



## Шампанское или просекко?

### Маргарита Панкратова,

административный представитель  
Института энологии Шампани (IOC)  
в России (Москва)

### Champagne or Prosecco?

As part of the IOC project, which organizes trips to various winemaking regions for the industry professionals, a group of production engineers and heads of enterprises from Russia, Ukraine, Moldova and Romania have recently visited one Italian region, which produces the most well-known Italian sparkling wine Prosecco. Industry experts visited the IOC production sites, located close to Verona and several manufacturing plants, situated in the heart of the Prosecco area, Conegliano-Valdobbiadene. They also took part in a workshop on the production technology of sparkling wines with tank method.

В рамках проекта IOC по организации поездок для профессионалов в разные винодельческие регионы мира группа технологов и руководителей предприятий из России, Украины, Молдавии и Румынии недавно посетила в Италии область, где производится самое известное итальянское игристое вино просекко (prosecco). Специалисты отрасли побывали на расположенных под Вероной производственных площадках IOC и на нескольких заводах-производителях, расположенных в самом сердце зоны Просекко Конельяно-Вальдобьядене, приняли участие в семинаре по вопросам технологии производства игристых вин резервуарным способом.

## Институт энологии Шампани теперь и в Италии

Мировой рынок игристых вин в последнее время переживает настоящий бум – потребление и производство растут. Лидерами здесь являются классическая Шампань и стремительно развивающийся винодельческий регион Просекко. Игристые вина становятся все более демократичными, и с 2013 года по объемам продаж (307 млн бутылок в год) просекко опережает шампанское (304 млн бутылок); кроме того, эксперты предупреждают ему глобальный дефицит. Еще 10 лет назад просекко продавалось практически только в Италии, в последние годы на экспорт уходит до 70% производимого вина. Такой успех можно объяснить словами Роберта Паркера: «В плане утонченности, элегантности и свежести лучшие образцы просекко – это самые отличные вина с точки зрения соотношения «цена : качество»». По мере роста популярности напиток как недорогой альтернативы шампанскому стал очевидным его потенциал в других регионах и странах. В то время как «истинный» просекко производится в строго очерченных границах своей зоны в Венето, это вино стали делать в Австралии, Аргентине, Бразилии и Румынии. Несомненный интерес к нему проявляют и в России.

Институт энологии Шампани в силу специфики своей деятельности, а также расположения непосредственно причастен к производству как шампанского, так и просекко. Исторически ИОС находится в центре Шампани городе Эперне и вот уже более 100 лет выполняет свою миссию оказания технологической помощи производителям шампанских вин. Но, следуя мировым тенденциям, в последнее время в институте много внимания уделяется также разработке технологий для резервуарного метода вторичного брожения. Немало этому способствовало приобретение в 2011 году завода по производству и расфасовке вспомогательных материалов недалеко от Вероны. Таким образом, филиал ИОС появился в знаменитом регионе Венето.



На заводе ИОС по производству и расфасовке вспомогательных материалов

## Организация поездки виноделов и проведение семинара

В рамках стартовавшего три года назад проекта «Международные встречи виноделов и энологов» специалисты российских, украинских и молдавских предприятий неоднократно посещали Шампань и знакомились с особенностями классического метода производства игристых вин. На этот раз мы предложили отправиться в гости в итальянский филиал ИОС и побывать в самом сердце апелласьона Просекко – историческом районе с трудно выговариваемым по-русски названием Конельяно-Вальдобьядене (Conegliano-Valdobbiadene), где делают лучшие марки просекко.

В мероприятии приняли участие 20 человек – представители крупных российских производителей игристых вин из Санкт-Петербурга, Дагестана и Краснодарского края, украинские коллеги из винодельческого холдинга «Шабо» и ПАО «Коблево», технологи молдавских заводов Crisova, Salcutsa, Vinaria Din Vale, директор по производству известного румынского предприятия Cotnari, а также представители дистрибьюторских компаний – партнеров ИОС.

Отметим, что идея поездки была положительно оценена участниками. Технолог-шампанист ООО «Кубань-Вино» Татьяна Магницкая прокомментировала ее так: «Слава просекко давно преодолела границы Италии и звучит повсеместно. Краснодарский край – не исключение. Наше предприятие делает первые шаги по производству этого продукта из местных сортов винограда по итальянской технологии с применением препаратов ИОС. С этой точки зрения поездка представляется интересной вдвойне».

В первый день группа посетила производственные площадки, где в настоящее время расфасовывается вся продукция ИОС в порошковой форме, ферментные препараты, в том числе и марки Lallemand. Здесь же находятся цеха, где готовятся метавиновая кислота и специальный гуммиарабик, при добавлении которого в вино не происходит забивание фильтра. Завод оснащен современным оборудованием и имеет лабораторию, которая осуществляет контроль поступающего сырья и конечного продукта, а также



На семинаре ИОС



На виноградниках Конельяно-Вальдобьядене

предоставляет производителям просекко услуги по проведению анализов вина.

