

Игристые вина

Первые игристые вина начали производить во Франции. Письменные источники сохранили упоминание о игристом вине *Blanquette de Limoux* (Бланкет де Лиму) в 1531 году. Монахи-бенедиктинцы из аббатства Сен-Илер, которое располагалось недалеко от города Каркассон в Лангедоке, разливали вино по бутылкам до того, как заканчивалось первичное брожение. Осенний холод останавливал процесс ферментации, а весеннее тепло возобновляло его вновь. Игристость очень удивляла французских крестьян, за что они прозвали напиток «вином Дьявола».

Спустя столетие, в 1638 году, родился будущий настоятель (дом) бенедиктинского аббатства Овиллер – **Пьер Периньон**. Под его руководством монахи начинают заниматься ассамбляжем для получения богатых органолептических характеристик, вводят в использование современные (на тот момент) укупорочные материалы и толстостенную бутылку. Благодаря уму и упорству настоятеля игристые вина из аббатства стали пользоваться популярностью, а репутация Шампанского укрепились во всем мире.

На этом совершенствование Шампанского не остановилось. Изначально дрожжевой осадок не удалялся из бутылки, вино оставалось мутным на вид. Исправить это решила **Барб-Николь Клико-Понсардан (1777-1866)**. Она изобрела *table de remuage* (табль де ремюаж) – стол для сведения дрожжевого осадка. По легенде, она распорядилась спустить в погреб обеденный стол из гостиной и просверлить в нем отверстия для бутылок. Под действием гравитации осадок скапливался у горлышка и его «отстреливали».

Легенды приписывают мадам Клико изготовление первого мюзле. Однако, точно известно, что патент на изобретение получил **Адольф Жаксон** (глава шампанского дома «Жаксон») в 1844 году.

В 1895 году **Федерико Мартинотти**, выходец из Пьемонта, впервые опробовал новый метод получения игристых вин вторичным брожением в герметичном резервуаре. А в 1910 году француз **Эжен Шарма** построил и запатентовал новое оборудование для этого процесса. Так появился ускоренный метод получения игристых вин - метод Шарма-Мартинотти (Метод Шарма).

Первое игристое в Российской Империи было произведено в 1799 году, в Судаче (Крым), в имении академика П.С. Паласса. Тяжелые условия, бездорожье и высокая конкуренция не позволили добиться больших успехов. Лишь спустя столетие князь **Лев Сергеевич Голицын** смог создать «Новосветское» - игристое вино высокого уровня, что подтверждает награда Гран-при на Парижской выставке 1900г. Осуществить это оказалось возможным благодаря долгому изучению французского опыта и отличным условиям, созданным в имении Новый Свет (Крым).

В 1920 году ученый и практик, **А.М. Фролов-Багреев**, разрабатывает систему резервуарного брожения. Используя эти наработки, в 1928 году Совнархоз создает марку «Советское шампанское». В 1937 году с конвейера Донского завода шампанских вин сошла первая бутылка этого напитка.

В европейских странах и ряде других государств мира название «шампанское» защищено законодательством Франции и ЕС как название игристого вина, которое произведено в регионе Шампань, а также удовлетворяет установленным для этого вина требованиям.

В 2021 году в Российской Федерации был принят закон, внесший значительные изменения в оформление этикеток игристых вин. Согласно новому законодательству, наименование "Шампанское" (т.е. прописанное именно кириллицей) может фигурировать только на этикетках вин отечественного производства. Международное наименование АОС *Champagne* (т.е. прописанное именно латиницей) в нашей стране по-прежнему будет использоваться для обозначения игристых вин, рожденных на территории региона Шампань, но на русскоязычную контр-этикетку уже вынесут термин "игристое вино". Данный законопроект был создан с целью популяризации и увеличения продаж российских производителей игристого вина. Остальных территорий изменения не коснулись.

Термины и определения

Акротофо́р — герметичный резервуар, используемый для проведения процедуры вторичного брожения (метод Шарма́).

Первичное брожение — стадия производства тихих вин.

Вторичное брожение — стадия производства игристых вин.

Sur Lie (Сюр Ли) — выдержка на дрожжевом осадке для обогащения вина ароматическими компонентами.

