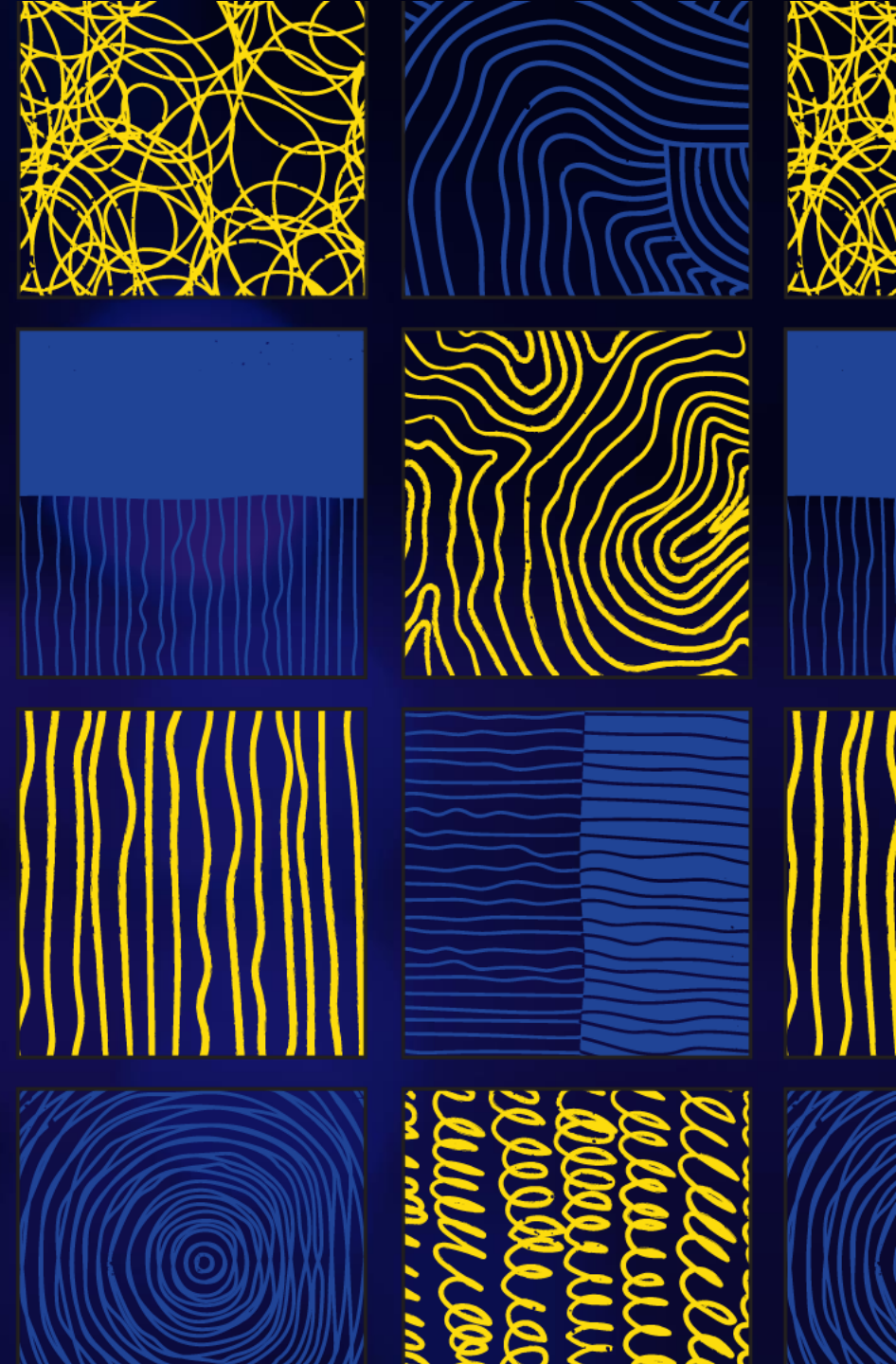


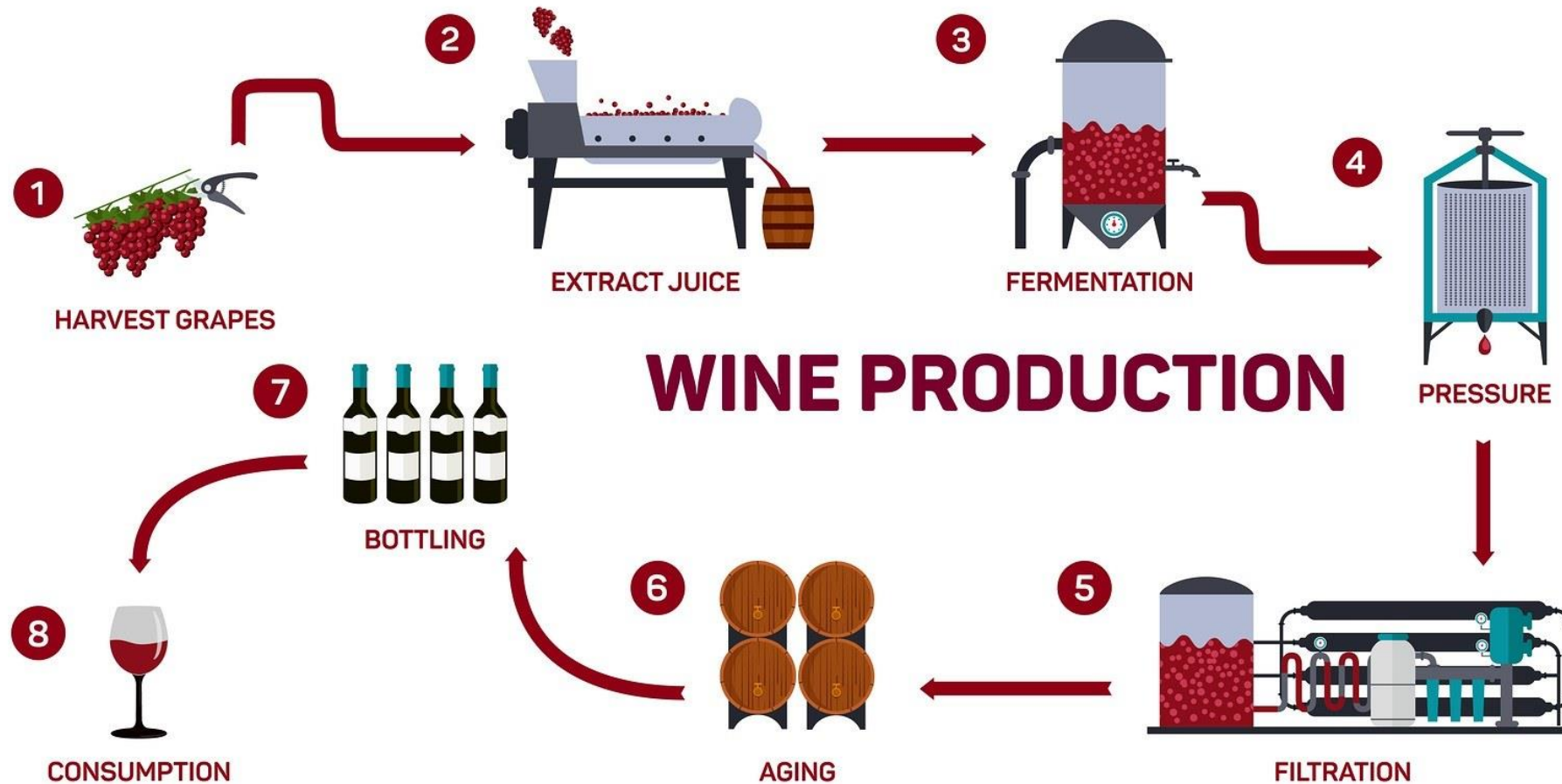
ТЕХНОЛОГІЯ БУЛЬБАШОК

Андрій Суховій

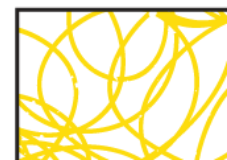
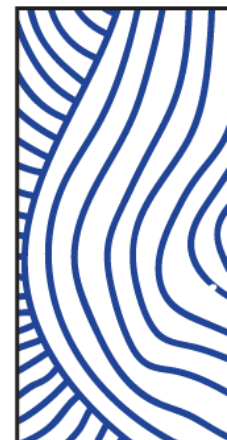
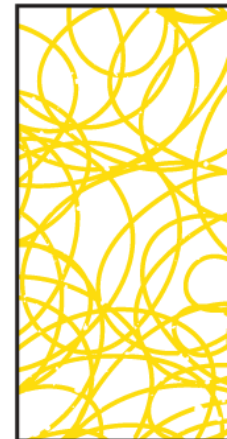
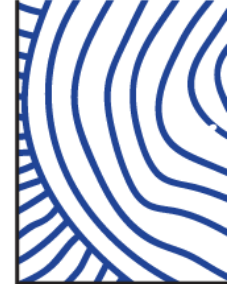
Київ, 2025



ЯК НАРОДЖУЄТЬСЯ ВИНО



А ЯКЩО ОДРАЗУ НЕ ВИПИЛИ?



Pet Nat

Технологія