На семинаре, состоявшемся во время посещения завода, обсуждались практические аспекты технологии производства игристых вин резервным способом. Энолог-консультант ИОС Аврора Жёди (Aurore Jeudy) уделила особое внимание важному этапу – подготовке виноматериалов, продемонстрировав наглядно, что можно сделать, если виноматериал не самого высокого качества и требует определенных корректировок. Для подтверждения ее рекомендаций была проведена дегустация образцов шампанских виноматериалов «Шардоне» и «Пино Нуар» с использованием прессовых фракций, обработанных различными препаратами. Были предложены несколько вариантов традиционной оклейки (рыбий клей / желатин в сочетании с танином / желоколем) и опытные обработки с использованием новых препаратов, имеющие конкретные цели (удаление признаков окисленности, придание свежести, структуры, объема во вкусе...).

Главный шампанист ОАО АПФ «Фанатория» Александр Берёзов, постоянный участник традиционных «выездных» семинаров ИОС и, наверное, самый внимательный и заинтересованный слушатель, пришел к следующим выводам по результатам дегустации: «Иногда есть технологический и экономический смысл на одном виноматериале применять разные подходы. Речь идет о комплексной обработке в два этапа, разделенных во времени. В лабораторных условиях это позволит выявить лучшие результаты в обоих случаях и определить рациональное использование конкретного виноматериала. Для производства игристых вин это принципиально важно, поскольку приходится бороться за каждый литр будущего игристого. В условиях жесточайшего дефицита насаждений в зонах, претендующих на контроль географического наименования, мне это представляется рациональным».

Не менее важный момент в процессе приготовления игристых вин – работа с экспедиционным ликером. И на этом этапе также можно по-

## Управделами президента открыл на «Массандре» цех вин премиум-класса

24.05.2016

Управляющий делами Президента России Александр Колпаков во вторник открыл на принадлежащем управлению винодельческому предприятию «Массандра» один из самых современных цехов для производства крымских вин премиум-класса, сообщили в пресс-службе Управления делами Президента РФ.

Современное оборудование было установлено в подвале филиала «Гурзуф», там же было запущено производство столовых вин премиум-класса. Подвалы «Гурзуфа» старше самой «Массандры» – в 2016 году им исполняется 130 лет. Ремонт так называемого

нижнего подвала начался в 2015 году: строители вернули ему первозданный вид, провели воду и электричество.

«В этих старинных стенах было установлено новейшее оборудование для переработки винограда и производства вина, охватывающего полный цикл – от лозы до бокала», – сообщили в управлении.

«Сегодня знаковое событие – возрождение первичных производств “Массандры”. Мы открываем один из самых современных цехов по производству высококачественных натуральных крымских вин», – цитирует Колпакова пресс-служба.

Источник: РИА Новости

Полную подборку новостей читайте в информационном приложении «Индустрия напитков – новости»

влиять на качественные характеристики и ориентировать органолептический профиль конечного продукта. Для дегустации были использованы образцы французских и итальянских игристых вин, взятых с полок магазинов. Непосредственно в бутылки добавлялись препараты танинов, маннопротеинов, гуммиарабика, чтобы показать эффект, получаемый при использовании каждого вида вспомогательных материалов, предназначенных для внесения в экспедиционный ликер.

Своим мнением о семинаре поделился главный шампанист Дербентского завода игристых вин Виктор Аронсон: «Очень информативно и содержательно. Много мыслей о работе с виноматериалами для улучшения качества, органолептических показателей. Интересно применение новых препаратов на основе автолизатов дрожжей и танина дуба. Необходимо определенное осмысление подготовки процесса. Будем работать в этом направлении».

## Знакомство с Просекко

Два следующих дня были полностью посвящены знакомству с Просекко. Как выяснилось, Просекко, как и Шампань, имеет свою давнюю историю. Есть основания считать, что уже в римскую эпоху производимое здесь вино было слегка игристым. Оно упоминается как любимое вино Ливии, супруги императора Августа. В средние века епископ Пуатье в своих мемуарах описывает виноградники в родном городе Вальдобьядене. Известно, что в Венецианской республике деликатное белое вино с холмов Тревизо потреблялось в большом количестве. Появление игристой версии произошло благодаря казусам природы. Брожение позднесозревающего просекко иногда прерывалось морозами, так что к весне в вине со-

хранялось некоторое количество остаточного сахара и двуокси углерода. Нечто подобное когда-то произошло и с классическим шампанским. До появления резервуарного метода вторичное брожение проходило в бутылке, но отработанные дрожжи после этого не отфильтровывались и оставались в виде осадка.

