

ცქნისა

ღვინეები



ღვინის კატეგორიები

წყნარი
ღვინოები

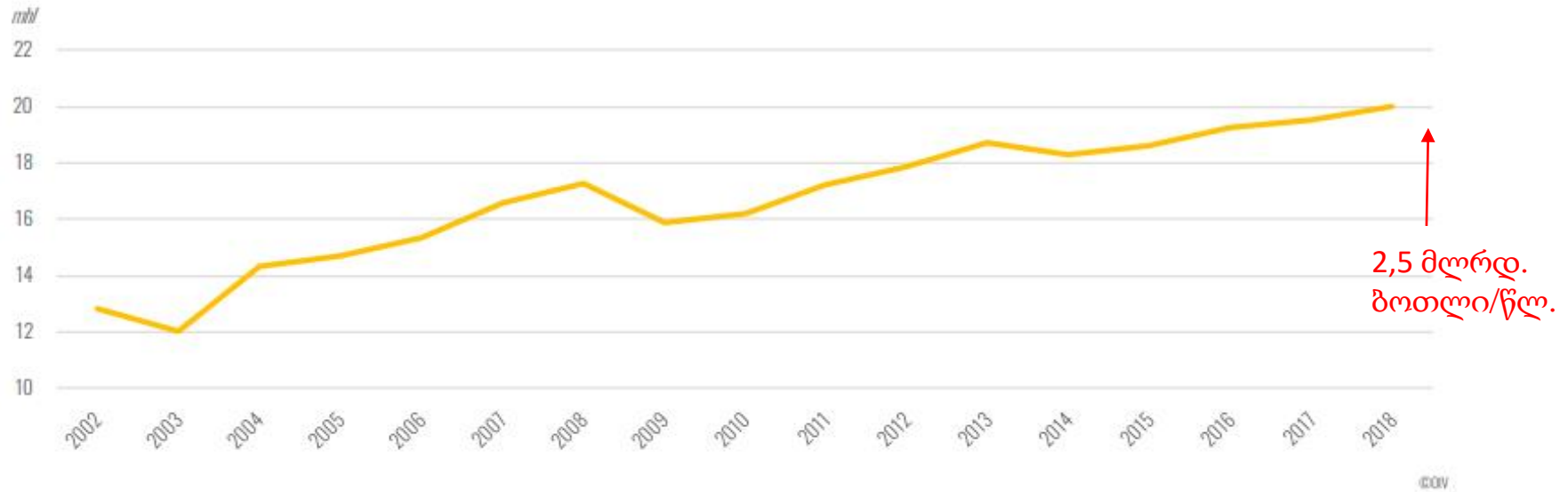
შემაგრებული
ღვინოები

არომატიზირებული
ღვინოები

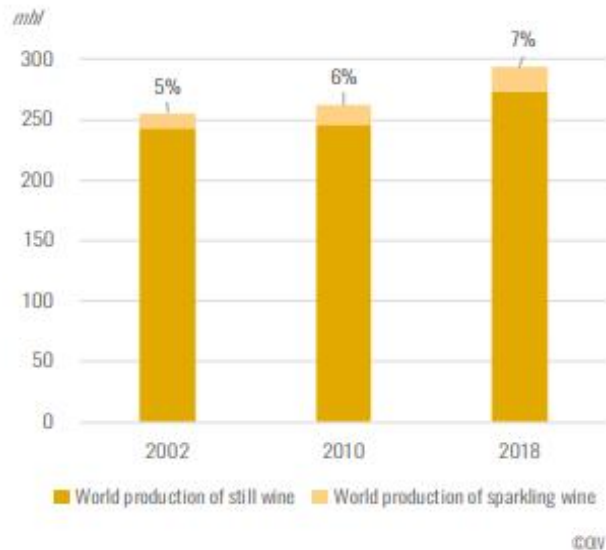
ცქრიალა
ღვინოები



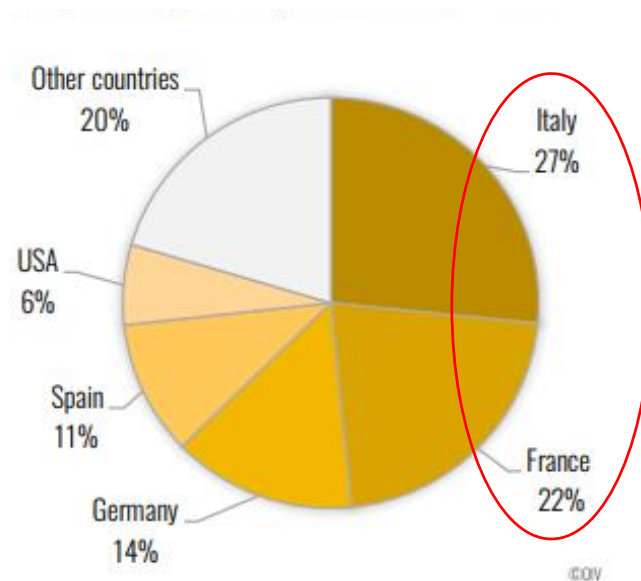
ცერიალა ღვინის მსოფლიო წარმოება მლნ/ჰლ



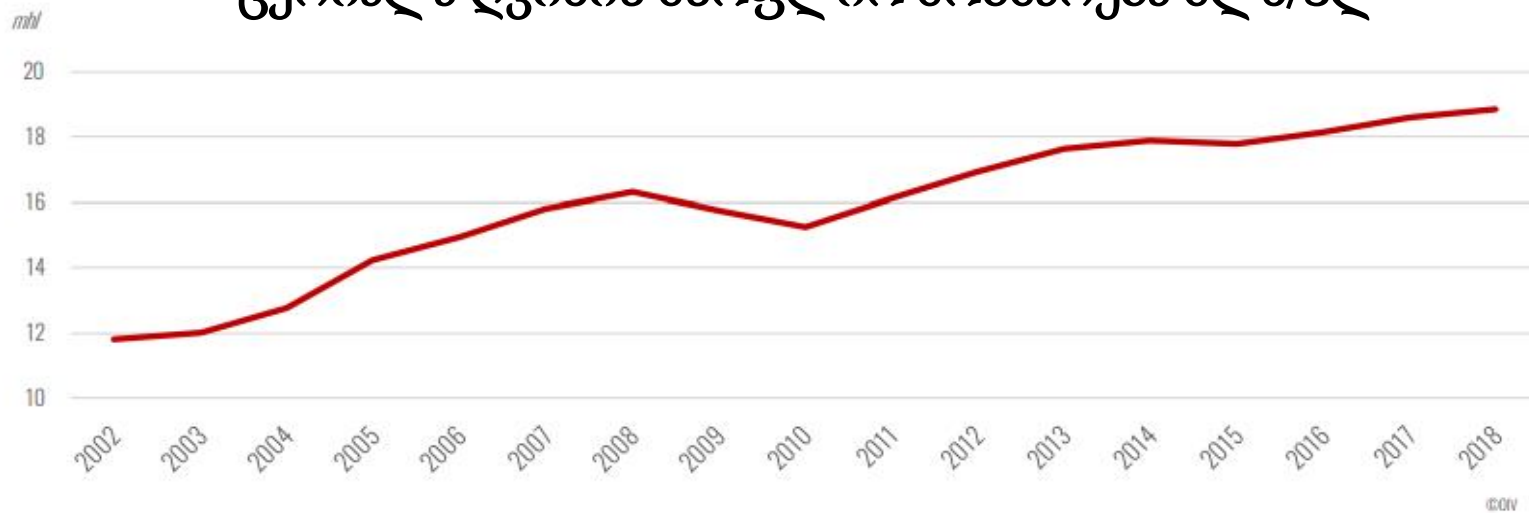
ფარდობა წყნარი ღვ./ ცერიალა ღვ.



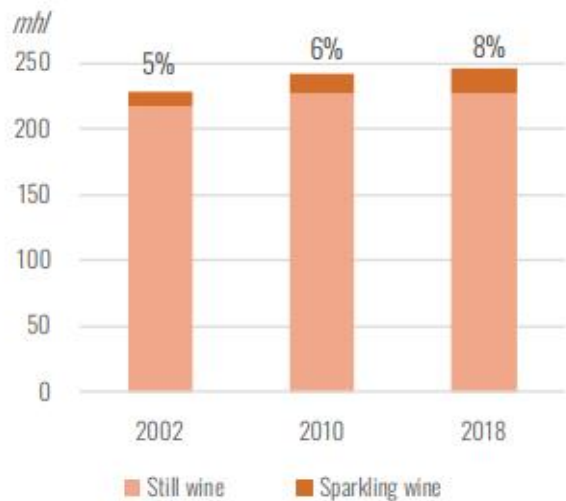
მწარმოებელი ქვეყნები



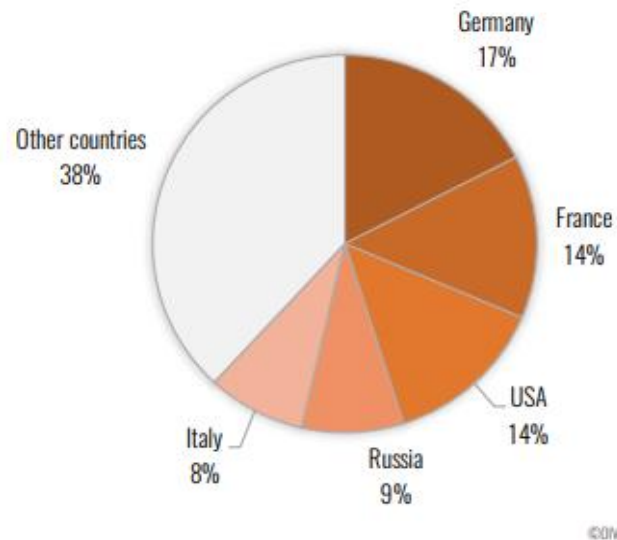
ცერიალა ღვინის მსოფლიო მოხმარება მლნ/ჰლ



ფარდობა წყნარი ღვ./ ცერიალა ღვ.



მომხმარებელი ქვეყნები



Champagne

Cava

Lambrusco

Sekt

Asti

Crémant

Prosecco



**New World
Sparkling**

ნახშირორთქანგი

CO₂

მე ვსინჯავ ვარსკვლავებს !!!



დომ პერინიონი (1638 – 1715)



ქრისტოფერ მერეტი
(1614 – 1695)



ცქრიალა ღვინის წარმოება საქართველოში

- ❑ ატენი - თავადი ერისთავი - 19 საუკუნის 30 იანი წლები, - 120000 ბოთლი/წლ.
- ❑ კახეთი, რუისპირი 1840 – 1845 წ - გ.ი ლენცი - რქაწითელი, მწვანესგან ამზადებდა ცქრიალა ღვინოებს 2000 – 3000 ბოთლი/წლ
- ❑ ქუთაისი- 1876 წ. პრინცი ოლდენბურგსკი - ციცქა, ცოლიკაური, ძელშავი - აწარმოებდა - 60000 ბოთლი/წლ
- ❑ ვარციხე, 1908წ. მიხრან ანანოვი. გააშენა პინო შავი, შარდონე. აწარმოებდა 40 000 ბოთლს/წლ
- ❑ ქართლი - ივანე მუხრანბატონი 19 საუკუნის ბოლო. ჩინური, გორული მწვანე. 20 - 30 ათასი ბოთლი/წლ . მეღვინე - ზაქარია ჯორჯაძე



მთლიანი მტევნების გამოწნეხა

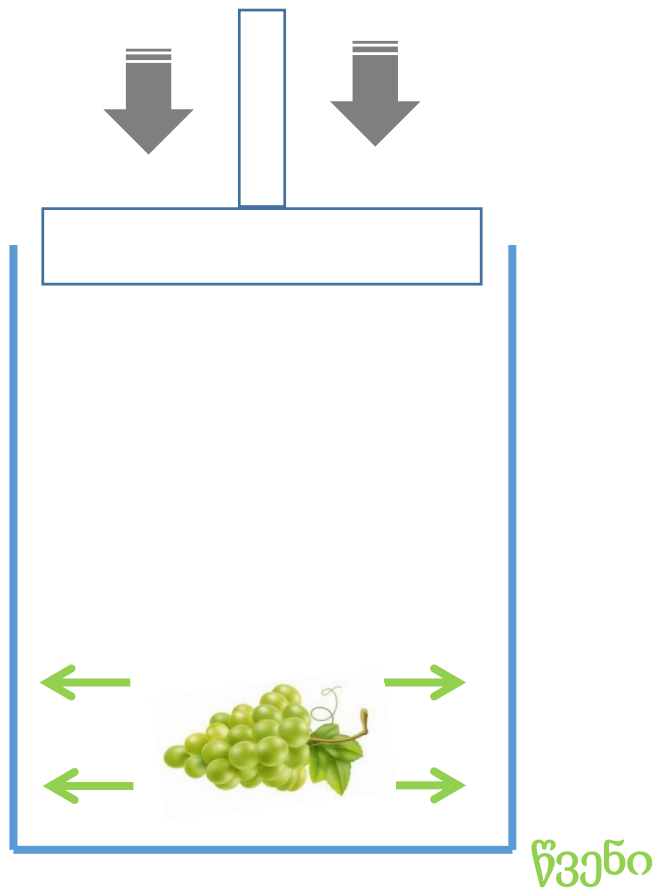
160 kg ყურძენი - 100 ლტ წვენი



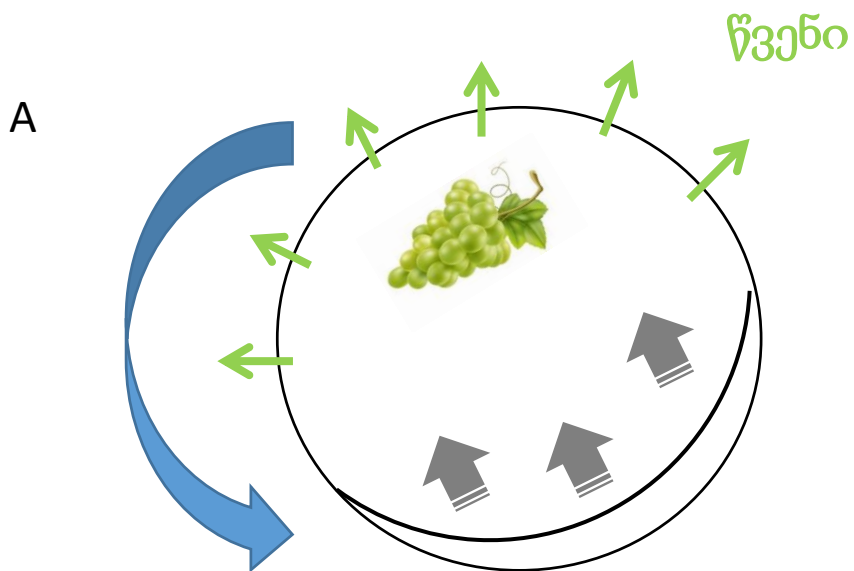
80 ლტ. - პირველი ფრაქცია (finest)
20 ლტ. - ნაწნები ფრაქცია