Ремюа́ж — сведение дрожжевого осадка на пробку. Процедура проводится вручную (редко) или ее осуществляет специальный автоматический аппарат — жиропаллёт. При ручном ремюаже бутылки регулярно поворачиваются вплоть до постепенного перевода из горизонтального положения в вертикальное до полного сведения осадка к горлышку. Проведение ремюажа вручную занимает от 1,5 до 3 месяцев, при использовании жиропаллета срок сокращается до 1 недели.

Дегоржа́ж — удаление, «отстреливание» сведенного к пробке дрожжевого осадка, предварительно замороженного вместе с горлышком бутылки.

Мюзле́ — металлическая «уздечка», сдерживающая пробку игристого вина.

Резервный виноматериал — запас резервных вин предыдущих урожаев, с использованием которых производится ежегодное купажиrowание. Его добавление позволяет сохранить стиль шампанского дома от партии к партии.

Тиражный ликер - «питание для дрожжей», состоит из смеси виноматериала и тростникового сахара. Используется для проведения вторичной ферментации виноматериала.

Экспедиционный ликер — состоит из смеси виноматериала и тростникового сахара, его количество определит тип игристого вина по категории сахара (брют, полусухое и пр.)

Доза́ж — добавление в игристое вино экспедиционного ликера.

Spumante (Спумáнте) — игристое вино, произведенное на территории Италии методом вторичного брожения, давление углекислоты в бутылке не менее 3 атмосфер.

Frizzante (Фризáнте) — это жемчужное или слегка игристое вино, произведенное на территории Италии методом первичного брожения в герметичном резервуаре, что позволяет сохранить природную газацию. Давление углекислоты в бутылке от 1 до 2,5 атмосфер.

Технология производства игристых вин

Игристые вина получают следующими методами:

1. Классическим (традиционным) методом;
2. Методом Шарма́ (резервуарный/акратофорный метод).
3. Методом Анцестраль (деревенский, петнат)

Классический (традиционный) метод

Этапы

Ручной сбор винограда



Первичное брожение

Цель — получение тихого сухого виноматериала



Ассамбля́ж

Смешивание виноматериалов различных сортов винограда либо белого и красного виноматериала с целью создания розового вина



Вторичное брожение в бутылке

Проводится на основе специально подготовленной тиражной смеси, включающей сухой виноматериал, дрожжи и тиражный ликер. Укупоренные бутылки с данной смесью на 1 месяц помещаются в погреб, где температура окружающей среды неизменна в течение всего года ~12 градусов, а также нет вибрации, которая негативно сказывается на качестве будущего вина. В результате вторичного брожения в бутылке образуется давление углекислоты до 6 атмосфер.

↓

Выдержка на дрожжевом осадке

Срок рассчитывается индивидуально и может составлять от 9 месяцев до 12 лет. В результате вино обогащается новыми вкусоароматическими компонентами, приобретает богатую органолептическую характеристику, а углекислый газ в полной мере связывается с компонентами вина.

↓

Ручной или механизированный ремюаж

Проведение процедуры вручную занимает от 1,5 до 3 месяцев, при помощи жиропаллета — 1 неделю

↓

Ручной или механизированный дегоржаж

↓

Дозирование экспедиционного ликера (за исключением категории «брют натюр р»)

Его количество определит тип игристого вина по категории сахара (брют, полусухое и пр.)

↓

Укупорка корковой пробкой, надевание мюзле

Характеристика: классический метод производства игристых вин является трудозатратным способом, а также занимает довольно длительный промежуток времени. Вина, полученные таким путем, за счет выдержки на дрожжевом осадке всегда отличаются максимально сложным комплексным ароматом и богатым насыщенным вкусом. Хорошо растворенная в вине углекислота проявляется в виде крошечных пузырьков в бокале, создающих при употреблении деликатное покалывание на языке, а также формирует особую структуру вкуса вина, подобную муссу. В лучших экземплярах таких игристых вин проявляются тона хлебных тостов, бисквита, сливок и орехов.

Например, традиционным способом производят игристые вина под наименованиями: **Champagne AOC** (Legras & Haas Intuition Brut, Meison Gamet), **Cremant** (L'Extra par Langlois Blanc Brut Cremant de Limoux AOC), **Cava DO** (Juve & Camps), **Corpinnat** (Torello Resrva Corpinnat Brut), **Trento DOC** (Rotari). Вне перечисленных зон также возможно изготовление игристых вин традиционным методом, в ряде случаев на их этикетках фигурируют надписи «Methode Classique», «Methode Traditional».

