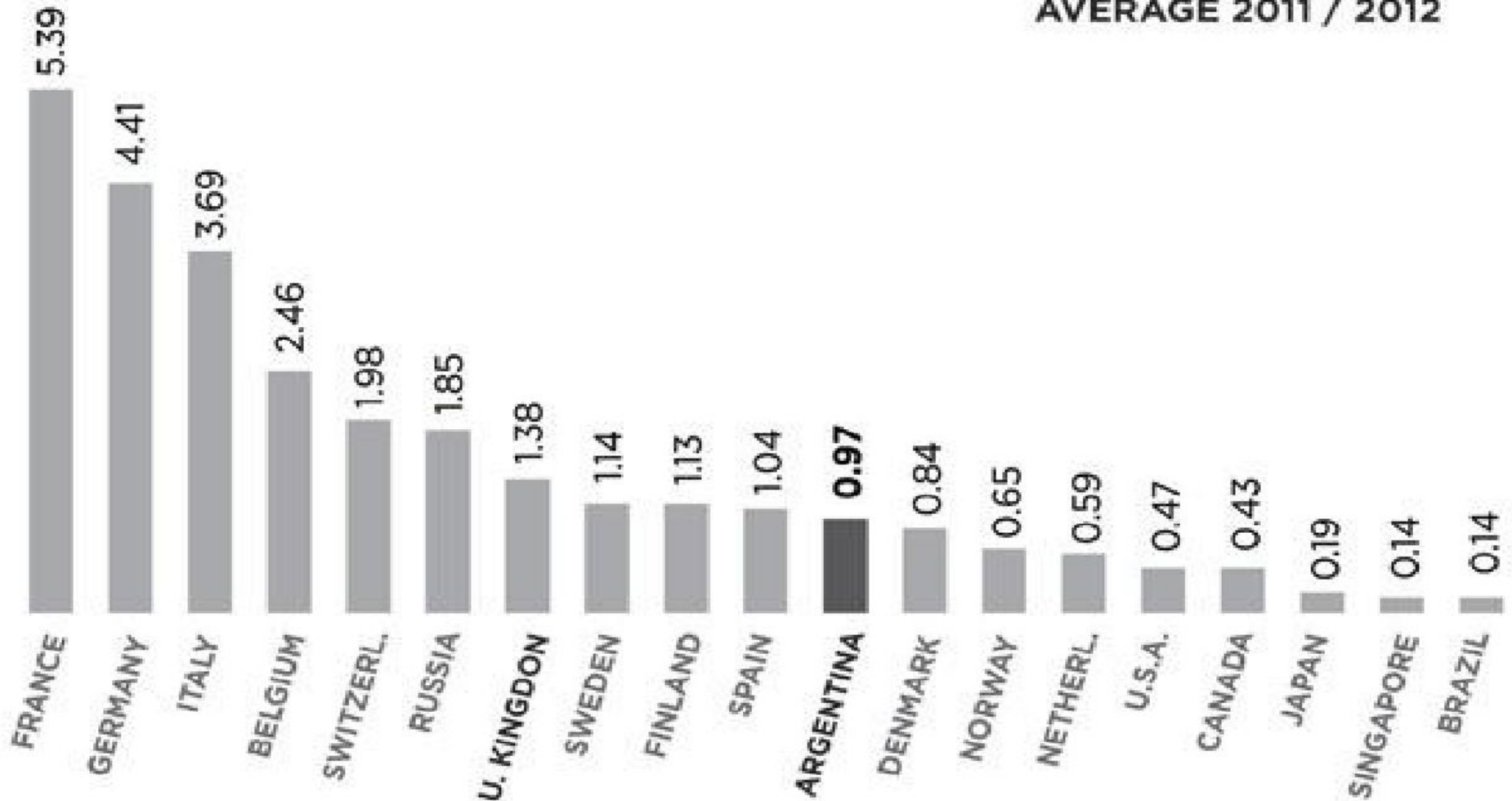
Барб-Николь Клико- Понсардан



Кто сколько

PER CAPITA CONSUMPTION OF SPARKLING (liters / year)

