



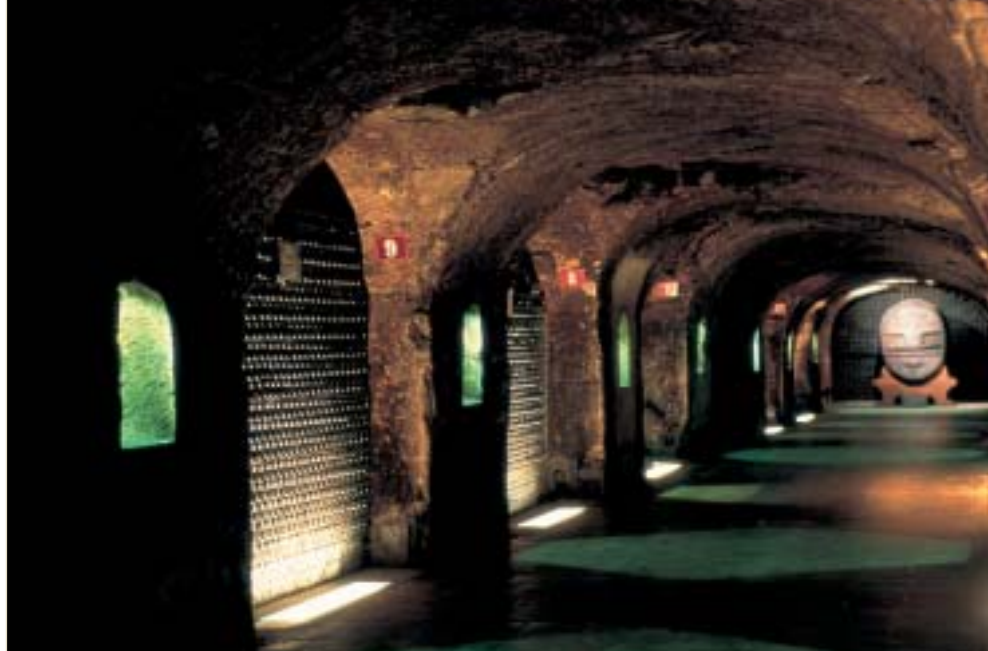
ШАМПАНСКОЕ

Текст
Ирина Сабина

Шампанское: история и география

В отличие от винной истории региона, берущей начало еще в незапамятной древности (о винах из этих мест упоминает даже Плиний Старший), биография собственно шампанского — любимого вина церковных иерархов и королей, лихих гусар и очаровательных актрис, президентов и премьер-министров — не столь уж длинна. Виноделы Шампани подчинили себе капризное пенящееся вино лишь в конце XVII века, до этого времени «шампанского» в привычном нам виде не существовало. Природные биохимические процессы, происходившие в бочках, сильно зависели от природных же колебаний температуры: начавшаяся осенью ферментация зимой, «по холодку», замедлялась, зато к весне снова набирала силы. До того, как процесс научились контролировать, вино резвилось, как вздувается — то затихало, выпустив весь скопившийся углекислый газ без толку, то разрывало вдребезги бочки и бутылки — по настроению... Неудивительно, что особо суеверные люди списывали все на проделки дьявола.

Как и положено в готическом романе, усмирителем дьявола выступил благочестивый монах. Дом (так во Франции XVII века было принято обращаться к лицам духовного звания) Пьер Периньон, эконоом бенедиктинского аббатства Овилье, окончил колледж иезуитов, дававший крайне разностороннее образование. Он был уроженцем Шампани, и о том, что по весне вино ведет себя совершенно непредсказуемо, знал не понаслышке. Когда его попечению были вверены погреба аббатства, отец эконоом стал экспериментировать с винами, стараясь понять природу явления и найти способ уберечь ценный напиток от «происков дьявола». В ходе множества опытов он сделал немало передовых для своего времени открытий. Ему принадлежит идея ассамбляжа, т.е. купажирования вин разных урожаев и виноградников (крю), а также разработка технологии, позволившей изготавливать белое вино из красных сортов винограда. Последнее, помимо всего прочего, позволило увеличить срок хранения вина. Он стал инициатором поэтапного сбора урожая, предложил закупоривать бутылки не промасленными тряпками или деревянными колышками, а пробками, вытесанными из упругой коры пробкового дуба, и даже, как говорят, создал первые бокалы-флейты для шампанского. Но главным, поистине судьбоносным для Шампани изобретением упорного монаха стало установление контроля над процессом вторичной ферментации. Он предложил добавлять к «спокойному» вину сахар и дрожжи, а смесь заточать в бутылки с очень толстыми стенками. Образующийся при брожении углекислый газ послушно растворялся в вине и не рвался на волю, пока бутылку не открывали. Так появилось игристое вино, и Шампань сделала первый шаг к тому, чтобы вскружить голову всему миру.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

