

Учебная экскурсия на завод шампанских вин Винного дома Абрау Дюрсо

Студенты 1-4 курса Анапского сельскохозяйственного техникума по специальности Технология бродильного производства и виноделия посетили знаменитый завод Винного дома Абрау Дюрсо. Ребята побывали в голицынских подвалах где по классической технологии в тишине и покое дозревает благородный напиток Шампанское брют изготовленный из первого деликатного отжима Champagne method. Увидели примерный процесс Assemblage - смешение тонких вин. Далее побывали на процессе Batonnage - взбалтывание осадка. Современное производство по методу Cube Close в закрытых резервуарах, прошли через линию розлива. Окончание учебной экскурсии проведение дегустации безалкогольного шампанского и виноградной воды собственного изготовления Абрау Дюрсо и посещение выставки современного искусства.