Метод Шарма (резервуарный/акратофорный)

Этапы

Механический или ручной сбор винограда

↓

Первичное брожение

Цель — получение тихого сухого виноматериала

↓

Ассамбляж

Смешивание виноматериалов различных сортов винограда либо белого и красного виноматериала с целью создания розового вина

↓

Вторичное брожение в акратофоре (герметичном резервуаре)

Проводится на основе специально подготовленной тиражной смеси, включающей сухой виноматериал, дрожжи и тиражный ликер. В зависимости от температурного режима, брожение длится от 1 недели до 1 месяца. Выдержка на дрожжевом осадке, как правило, не проводится.



Дозирование экспедиционного ликера

Его количество определит тип игристого вина по категории сахара (брют, полусухое и пр.)



Укупорка синтетической или корковой пробкой, надевание мюзле

Характеристика: метод Шарма считается ускоренным способом изготовления игристых вин. Их отличает наличие ярких сортовых ароматов, а также простота и легкость. Такие вина характеризуют довольно крупные пузырьки углекислого газа, которые, высвобождаясь, создают более интенсивное покалывание на языке при употреблении и интенсивную игру в бокале.

Например, резервуарным методом производят игристые вина под наименованиями: **Prosecco DOC** (Soligo, Andreola), **Asti DOCG** (Le Colline, Mondoro), а также большинство отечественных игристых вин (Российское Шампанское, ТМ Кубань Вино «Шато Тамань», Мысхако), а также большинство итальянских **спуманте**.

Метод Анцестраль (деревенский) Механический или ручной сбор винограда



Первичное неполное брожение

Цель — получение тихого виноматериала, брожение которого продолжится на следующем этапе уже в бутылке



Дображивание (продолжение брожения) в бутылке

Дрожжи, переработав имеющийся сахар в вине, формируют необходимое количество углекислоты, затем выпадают в осадок, который на этом этапе не удаляется. Давление углекислоты в бутылке может быть различным.



Выдержка на дрожжевом осадке

Срок рассчитывается индивидуально и может составлять от 1 до 12 месяцев. В результате вино обогащается новыми вкусоароматическими компонентами, приобретает богатую органолептическую характеристику, а углекислый газ в полной мере связывается с компонентами вина. Часть производителей удаляет осадок вовсе не проводя выдержку либо после ее окончания. Чаще, по окончании выдержки, снятие вина с осадка не производится.



Укупорка кроне́н-пробкой или корковой, надевание мюзле

К таким винам чаще всего применяется термин **Петна́т** (сокр. от pétillant naturel (пети́ян натюрéль), в переводе с французского – «натуральное игристое») придумал в 1990-х годах луарский винодел из Вуврэ Кристиан Шоссар.

Характеристика: технология изготовления петнатов подразумевает отказ от использования консервантов и создание максимально «природного» вина. Из-за этого, а также из-за отсутствия общей технологии и классификации, в том числе по сортовому составу, невозможно дать общую характеристику вину. Одни будут характеризоваться типичной органолептикой, другим же свойственна специфическая ароматика (например, оттенки моченого яблока, чая, лекарственных трав, ноты кожи, специй и пр.) Все вина, пожалуй, объединяет яркий, освежающий вкус.

Например: Петнаты от винодельни Шато Пино

Игристые вина стран мира

Французские игристые вина

АОС Champagne (Шампань)

Название региона Шампань происходит от римского «кампания», что переводится как «ровная поверхность». Слово «кампания» также используют для обозначения известкового типа почв, сформированного останками раковин древних моллюсков, обитавших 70 млн лет назад на дне океана, некогда находившегося на этой территории.

Шампань является самой северной и самой холодной винодельческой областью Франции — среднегодовая температура составляет около 10,5 градусов. Площадь виноградников равна примерно 34 000 га, регион занимает 4 место во Франции.

АОС Champagne (Шампань) – это игристое вино, произведенное на территории Шампани классическим (традиционным) методом и исключительно из урожая, собранного и переработанного в винодельческих зонах этого региона.

Разрешенные сорта винограда:

1) **Pinot Noir (Пино Нуар)** – красный сорт винограда.

Дает полноту и глубину вкуса. Позволяет получать пикантные и структурированные вина пригодные к продолжительной выдержке.

2) **Pinot Meunier/Meunier (Пино Меньё/Менье)** - красный сорт винограда.