В 60-х годах XX века просекко мало отличалось от посредственных образцов игристых вин Асти. Это была непонятная сладкая шипучка, которую мог разливать кто угодно и где угодно и продавать как угодно – хоть в алюминиевых банках. К середине 1990-х в этих краях начали широко внедряться современные технологии выращивания винограда и производства игристых вин, и произошли значительные изменения. В 2009 году Просекко законодательно обретает статус апелласьона, и с этого момента вино может производиться только в регионах Венето и Фриули-Венеция Джулия и должно соответствовать требованиям своей категории. Любопытная ситуация – апелласьон получил название сорта винограда и вина, а официальное название этого автохтонного сорта с тех пор – Глера (Glera). Законодательные изменения в использовании наименований, таким образом, позволили защитить историческую область Просекко – по крайней мере, в рамках Евросоюза. Новые правила помогли и самому бренду «Просекко». Они обязали значительно снизить выход вина с гектара для вин новых категорий DOC и DOCG Prosecco, а также установили целый ряд дополнительных условий производства и повысили контроль его качества.

Как это всегда и бывает, качество вина в огромной степени зависит от места, где выращен виноград. Поэтому особенно интересной была экскурсия на виноградники Конельяно-Вальдобьядене. Этот исторический район представляет со-



Посещение заводов Cantina Sociale Vittorio Veneto и Cantina Sociale Conegliano



Посещение винодельни Tenuta Sant'Omè

бой группу деревень, разбросанных на склонах холмов. Общая площадь здешних виноградников – 4900 га при числе собственников порядка 3 тыс. Хорошая южная экспозиция, отличный дренаж почв и прохладная температура в ночное время – все это способствует выращиванию качественного винограда, а значит, созданию игристого напитка высшей категории DOCG. Пейзаж поразил своей живописностью. Но участники отметили, что на таких крутых холмах практически невозможно использовать технику, поэтому почти все операции на виноградниках – это ручной труд. Вызвал удивление у наших специалистов возраст лозы. Виктор Аронсон в своих комментариях после поездки делится впечатлениями: «Мы видели лозы старше тридцати лет в хорошем состоянии! Это дает возможность пересмотреть наши взгляды на виноградарство».

В течение двух дней группа побывала на четырех предприятиях. Это кооператив Cantina Sociale Vittorio Veneto, объединяющий два больших завода, где происходит переработка винограда и производится виноматериал, который потом наливом поступает на полностью модернизированный год назад комплекс вторичного виноделия Cantina Sociale Conegliano. Затем был визит на одно из старейших и самых крупных предприятий – производителей просекко Cantina Collalto, а также на две семейные винодельни Tenuta Sant'Omè и Cantina Bepin De Eto.



Визит на одно из старейших предприятий по производству просекко Cantina Collalto

В ходе общения с итальянскими виноделами (хотя и несколько затрудненного из-за необходимости перевода) участники получили следующую информацию по технологии производства просекко:

- Сорт винограда: Глера должен составлять не менее 85% (15% разрешаются другие сорта). В процессе созревания этот сорт накапливает высокую концентрацию сахара – около 25% (в то время как виноград, идущий на производство классического шампанского, имеет содержание сахара 17–20%), при этом сохраняет хорошую кислотность.

- Плотность посадки: 3–4 тыс. кустов на гектар. Урожайность: DOCG – 13 т/га; DOC – 16 т/га.

- В целом процесс переработки винограда и приготовления шампанских виноматериалов соответствует общепринятым схемам.

- Сбор урожая ручной или механический.

- Транспортировка может производиться в лодочках (максимальная высота слоя не более 50 см).

- Отделение от гребней.

- Мягкое прессование (пневматический пресс).

- Параметры сула: рН составляет 3–3,10, потенциальный спирт – 10% (минимально 8,5%; это меньше, чем в шампанском), общая кислотность – порядка 5 г/л ( $H_2SO_4$ ).

- Переработка в одних случаях с использованием  $SO_2$ , в других – без добавления  $SO_2$ .

- Осветление сула проводится либо отстаиванием с применением ферментов, либо методом флотации.

- Спиртовое брожение при температуре 16–18 °С с внесением активных сухих дрожжей (широко используется гамма ИОС 18 2007, B2000, FIZZ или FIZZ+).

- После завершения брожения вино снимается с осадка.

- Яблочно-молочное брожение не проводится, принимаются меры для его предотвращения.

- Виноматериал в дальнейшем:

- 1) проходит тангенциальную фильтрацию и отправляется на вторичное брожение;

2) выдерживается на тонком дрожжевом осадке (в условиях строгого соблюдения гигиены и под защитой азота, так как содержание свободного  $\text{SO}_2$  низкое – порядка 12 мг/л), затем проходит тангенциальную фильтрацию и отправляется на вторичное брожение.