დგუშიანი /ჰიდრაულიკური წნეხი



მემბრანული (პნევმატური) წნეხი



წვენი დაწდომა

- გოგირდის დამატება

- გამოიყენება სპეციალური დამწმენდი საშუალებები, (გამწმენკები, ენზიმი, სხვა)

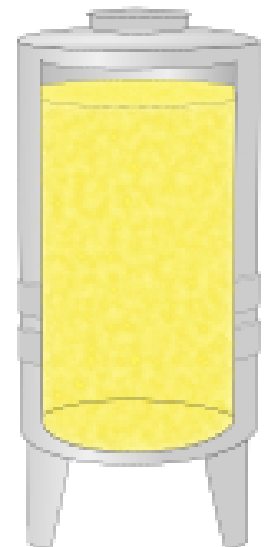
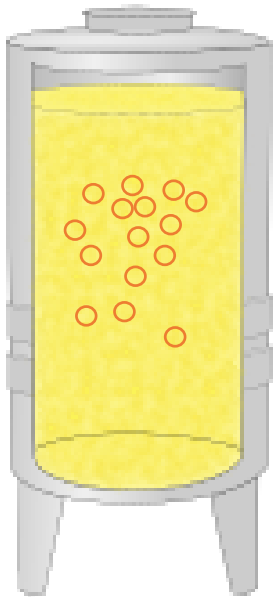


- ლექიდან მოხსნა

დაყოვნება 12 -24 სთ

ალკოჰოლური დუდილი

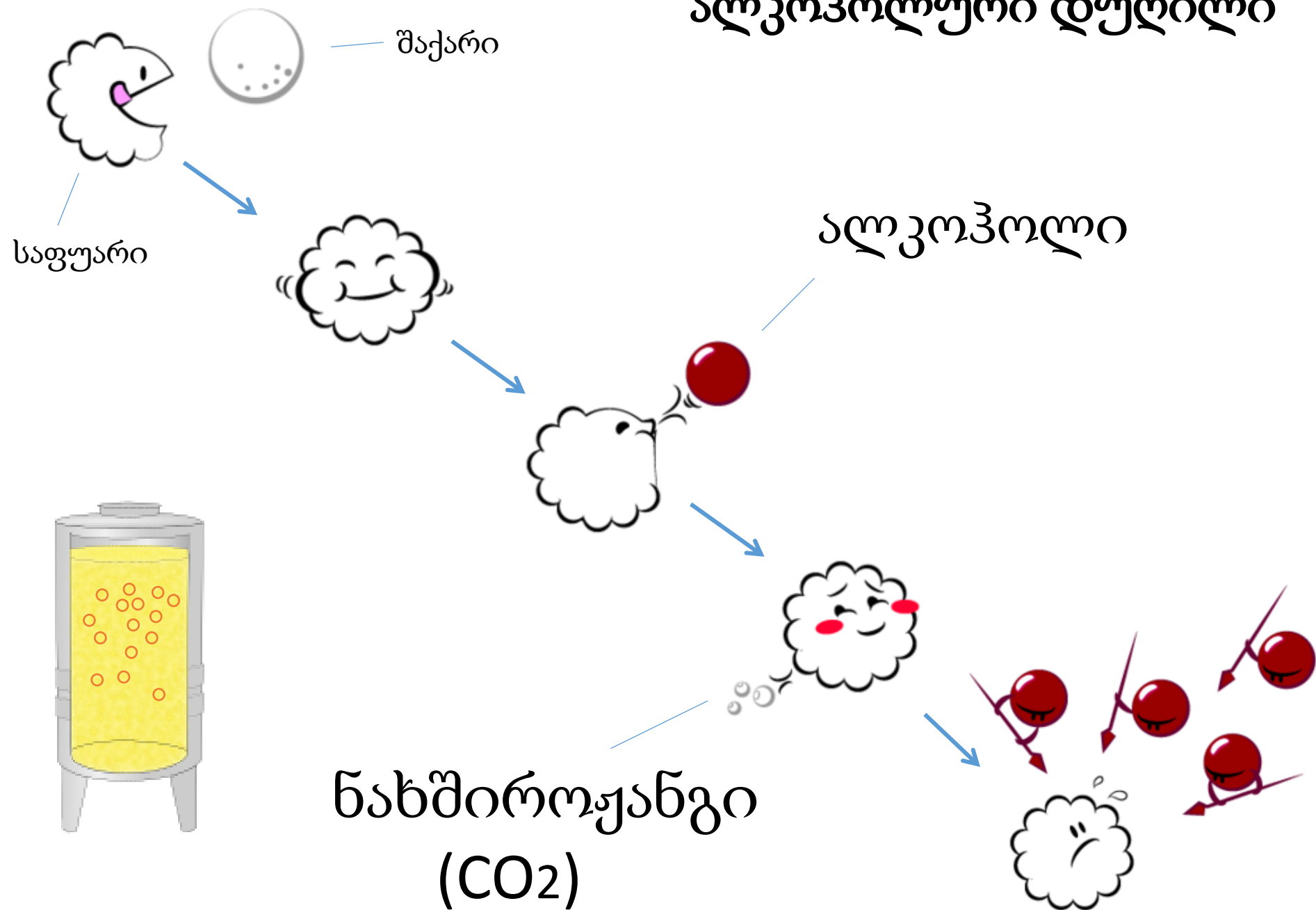
2 - 3 კვირა



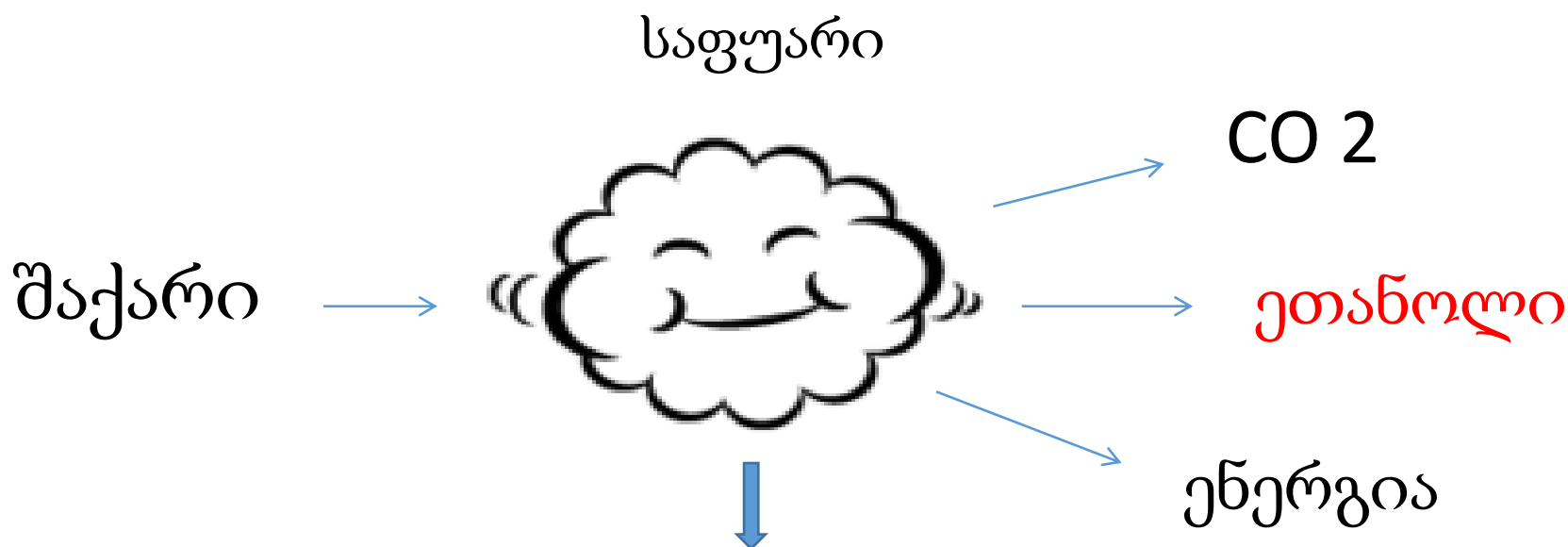
წვენი

ღვინო

ალკოჰოლური დუდილი



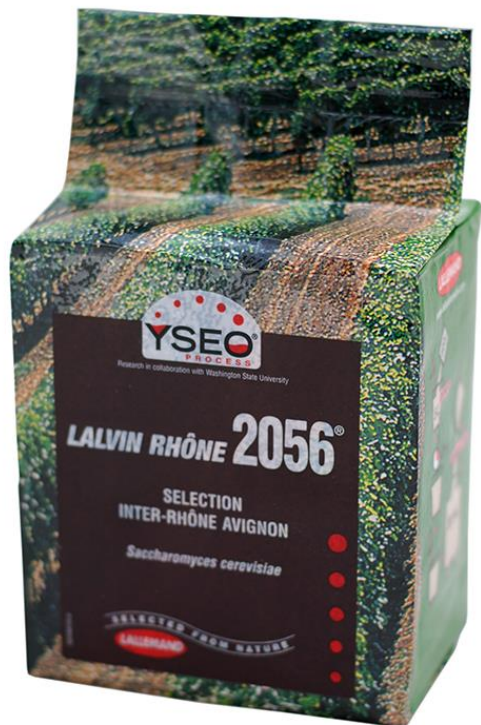
ალკოჰოლური დუდილი (AF)



თანაური პროდუქტები:

- გლიცერინი
- უმ.სპირტები
- ეთერები
- მჟავები
- ალდეჰიდები

ღვინის კულტურული საფუარი



Saccharomyces Cerevisiae

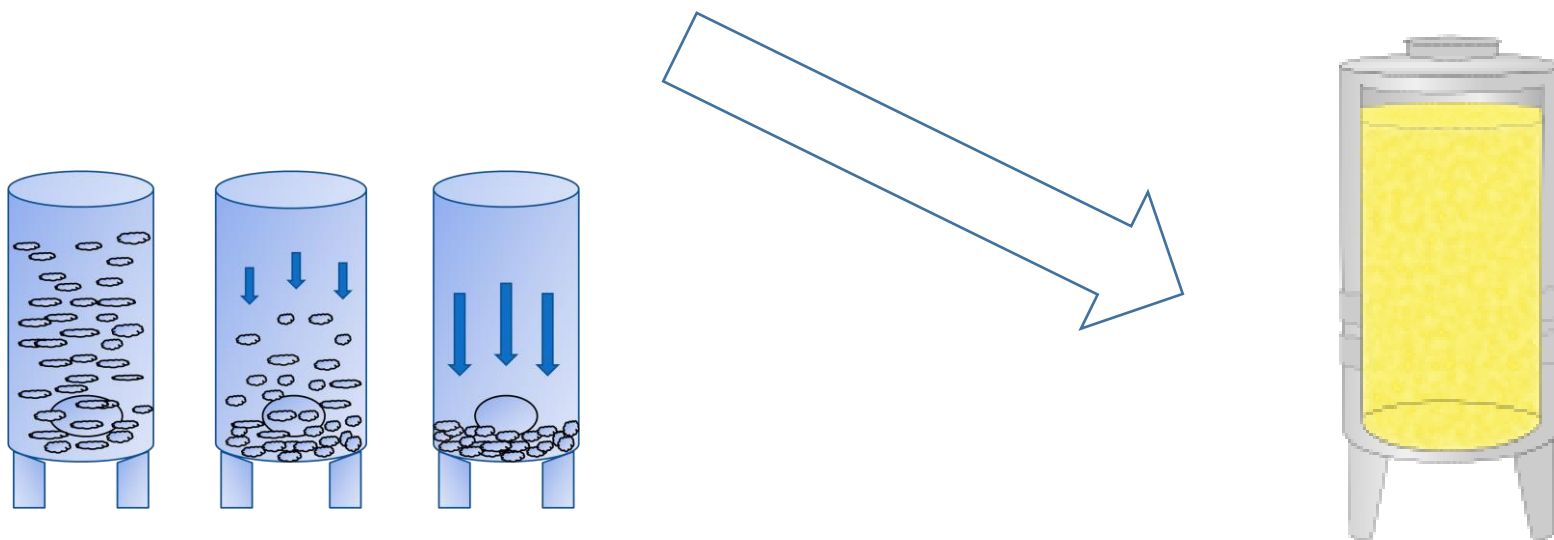
1 გრ = 10 მილიარდი უჯრედი

- ინოკულაცია - 200 - 300 მგ/ლ საფუარი წვენში
- შედეგად - 1 მლ მადულარ მასაში = 10 - 100 მილიონი საფუერის უჯრედი