ШАМПАНСКОЕ

Dom Perignon 1998 год

«Дом Периньон» — единственное шампанское, которое я знаю, люблю и пью», — признается знаменитый модельер Карл Лагерфельд.

Кюве 1998 года созревало в погребах в течение 7 лет, до 2005 года. Оно изысканно и чувственно, обладает шелковистой текстурой и вибрирующими финальными нотами. Длительное послевкусие с нюансами цедры и цветочных бутонов.

С 1887 года «шампанским» имеет право именоваться лишь вино, сделанное на территории этого французского региона. За честь считаться главным городом Шампани с незапамятных времен спорят Реймс и Эперне... В 1908 году зона апелласьона Шампань занимала около 15 тыс. га, с 1927 и по сей день «узаконенная» площадь АОС составляет 34 тыс. га. Кроме того, чтобы с чистой совестью называться шампанским, вино должно соответствовать 35 требованиям и ограничениям, касающимся сортов винограда, высоты и плотности лоз, урожайности, технологии сбора и обработки сырья и, разумеется, рецептов изготовления вина.

Уникальные условия местного терруара — сочетание холодного для виноградарства климата (среднегодовая температура составляет немногим больше 10 °C) и высокой влажности с сильноминерализованными известковыми почвами, благоприятным для лоз количеством солнечного освещения и сложным рельефом местности — заставляют виноградарей по-особому относиться к своей работе. Каждый из 260 тысяч виноградников апелласьона обрабатывается с учетом присущих только ему особенностей, и почти каждый наречен каким-нибудь благозвучным именем — например, «Капля золота». В Шампани официально зарегистрировано около 7000 производителей шампанского.

Шампанское: рецепты и секреты

Шампанское сегодня, как и во времена дома Периньона, изготавливают путем вторичного брожения вина, производимого уже в бутылке. Чаще всего для завершения процесса требуется не менее года, причем все это время за бутылками присматривают, переворачивают под нужным углом. Конечный продукт должен содержать не более 14% алкоголя. Марочные шампанские вина требуют для изготовления 3–5 лет, зато свои свойства сохраняют на протяжении как минимум десятилетия (вино попроще такой стойкостью не обладает). Вообще считается, что приобретенное шампанское не следует хранить дольше, чем оно «прожило» в погребах у винодела, и для качественных сортов эта цифра колеблется от 3–4 до 7 лет.

С 1935 года шампанское разрешено изготавливать всего из трех сортов винограда — красных Пино Нуар и Пино Менье (соответственно, занимающих 35% и 40% площади виноградников Шампани) и белого Шардонне (25%). Виноград, из которого будут делать благородный напиток, собирается только вручную. Для того, чтобы наполнить шампанским одну бутылку, нужно собрать и обработать около полутора кг винограда...

За века изготовления шампанского было установлено, что Пино Нуар при-



арт. 0721005276



ШАМПАНСКОЕ

дает вину аромат и силу, нежный Пино Менье — округлость и яркий букет, Шардонне «отвечает» за зрелость, тонкость и элегантность, попутно сообщая букету цветочные и минеральные ноты, тона бриоши, ореха и миндаля.