■ Второй этап приготовления игристого вина – вторичное брожение – проходит в большой емкости, находящейся под давлением, при температуре 15–18 °С. Бродильная смесь (резервuarный ликер) готовится, как правило, на основе тростникового сахара и виноматериала, но в некоторых случаях добавляется профильтрованное сусло. Содержание сахара в бродильной смеси зависит от вида получаемого вина: «spumante / игристое» (давление >3 бар) или «frizzante / полуигристое» (давление 2,5 бар); 93 % просекко разливается в версии «spumante».

■ Вино должно оставаться в акратофоре не менее 1 мес.

■ Стабилизация солей винной кислоты проводится после процесса шампанизации, поскольку для получения нужной концентрации сахара брожение останавливается путем снижения температуры. Добавление сахара при розливе не разрешено. В зависимости от содержания сахара просекко может быть brut (0–12 г/л), extra dry (12–17 г/л) и dry (17–32 г/л).



На винодельне Cantina Bepin De Eto

■ Перед розливом в бутылки вино фильтруется (1; 0,65 и 0,45 мкм).

При соблюдении общих правил каждый производитель имеет свой «рецепт» (выбор штамма дрожжей для вторичного брожения, активаторов брожения и т. д.). Применяются современные технологии для сохранения ароматов, защиты от окисления.

В ассортименте вспомогательных материалов ИОС предлагается большой выбор препаратов, разработанных специально для получения такого типа игристых вин с ярко выраженными первичными ароматами фруктово-цветочной гаммы. Эти препараты широко используются при производстве просекко (специальные штаммы дрожжей, активаторы с натуральным азотом, препараты глутатиона и танинов для предохра-

Момент  
истины...



..... Гарантия  
Mytik Diam!

Mytik Diam единственная корковая пробка с идеальной однородностью от бутылки к бутылке и оптимальным качеством укупорки. Благодаря процессу DIAMANT Вы получаете уверенность в органолептической нейтральности пробки, сохраняя благородность пузырьков и ароматов во время всего процесса эволюции вина. Mytik Diam гарант успешной дегустации!

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

Mytik  
DIAM

Хранитель ароматов



Дегустация вин в последний вечер

нения ароматов от окисления, новые средства борьбы с кислородом и т. д.).

## Отзывы о дегустации вина

Дегустируя различные марки просекко, наши технологи отметили, что вина имеют легко узнаваемый вкус. Молодой винодел украинского предприятия «Шаб» Елена Тувиченко в своих комментариях написала: «Просекко обладает деликатной игрой в бокале, очень легкое, свежее, с довольно простым, но приятным фруктовым ароматом и вкусом».

Прозвучало и следующее мнение руководителя компании «КОНТ» Юрия Кепканова, который сравнил классические шампанские вина с просекко: «Искусство производства шампанских вин во Франции формировалось и оттачивалось более двух столетий. Сегодня оно проявляется в первую очередь в глубоком знании “физики и химии” процесса производства игристых вин классическим способом, в желании и умении найти и выразить оригинальный, неповторимый органолептический профиль игристого вина (так сказать, его винодельческую “душу”). Добротно сделанное французское игристое напоминает хорошо сыгранный оркестр классических инструментов. И когда его пьешь, получаешь такое же истинное удовольствие, как и от прослушивания классической музыки в “живом” исполнении профессиональных музыкантов. Это и есть винодельческое искусство».

Итальянские виноделы не стали пытаться приблизиться к французам, а взяли на вооружение другой девиз: “Недорого купить и приятно пить”.

С коммерческой точки зрения, проект игристого просекко достаточно успешный. Основной целью стало получить недорогой и “питкий” продукт, привязав его к местности. Во время поездки можно было видеть, что все подчинено этому принципу: нагрузка на лозу плюс бюджетная (по итальянским меркам) технология переработки винограда и производства игристого вина дают возможность получить недорогое вино без претензий».

В последний вечер перед отъездом во время дружеского ужина прошла дегустация игристых и тихих вин, которые участники привезли с собой по своему выбору. Производители представляли свои вина, рассказывали об их особенностях. Была возможность попробовать более 20 образцов разного стиля и методов производства. Подобные дегустации стали традиционными на мероприятиях, организуемых ИОС.

---

**Итак, завершилась еще одна поездка\* в рамках проекта, предусматривающего посещение профессионалами разных винодельческих регионов мира. До новых встреч в другой интересной местности, где делают вино!**

---

\* Выражаем благодарность за оказанную помощь в организации поездки компаниям Cantina Sociale Vittorio Veneto, Cantina Sociale Conegliano, Cantina Collalto, Tenuta Sant’Omè, Cantina Bepin De Eto, IOC Perdomimi, а также всем, кто принял участие в проекте и поддержал его.