

Вся правда о шампанском с 1693 года до наших дней

4 августа 1693 года келарь аббатства Отвиллье в провинции Шампань Дом Пьер Периньон раскупорил бутылку вина, изготовленную по его собственному рецепту.

Вино в бутылке показалось святому отцу испорченным, оно подозрительно шипело и пенилось, но он все же решился попробовать его. Вот от этого глотка мы и отсчитываем историю вина для аристократов, дегенератов, рискованных и празднующих Новый год в России – шампанского. Кстати, знаете, где располагалось это аббатство?

В городе Аи. Помните, у Пушкина: «...Аи любовнице подобен...». И у Блока... Впрочем, если мы возьмемся за великую русскую и нерусскую литературу, да и другие искусства, брызги шампанского обнаружатся везде. Не называясь еще шампанским, оно пенится у Гомера и Руставели, живших задолго до опытов аббатского келаря...

Есть сведения, что игристые вина, по-нашему, цимлянские, приготавливали в одноименной станице на Дону за полвека до монаха-бenedиктинца. И все же именно Франция с ее прославленной Шампанью отложилась в истории и умах и наследила в языке и искусствах. Благодарить за это, однако, следует не Дома Периньона, а так называемых «шампанских вдов» и первую среди них — прославленную мадам Клико. В 1805 году Клементина Клико-Понсарден овдовела и 28 лет от роду возглавила компанию мужа, развернув дело так, что нынче мадам числят первой бизнес-леди нового времени. Война 1812 года стала для вдовы родной матерью: русские войска, вошедшие победителями во Францию, распробовали шампанское, и оно рекой потекло в Россию. Мы бы написали, мутной рекой, но тут как раз виноделы мадам Клико придумали реюмаж. Они добавили в шампанское цианистый калий и оно сделалось прозрачным. «Таможенный квасок» полюбили на родине медовухи и щедро угощали и угощались дорожущим вином. Тогда его не считали дамским напитком и не именовали шампусиком. Как раз наоборот, шампанское имели в обычае пить преуспевающие деловые люди. В немалом количестве — таком, что важным атрибутом становилась шляпа-цилиндр. В нее складывали пробки, и заканчивали пить, когда они уже не помещались в шляпу. Некий купец, большой любитель кутежей, поведал Гиляровскому, что предпочитает шампанское марки «Мумм» — его можно было потребовать и после утраты членораздельной речи. При такой всесокрушающей любви да пробавляться заморскими винами? Ну нет, решили в России. Решили, правда, представители иного сословия: первые шампанские эксперименты производили в Крыму академик Паллас и граф Воронцов еще до Крымской войны. В Крымскую англичане и французы расправились с конкурирующими виноградниками. А еще через 20 лет в имении «Новый свет» недалеко от Судака за шампанское взялся великий русский винодел князь Лев Сергеевич Голицын. Он изучил 100 сортов винограда, выбрал пять и завершил серию опытов блестящим результатом: «Русское шампанское» получило Гран-при Всемирной выставки в Париже 1900 года, оставив с носом шокированных хозяев.

Тем временем, на другом берегу Керченского пролива, на Кубани, у впадения речушки Абрау в озеро Дюрсо обнаружилось почвы, не уступающие шампанским. Александр II издал указ, и тот же Голицын, не отрываясь от собственных опытов, сделался управляющим удельным виноделием. Пригласили французов, насадили виноградники, вырыли тоннели и приступили к производству знаменитого теперь на весь мир «Абрау-Дюрсо». Потом царя скинули, французы отправились восвояси, Абрау-Дюрсо превратилось в винодельческий совхоз. А перед его директором — учеником Голицына Антоном Фроловым-Багреевым встала головоломная задача напоить медленно зреющим шампанским многочисленный атакующий класс. По свидетельству Микояна, очень волновался в 1936 году товарищ Сталин: стахановцы зарабатывают много денег, а если захотят купить шампанского, смогут ли они его достать? Аккурат в том же году признак материального благополучия и зажиточности, каковым вождь и учитель считал шампанское, начали изготавливать резервуарным способом. В результате шампанзации оптом выходило, по меткому выражению французов, «вино одной ночи». Но быстро: за три недели взамен классических трех лет. Скоренько выросли заводы, — резервуары с шампанским можно было размещать поблизости от мест массового потребления. И в этом случае производители выполняли наказ товарища Сталина — встретить Великую Победу шампанским. После войны

резервуарный способ еще подредактировали, и каждый советский труженик, наконец, смог купить качественное советское шампанское по доступной цене...

Сандро Хатиашвили, преподаватель школы сомелье «Энотрия»:

— Напиток может называться шампанским, если он приготовлен классическим способом: вторичное брожение виноматериалов происходит непосредственно в бутылке в течение 30-40 дней, а после продукт выдерживается в подвалах при определенной температуре не менее трех лет. Второй способ — резервуарный, при нем вторичное брожение ведется в крупных металлических резервуарах, называемых акратофорами. Пенистые и игристые свойства напитка, приготовленного таким образом, проявляются слабее. Ни одна российская марка не может называться настоящим шампанским, так как продукт не произведен во французской провинции Шампань. Изготавливаться шампанское должно из определенных сортов винограда — Пино Менье, Пино Нуар, Шардоне (эти сорта винограда считаются самыми элитными).

В России достойных аналогов истинному шампанскому нет.

Автор: Ольга Деркач, Владислав Быков © Новая газета IT`S MY LIFE..., МИР 👁 2486 27.12.2006, 10:39 📄 171
URL: <https://babr24.com/?ADE=35022> Bytes: 5270 / 5263 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)