

Иван Дубровин

Все о шампанском



Иван Дубровин
Все о шампанском

«Научная книга»

Дубровин И. И.

Все о шампанском / И. И. Дубровин — «Научная книга»,

© Дубровин И. И.

© Научная книга

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ «ИСКРОМЕТНОГО НАПИТКА»	6
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Иван Ильич Дубровин

Все о шампанском

ВВЕДЕНИЕ

Шампанское – неперенный атрибут любого торжества, а Новый год без него – не праздник. Откуда пошла эта традиция и какова вообще история этого благородного напитка из Шампани, вы узнаете из этой книги. Мало кому известно, как правильно пить шампанское, чтобы прочувствовать до конца его вкус, с чем его подают и какие атрибуты необходимы при этом. Наша книга расскажет обо всем.

Настоящее шампанское – все же дорогое удовольствие, поэтому мы включили в книгу главу о способах его приготовления в домашних условиях, что будет небезынтересно для любителей домашнего виноделия.

Романтические натуры найдут здесь главу «Тайны обольщения», которая расскажет о том, какие виды шампанского предпочитают женщины того или иного типа, как приготовить коктейль с шампанским, чтобы обаять своего возлюбленного, и многое другое.

ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ «ИСКРОМЕТНОГО НАПИТКА»

Уже не первое столетие этот волшебный напиток создает атмосферу праздника. Глядя на миллион пузырьков в своем высоком бокале, вряд ли кто-то из нас задумывается над тем, что когда-то и кому-то пришло в голову создать великолепное вино, способное любое застолье превратить в грандиозный праздник. Давайте же попробуем сделать это в первой главе нашей книги.

С шампанским связано множество историй, оно является признаком экстравагантности и роскоши, счастья и достатка.

До сих пор выражение «купаться в шампанском» выражает предел мечтаний любого более или менее тщеславного человека.

Этим напитком благословляют, спуская на воду, великолепные корабли, – от трансатлантических лайнеров и шикарных яхт до атомных подводных лодок. Им щедро поливают друг друга победители «Формулы I». Говорят, в нем купались знаменитые красавицы, включая Мэрилин Монро. Блистательная Лиз Тэйлор поглощала этот напиток в неимоверном количестве и в любое время суток, в то время как остальные отдавали предпочтение сухому мартини.

Эрнест Хемингуэй, останавливаясь в парижском отеле «Риц», если верить слухам, каждое утро выпивал за завтраком две бутылки.

Существует версия, согласно которой считается, что способ приготовления шампанского впервые разработан во второй половине XVII века. Изобретение этого напитка приписывают монаху Периньону из бенедиктинского монастыря французской провинции Шампань. Но существуют предположения, что игристые вина изготавливались и значительно раньше.

Неповторимое и незаменимое шампанское – это блеск праздника, сверкание пузырьков, освещающих памятное событие.

Во всем мире практически каждый день возникают ситуации, когда без шампанского просто не обойтись: подписание договора, рождение ребенка, заключение сделки, день рождения, юбилей организации или просто встреча двух старых знакомых, которые внезапно решили, что жизнь коротка и пора устроить загул с шампанским. «Об одном только сожалею, – сказал в конце жизни известный экономист Джон Кейнс, – я мало выпил шампанского.» Отметим, что этот самый Кейнс не сказал: «игристого вина».

Несмотря на то что успех шампанзации вин вызвал к жизни великолепные имитации, настоящее шампанское производится только в провинции Шампань – на северо-востоке Франции, в 130 километрах от Парижа, близ городов Реймс и Эперне, на 32 тысячах гектаров пересеченных реками равнин и обрывистых холмов. Производство порядка 270 миллионов бутылок в год дает работу 32 тысячам человек и приносит доход более трех миллиардов долларов в год.

Согласитесь, что производство шампанского – очень красивый бизнес. Только представьте себе: по всей провинции, расчерченной прямоугольниками зеленых виноградников, расположены чистенькие, процветающие деревеньки. И хотя у 15 тысяч виноградарей могут быть мозолистые руки и грубая рабочая одежда, их земли стоят 280 тысяч долларов за гектар.

В Реймсе, Эперне и в крупных селениях находятся самые известные вина – производители шампанского: «Мозт и Шандон», «Мумм», «Клико», «Лансон», «Боланже».