Исключительно из Шардонне производят вино blanc de blancs («белое из белого»). Blanc de noirs (соответственно, «белое из красного») может быть изготовлено как отдельно из любой разновидности Пино, так и из их сочетаний в разных пропорциях. Rose («розовое») представляет собой купаж красного (до 20%) и белого вина и обладает редко — тонким цветочным ароматом. Brut — сухое шампанское — традиционно считается лучшим, нежели полусладкое и сладкое. Причина предубеждения проста: до введения жестких стандартов качества и контроля за производством большое количество сахара было призвано замаскировать недостатки и позволить виноделу сбыть не слишком качественный продукт.

Существуют также cuvee speciale, элитная разновидность



Moët & Chandon

В 1743 году Клод Моз основал в Эперне собственную фирму — Дом Моз. Завоевание европейского рынка начал внук основателя фирмы, Жан-Реми Моз. В 1814 году, когда в погребах Эперне похозяйничали российские казаки, он заявил: «Все эти офицеры, которые сейчас разоряют меня, завтра сделают меня богачом. Залог будущего — те, кто пьют мое вино, а потом становятся моими гонцами, по всему свету прославляющими его», и, как видим, оказался прав...

Имя Moët & Chandon предприятие получило в 1832 году, когда Жан-Реми уступил место главы фирмы своему сыну Виктору Моз и зятю Пьеру-Габриэлю Шандону. Фирменный стиль шампанского Moët & Chandon — ноты трав, фруктов, орехов, специй, зрелый и свежий вкус. Среди знаменитых почитателей Дома в разное время числились королевская фаворитка маркиза де Помпадур и Наполеон (в честь первого консула, дружившего с Жаном-Реми Моз и гостившего у него в Шампани, названо шампанское Brut Impérial). Дом — официальный поставщик королевских дворов Европы.



Moët & Chandon Brut Impérial

Купаж Шардонне, Пино Нуар и Пино Менье рождает тонкий вкус с оттенками липы и цветов винограда и нежную финальную нотку. Благородное, гармоничное вино бледно-желтого цвета с зеленоватыми отблесками обладает фруктовым вкусом и цветочным ароматом с ноткой бриошей.

Moët & Chandon Blanc Millésime Vintage 1999 год

Последний урожай прошлого века, о котором можно говорить в превосходной степени, и 66 миллезим в истории Дома. Ассамбляж: Шардонне 31%, Пино Нуар 38%, Пино Менье 31%. Цвет: бледно-желтое золото. Аромат: белые фрукты (персик, груша), сухофрукты, ноты сдобы и солода. Пленяет ощущение мощи, сопровождаемое лучистой обильной фруктовой нотой. Яркость разрастается и становится более напряженной, сопровождаясь настойчивыми нотами засахаренных цитрусов, которые затем переходят в минеральные нюансы.

Moët & Chandon Brut Impérial Rose

Соблазнительное, свежее и нежное шампанское с натуральным живым вкусом. Ароматы ярко выраженные, с отчетливыми нотами земляники и красной смородины. Это вино отражает яркость, живость и многообразие средиземноморского духа.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



арт. 0721005857

www.smoking.ru заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27 или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27



арт. 0721005858

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

ШАМПАНСКОЕ

шампанского и миллезимы, изготавливаемые из урожая одного года и выдерживающиеся перед продажей не менее 3 лет. Лишь каждая десятая бутылка шампанского является миллезимной.

Шампанское: знаменитые имена

Если у истоков биографии шампанского стояли мужчины, то впоследствии к благородному делу приобщились и дамы. Да как приобщились! Начнем с того, что практически все связанные с этим вином легенды на разные лады склоняют имя фаворитки Людовика XV мадам де Помпадур, грудь которой послужила «моделью» для любимого королевского бокала чашеобразной формы (не так давно английская фирма Bravissimo заявила, что объем такого бокала «устарел» — дескать, миниатюрная королевская любовница могла похвастать лишь бюстом размера В по международной классификации, в то время как среднестатистические габариты современных дам никак не

Krug

История Дома началась в 1843 году. Сегодня Krug производит исключительно ювее престиж (Prestige Cuvees). Шампанское Krug получило высокую оценку винных критиков и ценителей вина во всем мире, оно признано величайшим шампанским.