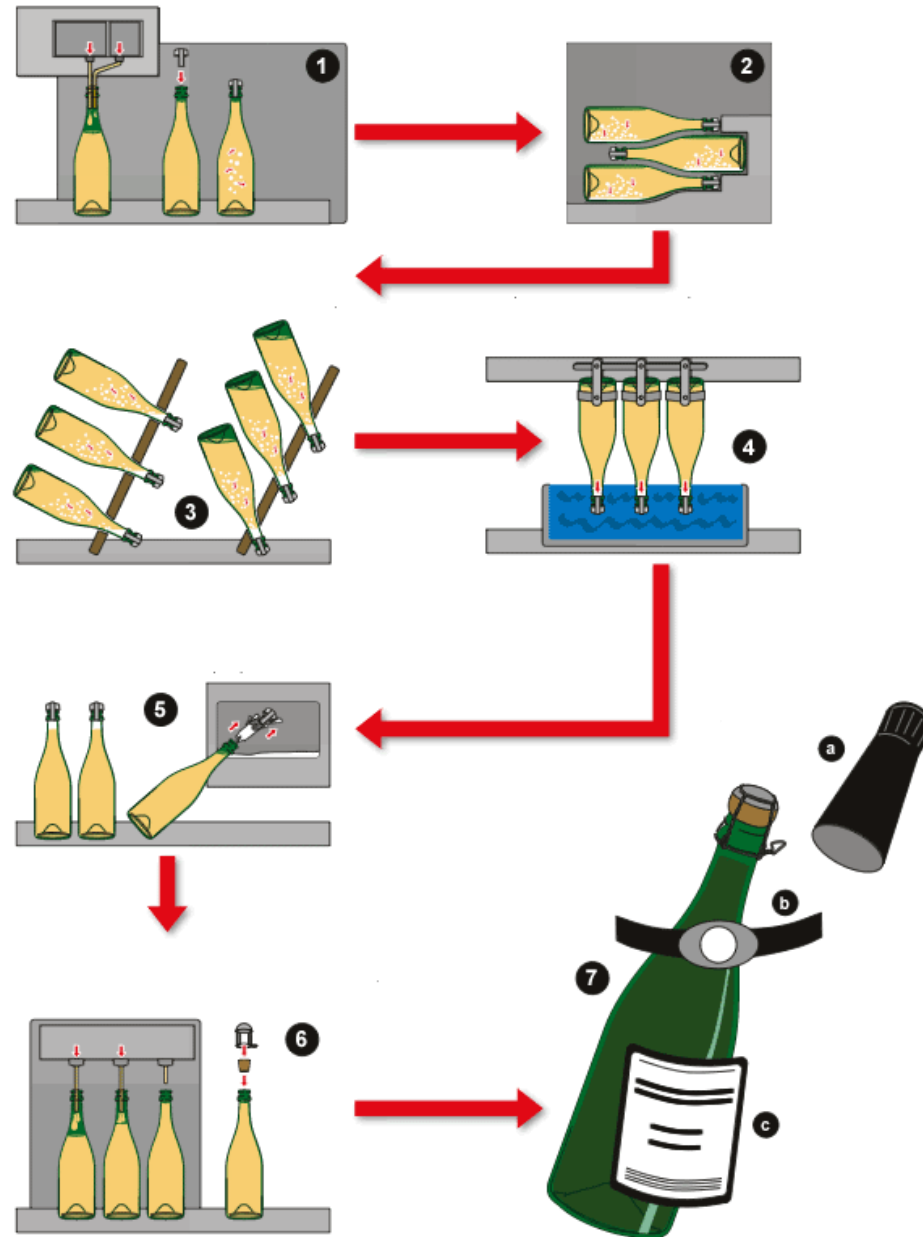
ღვინომასალის დამუშავება

- ❖ გაწევა (დაწმენდა)
- ❖ გაძალბები (ლექიდან მოხსნა)
- ❖ სიცივით დამუშავება
- ❖ კუპაჟები
- ❖ ფილტრაცია
- ❖ სხვა დამუშავებები....

„წყნარი ღვინო“



ტრადიციული /ბოთლური მეთოდის ტექნოლოგიური სქემა



რემუაჟი



Madame Clicquot

1777 –1866



Veuve Clicquot

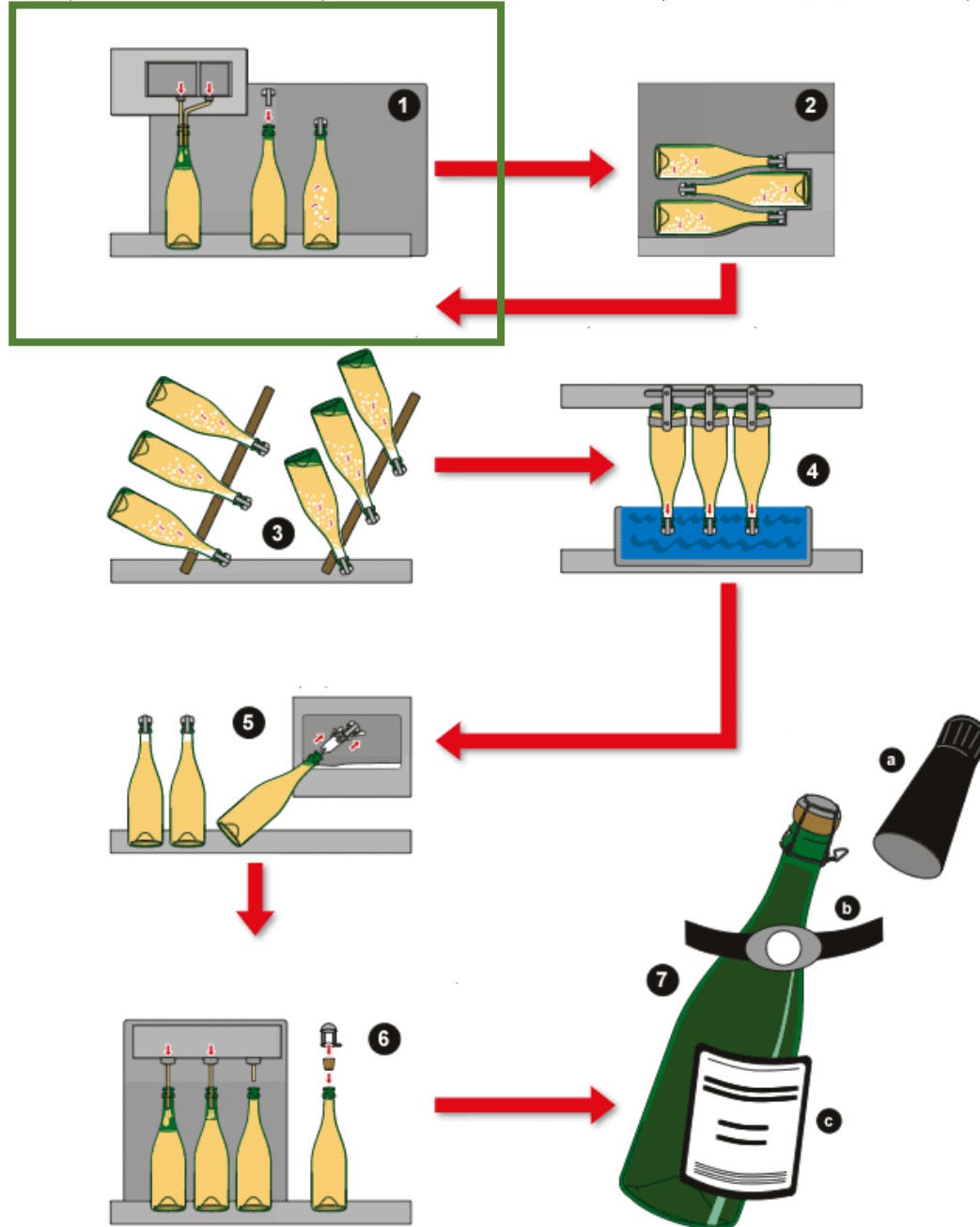
■ REIMS FRANCE ■



„რემუაჟის“ შემუშავება მოხდა
Madam Clicquot ს დამსახურებით

ტრადიციული /ბოთლური მეთოდის ტექნოლოგიური სქემა

ტირაჟი



ტირაჟი



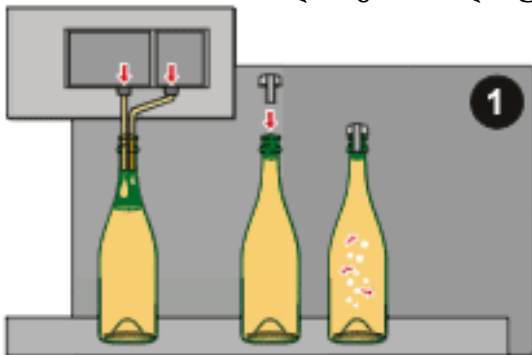
შაქარი

საფუარი

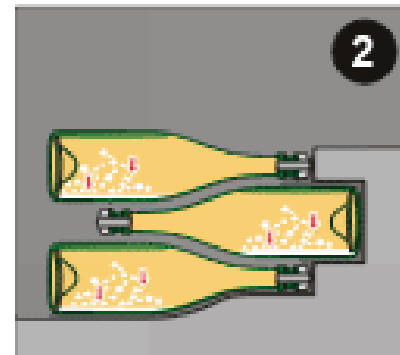
დამწმენდი საშუალებები



ჩამოსხმა ბოთლებში და
დროებითი დახუფვა

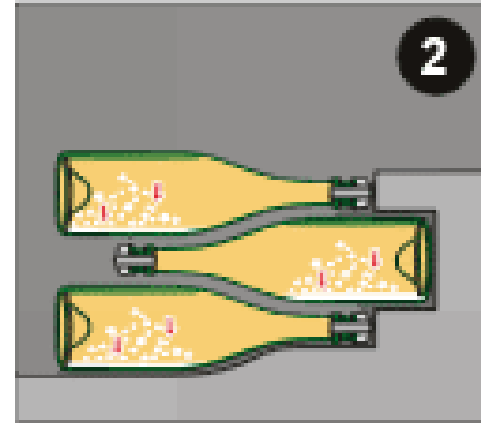


ბოთლები ლაგდება ჰორიზონტალურად (STOCAGE) .
მიმდინარეობს ალკ. დუღილი და შემდგომი დავარგება
ბოთლებში



მეორადი დუდილის შედეგები

+1,2 % ალკოჰოლი



+ 24 გ/ლ
შაქარი

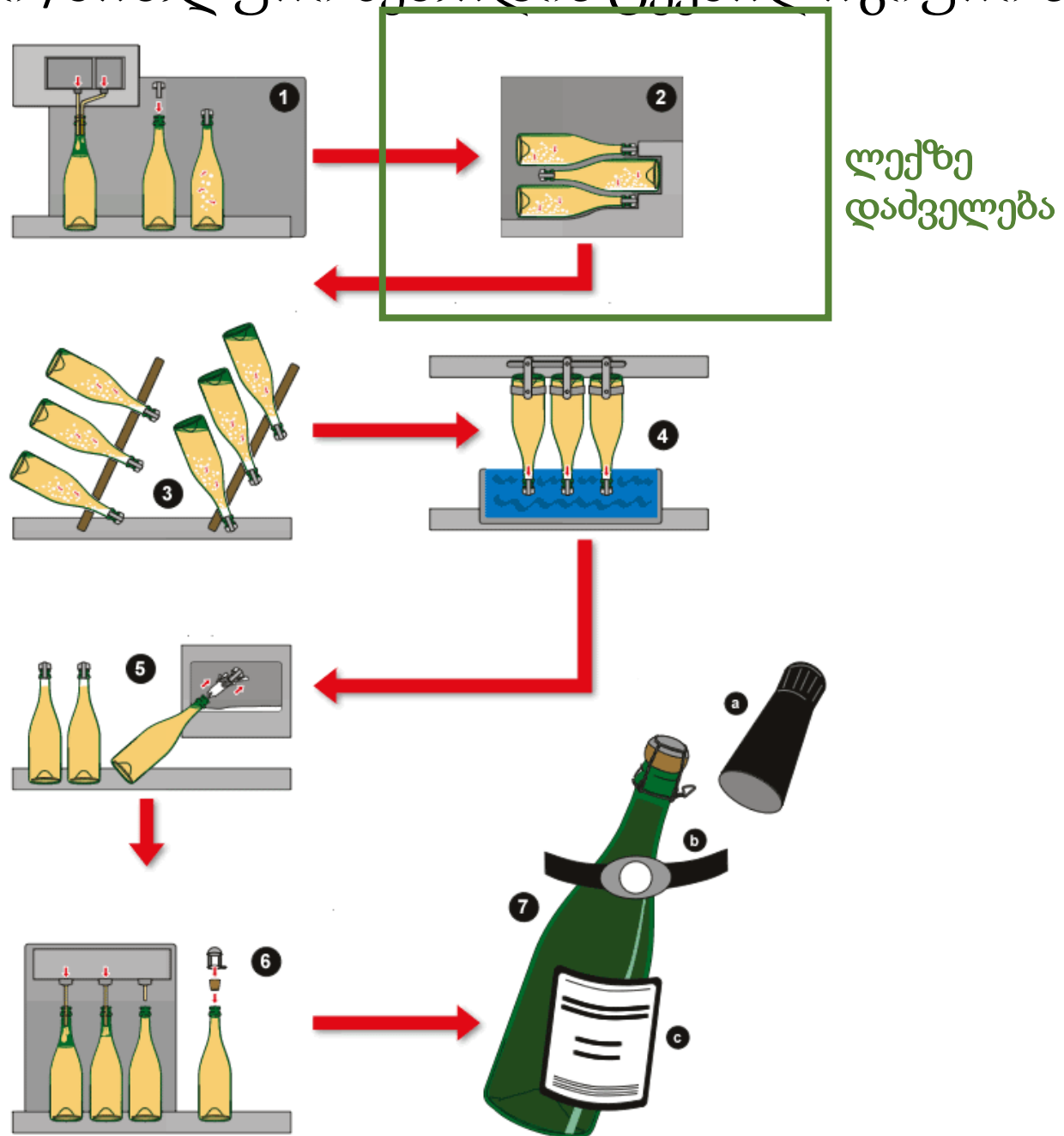
6 - 7 ატმოსფერო (Bar) წნევა

დამატებული შაქარი დახურულ სივცეში
გადის ფერმენტაციის პროდესს და
წარმოქმნის ალკოჰოლს და წნევას



ბოთლში არებული წნევა
ტოლფასია სატვირთო
ავტომობილის
საბურავის წნევის

ტრადიციული /ბოთლური მეთოდის ტექნოლოგიური სქემა



ლეჭე დაძველება ბოთლებში (STOCAGE)