Привносит округлость и фруктовые нюансы. Позволяет получать сочные вина с хорошей кислотностью.

3) **Chardonnay (Шардоне)** – белый сорт винограда

Самый капризный и дорогой сорт винограда, наименьшая площадь посадок. Позволяет получать тонкие и элегантные вина с высокой кислотностью. Иногда выдерживается в дубовых бочках для того, чтобы привнести ароматы ванили и выпечки.

Виды Шампанского

1. **Blanc de Noir (Блан де Нуар)** – белое шампанское, произведенное только из красных сортов винограда. Данная категория вин отличается более плотным телом, с преобладанием оттенков фиалок и фруктов в аромате и вкусе.

2. **Blanc de Blanc (Блан де Блан)** – белое шампанское, произведенное только из белого сорта винограда — Шардоне. Отличается ароматами сливочно-орехового крема, белых цветов и фруктов, с мелкими пузырьками и освежающим нежным вкусом. Впервые создал эту категорию состоятельный француз Эжен Салон (Шампанский дом Salon), который обожал Шардоне и вина, длительно выдержанные на дрожжевом осадке.

3. **«Невинтажное»** - шампанское, созданное путем ассамблирования (смешивания) виноматериалов разных лет, с добавлением резервного виноматериала. *Смешивание виноматериалов разных годов урожая с резервным виноматериалом позволяет сохранить стиль шампанского дома от партии к партии.* На этикетке таких вин не указывают год урожая. Для этой категории шампанское должно обязательно (по закону) провести на дрожжевом осадке минимум 15 месяцев. Самая распространенная категория.

4. **Champagne Millesime (Миллезимное, винтажное)** - с указанием года урожая. Такое вино выпускается только из виноматериала конкретного года урожая (без участия резервного виноматериала), обладающего исключительными, выдающимися качествами. Для этой категории Шампанское должно обязательно (по закону) провести на дрожжевом осадке 3 года. Согласно статистике, шампанские дома выпускают данную категорию не чаще 3 раз в 10 лет.

5. **«Champagne Rose» (Розе)**. Как правило, получают путем купажирования белого и красного виноматериала. Такие вина обладают пикантным вкусом и ароматом красных ягод.

6. **Cuvee de Prestige (Кюве́ де Прести́ж)** — лучшее “топовое” шампанское дома, выражающее его яркую индивидуальность. Например, у шампанского дома Louis Roederer (Луи Родерер) Кюве де Престиж имеет название «Cristal» - Кристалль.

Основные категории по сахару

Brut nature, Dozage Zero (Брют Натюр, Дозаж Зеро)– производят без добавления экспедиционного ликера, содержит более 3 г на литр остаточного сахара

Extra Brut (Экстра Брют) – 0-6 г/л

Brut (Брют) – сухое классическое шампанское, до 12г/л

Demi, Sec – (Дэми, Сэк) – полусухое, 32-50 г/л

Сremant (Кремáн)

Cremant (Кремáн) — игристое вино из Франции, изготовленное по классической технологии за пределами Шампани: например, в Долине Луары, Эльзасе, Бордо, Бургундии или Лангедоке.

Все Креманы производят исключительно традиционным способом: ручной сбор урожая, вторичная ферментация в бутылке и выдержка на дрожжевом осадке, срок которой регламентируется индивидуально для каждого региона. Сорта винограда используют разнообразные, как правило, типичные для конкретной зоны. Например, в сортовом образце из Эльзаса может присутствовать рислинг, а из Лангедока — шардоне. В большинстве случаев креманы отличаются более доступной ценой по сравнению с шампанскими аналогичной категории.

Регион производства	Пример указания на этикетке
Эльзас	AOC Cremant de Alsace (Кремáн де Эльзас)
Лангедок	AOC Cremant de Limoux (Кремáн де Лиму)
Долина Луары	AOC Cremant de Loire (Кремáн де Луар)

Испанские игристые вина

DO Cava (Ка́ва)

Первая Кава появилась в Испании в 1872 году, когда основатель компании Codorniu (Кодорню), Жозеп Равентос, вернувшись из Франции в Каталонию выпустил первое испанское игристое вино по шампанской технологии. Первые 100 лет эти вина именовали Champaña (Чампáнья), поскольку напиток из Шампани был тем образцом, к которому испанцы так старались приблизиться. Однако, в 1970-х годах, когда французы закрепили за собой наименование AOC Champagne и добились законодательного запрета для всей остальной Европы на его использование, вино было переименовано в DO Cava. Название было выбрано не случайно, в переводе с каталонского «кава» означает «**винный погреб**» - то место, где вторичная бутылочная ферментация и выдержка на дрожжевом осадке совершают чудесное преобразование тихого вина в игристое.

