

ЕЛЕНА ГОРБАЧЕВА

# ИГРИСТОЕ

ОТ ПРОСЕККО И КАВЫ ДО ШАМПАНСКОГО

История • Регионы • Выбор

хлеб\*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

# СОДЕРЖАНИЕ

От автора 5

Введение 6

Что такое игристые вина: история и культура 6

Почему игристые вина любимы во всем мире 15

Для кого эта книга 16

## ГЛАВА 1: МАГИЯ ПУЗЫРЬКОВ

Как появляются пузырьки: искусство вторичного брожения 19

Физика и химия игристых вин простыми словами 21

## ГЛАВА 2. ОСНОВНЫЕ КЛАССИФИКАЦИИ

Игристые вина и их сладость: ключ к вкусу 25

Температура подачи и идеальные бокалы 26

Практические советы по подаче 29

## ГЛАВА 3. КАК ДЕЛАЮТ ИГРИСТОЕ

Традиционный (шампанский) метод 33

Метод Шарма 37

Петнат 40

Основные сорта винограда 42

## ГЛАВА 4. КЛАССИЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ

Франция: шампанское и креман 49

Италия: просекко, франчакорта, тренто док 56

Испания: кава, корпинат, классик пенедес 63

Германия, Австрия: зект 68

Новые регионы: США, Австралия, ЮАР, Великобритания 71

Россия — родина «шампанского» характера 76

## ГЛАВА 5. ВКУСЫ, АРОМАТЫ, ВПЕЧАТЛЕНИЯ

Как дегустировать игристое 83

Десять советов энтузиасту 85

Влияние винограда, времени выдержки, терруара на вкус 87

## **ГЛАВА 6. ГАСТРОНОМИЯ И СОЧЕТАНИЯ**

Классические и неожиданные сочетания	93
Советы для домашних праздников и ужинов	95
Простые рецепты с игристым	96
Канопе с креветками и авокадо	96
Брускетта с вялеными томатами и козьим сыром	97
Тарталетки с лососем и сливочным сыром	98
Сырный попкорн с чеддером	99
Куриные крылышки в медово-горчичном соусе	100
Тартар из тунца с авокадо и соусом из манго	101
Мини-бургеры с индейкой и карамелизированным луком	102
Запеченная утка с апельсиновым соусом	103
Пикантные креветки в чесночном соусе	104
Ризотто с лесными грибами и трюфельным маслом	105

## **ГЛАВА 7. ИГРИСТОЕ ВНЕ БОЛЬШОГО БЮДЖЕТА**

Лучшие доступные и качественные вина разных стран	109
Как выбирать игристое в магазине	113
Как читать этикетки и не ошибаться	116

## **ГЛАВА 8. МИФЫ И ПРАВДА ОБ ИГРИСТЫХ ВИНАХ**

«Игристое — только для праздников» и другие мифы	131
Вред и польза игристого. Развенчиваем заблуждения	134

## **ГЛАВА 9. ИГРИСТОЕ В КУЛЬТУРЕ**

Истории великих виноделов	139
Знаковые праздники	146
Традиции игристых вин в разных странах	148
Игристое в искусстве и кино	149
Ритуалы и символика	152

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

Словарь терминов	153
Мини-гид по дегустации игристого вина	154
Контакты ассоциаций, винных клубов, полезные онлайн-ресурсы	155
Рекомендованный список для самостоятельных дегустаций	156

Заключение	159
------------	-----



## ОТ АВТОРА

В мире вина существует особая вселенная: яркая, игривая, эфемерная — мир пузырьков. Для меня игристое не просто напиток, это страсть, стиль жизни, ежедневный источник радости и вдохновения. Выпить бокал шампанского или игристого — значит, позволить себе праздник вне зависимости от повода, ведь каждая капля, каждый всплывающий на поверхность пузырек таит в себе целый мир эмоций, историй и мечтаний.

Меня зовут Елена, я создатель школы вина, автор книг и винный эксперт, влюбленный в пузырьки настолько, что могу пить игристое каждый день, с удовольствием находя его актуальным и утром, и поздним вечером. У меня за плечами один из самых сложных экзаменов в мире виноделия: Master Level по шампани — магистерская степень, открывшая двери не только к глубокому пониманию классического шампанского, но и к бескрайнему миру игристых вин со всего света.