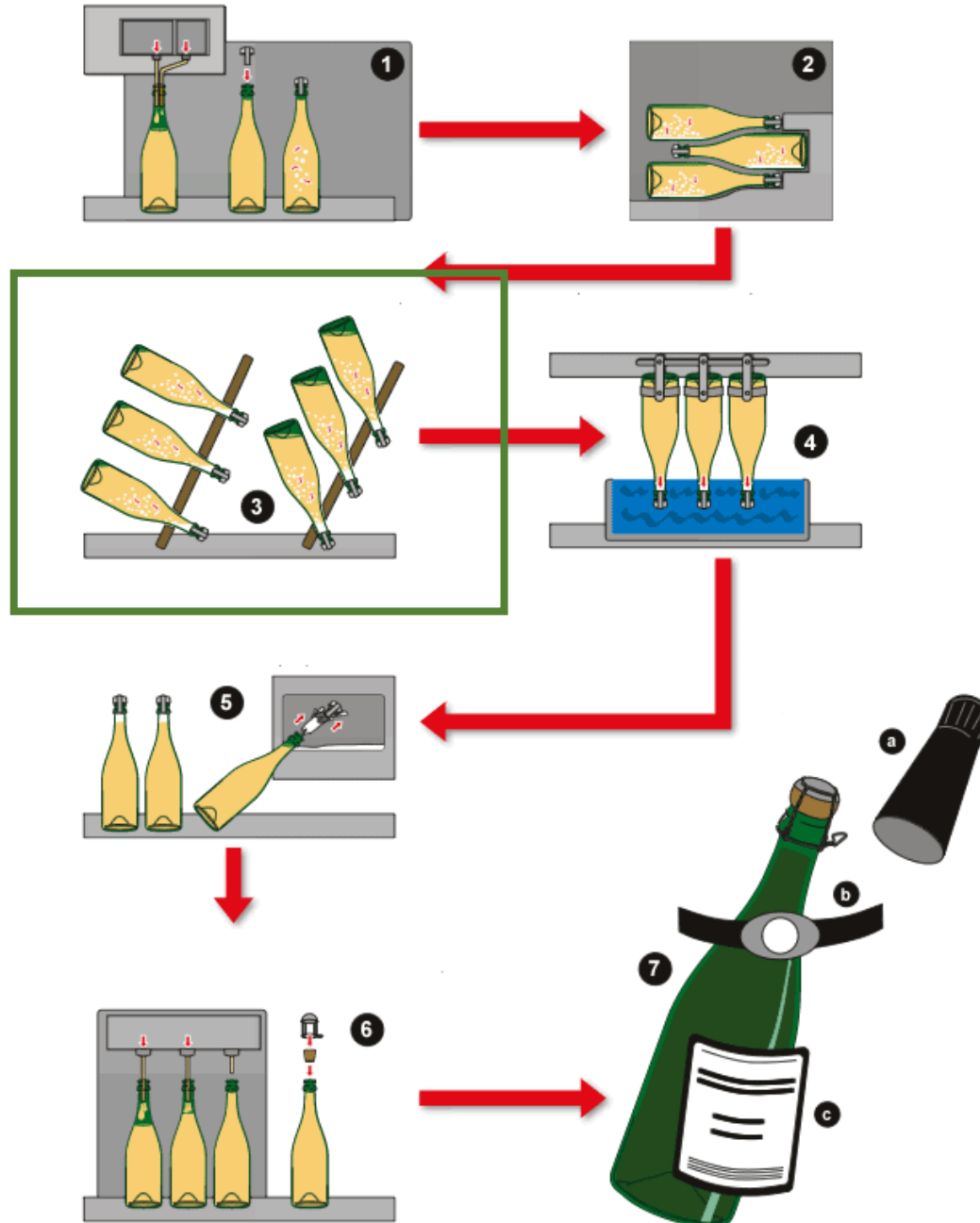


ბოთლები ლაგდება სარდაფებში დასაძველებლად. ბოთლში წარმოქმნილი ლეჭი „კვებავს ღვინოს“ და გადასცემს განსაკუთრებულ არომატებს

დაძველება 1 – 20 წელი (*)

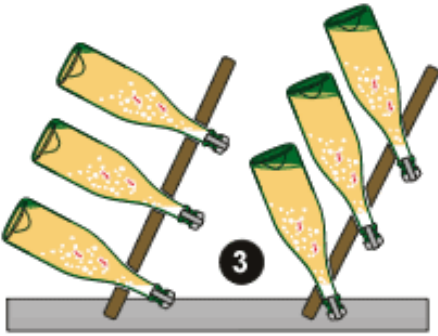
ტრადიციული /ბოთლური მეთოდის ტექნოლოგიური სქემა

რემუაჟი



რემუაჟი

- Remuage
- Riddling



ბოთლები ლაგდება „პიუპიტრებზე“. სპეციალური ტექნიკით ხდება ლექის ლოკალიზება საცობთან.

1^{er}-7^e jour



8^e jour



9^e jour



10^e jour



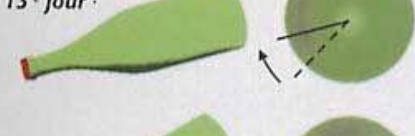
11^e jour



12^e jour



13^e jour



14^e jour



15^e jour



16^e jour



17^e jour



18^e jour



19^e jour



20^e jour



21^e jour



ბოთლების
შერბევის
ტექნიკა და
ტრაექტორია

რემუაჟის მეთოდები

„პიუპიტრი“



VS

„ჟიროპალეტი“



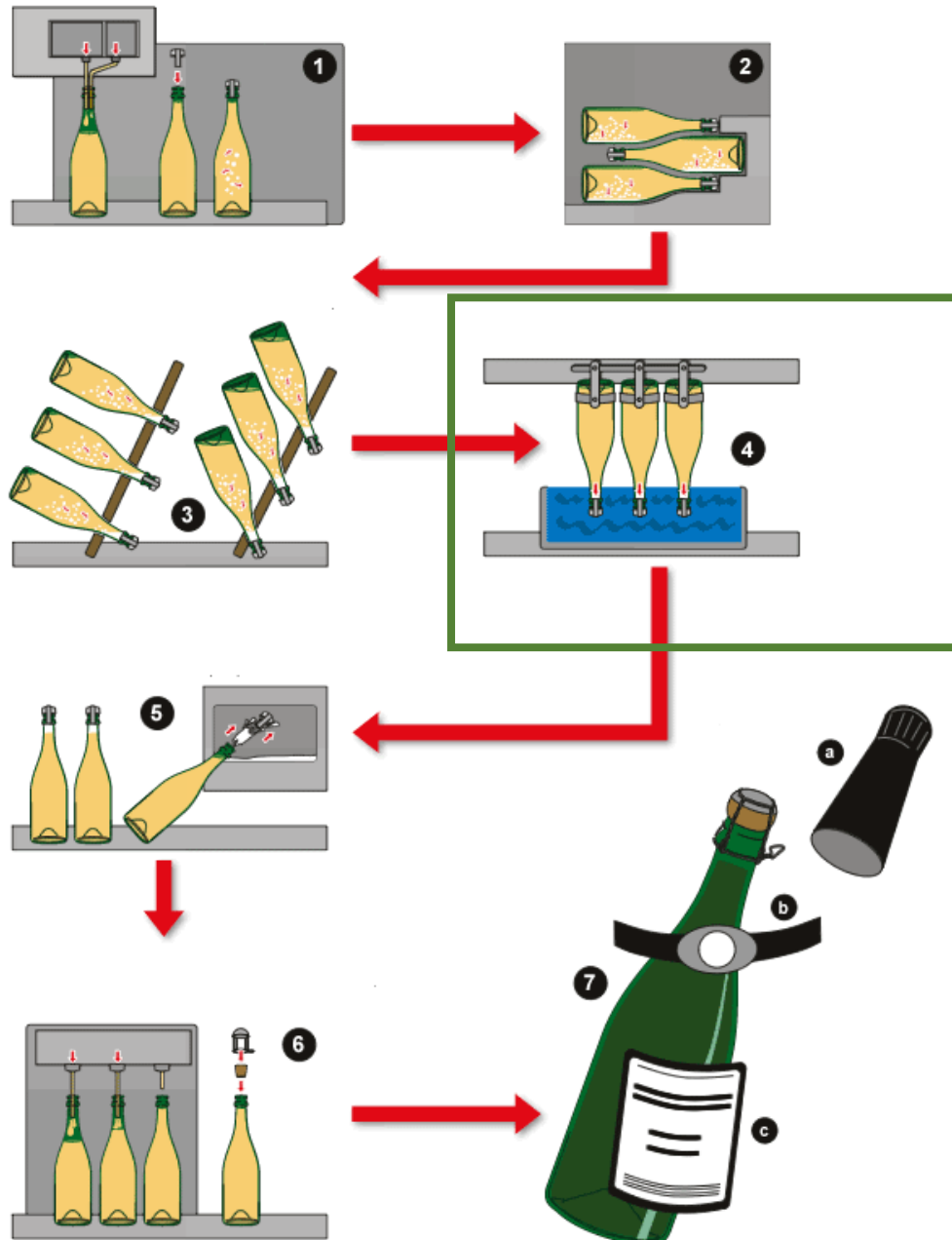
მექანიკური / ტრადიციული

- ბოთლი ტრიალდება წრის $1/8$ ზე (ან $1/16$) და პერიოდულად ეცვლება დახრის კუთხე
- თითო ბოთლის უწევს 24 ჯერ შერხევა
- სრული პროცესს ჭირდება 4 – 6 კვირა (ან მეტი)
- დღეში 40,000 ბოთლი - 1 სპეციალისტი

ავტომატიზირებული სისტემა.

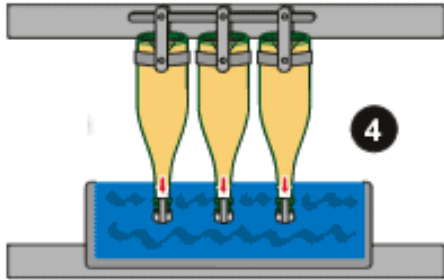
- ბოთლის კონტეინერები ბრუნავს მითითებული პროგრამის შესაბამისად
- პროცესი სრულდება 7-10 დღეში.
- 5-6 ჯერ სწრაფი, ვიდრე მექანიკური რემუაჟი

ტრადიციული /ბოთლური მეთოდის ტექნოლოგიური სქემა



თავეების
წაყინვა

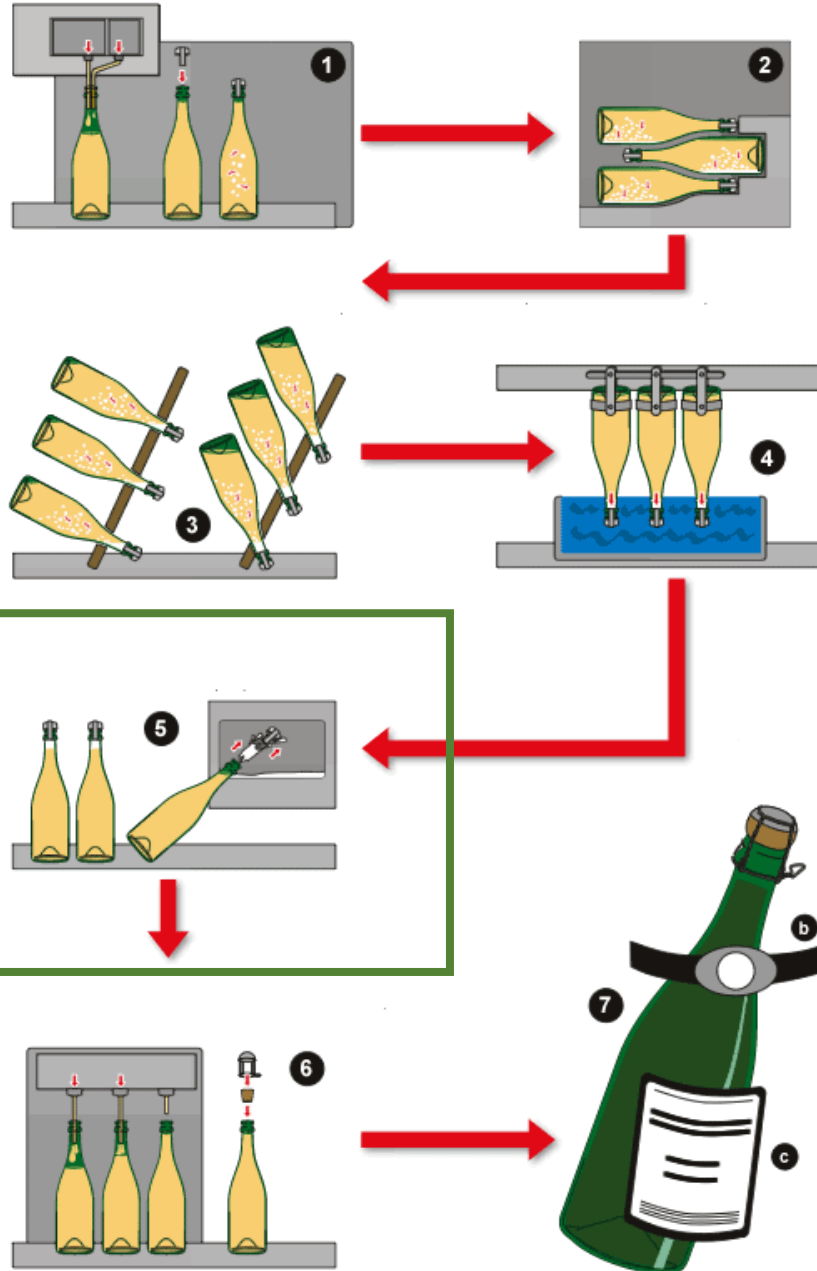
ბოთლის თავების წაყინვა



ბოთლი თავსდება სპეციალურ გამაცივებელ
მოწყობილობაში თავით ქვემოთ და ცვდება - 25 -27 C
ტემპერატურაზე