Первоначально Кава изготавливалась в регионе Каталония, однако в настоящее время, напиток может быть произведен в разных частях Испании: Валéнсиа, Страна Бáсков, Навáрра, Риоха и пр. На практике на эти зоны приходится менее 10% от общего объема производства, большая часть продукта по-прежнему изготавливается в Каталонии.

DO Cava – белое или розовое игристое вино из Испании, изготовленное по классической технологии и исключительно из урожая, собранного и переработанного в законодательно закрепленных винодельческих зонах страны.

Разрешенные сорта винограда:

Белые сорта: Макабéo (Виу́ра), Щарéлло, Парельяда, Шардонне

Красные сорта: Гарна́ча Тинто (Гренайш Нуар), Пино Нуар, Монастрель (Мурведр), Трепáт

Категории по выдержке

- **Cava (Кава), минимум 9 месяцев на дрожжевом осадке.**
Вино с тонким цветочно-фруктовым ароматом и хорошим балансом кислотности. Легкое и освежающее.
- **Cava Reserva (Кава Ресерва), минимум 15 месяцев на дрожжевом осадке.**
Вино с ярким, живым минеральным ароматом, вкусом белых фруктов и кремовой текстурой. Максимально сбалансированное и элегантное.
- **Cava Gran Reserva (Кава Гран Ресерва), минимум 30 месяцев на дрожжевом осадке.**
Вино с крошечными пузырьками, ароматами тостов и сливочного масла, в сочетании с плотной фруктовой ароматикой и насыщенным округлым вкусом, напоминающим по своей структуре мусс.

Основные категории по сахару

Brut Nature, Dosage Zero (Брют Натюр, Дозаж Зеро) - производят без добавления экспедиционного ликера, содержит не более 3 г на литр остаточного сахара.

Brut (Брют) – сухое классическое игристое вино, до 12г/л

Doux (Дуу) – сладкое, более 50 г/л

Corpinnat (Корпиннат)

«Ассоциация виноградарей и производителей Корпиннат», образованная в 2015 и признанная ЕС в 2017, продвигает терруар региона Пенедес и более высокое качество игристых вин.

- 1) Вина должны производиться из 100% органического винограда, выращенного на экологичном винограднике и собранного вручную.
- 2) Винификация производится исключительно на территории Корпиннат (Пенедес), только на собственных винодельнях.
- 3) Вина должны производиться Классическим методом и выдерживаться на дрожжевом осадке не менее 18 месяцев.
- 4) Вина должны содержать минимум 90% местных сортов винограда.

Поскольку территория Корпиннат – это регион Пенедес, то большинство крупных производителей Кавы не удовлетворяют требованиям новой сертификации, так как Кава может производиться в нескольких регионах. На данный момент в ассоциацию входят девять производителей и один из них - Торелло (Torelló).

Итальянские игристые вина

DOC Trento (Тренто)

***Trento DOC (Тренто ДОК)** — белое или розовое игристое вино (спуманте) из Италии (регион Тренти́но-А́льто-А́дидже), изготовленное классическим методом. Вина проходят вторичную ферментацию в бутылке и последующую выдержку на дрожжевом осадке не менее 15 месяцев. Отличаются хорошей структурой, благородством вкуса и нежной игрой пузырьков в бокале*

Разрешенные сорта винограда:

Белые сорта: Шардонне, Пино Бьянко (Пино́ Блан)

Красные сорта: Пино́ Нéro (Пино Нуар), Пино Менье (Менье)

Prosecco (Просекко)

***Prosecco (Просекко)** – белое или розовое игристое вино из Италии (производство разрешено в регионах Венето и Фриули-Венеция-Джулия), изготовленное резервуарным методом (метод Шарма). Обладает легким телом, свежим вкусом с нотами зеленого яблока и лимона.*

Просекко может выпускаться под категориями spumante (спуманте) и frizzante (фразанте).

Разрешенные сорта винограда: Глёра (не менее 85%), Вердизо, Перрера, Бьянкётта, Шардоне и др.

