# Пенящиеся сокровища: интервью с управляющим винным погребом

Управляющий винным погребом австрийского винодельческого завода Schlumberger раскрывает секреты производства игристых вин.

Управляющий винным погребом Герберт Ягерсбергер (Herbert Jagersberger) из компании Schlumberger уже 30 лет увлеченно и старательно использует в своей работе Méthode traditionelle, известный также под названием шампанский метод. Он считается самым изысканным способом производства игристых вин.

## Почему Méthode traditionelle считается наиболее изысканным методом производства?

Знатокам шампанского и игристых вин хорошо известны слова Дома Периньона, монаха-бенедиктинца и управляющего винным погребом, которому приписывается изобретение традиционного метода вторичного брожения в бутылках: «Скорее сюда, я пью звезды!» Мне кажется, это очень символичное высказывание, хорошо описывающее все очарование напитка, который достигает совершенства во время вторичного брожения и становится похожим на звезды.

Méthode traditionelle не зря считается методом, который чаще всего используется для производства высококачественной продукции. Если овладеть им, то он станет вашим лучшим инструментом. Но он не прощает ошибок, так как в конечном счете продукт после разлива остается в бутылке. Также и на предварительных этапах – от выбора оптимального виноматериала до ассамбляжа – нельзя ничего оставлять на волю случая.

У нас есть совершенно четкие представления о том, как должен выглядеть виноматериал, и какое кюве какого качества мы хотим получить. На протяжении всего года мы сопровождаем наших виноградарей. И когда в итоге получаем оптимальный виноматериал для пресса, для нас это большая радость: мы понимаем, что заложили основу для продукта высокого качества. В дальнейшем важно не потерять в качестве. Поскольку мы берем на себя смелость заявить, что наше игристое вино самое легкоусвояемое.

## На какие тонкости важно обращать внимание при производстве?

Когда продукт после первого брожения разливается по бутылкам, мы должны тщательно следить за количеством дрожжевых клеток, попадающих в бутылку, и за чистотой процесса брожения, так как это важная предпосылка хорошей усвояемости вина. Более того, недостаточно просто выучить теорию и один раз собрать урожай, поскольку каждый год отличается от предыдущего. Часто природа играет против нас. Нужно заниматься этим от трех до пяти лет, прежде чем начнешь понимать, как все устроено. Этим летом были очень жаркие дни, каких не было еще 30 назад. В таких условиях очень важным становится охлаждение, если мы хотим управлять качеством.

## Что больше всего восхищает вас в процессе производства?

То что в процессе дозажа, если не спешить, можно получить огромный скачок в качестве и добиться удивительной разницы. При традиционном бутылочном брожении это получается лучше всего. Для этого всего лишь нужно набраться терпения. Я сам довольно нетерпеливый, и ожидание того, когда наконец будет достигнута та степень выдержки, которая необходима, каждый раз становится испытанием для терпения. Но этого нельзя избежать, если вы хотите получить продукцию отличного качества.

*Герберт Ягерсбергер – член правления Schlumberger AG, отвечает за направления Производство, Логистика, Закупки и Административно-хозяйственное управление.*

Автор: Марта Миклин (Martha Miklin)