

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	8
Глава 1. Почему просекко не шампанское	13
Глава 2. Почему все любят просекко	25
Глава 3. Почему винные снобы не любят просекко	39
Глава 4. Немного о классных производителях просекко	55
Глава 5. 100 % удовольствия от пузырьков. Как правильно пить просекко?	69
Глава 6. Коктейли на просекко	85
Глава 7. Альтернативы просекко	119
Итог по пузырькам	127







ПРЕДИСЛОВИЕ

Привет, дорогой любитель просекко! Я Анастасия Палферова, автор телеграм-канала «Вино? Why no!» и других одноименных соцсетей, член Российской Ассоциации Сомелье и амбассадор Vinaly (эта организация занимается продвижением итальянских вин по всему миру и сертифицирует специалистов по итальянскому вину после успешной сдачи экзамена). Так случилось, что моя любовь к вину началась именно с итальянских вин, в том числе просекко.

Судя по вопросам, которые мне задают в блоге читатели, очень многие считают просекко практически эталоном хорошего недорогого игристого. Так это или нет — постараемся разобраться в этой книге.

Для многих просекко — это практически синоним словосочетания «игристое вино». Заметьте, не шампанское (а на постсоветском пространстве все игристое называют шампанским), а именно просекко. В чем же причина его популярности?

В доступности и, конечно, хорошем маркетинге. Я бы выделила следующие факторы, влияющие на популярность просекко.

1. Доступность и цена. Оно значительно дешевле шампанского и других игристых вин, что делает его доступным широкому кругу потребителей. Люди могут насладиться качественным игристым вином без ущерба для кошелька.

2. Понятный стиль. В отличие от шампанского, просекко обладает более легким, свежим, фруктовым вкусом, его кислотность ниже.

3. Многообразие стилей. Это вино выпускается в различных стилях, от абсолютно сухого (Extra Brut) до полусладкого (Dry), что позволяет каждому найти свой идеальный вариант. Оно подходит как для вечеринок и праздников, так и для романтических ужинов и непринужденных встреч с друзьями.

4. Сочетаемость с едой. Просекко универсально в гастрономии. Оно хорошо сочетается с разнообразными блюдами, от легких закусок до морепродуктов и даже десертов. Это делает его идеальным выбором для различных кулинарных экспериментов.

5. Dolce Vita. Просекко ассоциируется с легкостью и радостью жизни, особенно в контексте итальянской культуры, где оно символизирует моменты удовольствия и общения. Люди любят его за способность создавать праздничную атмосферу.

6. Популярность коктейлей. Данное вино часто используется в популярных коктейлях, таких как Aperol Spritz и Bellini, что увеличивает его привлекательность среди молодых и активных потребителей.





КАКИМ ЖЕ БЫВАЕТ ПРОСЕККО?

КАК ВЫБРАТЬ ТО, КОТОРОЕ ПОНРАВИТСЯ ИМЕННО ТЕБЕ?

КАК ЧИТАТЬ ЭТИКЕТКУ ЭТОГО ВИНА?

КАК ПРАВИЛЬНО ХРАНИТЬ ПРОСЕККО И КАК ЕГО ПОДАВАТЬ — ИЗ КАКИХ БОКАЛОВ, ПРИ КАКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ?

КАКИЕ КОКТЕЙЛИ МОЖНО СДЕЛАТЬ НА ЕГО ОСНОВЕ?

И ЕСТЬ ЛИ АЛЬТЕРНАТИВЫ, ПОХОЖИЕ ПО ВКУСУ?

ВСЕ ЭТО РАЗБЕРЕМ НА СТРАНИЦАХ НАШЕЙ КНИГИ.
НАЛЕЙТЕ БОКАЛЬЧИК ВОЛШЕБНЫХ ПУЗЫРЬКОВ
ИЗ КОММУНЫ VALDOVVIADENE, МЫ ОТПРАВЛЯЕМСЯ
В УВЛЕКАТЕЛЬНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ!





1

ПОЧЕМУ ПРОСЕККО
НЕ ШАМПАНСКОЕ



На эту тему снят, пожалуй, миллион коротких роликов в различных соцсетях, но люди продолжают путать две эти разновидности алкоголя. Сколько раз я слышала фразы типа «Самое вкусное шампанское — это просекко»! Даже если отойти от типичного винного снобизма, стоит немного разобраться в разнице между просекко и шампанским — это просто позволит не попасть впросак и выбирать то, что понравится именно вам. Иначе будет просто невкусно.

Давайте разберемся в понятиях раз и навсегда!

Есть три основных фактора, которые отличают просекко от шампанского. Именно они определяют стиль и то, каким получится вино, какие у него будут вкусы и ароматы.

1. Сорта винограда. Просекко производится из сорта винограда «гlera» (не менее 85 %), допускается также добавление других сортов. Розовое просекко делается из «глеры» с добавлением «пино нуара», шампанское — из «пино нуара», «пино менье», «шардоне», «арбан», «пти мелье», «пино гри», «пино блан».

2. Страна, регион. Шампанское производят только во Франции, в провинции Шампань (Champagne AOC). Просекко — в зоне Prosecco DOC, регионах Венето и Фриули на севере Италии.

3. Метод производства. Шампанское изготавливают только классическим (традиционным, шампанским) методом. Просекко в большинстве случаев (да, есть некоторые исключения, о них поговорим далее) делается резервуарным методом (он же метод Шарма, Шарма — Мартинотти или акратофорный).

Начало у всех этих способов одинаковое — виноград собирается, прессуется, происходит первичная

ферментация (т. е. дрожжи съедают сахар, который содержится в соке, и образуется алкоголь), в итоге получается просто тихое вино, которое называется базовым.

При ассамбляже (он же кюве, он же блендирование) смешивают базовые вина с разных участков, из разных сортов винограда или разных годов урожая. Да, большинство игристых вин (вне зависимости от метода производства) являются смесью разных годов урожая. Исключение — те, на которых указан год урожая и есть надпись *Vintage* или *Millesime*.

А вот дальше идут отличия.

Классический метод производства

После ассамбляжа вино разливают по бутылкам и добавляют тиражный ликер (дрожжи + тростниковый сахар). Это нужно для запуска процесса вторичного брожения. Бутылку укупоривают кроненпробкой (как у пива).

Дрожжи съедают сахар, образуется углекислый газ — это и есть наши любимые волшебные пузырьки. Дрожжи отмирают и выпадают в осадок — и на этом осадке вино выдерживается в погребе в течение некоторого времени (от 9 месяцев до 15 с лишним лет, зависит это от того, насколько сложное и комплексное вино хочет получить винодел).

После выдержки на осадке от него надо избавиться. Запускается процесс под названием ремюаж — бутылку постепенно переворачивают горлышком вниз, и осадок сцеживается к горлышку. Когда бутылка оказывается в вертикальном положении, осадок в горлышке.

Горлышко бутылки замораживают, осадок замерзает. Бутылку открывают, и под давлением осадок вылетает. Этот процесс называется дегоржаж.

От осадка избавились, теперь наше игристое чистое и прозрачное. Надо отрегулировать уровень сахара — это влияет на стиль вина. Винодел добавляет дозажный ликер (это смесь базового вина и тростникового сахара) — все, игристое готово. Его укупуривают уже стандартной шампанской пробкой, наклеивают этикетку и отправляют в продажу.



Это метод, которым производят шампанское, кава, креманы, франчакорта и еще много других игристых.

Бытует мнение, что его изобрел монах Пьер Периньон в Шампани, в аббатстве Отвиле 4 августа