



Миллионы людей во всем мире любое торжественное или праздничное событие сопровождают шампанским. Однако стоит помнить о том, что правом называться шампанским обладает лишь тот напиток, который произведен во французском регионе Шампань по специальной классической технологии именуемой «шампенуаз», а все остальные подобные напитки правильно называть игристыми винами.

Секреты изготовления шампанского и его качество

На сегодняшний день существует всего два способа производства игристого вина. Первый из них называется классическим. Суть его в том, что напиток проходит второе брожение уже прямо в бутылке. Выдерживается такое игристое вино более трех лет и стоит дорого. Производитель обязательно указывает на этикетке бутылки знак вдержки. Второй способ изготовления называется акратофорным и происходит в специальных резервуарах. Такой способ изготовления можно смело назвать промышленным, ведь он предполагает быстрый режим производства с минимальными затратами, но в больших объемах. Цена такого напитка будет ниже.

В зависимости от качества, выделяют следующие группы шампанского:

Престижное или специальное. Напиток высочайшего качества, который изготавливается из отборного сырья и чаще всего имеет свое собственное название. Цена такого напитка очень высока.

Винтажное (миллезимное) игристое вино изготавливается из винограда особо урожайного года для виноделия. Выдержка такого напитка составляет не менее трех лет.

Без года изготовления. Такое игристое вино занимает около 80% от общего производства.

Виды шампанского

Шампанское разделяют на виды по критерию количества сахара в составе:

Doux – содержит наибольшую долю сахара и является сладким;

Demi-sec – полусухое;

Dry – сухое;

Extra dry (extra sec) – сухое, с пониженным содержанием сахара;

Brut – сухое;

Extra brut – изготавливается такое шампанское без добавления сахара.

Также выделяют различные виды шампанского по критерию цвета. Шампанское, произведенное из виноградного сорта «Шароне» называется «белым из белого», из виноградных сортов «Пино-нуар» и «Пино Менье» – «Белым из черного». Шампанское розового цвета получается путем купажирования вин.

[Источник](#)