ігристе вино, виготовлене за старинним «дідівським» методом (*méthode ancestrale*). Вино розливається в пляшки до завершення первинного бродіння, що створює природні бульбашки. Часто нефільтроване, що дає йому мутнуватий вигляд.



Результат

- Легке та свіже: має більш легку текстуру та яскраву свіжість порівняно з іншими ігристими винами. Менш питкий.
- Нотки мочених яблук та квашених фруктів
- Бульбашок небагато
- Будь-яка країна



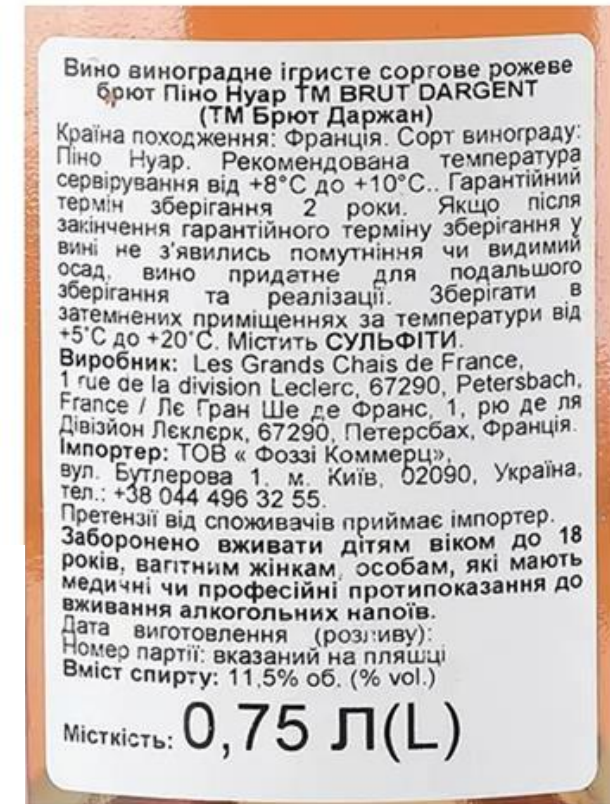
Вино ігристе

Технологія

- Первинним бродінням одержуть тихе вино.
- До нього додають суміш цукру і дріжджів (тиражний лікер), починається вторинне бродіння у пляшці або резервуарі.
- Природний вуглекислий газ розчиняється у вині.
- Видаляють осад.
- Закупорюють пляшки.