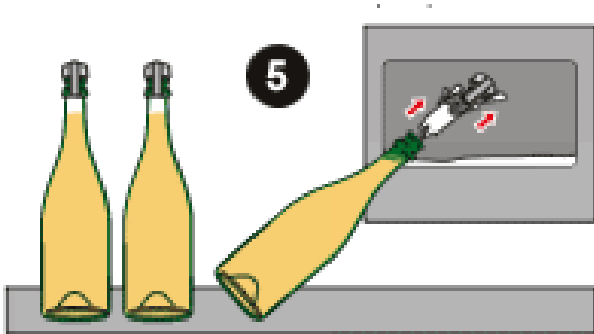


ტრადიციული /ბოთლური მეთოდის ტექნოლოგიური სქემა



დეგორჟაჟი

დეგორჟაჟი

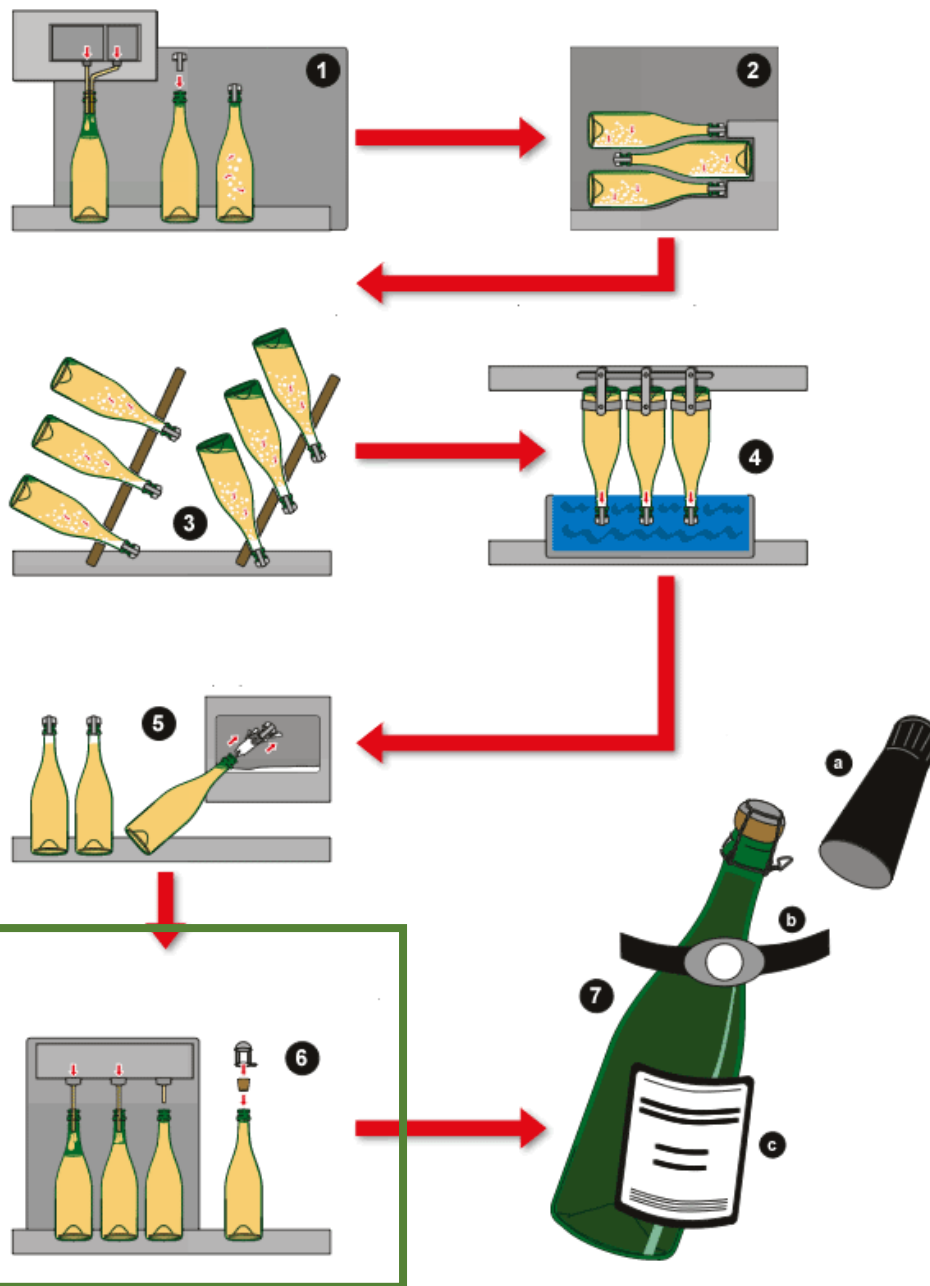


წაყინვის შემდეგ თავსახური ეხსნება
სპეციალური ხელსაწყოთი ან
ავტომატურად.

გაყინული ლექი გამოისტყორცნება
ბოთლიდან წნევის გავლენით

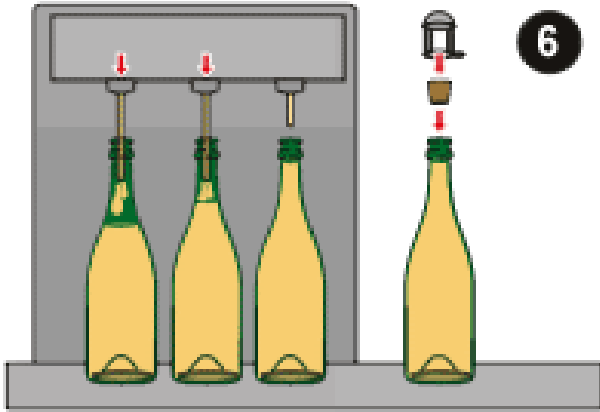


ტრადიციული /ბოთლური მეთოდის ტექნოლოგიური სქემა



გადასეხა
და დახუფვა

გადავსება და დახუფვა



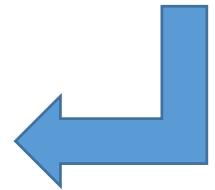
„საექსპედიციო ლიქიორის“
დამატება ბოთლებში



დახუფვა (საცობი, მიუზღე)

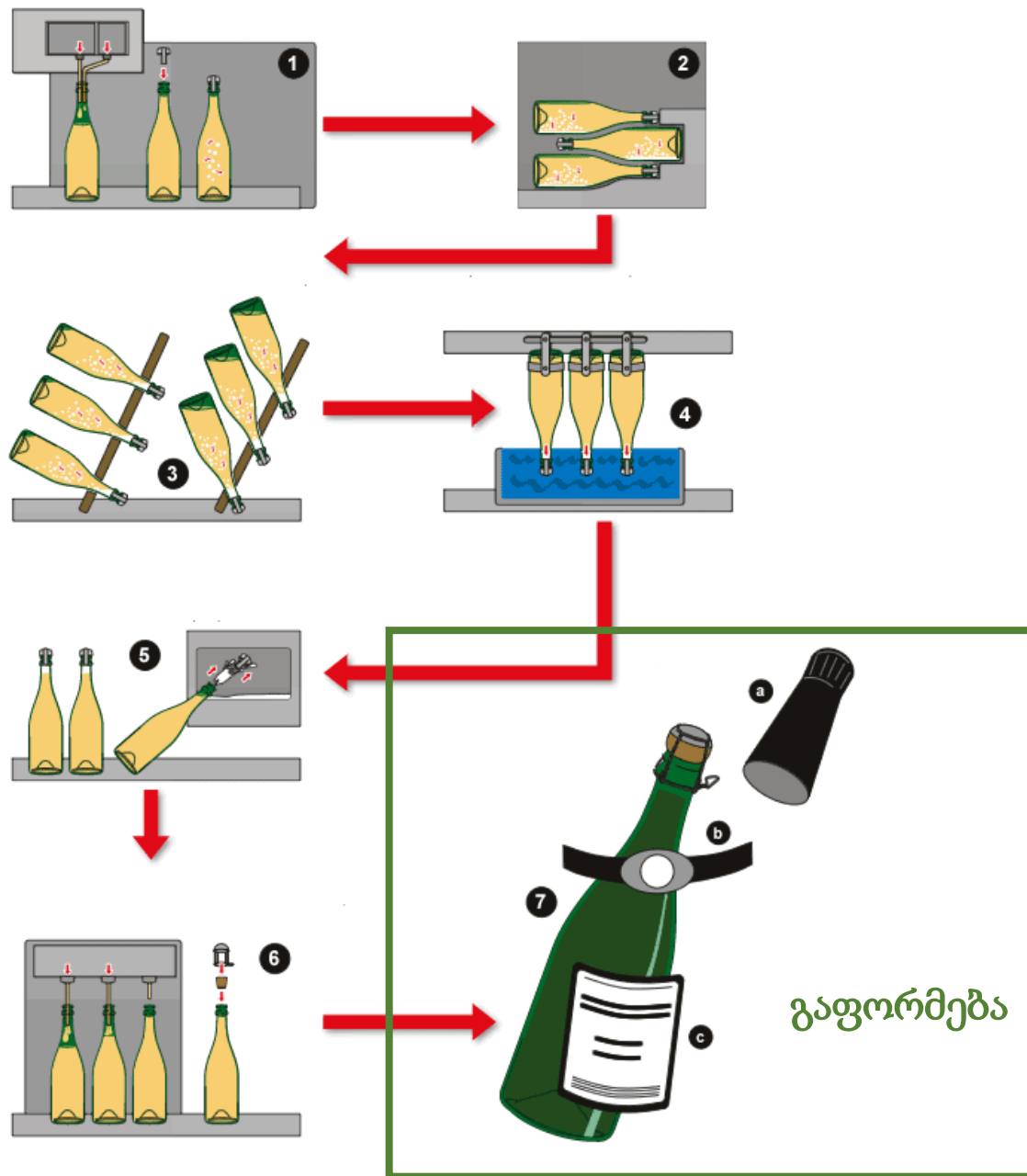


B

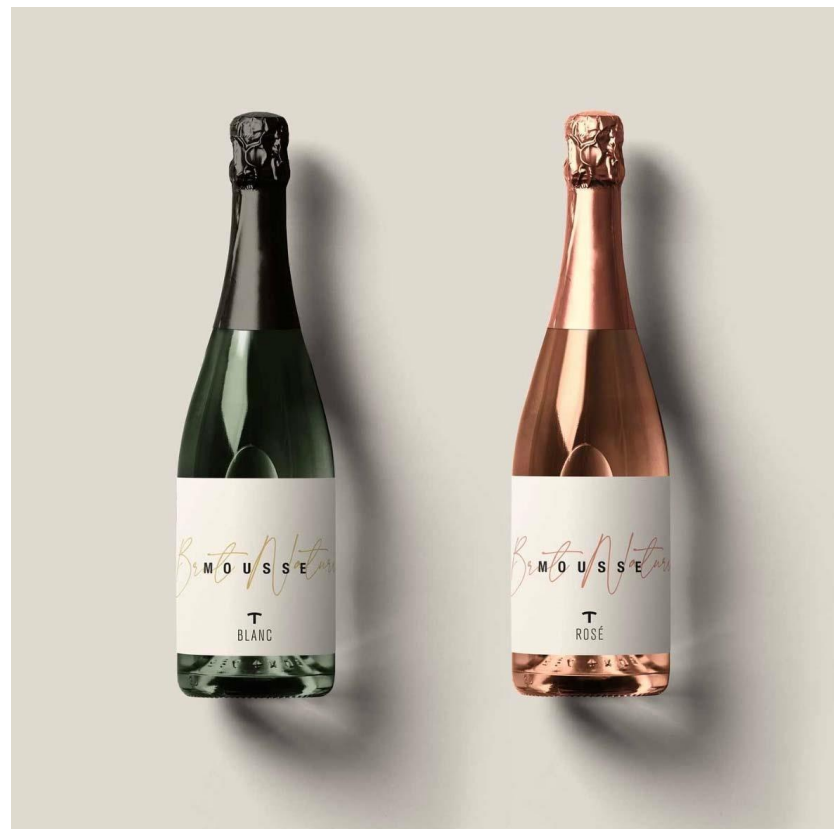


ბოთლების გავსება
სასურველ
მოცულობამდე

ტრადიციული /ბოთლური მეთოდის ტექნოლოგიური სქემა



გაფორმება



რეზერვუარული მეთოდი



მსგავი პროცესები
რეზერვუარში



ავტოკლავი
(წნევაგამძლე რეზერვუარი)



Eugène Charmat

Federico Martinotti

რეზერვუარული მეთოდის დამფუძნებლები

ავტოკლავი

1907

1895

Charmate

Martinotti



პატენტი

გამოგონება

დაფუძნდა ტერმინი Charmate-Martinotti -ის მეთოდი



შამპანური ღვინის „სტილი“



BLANC DE BLANCS



BLANC DE NOIR



ROSE



ცქრიალა ღვინის კატეგორიები შაქრის შემცველობის მიხედვით

(EXTRA DRY)

(DRY)

(MEDIUM DRY)

(SWEET)