Наименования Просекко:

DOC Prosecco – самая обширная зона, большинство виноградников расположено на равнинах. Виноград для производства вин данного наименования выращивается не только на территории Венето, но и региона Фриули-Венеция-Джулия.

DOC Prosecco Rose – выпускается с 2020 года, обязательно использование сорта Пино Неро и минимальная выдержка в стальной емкости на дрожжевом осадке – 60 дней. Виноград для производства вин данного наименования выращивается не только на территории Венето, но и региона Фриули-Венеция-Джулия

DOC Prosecco Treviso – Просекко Тревизо – более ценная зона производства вин данного наименования. Виноградники расположены на холмистых участках.

DOCG Prosecco Asolo / Colli Asolani Prosecco Superiore – Просекко Азоло / Колли Азолани Просекко Супериоре – самая маленькая субзона, виноградники расположены на холмах. Одно из наиболее ценных наименований.

DOCG Prosecco Valdobbiadene Superiore – Просекко Вальдобьядэне Супериоре – историческая ценная зона, виноградник которой расположен на самых крутых участках холма Вальдобьядэне. Одно из наиболее ценных наименований.

DOCG Prosecco Conegliano Valdobbiadene di Cartizze – Просекко Конельяно Вальдобьядэне Супериоре ди Картицце – вина, произведенные из винограда, выращенного на винограднике Картицце, который представляет собой крутой склон одноименного известкового холма, возможен только ручной сбор урожая. Самая престижная категория Просекко.

Согласно содержанию остаточных сахаров Просекко делят на категории:

Extra Brut (Экстра Брум): 0-6 граммов на литр сахаров

Brut (Брум): 6-12 граммов на литр сахаров

Extra Dry (Экстра Драй): 12-17 граммов на литр сахаров

Dry (Драй): 17-32 граммов на литр сахаров.

DOCG Asti (Асти)

Asti (Асти) — белое натурально-сладкое игристое вино (спуманте), произведенное в Италии (регион Пьемонт) методом вторичного брожения в герметичном резервуаре (метод Шарма). Вина характеризуются невысоким содержанием алкоголя (7-9,5%об.), средним телом, цветочно-фруктовыми нюансами во вкусе и аромате и сбалансированной сладостью. Давление углекислоты в бутылке до 4 атмосфер.

Разрешенный сорт винограда: белый Москато (Мускат)

С недавнего времени под наименованием Асти можно выпускать категорию «Asti Secco», с меньшим содержанием остаточного сахара.

DOCG Moscato d'Asti (Москато д'Асти)

Moscato d'Asti (Москато д'Асти) — белое натурально-сладкое жемчужное вино (фризанте), произведенное в Италии (регион Пьемонт) методом первичного брожения в герметичном резервуаре. Брожение суслу останавливается холодом, что позволяет сохранить натуральные сахара виноградной ягоды. Вина характеризуются низким содержанием алкоголя (4-7% об.), полным телом, нежными цветочно-фруктовыми нюансами во вкусе и аромате, а также сбалансированной сладостью. Давление углекислоты в бутылке до 2 атмосфер.

Разрешенный сорт винограда: белый Москато (Мускат)

DOCG Brachetto d'Aqui (Бракетто д'Акви)

Brachetto d'Aqui (Бракетто д'Акви) — красное натурально-сладкое игристое вино, произведенное в Италии (регион Пьемонт) методом вторичного брожения в герметичном резервуаре. Брожение суслу останавливается холодом, что позволяет сохранить натуральные сахара виноградной ягоды. Вина характеризуются невысоким содержанием алкоголя, средним телом, цветочно-ягодными нюансами во вкусе и аромате и сбалансированной сладостью.

Бракетто д'Акви может выпускаться под категориями spumante (спуманте) и frizzante (фразанте).

Разрешенный сорт винограда: красный Бракетто

IGT Lambrusco del Emilia (Ламбруско дель Эмилия)

Lambrusco (Ламбруско) — белое, розовое или красное жемчужное вино (фризанте), произведенное в Италии (регион Эмилия-Романья) резервуарным или традиционным методом (для лучших вин). Производят как сухие (в основном употребляют в Италии), так и полусладкие/сладкие версии вина.