Результат

- Дрібні та стійкі бульбашки
- Будь-яка країна



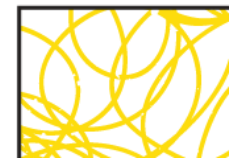
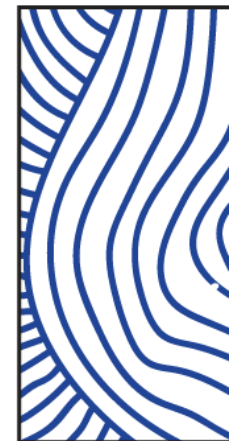
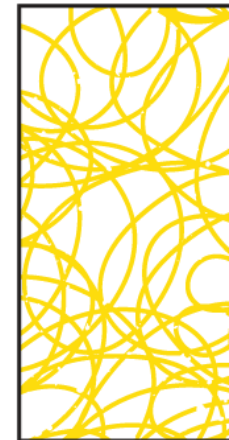
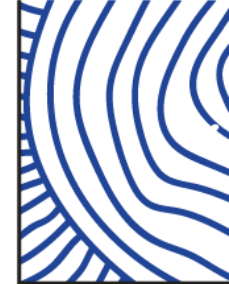
ВІЧНА КЛАСИКА

вторинне бродіння в пляшці





МЮЗЛЕ



Cremant de....

- Класична технологія: вторинне бродіння в пляшці з витримкою на дріжджовому осаді
- Свіжий, яскравий та елегантний смак, часто з фруктовими та квітковими нотами, а також тостами та бріошею, залежно від регіону та витримки.
- Crémant de Bordeaux
- Crémant du Jura
- Crémant de Limoux
- Crémant de Die
- Crémant d'Alsace
- Crémant de Bourgogne
- Crémant de Loire
- Crémant de Luxembourg



Champagne – географічне зазначення

Той же креман, але з провінції Шампань

Збір та віджимання винограду:

Виноград (найчастіше сорти Шардоне, Піно Нуар і Піно Менсьє) збирають вручну, сортуючи ягоди, і віджимають окремо по сортах і ділянках.

Первинне бродіння:

Отримане сусло (кюве) проходить первинне спиртове бродіння, внаслідок чого утворюється базове сухе вино.

Асамбляж (змішування):

Винороби змішують вина різних сортів і років, щоб створити стале, унікальне «кюве».

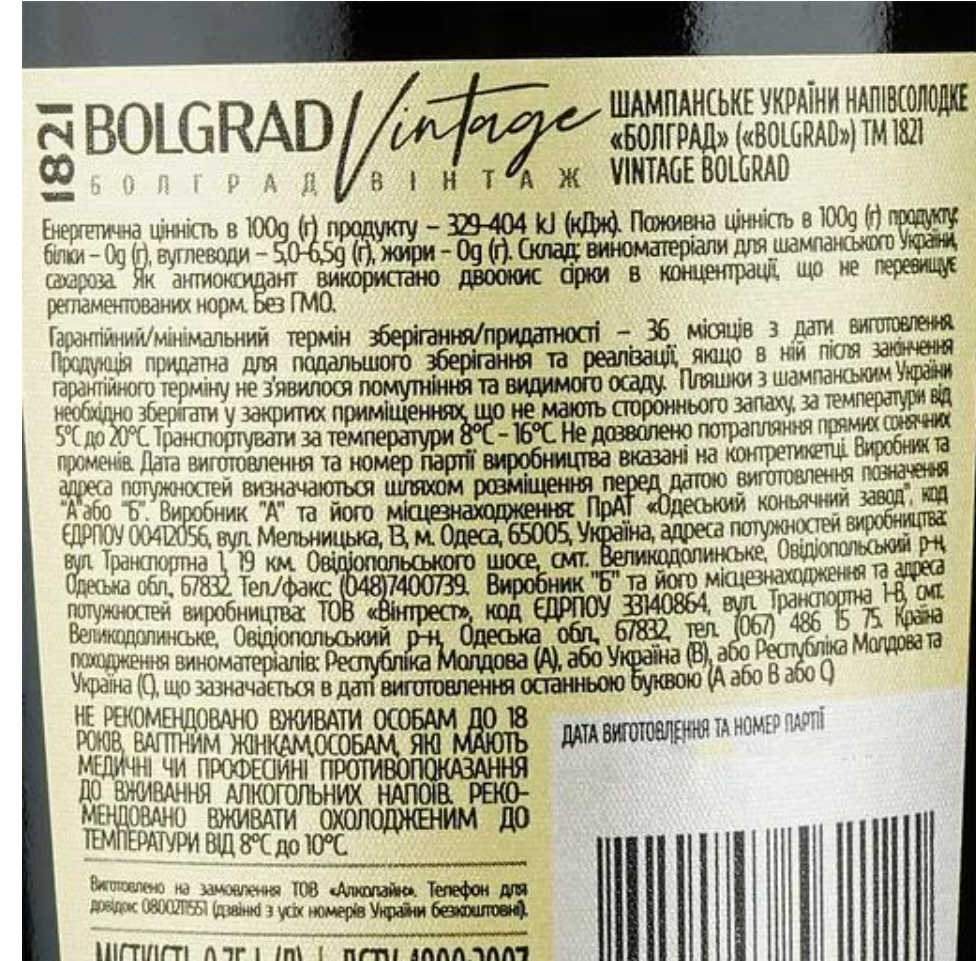
- Аромат: білі квіти, цитрусові груша, ноти свіжої випічки, хлібної кірки, вершкові, ванільні тони.
- Інтенсивність: насичений, складний букет із тонкими нюансами.
- Смак: гармонійний, освіжаючий, об'ємний, вершковий, іноді з відтінками груші або цитрусових.
- Післясмак: довгий і розкішний. Структура: може бути хрустким або маслянистим, залежно від типу шампанського.