Секрет успеха шампанского сокрыт под землей, в огромных галереях, пробитых на глубину до 30 метров в меловой породе, которая, как говорят истинные знатоки и ценители этого напитка, является почвой и душой земли шампанской.

Именно здесь виноделы, используя технологию, выработанную за несколько веков методом проб и ошибок, превращают обычное терпкое белое вино в легкий искристый напиток.

Если верить специалистам-производителям, без газа шампанское довольно кислое и неприятное вино. Но когда оно становится игристым, это совсем другое дело.

Вина Шампани всегда легко пенились, и это в течение долгого времени считалось недостатком, поскольку иногда бочки от этого разрывались. Удивительно, но именно англичане в XVII веке первыми произвели игристое шампанское вино – просто потому, что их бутылки оказались более прочными, чем французские.

Дело в том, что шампанское проходит не один, а два этапа брожения: сначала в бочке, после обработки винограда в давильне, а затем, полгода спустя, уже внутри бутылки.

Закупая шампанское оптом, англичане разливали его в бутылки и добавляли туда сахар, чтобы усилить брожение, при котором и образуется тот самый характерный газ.

Взрыв – вот чего опасались производители шампанского. Ведь силы брожения внутри бутылки могут создавать давление более 6,3 атмосферы, что намного больше, чем, например, давление в шинах легкового автомобиля.

Когда в 1700 году французы стали разливать шампанское по методу англичан, бутылки все еще взрывались, причем нередко возникала цепная реакция: взрыв одной детонировал другую, за ней третью и так далее, пока вся полка не превращалась в сплошное месиво. «Дьявольское вино» – так некоторые называли этот напиток. В результате виноделы разработали новую технологии укупорки с помощью толстой, особо прочной пробки, которая плотно прикручивается к горлышку. К счастью, современная бутылка для шампанского способна выдержать давление, во много раз превышающее силу брожения.

Примерно в одно время с пробками нового типа появились первые этикетки. Поначалу бутылки с шампанским не имели на себе никаких пометок: их, чтобы не спутать с другими напитками, складывали в отдельные подвальные ниши, указывая разве что только год изготовления.

Но как-то одному из производителей шампанского пришла мысль в целях рекламы нарисовать на бутылке какую-нибудь пикантную картинку (зная французов, можно без особого труда представить себе, что же было изображено на первой этикетке).

С этих пор крупнейшие виноделы стали наперебой придумывать красочные этикетки, привлекая к этому делу самых известных художников своего времени. А так как в то время копировальных аппаратов не существовало, стоимость этикетки, представляющей собой хоть и маленькое, но настоящее произведение искусства, многократно увеличивалась.

Достоверно известно, что к работе над этикетками к шампанскому привлекался даже великий Пикассо.

Вообще, стоит отметить, что художники считали очень даже почетной такого рода деятельность и потому с большим удовольствием брались за работу, кстати сказать, щедро вознаграждаемую виноделами. И все бы ничего, но одному из людей искусства, получившему заказ на выполнение этикетки к шампанскому, выпуск которого был приурочен к какому-то грандиозному событию, вздумалось изобразить на ней маленькую девочку в непристойной позе.

Для французов такое в порядке вещей. Однако более консервативным англичанам выдумка художника не понравилась.

В результате ввоз в страну шампанского с этой этикеткой был запрещен парламентом. Пришедшие в отчаяние изготовители шампанского, чтобы сократить убытки, решили пожертвовать пикантной этикеткой ради возможности продать партию напитка.

С тех пор на этом сорте шампанского красуется всего-навсего очаровательная головка девочки, далее идет широкая белая черта с названием, а потом – ножки прелестного создания. А что это за шампанское, вы без особого труда узнаете сами, начав собственное расследование и посетив несколько специализированных магазинов.

К началу XVIII века новые игристые вина из Шампани стали популярны на роскошных банкетах при французском королевском дворе в блистательном Версале. Когда провозглашали

тост за сюзерена, особенно на Рождество и на Новый год, в бокалах могло быть только это праздничное вино. Тост «С Новым годом!», который произносят сегодня по всему миру, – это прямое продолжение версальских традиций. Новогоднему сезону придается такое значение, что 45 % всех поставок шампанского в мире приходится как раз на октябрь, ноябрь и декабрь.