Дом Krug использует виноград со сложной мозаики небольших участков, некоторые из них — не больше простого сада. За ними ухаживают потомственные виноградари, которые веками поставляли виноград Дому. Для индивидуальной ферментации и естественного замедления брожения всех своих вин Krug использует небольшие дубовые бочки.

Кульминация мастерства Дома — процесс ассамбляжа. Он производится раз в год, в феврале, и длится неделю. Используется виноград, собранный с разных виноградников в разные годы. Поскольку не бывает двух одинаковых урожаев, не существует ни формулы, ни рецепта этого шампанского, и для воссоздания стиля семья Krug каждый год полагается исключительно на свой вкус и память.

Чтобы обеспечить постоянство высочайшего качества и стиля Дома, семья использует тщательно сохраняемые в погребах запасы резервных вин — специально отобранных неигристых вин прошлых урожаев. Больше ни один производитель шампанского не использует в смеси столь значительный процент резервных вин — до 50%.

Результат будет известен только через шесть лет после розлива, а то и позже, когда ингредиенты превратятся в шампанское Krug, и бутылка будет откупорена.

Krug Vintage

Krug стал последним Домом шампанского, выпустившим в свет свою интерпретацию урожая 1990 года, считающегося одним из самых выдающихся урожаев XX века. Миллезимное шампанское — уникальный способ интерпретировать характер каждого исключительного года урожая, и Krug 1990 года держали в погребах до 2004 года, оставив созреть полные 14 лет. Ожидание того стоило — шампанское было единодушно признано лучшим представителем этого года.

Krug Rose

В течение нескольких лет почитатели шампанского по всему миру просили Krug создать розовое шампанское в своем неповторимом стиле. В 1983 году родилось Krug Rose — экстравагантное шампанское бледного розово-золотистого цвета, завораживающе свежее и обольстительно шелковистое. Утонченно-душистый букет лесных ягод, экзотических специй и цветов — лишь прелюдия к обилию свежих экзотических ароматов диких ягод, имбиря, перца, айвового желе и пиона.

Krug Grande Cuvee

Krug Grande Cuvee — полное воплощение стиля Krug, настолько всеобъемлющее, что можно сказать, что в каждом шампанском Krug есть что-то от него. Если бы Йоханн-Йозеф Krug попробовал современное Grande Cuvee, он, без сомнения, сказал бы, что это именно то, о чем он мечтал в 1843, когда основывал Krug. Каждый год это шампанское составляют из 50 вин, изготовленных из трех сортов винограда урожая 6 — 10 разных лет. Это захватывающее дух вино совмещает в себе богатство и силу вкуса, свежесть и утонченность, ароматы поджаренного хлеба, неострых специй, сухофруктов и цукатов.



арт. 0721005859



ШАМПАНСКОЕ

Veuve Clicquot Brut Yellow Label

Это истинная гордость Дома. Уникальный брют желто-золотого цвета с удивительным запахом белых фруктов и винограда, постепенно переходящим в оттенки ванили и сдобы, покоряет сразу же. Полный и одновременно свежий вкус, характерный для Veuve Clicquot, заканчивается симфонией фруктовых нот.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

меньше D, и предложила «сменить формат»). К популяризации шампанского приложила руку и Сара Бернар — великая актриса не скрывала, что регулярно выпивает по половине бутылки шампанского за обедом и ужином. Но речь не о них, а о тех незаурядных женщинах, чьи имена стали названием известнейших марок шампанских вин: Клико-Понсарден, Лоран-Перрье, Поммери, Энрио.