BRUT NATURE

EXTRA BRUT

BRUT

EXTRA SEC

SEC

DEMI SEC

DOUX



< 3 გ/ლ

3-7
გ/ლ

7-12
გ/ლ

12-17
გ/ლ

17-32
გ/ლ

32-50
გ/ლ

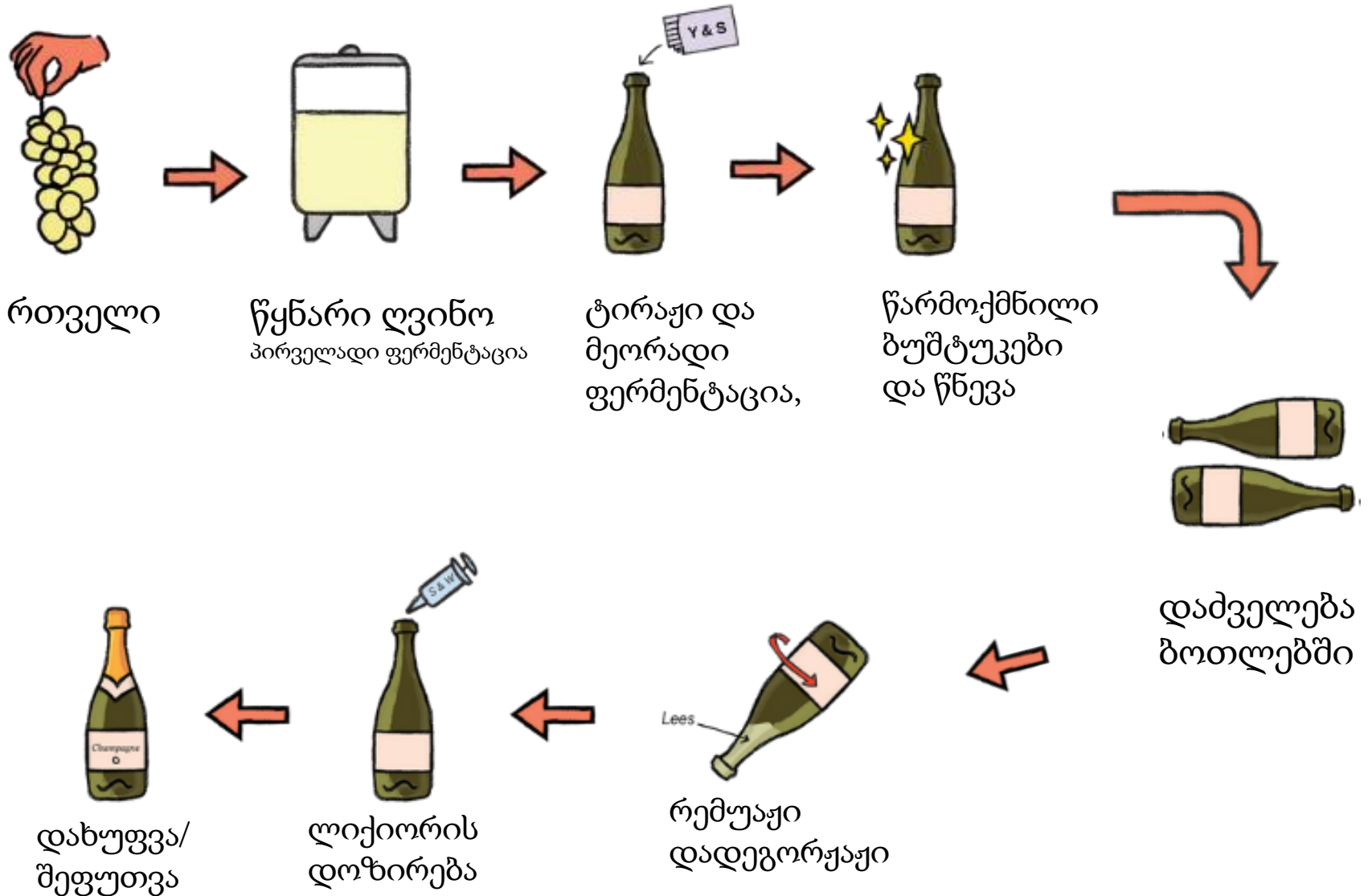
> 50
გ/ლ

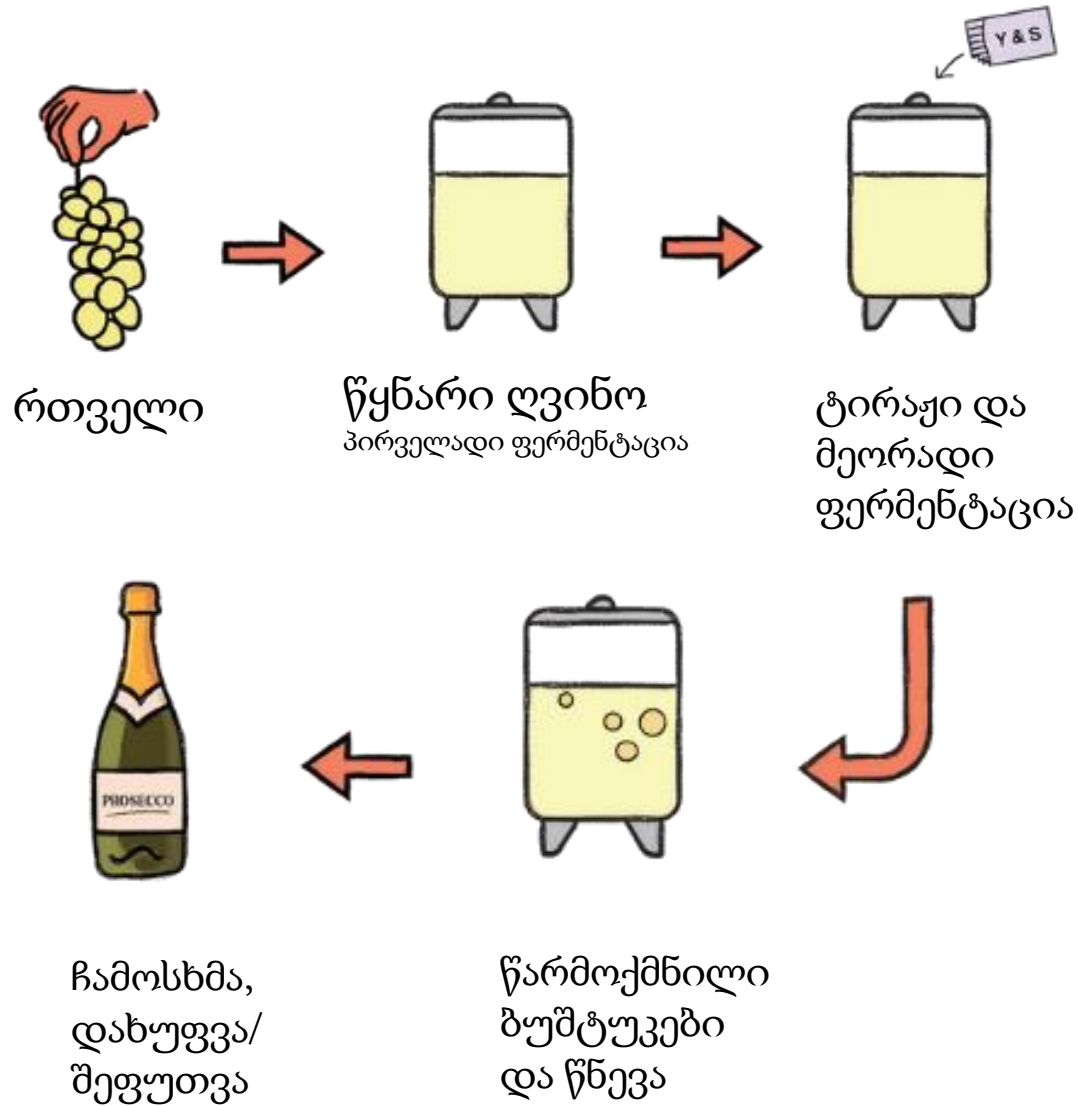


- **Vintage** - მითითებული მოსავლის წელი.
დავარგება ლექზე - მინიმუმ 36 თვე (ზოგჯერ 20-30 წელი)
- **Non Vintage (NV)**- სხვადასხვა მოსავლის კუბაჟი.
დავარგება ლექზე - მინიმუმ 15 თვე