Эта книга — приглашение в путешествие по самым разным стилям и терруарам, от известных замков Шампани до новаторов ЮАР, Австралии и Новой Зеландии. Вместе мы не просто познакомимся с технологией, историей и нюансами подачи — мы научимся смотреть на пузырьки иначе: как на искусство, философию и возможность радоваться жизни в каждом моменте. Ведь настоящие ценители знают: каждое открытие игристого — это про то, чтобы порадовать себя здесь и сейчас.

Снимаю с вашего бокала виртуальную фольгу и приглашаю вас в свой мир искрящихся чудес.

## ВВЕДЕНИЕ

# ЧТО ТАКОЕ ИГРИСТЫЕ ВИНА: ИСТОРИЯ И КУЛЬТУРА

*Игристые вина — это категория вин, которая характеризуется наличием в них углекислого газа. Он образуется в результате брожения. В отличие от тихих вин игристое наполняет бокал очаровательным шипением и пеной и, конечно, придает любому событию атмосферу праздника.*

---

6

### **ИСТОРИЧЕСКИЙ ПУТЬ ИГРИСТЫХ ВИН**

Истоки игристых вин уходят в глубину веков — еще в античные времена виноделы замечали, что вино иногда начинало «заигрывать» пузырьками. Но настоящее мастерство контролировать процесс вторичного брожения пришло гораздо позже, в XVI веке. Наиболее известная легенда приписывает создание шампанского монаху Пьеру Периньону (подробнее о нем см. в Главе 9), но на самом деле это совсем не так, и первое достоверно зафиксированное игристое вино появилось в 1531 году в области Лиму (Лангедок, Франция), где монахи аббатства Сен-Илар (Saint-Hilaire) изготовили напиток, известный как «Бланкетт де Лиму». Это произошло случайно: ферментация вина была приостановлена зимними холодами, а затем возобновилась с появлением тепла, и в вине возник естественный углекислый газ. Таким образом, «вино с пузырьками» было получено значительно раньше, чем во французской Шампани. Но это не умаляет достоинств знаменитого региона.

Кстати, первое игристое по той же самой технологии можно попробовать и сейчас. На этикетке будет написано *Blanquette de Limoux*.

## ФРАНЦИЯ – РОДИНА ПУЗЫРЬКОВ

Когда мы говорим об игристых винах, первое, что приходит на ум – это, конечно, Франция. А если быть точнее – Шампань. Именно здесь в XVII–XVIII веках зарождается большая история мира пузырьков. Здесь не просто начали делать игристое вино, здесь его осмыслили, оформили, возвели в культ и подарили всему миру идею, что игристое – это праздник в бокале. В XVII веке в Шампани заметили необычное явление: некоторые вина весной начинали «вскипать» – в бутылках образовывались пузырьки. Тогда это считалось проблемой. Слабые бутылки лопались, вино пенилось, а виноделы списывали вино как бракованное. Но в то же время англичане уже начали ценить французские «вина с пузырьками» и даже научились делать более прочные бутылки, которые выдерживали давление. Так что спрос на это «игристое чудо» стал расти.

Один из главных героев той эпохи – **Дом Пьер Периньон**, монах-бenedиктинец, который не изобрел шампанское, как любят писать, но изменил подход к виноделию в Шампани. Именно он первым начал создавать купажи (смеси винограда с разных участков), стремясь к балансу и гармонии вкуса. Его вклад сложно переоценить: Пьер Периньон заложил философию шампанского как произведения искусства.

Ключ к успеху – технологии. Во второй половине XVIII века производители начали использовать толстостенное стекло и пробки из коры пробкового дуба. Это позволило безопасно укупоривать бутылки с газом и делать все более стабильный продукт. Появляется то самое вторичное брожение в бутылке – **Méthode Champenoise**, которое и по сей день является золотым стандартом игристых вин высочайшего качества.



В те времена начали формироваться и будущие легенды: **Ruinart** — первый официально зарегистрированный дом шампанского (1729), затем **Moët & Chandon**, чуть позже **Veuve Clicquot**, которая подарила миру технологию ремюажа (переворачивания бутылок для сбора осадка в горлышке). Эти дома не просто выпускали вино, они создавали стиль жизни.

В XVIII веке шампанское покоряет королевские дворы Европы, от Парижа до Санкт-Петербурга. Французская аристократия влюбляется в этот сверкающий напиток. На светских раутах открытие бутылки шампанского уже считалось жестом изящного шика.

Особый вклад в популяризацию игристого внесли женщины, и в первую очередь **мадам Клико**, чья целеустремленность и новаторские идеи помогли шампанскому окончательно выйти на международную арену. (Подробнее о ней см. Главу 9.)