К началу XIX века шампанское завоевало всю Европу. Этому способствовали и производители, которые проявили не меньше талантов в маркетинге, чем в виноделии. Еще в конце XVIII они начали поставлять шампанское ко двору Екатерины Великой.

Ведущие фирмы содержали специальные штаты коммерческих агентов, отслеживающих события, которые могли бы стать поводом для празднеств. «Царица ждет ребенка, – сообщал из России на родину представитель фирмы „Вдова Клико“ в 1806 году. – Какое счастье, если родится наследник. Тогда в этой огромной стране выпьют море шампанского. Никому об этом ни слова, иначе сюда хлынут наши конкуренты».

Но прежде чем запустить массовое производство, предстояло справиться еще с одной, последней проблемой: научиться удалять осадок, оставшийся от дрожжей после второго брожения. Этот некрасивый слой на дне бутылки к тому же зачастую замутнял вино. Решения проблемы в 1816 году нашла вдова Клико. Она велела одному из своих сотрудников сделать деревянную полку с отверстиями. Он помещал бутылки горлышками в эти отверстия и день за днем медленно поворачивал их, терпеливо смещая осадок к горлышку и поднимая бутылки все выше, пока они не оказывались в положении вверх дном, а осадок не скапливался в самом горлышке. Тогда быстрым движением он выдергивал пробку, сбрасывал осадок, доливал вино и вновь запечатывал бутылку.

Тот же метод применяется и сейчас, а люди, выполняющие эту тонкую работу, называются *gembueurs* (дословно «шевелиющие»).

На Западе это считается одной из самых сложных специальностей, требующих особой квалификации. Так, например, не каждый «шевелиющий» может без труда и ошибок выполнить поворот на одну восьмую влево с тройным потряхиванием.

Подвал известной фирмы «Мумм» представляет собой бесконечные ряды деревянных консолей, каждая из которых ошетиניתась 120 бутылками, закупоренными поначалу металлическими крышечками, как пиво. С армейской четкостью их вставляют горлышком вперед в отверстия в консолях. В своих протянувшихся на 25 км под землей подвалах «Мумм» хранит около 20 миллионов (!) бутылок. А теперь представьте, что каждую из этих бутылок работник должен встряхнуть три раза, повернуть на одну восьмую окружности, чуть увеличивая угол наклона в специальном отверстии консоли. Чтобы избавиться от осадка, каждую бутылку нужно повернуть ровно три раза.

Сегодня не все бутылки обслуживаются вручную. Производство шампанского давно механизировано. Поэтому в фирмах-производителях только 7 % бутылок – особого размера, с вином особого урожая – поворачивают вручную. Остальные обрабатывают управляемые компьютером роботы, которые захватывают 504 бутылки разом и поворачивают их точно под нужным углом и в нужный момент. Результат, как вы понимаете, тот же, только выглядит не так впечатляюще.

Когда осадок наконец скапливается в горлышке, остается удалить его и в последний раз закупорить бутылку.

Современные умные механизмы на несколько секунд погружают самую верхушку бутылки в лоток концентрированным раствором соли, охлажденным до минус 20 °С. Горлышко замерзает, осадок превращается в кубик льда, следующий механизм на конвейере снимает металлическую крышечку, и под давлением изнутри бутылка выплевывает ледяной кубик, как вишневую косточку.

Остается только долить их дополнительной порцией вина, сдобренной сахаром и другими ингредиентами, которые издавна хранятся в строгом секрете, закупорить их уже окончательно и снова отправить в подвалы.

По правилам, установленным с давних пор, шампанское должно выдерживаться в бутылке по меньшей мере 15 месяцев, но лучшими образцами считаются те, что пребывают в «спячке» по 3, 5, 10 и даже более лет.

Как правило, стоит такое шампанское ничуть не дешевле, чем в прошлые века, когда несколько бутылок настоящего вина могли лишить знатного вельможу половины состояния. Однако несмотря на порой очень высокую цену, оно хорошо распродается. Как говорят виноделы: «Шампанское должно быть дорогим, иначе это не шампанское. У него никогда не было бы такого романтического ореола, если бы оно стоило столько же, сколько пиво». И с этим нельзя не согласиться.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.