



www.enogrup.com

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

Все, что вам нужно – любовь и бутылка
розового шампанского

По материалам Alison Napjus «Розовый Рассвет»



Украина, Одесса
+380 48 71 71 271
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Кишинев
+373 22 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
office_georgia@enogrup.com

Россия, Крымск
+7 861 31 22291
vintage.eno@mail.ru

info@enogrup.com
www.enogrup.com

Розовое игристое – самый праздничный представитель игристого вина из Франции.

Соедините две самые быстро-растущие в продажах категории вин - игристое вино и розовое. Результат - розовое игристое вино, которое стало мейнстримом в Шампани, и не похоже, что оно собирается сдавать позиции.

В 2016 году на рынке игристых вин США преобладал не винтажный брют. Его было аж 75%. А вот не винтажный розовый брют, пусть и набрал всего 16%, но показал самый высокий прирост. Исходя из показателей 2016 года, розовый брют увеличил объемы своих продаж на 13% и на 18% увеличил стоимость по сравнению с 2015 годом. И, несмотря на то, что бутылка розового шампанского стоит дороже белого брют, американцы все равно не могут насытиться этим розовым чудом.



После дегустации, которую организовал Wine Spectator, стало понятно, что назвать четкие цифры невозможно. Пятнадцать лет назад в их ежегодном винном отчете было всего только 24 не винтажных розовых игристых вин, в 2017 году это число увеличилось почти втрое – 60 образцов розового шампанского, в том числе и три винтажных.

Для этого есть свои причины. Например, можно смело сказать, что потрясающие продажи розового игристого привели к тому, что некоторым производителям пришлось, буквально, прыгнуть выше головы. Другие решили, что это хороший повод улучшить свое красное вино,

которое впоследствии станет первоклассным розовым шампанским. Так они начали работать на перспективу. Тут можно вспомнить историю Оливье Круга, который рассказывает о своем отце и дяде. Дядя убедил отца создать первое не винтажное розовое шампанское в 1980-х годах, несмотря на мнение отца, что «розовое шампанское предназначено для тортов на день рождения и всяких девчушек».

Как бы там ни было, розовое игристое ворвалось в нашу жизнь и не собирается из нее уходить, а производители стали уделять больше внимания производству розового шампанского. А его можно создать лишь двумя способами: методом saignée («истекание крови») или купажировать.

Методы производства розового игристого вина



Как и для других видов шампанского, так и для розового, можно использовать Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье. Сначала его сбраживают в шампанский виноматериал, чтобы затем его во второй раз подвергнуть брожению и получить долгожданный игристый напиток. При выборе такого метода, красное вино добавляют к белому вину для проведения вторичного брожения.

Большинство производителей используют до 15% красного вина. В результате игристое вино получается с яркими нотками фруктов и с приятным розовато-лососевым цветом. Его оттенок зависит от пропорции смешивания вин.

Интересно, что Шампань – один из немногих винодельческих регионов, которому разрешено смешивать красное и белое вино для создания розового.

Большинство розового Шампанского производится путем смешивания. Brut Rosé NV Боллингера (93 балла) является лучшим примером в этой категории.

Благодаря интенсивному производственному процессу, большинство розовых вин стоят дороже других, но можно найти хорошие вина не по самым высоким ценам.

Второй метод производства розового известен как saignée, что означает «кровотечение» или «истекание кровью» на французском языке. Разрешены все те же сорта винограда - Шардоне,



Пино Менье и Пино Нуар, но при производстве вин таким методом, измельченный красный виноград Пино Менье и/или Пино Нуар подвергаются кратковременному контакту с кожицей (обычно всего несколько часов), чтобы извлечь красящие из виноградной кожицы.

Таким образом, вместо добавления красного вина до вторичного брожения, как при купажировании, метод saignée позволят получить цветность непосредственно из красного винограда до первого брожения.

Благодаря этому методу цвет вина становится более насыщенным, как и его структура. А также расширяется диапазон ароматов. Вы сможете

услышать явные нотки ягод, например, вишни, а также ароматы трав и специй.

Такие вина замечательно сочетаются со многими блюдами, даже мясными, например с уткой. Почти все производители, которые пользуются методом saignées, обязательно укажут это на этикетке.