Интересно, что дома шампанского начали адаптировать стиль вина под вкус разных стран: русские предпочитали более сладкие версии, а англичане — более сухие. Уже тогда маркетинг работал на высшем уровне.

Франция не просто придумала шампанское — она задала стандарт для всех игристых вин, который до сих пор используют и в других странах: классическую бутылку, укупорку, название категорий (*brut, demi-sec*), даже сам стиль потребления.

Шампанское стало синонимом праздника, достижений, больших чувств и утонченного вкуса. И все это началось с нескольких весенних пузырьков в северной части Франции. Так Франция подарила миру не только игристое вино, но и идею, что каждый день, в общем-то, заслуживает бокала чего-то особенного.

Когда страсть к пузырькам разошлась по свету, каждая страна сказала игристому свое особое слово. И родились национальные легенды, без которых не обходится сегодня ни один достойный винный вечер.

## **ИТАЛИЯ: ЛЕГКОСТЬ ПРОСЕККО И БЛАГОРОДСТВО ФРАНЧАКОРТЫ**

В Италии искусство игристого полностью отражает дух страны — легкий, озорной и всегда радостный. Самый знаменитый герой — просекко из Венето. Это вино стало абсолютным символом праздника: чуть слаще, ароматнее, легче шампанского, оно завоевало все бары мира. Просекко производят чаще всего методом Шарма — вторичное брожение проходит в больших резервуарах, что делает стиль вина более свежим, а само вино — доступным по цене.

Есть и другая звезда — франчакорта из Ломбардии. Это игристое — итальянский ответ шампанскому: производится только традиционным бутылочным способом (Méthode Champenoise), из винограда шардоне, пино nero и пино бьянко, выдерживается на осадке не менее 18 месяцев. Франчакорта — терруарное, сложное и гастрономичное игристое, заслужившее статус итальянской элиты пузырьков.

## **ИСПАНИЯ: ДЕМОКРАТИЧНАЯ КАВА**

Испанская кава родилась в Каталонии. В 1872 году Хосе Равентос после поездки во Францию смог «привить» классический шампанский метод на испанскую лозу и традиции. Так родилась кава — игристое вино из сортов «макабео», «шарелло» и «парейяда». Испания быстро сделала эту категорию доступной — кава часто становится выбором для больших праздников и демократичных встреч: технология та же, что у шампанского, но цены и стилистика ближе к народу.

## **ГЕРМАНИЯ: ЭЛЕГАНТНОСТЬ ЗЕКТА**

Германия подарила миру свой стиль — зект. В XIX веке немецкие энтузиасты отправились учиться во Францию и позже создали свое уникальное игристое. Сначала зект оставался напитком для внутреннего рынка, но немцы быстро освоили производство в больших объемах, и уже к 1900 году Германия производила миллионы бутылок, стремительно снижая цену. Сегодня зект бывает очень разным: от простого до премиального, созданного из лучших рислингов традиционным методом. И все чаще немецкие виноделы возвращают этому имени престиж, а терруарные вина (Winzersekt) становятся визитной карточкой страны.

## ВЕНГРИЯ

Эта страна стала одним из первых центров игристого виноделия в Центральной Европе благодаря упорству и таланту Йожефа Терлея, который в XIX веке основал винодельческий завод в Будафоке, пригороде Будапешта. Познакомившись с технологиями производства шампанского во Франции, Терлей применил метод традиционного брожения в бутылке на венгерской территории, адаптируя его к местным условиям и сортам винограда.

Вина Будафока быстро завоевали расположение аристократии и дворянских кругов Австро-Венгерской империи. Их высокое качество и относительно доступная цена сделали венгерское игристое популярным не только у знати, но и у более широких слоев населения на территории империи. В XIX веке игристые вина Будафока уже были известны в Европе как достойная альтернатива французскому шампанскому, что заложило прочные основы для дальнейшего развития венгерской традиции игристых вин.

Попробуйте прочитать надпись **Pezsgő száraz**. Сложно? **Пежго** — это игристое вино, **зараз** — сухое. Это игристое родом из знаменитого региона Токай.

Венгерский Токай долгие годы ассоциировался с легендарными сладкими винами из ботритизированного (пораженного «благородной гнилью») винограда. Однако традиционное восприятие региона как производителя только сладких вин сегодня уже неактуально. Сухие и игристые вина Токай существуют и производятся здесь давно, хотя и занимают значительно меньшую нишу.