ტრადიციული მეთოდი

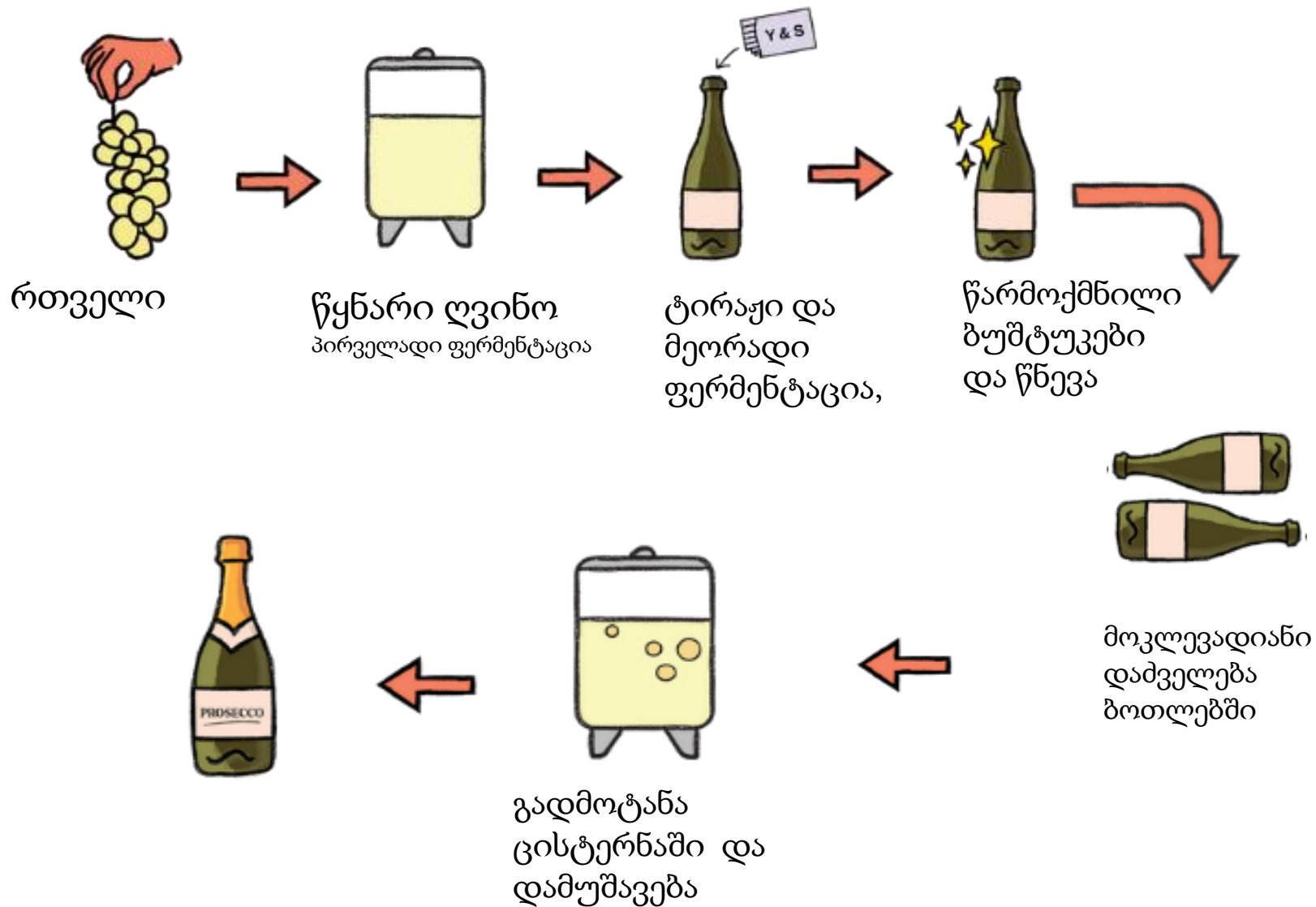
TRADITIONAL METHODE





ტრანსფერის მეთოდი

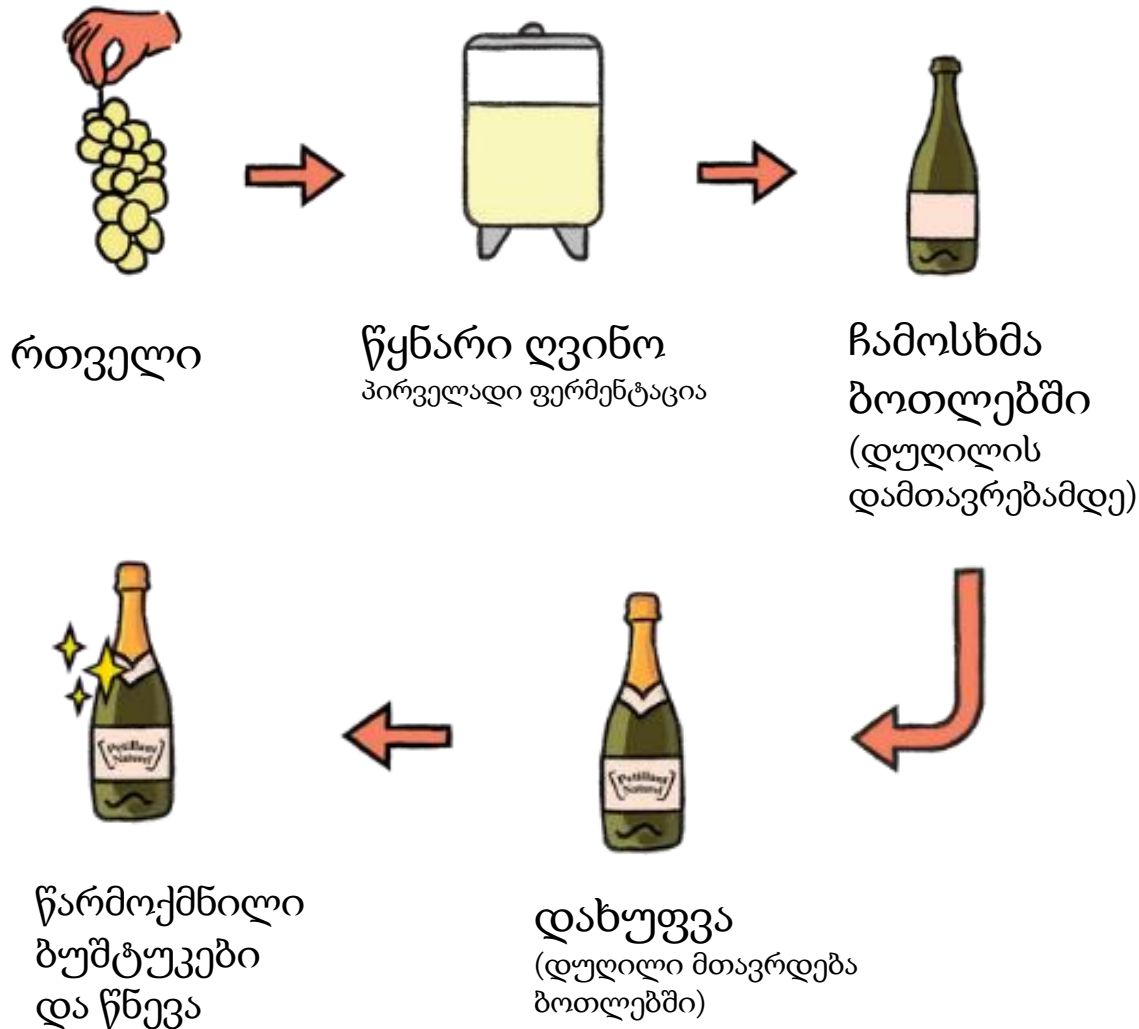
TRANSFER METHODE



„მამა-პაპური“ მეთოდი

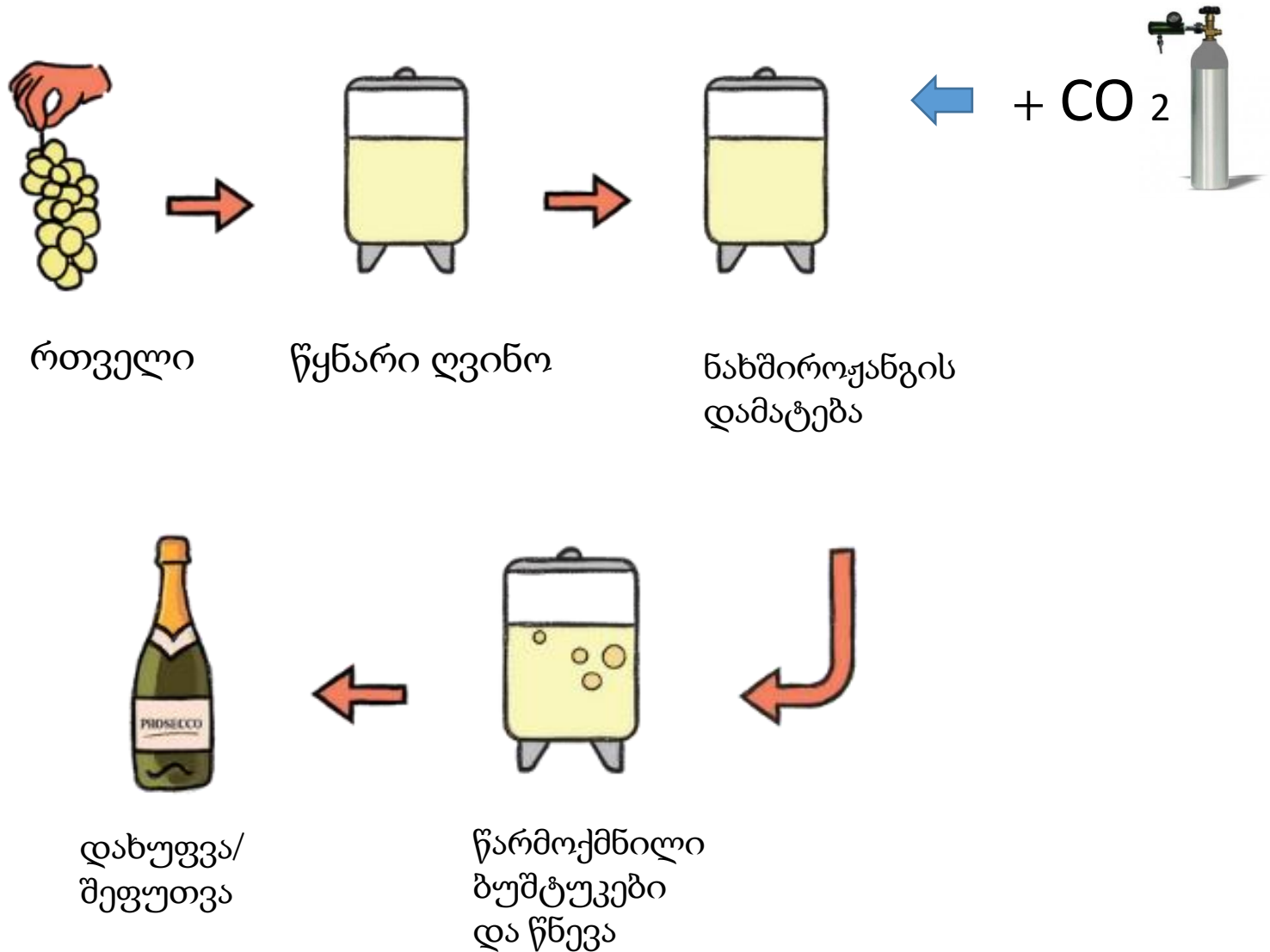
ANCESTRAL METHODE

“pet Nat”

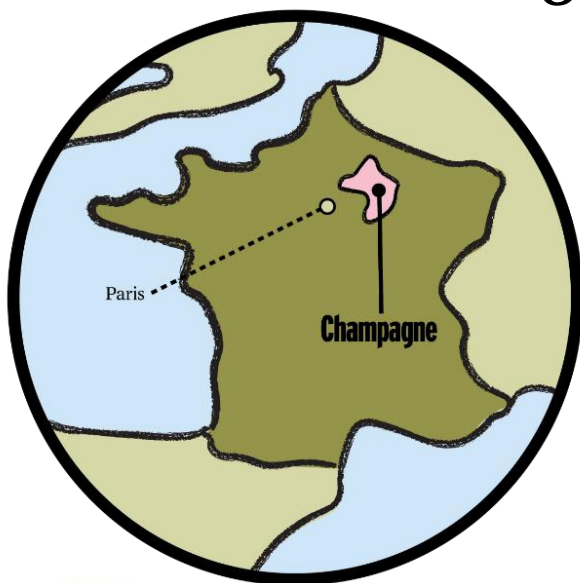


შუშხუნა ღვინო

CARBONATED WINE



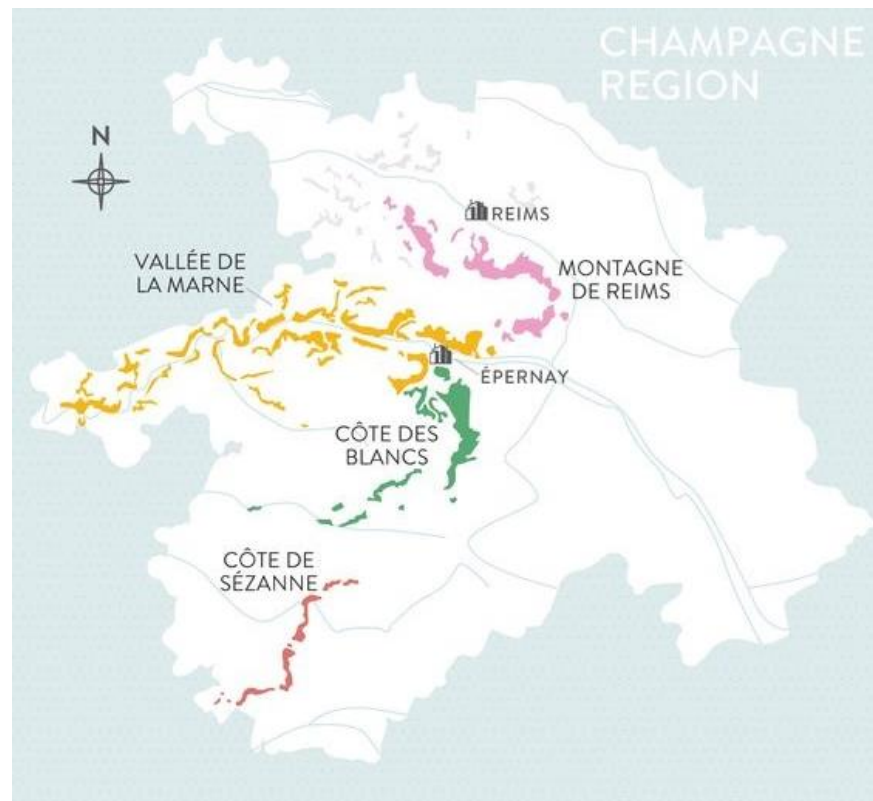
საფრანგეთი



Champagne AOC



- მეთოდი: ბოთლური
- რეგიონი: შამპანი
- წნევა ბოთლში : 5-6 ბარი.
- ალკოჰოლი: 10 - 11 %



ყურძნის ჯიშები:

- შარდონე (30%)
- პინო ნუარი (38 %)
- პინო მენიე (32 %)

შამპანის მიწისქვეშა სამყარო

ცარცის საბადოები, მოიპოვებოდა რომაელების პერიოდიდან (II – III საუკუნე ჩვ.წ.აღ)



17 საუკუნიდან ხდება
გვირაბების ათვისება
ღვინის დასძველებლად

ჯამში 150 კმ მიწისქვეშა
გვირაბი

110 კგ მხოლოდ Av. De
Champagne (Epernay)





Pinot Meunier

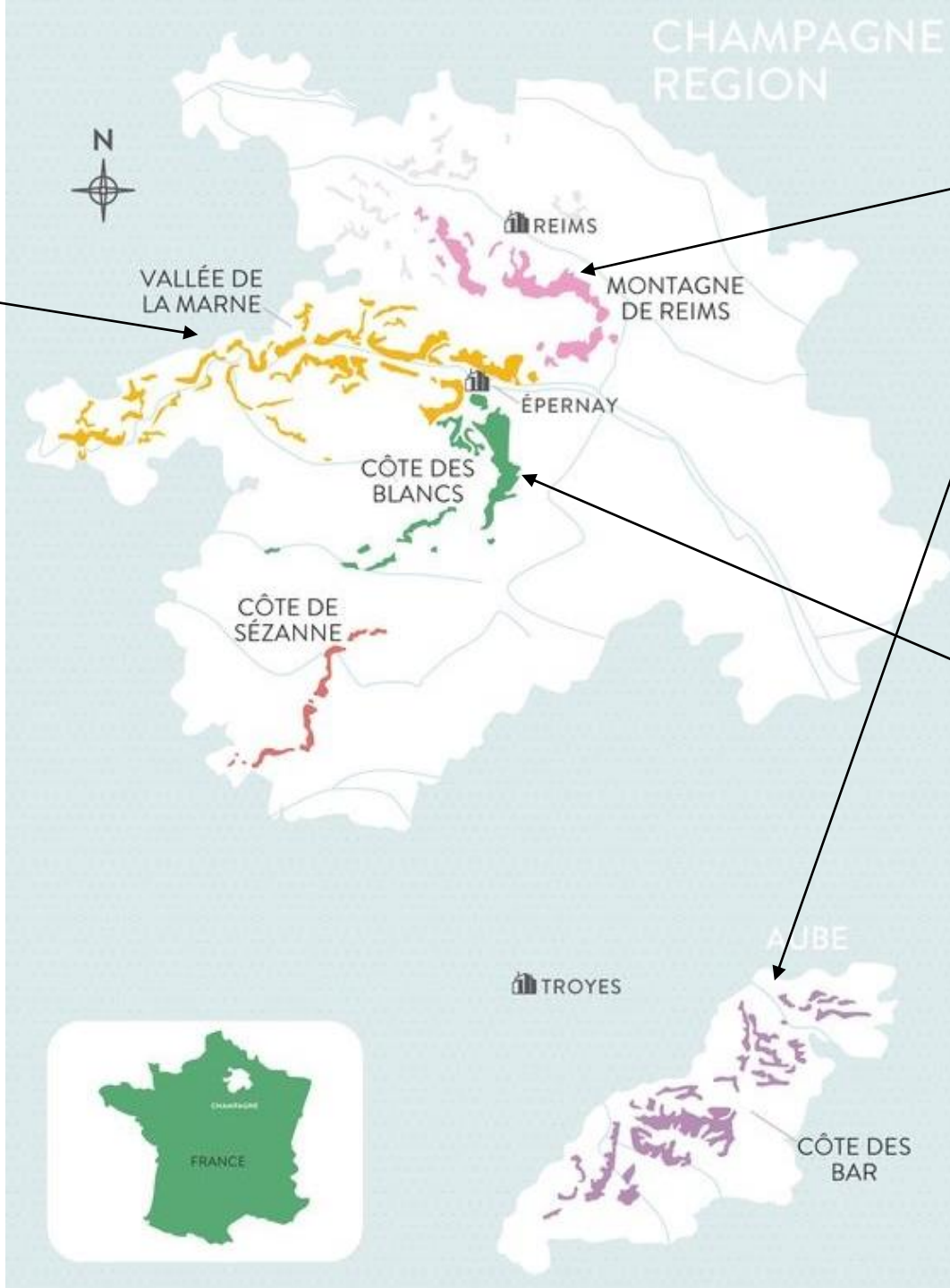


Pinot Noir



Chardonnay

შამპანის მევენახეობის რუკა



ყურძნის ჯიშები შამპანში

სხვა:

- Arbane
- Pinot Blanc
- Petit Meslier
- Pinot Gris (ვარდ.)