Разрешенные сорта винограда:

Белые сорта: Требьяно ди Романья, Мальвазия

Красные сорта: Ламбруско

Ламбруско — это самое популярное вино начала 70-х годов, которое довольно часто употреблялось на диско-вечеринках, а также активно экспортировалось в соседние страны, поэтому его называли «Итальянской Кока-колой».

DOCG Franciacorta (Франчакорта)

Franciacorta (Франчакорта) — белое или розовое игристое вино из Италии (регион Ломбардия), произведенное традиционным методом. Вторичное брожение для этих вин всегда проводят в бутылках, с последующей выдержкой на дрожжевом осадке минимум 18 месяцев. Вина отличаются изящностью, элегантностью, тонкой игрой пузырьков в бокале и кремовой текстурой вкуса. Подобны французскому Шампанскому

Разрешенные сорта винограда:

Белые сорта: Шардоне, Пино Бьянко, Эрбама́т

Красные сорта: Пино Неро

Игристые вина ЮАР

Cap Classique (Кап Классик)

В 1995 году, после официального признания игристых вин ЮАР, произведенных классическим методом, начался бум производства и все больше и больше производителей стали пробовать себя в новом стиле. Сегодня Ассоциация производителей Кап Классик объединяет более 80 компаний, объем производства вин которых составляет более 7 млн. бутылок в год.

Основные сорта винограда: Шардоне, Пино Блан, Пино Нуар

Стилистика: освежающие, с нотками хлебных тостов, сливок и цветочно-цитрусовой направленностью в аромате и нежным, подобным муссу, вкусом.

Особенность технологии производства: выдержка на дрожжевом осадке минимум 12 месяцев

Правила подачи игристых вин

Игристые вина принято подавать охлажденными до температуры 8-10 градусов (слишком низкая температура подачи затруднит оценку ароматов вина, слишком высокая же сделает его аромат тяжелым, а вкус грубоватым). Предпочтительным способом охлаждения считается медленное понижение температуры вина в винном шкафу/холодильнике или кулере со льдом. Охлаждение вина в морозильной камере может значительно ухудшить его вкусовые и ароматические характеристики, а также приведет к разрыву стеклянной бутылки!

1. Бокал «flute» (флюте) или «флейта» считается наиболее предпочтительным для употребления различных версий игристого вина. Его вытянутая форма позволяет надолго сохранить низкую температуру напитка, а также насладиться его цветом и игрой пузырьков, которые из центральной области бокала узкой ниточкой поднимаются к поверхности.
2. Бокал «креманка» появился первым, и с его происхождением связывают множество легенд и событий. Чаша бокала сильно расширена кверху, при такой подаче напиток быстро теряет свою «шипучесть» и аромат, поэтому данный тип бокала подходит исключительно для потребительской или коммерческой дегустации вина.
3. Для профессиональной дегустации игристого вина приятно использовать универсальный бокал с довольно широкой чашей, зауженной кверху, поскольку его форма дает возможность оценить и сохранить ароматы напитка.



Бокал «флюте»



Бокал «креманка»



Универсальный бокал

4. Бокал для винтажного шампанского имеет чуть более широкую чашу, чем «флюте». Такая форма помогает сконцентрировать уникальный аромат редкого напитка, а также подчеркивает его кремовую текстуру.
5. Использование кулера связано с этикетом подачи игристых вин. Считается, что только низкая температура позволяет раскрыть вкус и аромат. Для поддержания оптимальной температуры при подаче в кулер помещают лед и опускают бутылку вина. Кулеры чаще всего изготавливаются из стекла или металлов (в том числе и драгоценных).



Кулер

Бокал для винтажного шампанского

Гастрономия

Белые сухие игристые вина считаются идеальным аперитивом, а также прекрасно дополняют блюда и закуски из морепродуктов, ракообразных, икры. Розовые сухие игристые вина принято подавать к паштетам и легким мясным закускам.

Для игристых вин с низким содержанием сахаров, например, брют натюр или брют отличным сопровождением будут выступать сыры и зеленые оливки.

Игристые, а также игристые жемчужные натурально-сладкие вина, превосходно сочетаются с сырами, десертами, а также фруктами.

Для АОС Champagne Блан де Блан идеальным сочетанием будут морские гребешки, устрицы, икра, ракообразные в сливочном соусе.

Для АОС Champagne Блан де Нуар отличным сопровождением считаются осьминоги на гриле, паштеты, блюда из мяса птицы и кролика и закуски из вяленного мяса (например, хамон или пармская ветчина).