Все они, знаменитые «вдовы шампанского», унаследовали предприятия своих мужей-виноделов. И в историческую эпоху, когда общественное мнение предписывало женщине ограничить свои интересы домом, детьми и церковью, дамы сумели не просто продержаться на плаву — хотя и это, наверное, заслуживало бы уважения — а сделали из обычных неплохих семейных предприятий бренды, ставшие символами Шампани. Для того, чтобы добиться своего, они были готовы на самые отчаянные поступки — например, Николь Клико-Понсарден тайно, не дожидаясь отмены введенного во

время войны эмбарго на торговые поставки из Франции, отправила в Россию судно с вином из Шампани. Новый рынок сбыта был покорен, а на эмблеме марки в память о гербе завоёванного «шампанским десантом» Санкт-Петербурга появилось изображение якоря.

Тем не менее, неверно было бы называть шампанское «дамским вином». В любви к шампанскому признавалось множество мужчин, причем некоторые делали это весьма изысканно, в стихах — достаточно почитать Пушкина, Дениса Давыдова или Блока. Хемингуэй уважал брют, Уинстон Черчилль любил повторять вслед за Наполеоном: «Я не могу жить без шампанского»... Да, пожалуй, не встретишь знаменитость, которая была бы равнодушна к этому сверкающему и искрящемуся вину: ведь по традиции ни один официальный прием немислим без шампанского, им везде и всегда отмечают самые важные даты, от коронации монархов до победы на крупных соревнованиях.



арт. 0721005860

www.smoking.ru заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27 или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27



ШАМПАНСКОЕ

Шампанское: цифры и факты

Шампанское следует приобрести незадолго до употребления и относиться к нему бережно. Чтобы испортить чудесное вино, достаточно выставить неоткупоренную бутылку на полчаса под яркие солнечные лучи или заморозить до ледяного крошева вместо того, чтобы подавать как положено, охлажденным до 6–8 °С. Можно навредить, надолго убрав бутылку на хранение: увы, шампанское — не бордо или порто, лучше оно не станет...

Требовательное к хранению и транспортировке вино забывает обо всех капризах, когда речь заходит о «правилах употребления». Это демократичный напиток, уместный всегда и везде, как в качестве аперитива, так и «соло» или в роли сопровождения к блюдам. Классические сочетания с икрой и морепродуктами, фуа-гра, трюфелями или дичью, фруктами и десертами сегодня не возбраняется развивать, подавая шампанское к блюдам из курицы или рыбы.



Laurent-Perrier

После смерти Эжена Лорана компания перешла в руки его вдовы Матильды-Эмили Перье. Она управляла компанией на протяжении 38 лет и сделала ее одной из лучших во всей Шампани: в 1914 году Laurent-Perrier производил до 600 тысяч бутылок превосходных шампанских вин. Мадам Лоран-Перье умерла в 1925 году, не оставив после себя наследников. Своим возрождением компания обязана... опять же вдове — Марии-Луизе де Нонанкур. Под ее управлением Дом не только пережил оккупацию, но и вновь достиг вершин — в 1966 году его производство достигло миллиона бутылок, а в 1984 году составляло уже семь миллионов бутылок.

Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut

Уникальное розовое шампанское, созданное в 1968 году, стало настоящим открытием Дома. Оно производится нетрадиционным методом — натуральный розовый цвет приобретает за счет того, что виноградный сок 3 дня выдерживают на мезге лучшего винограда сорта Пино Нуар, придающей шампанскому «тельность».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



ШАМПАНСКОЕ

Salon

Шампанское Salon — миллезимное монокрю, созданное Эженом-Эме Салоном. Это элитное вино категории blanc de blancs производится только в наиболее удачные для Шампани годы из винограда Шардонне, выращенного на виноградниках района Cotes des Blanc категории Grand Cru. Пока что чести считаться лучшими с 1911 года удостоились только 34 урожая. Salon изготавливается в количестве от 6 до 10 тысяч ящиков, причем в свободную продажу во всем мире поступает не более 2 — 3 тысяч ящиков. Это шампанское подают на самых грандиозных приемах, оно стало «домашним» шампанским ресторана Maxim's в Париже, а также экспортируется в ограниченных количествах в самые престижные рестораны, отели и магазины тридцати стран мира.



арт. 6721002513

www.smoking.ru заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27 или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27