Шампанське України

Біле ігристе вино, виготовлене шляхом його насичення діоксидом вуглецю ендogenous походження при вторинному бродінні шампанських виноматеріалів з використанням сахарози в герметично закритих ємностях міцністю не нижче 10,5 відсотка об'ємних одиниць.

- Не завжди класична технологія!!!
- Тільки виробництво України
- Тільки до 01.01.2026



Franciacorta – географічне зазначення «краща шампань поза Шампанню»

- Класична технологія.
- Шардоне, Піно Нуар та Піно Блан.
- Має гарну структуру, досить складний смак та букет. У букеті відчуються тони смажених горіхів, карамелі, вершкового масла, червоних фруктів, зелених яблук, цитрусів. Піна м'яка, перляж тонкий.
- Тільки Італія, регіон Ломбардія, провінція Брешіа, регіон Франчакорта.



Cava - географічне зазначення

- Класична технологія.
- Сорти Ксарелло, Парреллада, Макабео.
- Для вторинного бродіння пляшки складають у горизонтальному положенні у печері, де вони зберігатимуться в тиші та за постійного рівня вологості та температури щонайменше дев'ять місяців. Вуглекислий газ, що утворюється в результаті цього другого бродіння, затримується в пляшці, утворюючи бульбашки. Мертві дріжджі падають на дно пляшки; цей «осад» створює смак. Кава зберігається «на осаді».

Тільки Іспанія

- COMTATS DE BARCELONA
- EBRO VALLEY
- VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO
- REQUENA



РЕЗЕРВУАРНИЙ МЕТОД АКРАТОФОРНИЙ МЕТОД МЕТОД ШАРМА-МАРТІНОТТИ

Метод Шарма



- Вторинне бродіння у резервуарі із неіржавіючої сталі
- Виготовлення від 21 дня до 3 місяців

Prosecco - географічне зазначення

- Резервуарна технологія
- Сорт Глера. Раніше сорт так і називався – «просеко», але назву змінили, коли зареєстрували вино, контрольоване за походженням
- Зазвичай має світло-соломний колір, яскравий фруктовий аромат (наприклад, диня, персик, груша) і свіжий, збалансований смак.

Тільки Італія: регіони Венето і Фріулі-Венеція-Джулія



Asti - географічне зазначення

- Резервуарна технологія
- Сорт: Мускат білий
- Колір: світло-жовтий, майже прозорий.
- Аромат: багатий фруктовো-квітковий букет. У ньому переважають ноти абрикоса, персика, флердоранжа, липового кольору, тропічних фруктів, цитрусових і м'яти.
- Смак: освіжаючий, солодкий, з кремовою текстурою

Тільки Італія:

регіон П'ємонт, провінція Асті, частково Кунео і Алессандрія



ІНШЕ

Виноград



спирт, цукор, фрукти, ароматизатори



Продукти винні ароматизовані



Дякую за увагу!

І приємних вам бульбашок!