## РОССИЯ

В России путь к собственному стилю игристых вин начался в конце XIX — начале XX века с вдохновения французскими технологиями, однако масштабный прорыв произошел позднее. Советское государство поставило задачу производить качественное, но доступное игристое вино для массового потребления, и таким образом «шампанское» стало символом советских праздников — от Нового года до важных государственных событий.



Для этого внедрялись более простые и экономичные технологии, в том числе и метод Шарма (резервуарный) для массового производства. Упрощенная технологическая схема позволила значительно снизить себестоимость и увеличить объемы производства. За несколько десятилетий «советское шампанское» завоевало сердца миллионов, став напитком радости и символом доступности праздника. Несмотря на критику с точки зрения винного качества, его массовое распространение сильно повлияло на культуру потребления игристых вин в России.

## ЮЖНАЯ АФРИКА

Игристое виноделие в Южной Африке – сравнительно молодое, но невероятно динамичное явление. Хотя виноград стали выращивать здесь еще с XVII столетия, первые игристые появились только во второй половине XX века. Долгое время «пузырьки» оставались прерогативой импортных вин, но перелом случился в 1971 году, когда виноделы-новаторы вдохновились французским опытом и начали производить собственное игристое на том же высоком уровне качества.

Южноафриканская система производства премиальных игристых получила имя **Cap Classique** (Méthode Cap Classique, MCC). Это вина, изготовленные классическим «шампанским методом»: вторичное брожение идет в бутылке, благодаря чему формируются тонкие, стойкие пузырьки, сложный аромат и характерная текстура. Сегодня Cap Classique – визитная карточка страны. К 2020-м число производителей MCC превысило 200, а ежегодное производство составляет миллионы бутылок.

Cap Classique выгодно отличается от европейских аналогов (креман, кава) сочетанием ценовой доступности и честного качества, а также богатством терруаров, от Робертсона до Элгина и Стелленбоша.



## РОЛЬ В КУЛЬТУРЕ

12

Благодаря своей воздушности и визуальной легкости игристое стало естественным выбором для обозначения тех моментов, когда жизнь меняется: первое «да» на свадьбе, рождение ребенка, новый карьерный шаг, успех в проекте, выход книги в свет. Открывая бутылку, человек подтверждает значимость события, словно говоря миру: это важно. Это начало новой истории.

Игристое вино объединяет людей во всем мире — от виноградников Шампани и склонов Вальдобьядене до домашних праздничных столов. Его истинная сила — в создании атмосферы радости и памяти, запечатленной в танце пузырьков, которые словно напоминают: жизнь — это праздник, устроенный нами самими.

Для миллионов жителей постсоветского пространства игристое ассоциируется прежде всего с «советским шампанским». Этот напиток стал не просто атрибутом новогодних вечеров и семейных торжеств, а настоящим культурным феноменом. В эпоху ограниченного выбора именно оно приносило в дома ощущение праздника и радости. Помните?

«Советское шампанское» — символ демократизации кулуаров винной культуры, с которым связаны воспоминания целых поколений.

Мне было лет семь, и это был, кажется, Новый год — все вокруг сияло: мандарины, мишура, телевизор с «Голубым огоньком», взрослые в праздничных свитерах и, конечно **«Советское шампанское»**. Оно стояло на столе в своей тяжелой пузатой бутылке зеленого стекла, с золотистой этикеткой, зазывая бодрой пеной из бокалов. Это был гвоздь вечеринки. Атрибут самой радости.

Я смотрела и думала: ну, раз все пьют — должно же быть вкусно!

И в какой-то момент — то ли мама зазевалась, то ли кто-то налил «чуть-чуть попробовать» — мне подвернулся шанс. Я сделала глоток. Один. Маленький.

И...

Где радость?! Где вкус?! Где обещанный праздник?!

Оно было горькое, кусалось пузырьками, отчаянно пахло чем-то, что я тогда охарактеризовала бы как «колючий аромат взрослости». И вот я сижу, семилетняя, с круглым от шока лицом и думаю: «Так вот в чем дело... Меня обманывали. Все это время. ЭТО вот ТО САМОЕ шампанское, которое «так любят»?»

Я помню, как искренне почувствовала, что открыла какую-то великую правду. Правда оказалась с привкусом дрожжей, химии и разочарования. А взрослые... они продолжали улыбаться, произносить тосты и делать вид, что им нравится. Это был мой первый критический взгляд на массовую культуру.

С тех пор я долго не верила игристому вину. И подругам не верила — «да ты попробуй сейчас, это другое!» Ну-ну. Уже пробовала. И знала. Сейчас, конечно, я обожаю хорошее игристое. Но вот каждый раз в Новый год, когда открывают шампанское, я вспоминаю ту первую истину семилетнего ребенка: «Что-то здесь не так. Люди притворяются. И мне одной хватило смелости это признать».

