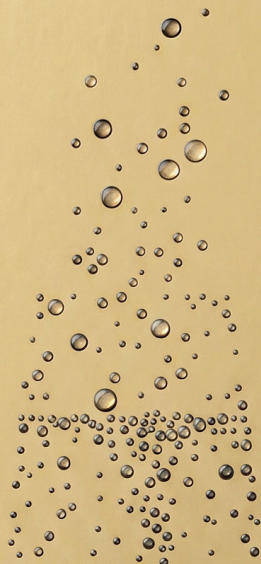


Анастасия Палферова



ШАМПАНСКОЕ

ПРАЗДНИК В БОКАЛЕ



БОМБОРА
издательство

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

5

1. ЧТО ТАКОЕ ШАМПАНСКОЕ

и чем оно отличается от всего,
что с пузырьками

6

2. ИСТОРИЯ ШАМПАНСКОГО:

вся правда о «Доме Периньоне», «Вдове Клико»
и прочих

18

3. ПОЧЕМУ ШАМПАНСКОЕ СТАЛО ТАКИМ ПОПУЛЯРНЫМ?

32

4. КАКОЕ БЫВАЕТ ШАМПАНСКОЕ?

42

5. КРУПНЕЙШИЕ ДОМА И ИХ СТИЛИ

56

6. ПЬЕМ ШАМПАНСКОЕ ПРАВИЛЬНО

88

7. РАДУЕМ РЕЦЕПТОРЫ НА ВСЕ 100 %

Шампанское и гастрономия

100

8. ШАМПАНСКОЕ КАК СТИЛЬ ЖИЗНИ

112





ВВЕДЕНИЕ



Последние лет 200, а то и больше, шампанское является таким символом красивой жизни. Аристократы, поэты, голливудские звезды, успешные бизнесмены – все пьют шампанское. Его подают на Уимблдонском турнире, на «Оскаре», им поливаются победители «Формулы-1».

Оно везде – от винных карт мишленовских ресторанов до полок бюджетных супермаркетов (да, там тоже есть шампань, и иногда даже нормальная).

Им отмечают Новый год, свадьбы, рождение детей или победы. И если просекко – это более массовая, понятная, народная история, то шампанское – оно о красивой и довольно дорогой жизни, о роскоши. Даже если эта роскошь сопровождает вас каждый день!

Шампанское с утра? Его, как известно, пьют или аристократы, или дегенераты. Но шампанское вполне хорошо сочетается и с традиционными блюдами для завтраков, и с морепродуктами, и с салатами, и вообще с чем угодно.

На самом деле для шампанского не нужен праздник и отдельный повод. Оно праздник само по себе!

Не зря Коко Шанель говорила: «Я пью шампанское только по двум поводам: когда влюблена и когда не влюблена».

В этой книге мы поговорим о том, с чего все начиналось, откуда взялись великие шампанские дома, каким бывает шампанское и как выбрать то, что понравится именно вам.

Начинаем наше невероятно увлекательное путешествие!

1

ГЛАВА

ЧТО ТАКОЕ ШАМПАНСКОЕ

и чем оно отличается
от всего, что с пузырьками



Чаще всего, особенно у нас в России, все вина с пузырьками называют в обиходе шампанским. Это не совсем правильно, да и незачем: помимо шампанского, есть просекко, кава, франчакурта, кап-классик, петнаты и много других игристых вин. Общего у них – только пузырьки. Сорта винограда, регионы и метод производства могут быть разными, следовательно, отличается и вкус вина в бокале.





ЗАПОМИНАЕМ



Шампанское – это игристое вино, произведенное классическим методом в винодельческом регионе Шампань, из винограда авторизованных сортов, с выдержкой на осадке не менее 12 месяцев и общей выдержкой не менее 15 месяцев.

✧ Есть еще определенные требования – ручной сбор, урожайность и т. д., но нам с вами не обязательно вдаваться в эти детали.



Что все это значит?

Давайте немного разберемся.

КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИН

ЕГО НАЗЫВАЮТ ШАМПАНСКИМ
МЕТОДОМ, А ТАКЖЕ MÉTHODE
CLASSIQUE ИЛИ MÉTHODE
CHAMPENOISE

1. Сбор урожая



2. Прессование



3. Брожение



1-1,5 МЕСЯЦА

4. Ассамбляж



ВЫБОР
СОСТАВА

5. Тираж



ДРОЖЖИ САХАР

6000

1-2-3. СБОР УРОЖАЯ. ПРЕССОВАНИЕ. БРОЖЕНИЕ

Как это происходит?

Виноград собирается, прессуется, происходит первичная ферментация (т. е. дрожжи съедают сахар, который содержится в соке, образуется алкоголь), в итоге получается просто тихое вино. Это называется базовым вином.

4. АССАМБЛЯЖ

При ассамбляже (блендировании) смешивают базовые вина: с разных участков, из разных сортов винограда или разных годов урожая. Да, большинство игристых вин (вне зависимости от метода производства) являются смесью разных годов урожая. Исключение – те, на которых год урожая указан и есть надпись Vintage или Millésime.

5. ТИРАЖ

После ассамбляжа вино разливают по бутылкам и добавляют тиражный ликер (дрожжи + тростниковый сахар). Это нужно для запуска процесса вторичного брожения. Бутылку укупоривают кро-нен-пробкой (как у пива).

6. ВТОРИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ И ВЫДЕРЖКА НА ОСАДКЕ

Дрожжи съедают сахар, образуется углекислый газ – это и есть наши любимые волшебные пузырьки. Дрожжи отмирают и выпадают в осадок – и на этом осадке вино выдерживается в погребе в течение какого-то промежутка времени (от 9 месяцев до 15 лет и дольше), зависит это от того, насколько сложное и комплексное вино хочет получить винодел.

7. РЕМЮАЖ

После выдержки на осадке надо от этого осадка избавиться. Запускается процесс под названием «ремюаж» – бутылку постепенно переворачивают горлышком вниз, и осадок ссезивается к горлышку. Когда бутылка оказывается в вертикальном положении, осадок остается в горлышке.

8. ДЕГОРЖАЖ

Горлышко бутылки замораживают, осадок замерзает. Бутылку открывают, и под давлением осадок вылетает. Этот процесс называется дегоржаж.

9. ДОЗАЖ

От осадка избавились, теперь наше игристое чистое и прозрачное. Надо отрегулировать уровень сахара – это влияет на стиль вина. Винодел добавляет дозажный ликер (смесь базового вина и тростникового сахара, в случае zero dosage – просто вино, без сахара). Все, игристое готово.

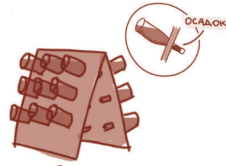
10. УПАКОВКА

Его укупоривают уже стандартной шампанской пробкой, наклеивают этикетку и отправляют в продажу (в некоторых случаях дают отдохнуть еще несколько лет в бутылке).

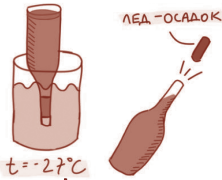
9 месяцев - 15 лет
12-15°C



6. Вторичное брожение и выдержка на осадке



7. Ремюаж



8. Дегоржаж

ДОЗАЖНЫЙ
ЛИКЕР

9. Дозаж



10. Упаковка

ЧТО ДАЕТ ВИНУ ЭТОТ МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА?

Собственно пузырьки появляются в процессе вторичной ферментации. А выдержка на дрожжевом осадке дает вину нотки булки, бриоши, тоста, выпечки. Чем больше держат на осадке, тем ярче выражены эти нотки. Минимально разрешенный срок для шампанского – 12 месяцев, но по факту большинство хороших домов даже самые простые вина выдерживает на осадке не меньше 2–3 лет.

Классическим методом делается не только шампанское, но и креманы (в других регионах Франции), франчакорта и трен-то (в Италии), кава и корпиннат (в Испании), и много других игристых. В России тоже делается много игристых классическим методом, но именовать их шампанским немного моветон. Подробнее обо всем этом можно почитать в последней главе нашей книги.

РАЗРЕШЕННЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



- * Пино Нуар
- * Шардоне
- * Менье
- * Пино Блан
- * Пино Гри
- * Арбан
- * Пти Мелье



ЧТО ТАКОЕ РАЗРЕШЕННЫЕ СОРТА?

В Шампани до недавнего времени было разрешено 7 сортов винограда. Из них основные и самые распространенные: Пино Нуар, Шардоне и Менье – остальные используются в основном в бленде для дополнения.

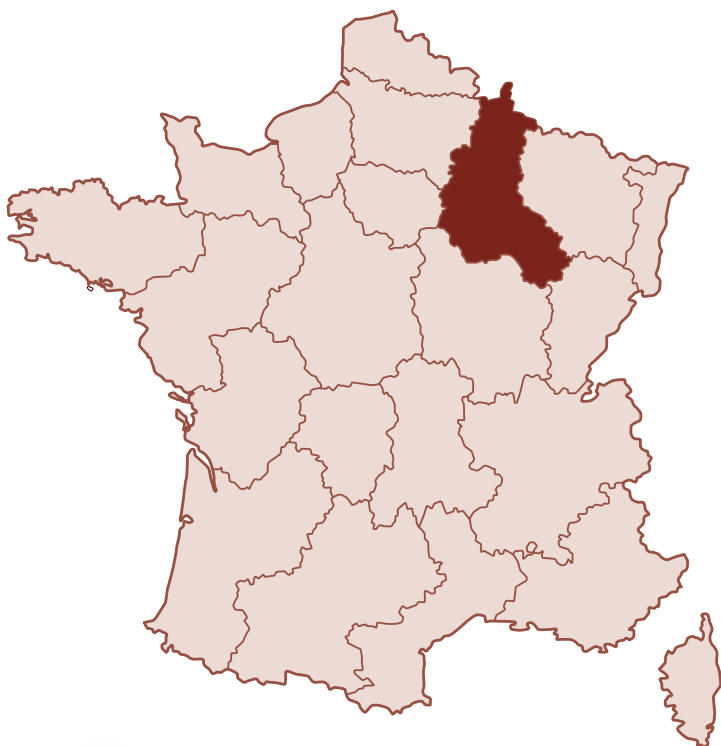
ЧТО ОНИ ДАЮТ?

Самый распространенный бленд в целом – **34-33-33** (то есть по 1/3 каждого из главных сортов).

ШАРДОНЕ дает вину сливочность, нотки яблок, часто – маслянистость, в некоторых случаях – высокую минеральность.

ПИНО НУАР – нотки орехов, иногда сухофруктов, колкость, шампанское с доминантой «пино нуара» часто более плотное.

МЕНЬЕ дает вину фруктовость и свежесть.



Шампань находится
на так называемой
северной границе виноделия



В 2025 году к списку авторизованных сортов в Шампани добавили **CHARDONNAY ROSÉ**, также ведутся эксперименты с гибридным сортом **Вольтис**. Но по факту пока шампанских из этих сортов не выпустили.

И, НАКОНЕЦ, РЕГИОН – ШАМПАНЬ

В чем его фишка и где он находится?

Шампань находится на северо-востоке Франции, примерно в 150 км к северо-востоку от Парижа (и эта близость в целом предопределила успех шампанского среди аристократии, но об этом чуть позже).

Шампань располагается на так называемой северной границе виноделия (49-я параллель), климат прохладный, виноград вызревает не полностью (и даже бывают заморозки!).



В ПОЧВЕ



высокое содержание известняка и мела, уникальное – такого в мире мало.



НО САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ И УНИКАЛЬНОЕ ЗДЕСЬ – ПОЧВЫ

Шампань – это дно древнего моря. Около 70 млн лет назад уровень океана понизился и дно стало сушей. Потом землетрясения выбили наверх остатки морских организмов, превратившиеся в известняк. Итог – в почве очень высокое содержание известняка и мела.