პინო ნუარი
(Pinot Noir)



0.3%

38%

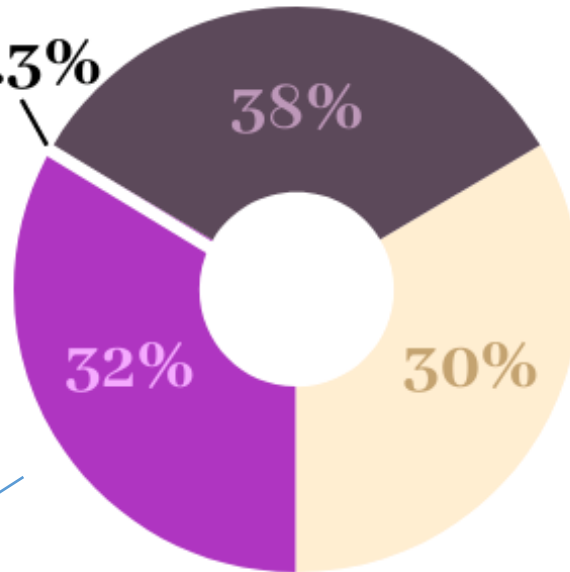
32%

30%

პინო მენიე
(Pinot Meunier)



შარდონე
(Chardonay)



Cremant

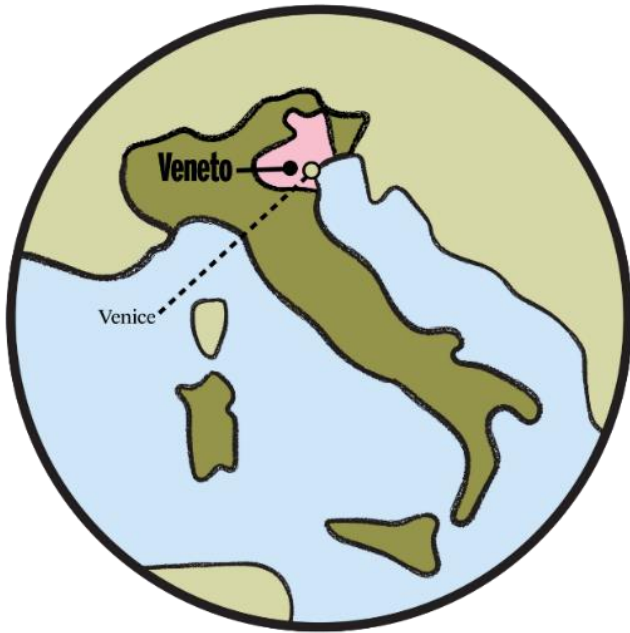
საფრანგეთში წარმოებული ცქრიალა ღვინოები
(შამპანის გარდა)

- ყურძენი კონკრეტული AOP დან
(ადგილწარმოშობა)
- ტრადიციული (ბოთლური)
მეთოდი
- მექანიკური რთველი
- დაძველება- მინიმუმ 1 წელი



Prosecco

იტალია



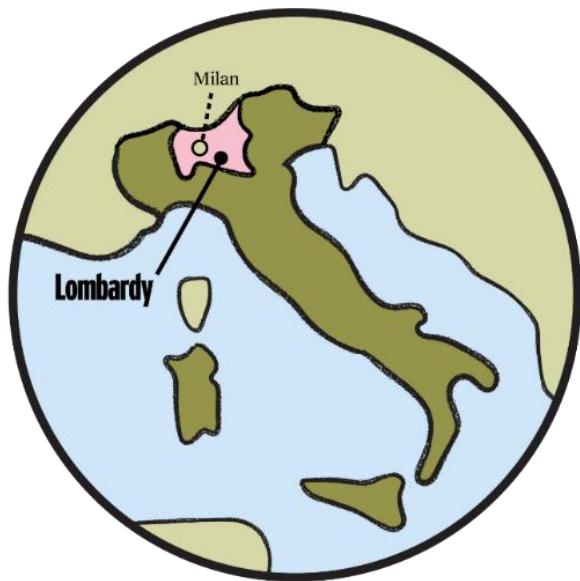
- მეთოდი: რეზერვუარული
- რეგიონი: ვენეტო, ფრიული ვენეცია
- ყურძნის ჯიშები: გლერა 85 %
- წნევა ბოთლში : 2- 4 ბარი.

600 მლნ. ბოთლი /წლ

Prosecco
DOC, DOCG

Franciacorta

იტალია



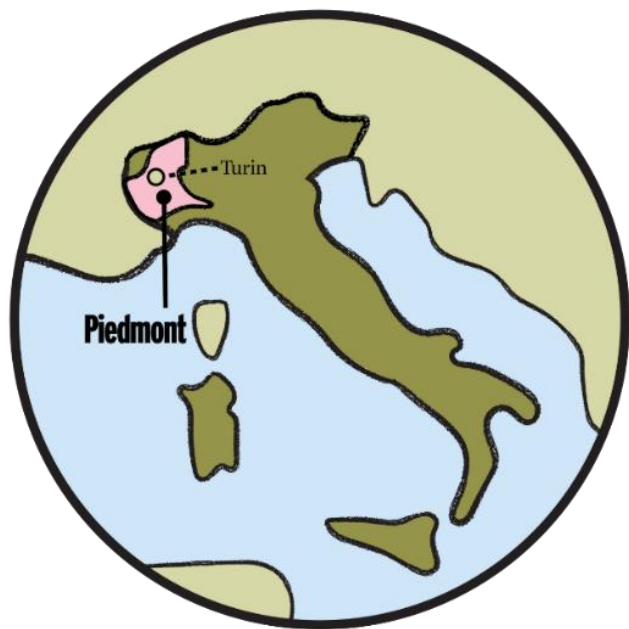
- მეთოდი: ბოთლური
- რეგიონი: ლომბარდია
- ყურძნის ჯიშები:
 - შარდონე 85 %
 - პინო ნუარი -10 %
 - პინო თეთრი - 5 %
- წნევა ბოთლში : 5 - 6 ბარი.



Franciacorta DOCG

იტალია

Asti Spumante



- მეთოდი: რეზერვუარული
- რეგიონი: პიემონტე (Asti და Alba)
- ყურძნის ჯიშები: თეთრი მუსკატი
- წნევა ბოთლში : 2-4 ბარი.
- ალკოჰოლი: 9 %

Spumante

Moscato d' Asti

Frizzante

- მეთოდი: რეზერვუარული (1 დუღილის გაჩერება)
- რეგიონი: პიემონტე (Asti და Alba)
- ყურძნის ჯიშები: თეთრი მუსკატი
- წნევა ბოთლში : 1- 3 ბარი.
- ალკოჰოლი: 5 - 6%
- მეტად ტკბილი ვიდრე Asti Spumante



Asti DOCG

იტალია



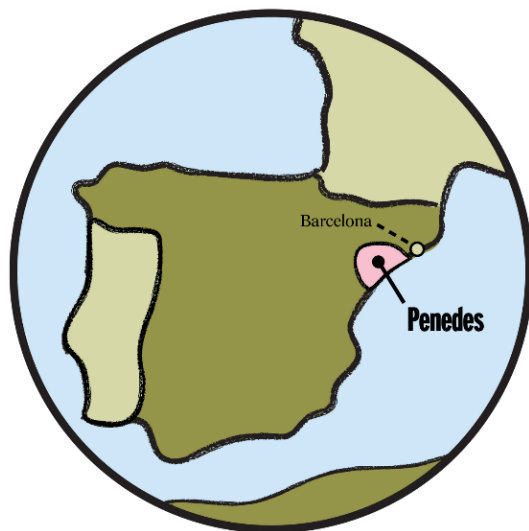
Lambrusco DOC



იტალიური წითელი ცქრიალა ღვინო

- ყურძნის ჯიში: ლამბრუსკო 85 % (იტალიის სხვადასხვა მეღვინეობის რეგიონებიდან)
- რეგიონი: ემილია რომანია
- დამზადების მეთოდი: რეზერვუარული
- წნევა ბოთლში: 2 - 3 ბარი

ესპანეთი



- მეთოდი: ბოთლური
- რეგიონი: Penedes
- ყურძნის ჯიშები:
მაკაბეუ,
პარელადა,
ხარელო,
შარდონე.
- წნევა ბოთლში: 5- 6 ბარი

Cava

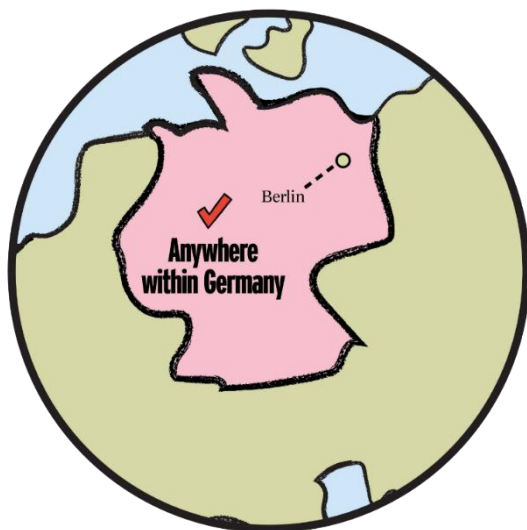


D.O. Cava

- ☐ Cava - დაბველება 9 თვე
- ☐ Reserva Cava - დაბველება 15 თვე
- ☐ Gran Reserva Cava - დაბველება 30 თვე

გერმანია

SEKT



- მინიმალური ალკოჰოლი - 10 %
- წნევა 3,5 ბარი
- Vintage ან Varietal - 85 % მითითებული მონაცემის
- ყურძნის ჯიშები: რისლინგი, პინო ნუარი, სხვა...
- რეზერვუარული მეთოდი - 90 დღე დაძველება ლექზე
- ბოთლური მეთოდი - 9 თვე ლექზე
- ტრანსფერის მეთოდი - 3 თვე ლექზე

- **Sekt** - ევროპული ყურძენი, დამზადებული გერმანიაში
- **Deuster Sekt** - გერმანული ყურძენი, დამზადებული გერმანიაში
- **Deuster Sekt Ba** - გერმანული ადგილწარმოშობის, 13 რეგიონიდან
- **Winzersekt** – მწარმოებლის ყურძნისგან, ბოთლური მეთოდი, ძირითადად რისლინგი
- **Perlwein (Secco)** გაზირებული (შუშხუნა) ღვინო, დაბალბიუჯეტიენი

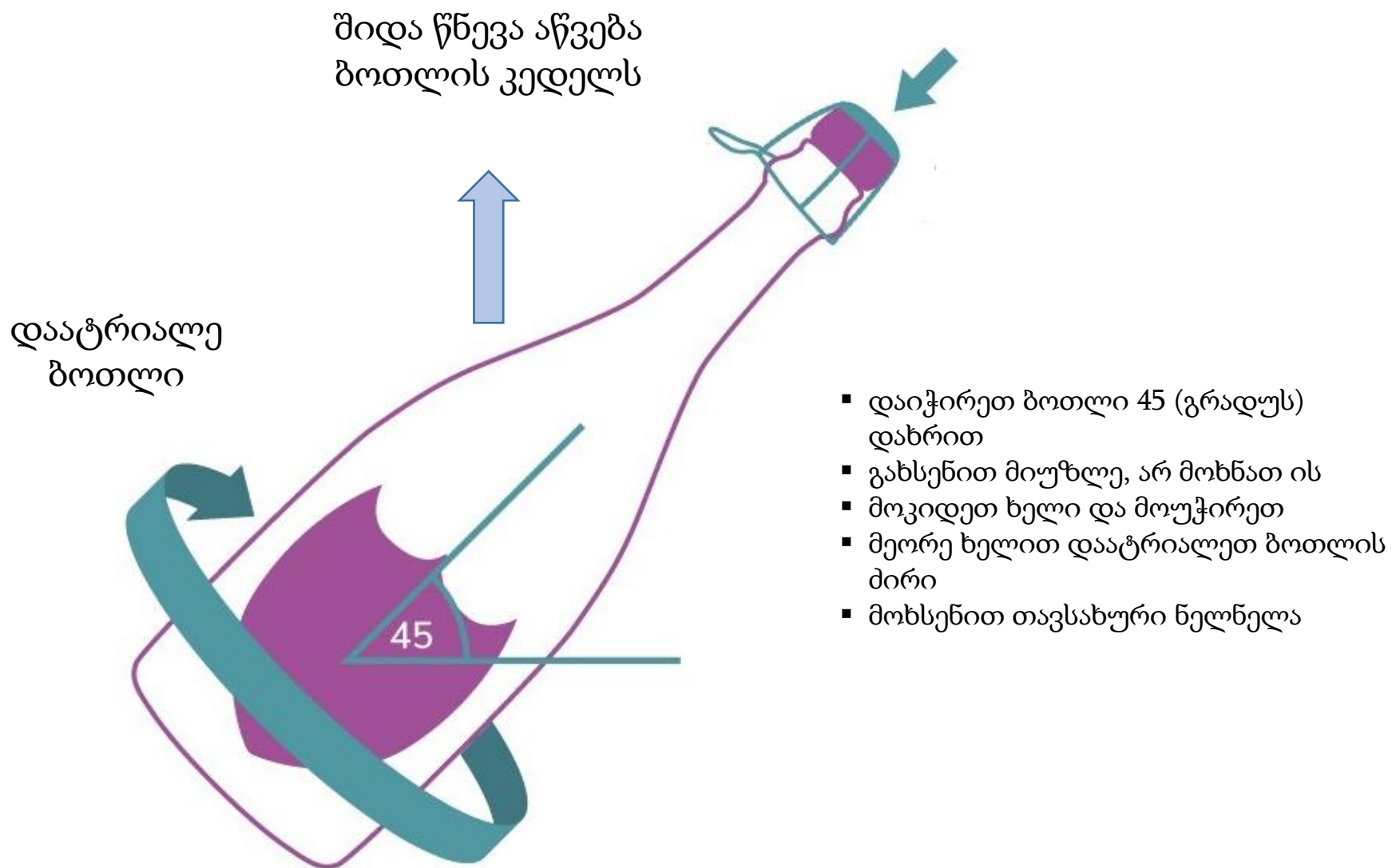


METHOD TRADITIONAL

- 1** Australia
- 2** USA
- 3** New Zealand



როგორ გავხსნათ ცქრიალა ღვინის ბოთლი ?



ცქრიალა ღვინის ჭიქები



Flute



Tulip



White wine



Bowl



Coupe

შაპანურის ბოთლის მოცულობები



CLASSIC

Brut

- Steak
- White Truffle
- Fried Potatoes
- Citrus
- Fried Chicken



Blanc de Blancs

- Caviar
- Oysters
- Macaroni & Cheese
- Light Fish



SWEET

Demi-Sec

- Popcorn
- Octopus



DRY

Extra-Brut & Brut Nature

- Lobster
- Roast Chicken



THE PINK STUFF

Rosé

- Duck
- Pizza
- Crab Cakes
- Spicy Food
- Meaty Fish
- Cured Meats & Fish



მადლობა ყურადღებისთვის !!!