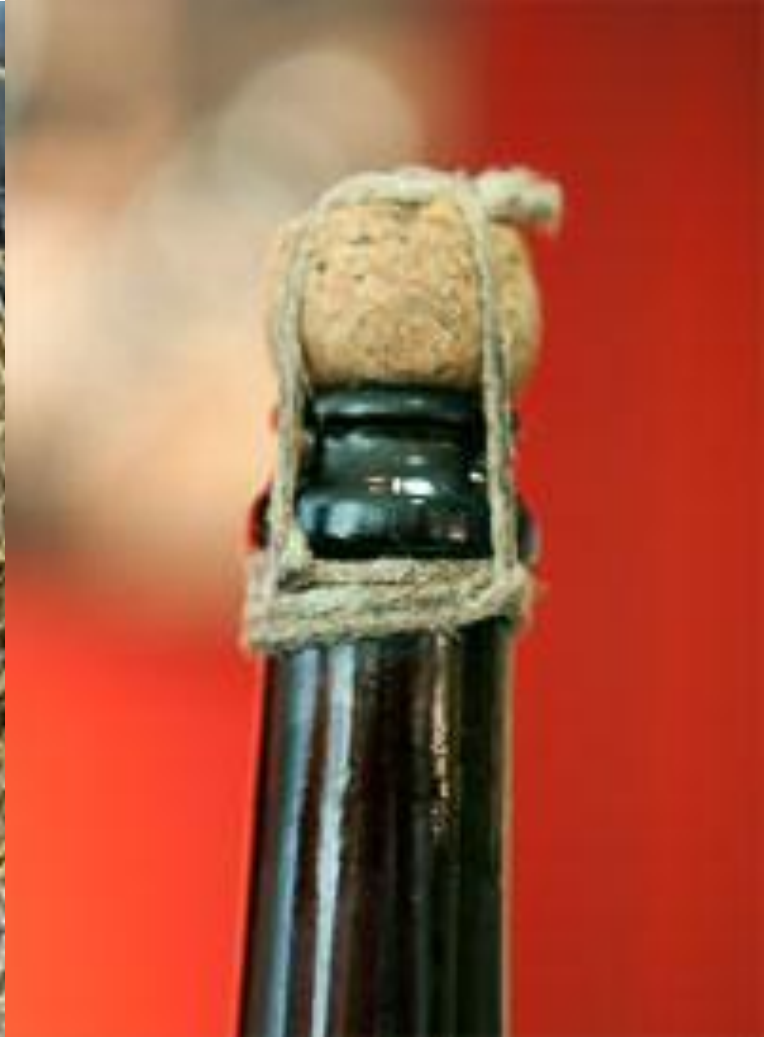
AVERAGE 2011 / 2012



Методы производства игристых вин

- «Дедовский» метод (méthode rurale ,méthode ancestrale)
- Упрощённый резервуарный метод (Шарма-Мартинотти) (methode Charmat)
- Трудоёмкий шампанский метод (methode champenoise)





После начала спиртового брожения виноградного сусла, когда содержание в нем спирта достигает всего нескольких процентов, производят розлив его по бутылкам



Methode Charmat





Основные зоны производства



Метод «шампенуа»

Первый этап



Главное особенность – двойная ферментация,
при этом
вторичная – в бутылках.



- Виноград собирается только вручную.
- Традиционные шампанские прессы вмещают 4т ягод («марк»). С марка делают две выжимки: первая – «кюве» 2050л, вторая – «тай» 500л.
- Первичная ферментация. Vin Claire.
На первом этапе создание шампанского неотличимо от производства белого вина из шардоне.



Метод «шампенуа»

Второй этап



Тиражный ликер
(*тростниковый сахар*
+ *дрожжи*)

В апреле-мае vin claire ассамблируют (cuvée) разливают по бутылкам, добавляют тиражный ликер, закрывают временной пробкой.



Вторичное брожение

Бутылки спускают в погреб, укладывая на полки. Выдержка на осадке (минимум):
немиллезимное шампанское: 15 месяцев,
миллезимное – 3 года.



**Вина помещают на
пюпитры**

Каждый день специалист-ремюёр, переворачивает бутылки, встряхивая, чтобы сместить осадок к горлышку. Сегодня чаще всего эту функцию выполняет машина — жиропалет.



Дегоржаж
(degorgement)

Горлышко бутылки замораживают до -20°C , выбивают пробку и удаляют замороженный осадок.



Дозажный ликер
(Резервное вино + сахар)

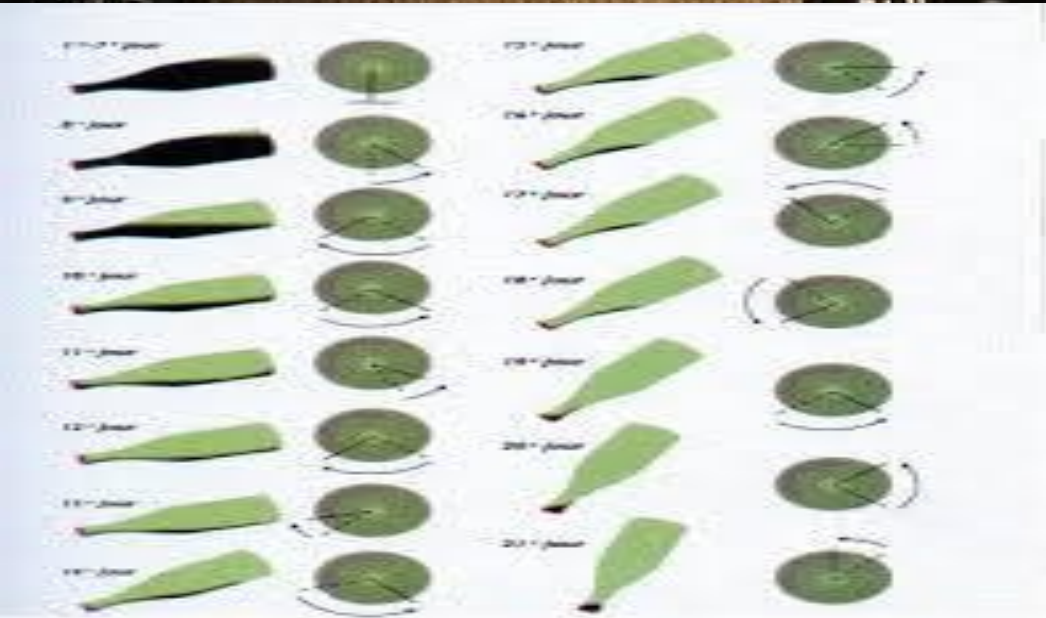
Восполняет потерю вина. С его же помощью можно изменить категорию шампанского, добавив большее или меньшее количество сахара: Brut, sec, demi-sec, doux.



Укупоривание постоянной пробкой + мюзле.
Наклеивание этикетки, кольеретки.



p-1-f.livejournal.com



Кюве Престиж



Cava & Giropolleite



- 1 Codorniu
- 2 Gramona
- 3 Agusti Torello
- 4 Rovellats
- 5 Freixenet
- 6 Mont Ferrant
- 7 Cavas del Castillo de Perelada



Другие игристые