Хорошее шампанское — это дело вкуса. Но у каждого в памяти должно быть первое, неудачное, но очень честное впечатление. Только тогда пузырьки со временем раскрываются по-настоящему.

Ни один напиток не ассоциируется с роскошью, стилем и удовольствием так ярко, как шампанское. Во Франции оно давно стало воплощением элегантности, успеха и изящества — от королевских балов и литературных салонов до гала-показов и красных дорожек фестивалей. Бокал шампанского — неизменный атрибут светской жизни. Фраза «Мы отпразднуем это

шампанским» звучит как традиция и знак признания важного события. Во франкоязычной культуре праздник строится на эстетике игристого: красиво, игриво и со вкусом.

В Италии просекко — это не просто вино, а неотъемлемая часть ритуала аперитива. Легкое, ароматное и свежее, оно прекрасно отражает философию *la dolce vita* — «сладкой жизни». Просекко не о пафосе, а о радости простых моментов: дружеских встреч после работы, легких закусок и умения наслаждаться настоящим. Это напиток доступной радости и ежедневного праздника, который помогает замедлиться и прочувствовать момент здесь и сейчас.

Роль игристого вина в культуре современного общества невозможно переоценить. Благодаря своему разнообразию — от насыщенного и структурированного шампанского до легкой и непринужденной кавы — игристое прекрасно сопровождает и сложные ужины с чередой церемонных подач, и непринужденные встречи на свежем воздухе. Эта универсальность сделала его напитком для самых разных ситуаций и аудиторий.

Мировой рынок игристых вин неизменно растет, отражая расширение географии их производства, которое сегодня охватывает все континенты — от традиционных винодельческих регионов Европы до новых территорий в Америке, Африке, Австралии и Азии. Игристое становится частью глобальной винной культуры, объединяющей людей вне зависимости от национальностей и традиций.

Пузыри в бокале — это не только результат мастерства винодела и технологических инноваций, но и элемент культурного кода, скрепляющего поколения и эпохи. Они напоминают о радости, свете и надежде, которые человек всегда стремился сохранить в особых моментах жизни.

Таким образом, игристое вино — гораздо больше, чем просто напиток. Это живая история, символ торжества и объединяющая традиция, доступная каждому, кто желает прикоснуться к особому таинству пузырьков. Именно за этим — в человеческом желании создавать и делиться радостью — скрывается настоящая сила и вечная привлекательность игристых вин.

# ПОЧЕМУ ИГРИСТЫЕ ВИНА ЛЮБИМЫ ВО ВСЕМ МИРЕ

Игристые вина завоевали сердца ценителей во всем мире благодаря своей живой искристой энергии, изысканному праздничному настроению и удивительной способности объединять людей в моменты искренней радости и торжества. В каждом бокале с пузырьками скрыто настоящее маленькое путешествие: однажды попробовав шампанское, вы открываете дверь в волшебный мир тончайшего виноделия, где каждый аромат и оттенок вкуса поражают воображение и вдохновляют на новые гастрономические и эстетические открытия.

Для истинных энтузиастов и любознательных новичков игристое вино — гораздо больше, чем просто напиток. Это живая история, переплетенная с путешествиями по живописным виноградникам, знакомством с виноделами и погружением в вековые традиции создания идеального вина. Представьте прогулку среди бескрайних рядов изумрудных лоз, где воздух пропитан свежестью и тонкой терпкостью вина, шум ветра ласкает листья винограда, а виноделы с трепетом и любовью делятся секретами своего ремесла. Каждая бутылка — словно драгоценный сувенир из этих чарующих странствий, который можно открыть дома, чтобы продлить радость и вместе с близким человеком разделить мгновения чистого счастья.

Для меня же игристое вино имеет особенное, почти волшебное значение. Именно под блеск шампанского, созданного великим мастером Ансельмом Селоссом, мой муж произнес самые важные слова — он сделал мне предложение. Этот нежный момент навсегда отпечатался в моем сердце: под чутким вниманием самого Ансельма Селосса, одного из величайших виноделов мира, мы отпраздновали начало нашего совместного пути. Его присутствие превратило это событие в подлинное произведение искусства, наполненное светом и эмоциями. Игристое вино стало для нас символом не только праздника, но и настоящей любви, сотканной из бесценных мгновений и ярких воспоминаний.