**Вино. Шампанское**

"In vino veritas!"

("Истина в вине!")

Родиной вина, которое наши предки пили с незапамятных времен, ученые называют побережье Каспийского моря, где жили персы. Считается, что именно от них в третьем тысячелетии до н. э. египтяне переняли искусство виноделия. Люди древнего мира творили свою историю, воспевая божественный виноград и наслаждаясь вкусом его перебродившего сока. Позже, призвав в помощники великих богов Диониса и Бахуса, греки и римляне помимо сбраживания освоили способ варки и настаивания вина.

Почти все племена и народы научились "добывать" алкоголь. На Руси славилась медовуха. Австралийские аборигены готовили хмельной напиток, измельчая во рту особые растения и сцеживая слюну в чаны. В снежной Гренландии пили отвар из мяса оленей, откормленных ядовитыми грибами. Такого понятия, как "трезвость - норма жизни", похоже, человечество не знало никогда, но и алкоголизм, по-видимому, был явлением редким. В Древней Греции, Риме и Византии, например, пили только разбавленное вино - в соотношении одна часть вина к трем частям воды. На Руси "веселье и питие" тоже знали меру, и мерой этой всегда был тяжелый труд хлебопашца. При том, что вино стало неотъемлемой частью многих ритуалов, злоупотребление хмельными напитками считали грехом.

Первыми научились получать спирт методом перегонки арабы, используя его для приготовления различных лекарств. В Европе этот метод превратился в технологию производства алкогольных напитков более быстрым и экономичным способом, чем сбраживание, варка или настаивание.

Существует предание, согласно которому дьявол, приняв образ зеленого змия, вышел из бутылки, чтобы подчинить себе неразумное человечество и низвергнуть его в ад. Но если быть точным, дьявол вышел не из бутылки, а из самого человека. В нашем организме постоянно находится примерно грамм алкоголя. Он образуется в результате расщепления крахмала и сахара.

"Отведав стерляжьей ухи, он приступил к гусиному паштету. После кулебяки и творожной запеканки почувствовал, как тепло разливается по всем членам и блаженная дремота закрывает веки..." Попробуйте однажды так хорошо и обильно поесть, и вы на собственном опыте, а не только читая классику, убедитесь, что пища обладает не меньшей опьяняющей силой, чем глоток вина.

Вот почему при отсутствии аппетита самым лучшим лекарством всегда считался алкоголь, который, стимулируя рецепторы слизистой оболочки рта и горла, способствует выделению слюны и желудочного сока. Он также влияет на мышечную активность тела. Физическая работа может быть выполнена быстрее и качественно, но через какое-то время высокая активность неизбежно сменяется мышечной слабостью. А посему, принимая алкоголь, лучше ограничиться состоянием бодрости и приподнятого настроения, как советовали врачи древности, то есть пить малыми дозами и по чуть-чуть, не впадая в пьянство. Тогда чуть-чуть повысится артериальное давление, участится пульс, порозовеет кожа. Таково действие алкоголя в качестве лекарства. Но, как любое лекарство, он утрачивает целебные свойства и приобретает вредные, стоит только потерять меру. "Держитесь середины, - призывал китайский мудрец Конфуций, - и вы узнаете, что такое здоровье и счастье".

**Полезные свойства вина и его недостатки**

"Для человека здорового и больного вино и мед являются наилучшими средствами, если они натуральны и если принимаются правильно".

Гиппократ

О терапевтическом и диетическом свойствах вина писал в своих трудах знаменитый врач древности Гален. Авторы прошлых веков уделяли большое внимание рассмотрению роли различных вин в питании. Каждое солидное руководство по питанию включало главу о винах. Так, Д.В. Каншин в "Энциклопедии питания" пишет: "Вино - приправа, но приправа самая благородная из всех приправ, всего лучше возвышающая и ум, и сердце человека. Глоток хорошего вина возбуждает жизнь у стариков и больных, помогает поддержать силы ослабевающего..."

Известно, что вино тонизирует, снимает усталость, переутомление. Если верить ученым, то вино обладает и бактерицидными свойствами. Однако хочу подчеркнуть, что речь идет об употреблении этого напитка в разумных количествах. Иногда достаточно буквально "наперстка" вина или коньяка, чтобы снять напряженность после чрезмерно насыщенного стрессами трудового дня.

Одно время в клинике лечебного питания Института питания РАМ в лечебные меню входило, например, 50 г сухого белого вина для тех, у кого нерегулярно работал кишечник; 50 г сухого красного вина назначали тем, кого беспокоили расстройства кишечника. В рацион пациентов, жалобы которых на общую слабость были связаны с гипотензией, входило 25 г коньяка.

При пониженном тонусе организма, сопровождающемся гипотензией (снижением артериального давления), терапевтический эффект достигается иногда добавлением в стакан чая всего лишь 1-2 чайных ложек коньяка.

При снижении моторной функции кишечника, приводящей к запорам, полезно включать в рацион 50 г вина, например, фруктового, яблочного, смородинового или приготовленного из крыжовника. При расстройствах кишечника могут оказаться полезными 50 г красного вина, обладающего вяжущими свойствами.

Лечебное применение вина обуславливается содержанием в нем не только спирта, но и других составных частей. В состав виноградных вин входят глюкоза и фруктоза, содержащиеся в винограде. Есть в них и органические кислоты (винная, яблочная и другие), минеральные вещества (калий, натрий, кальций, магний, фосфор), дубильные, красящие, ароматические вещества.

В вине есть некоторое количество железа, и что еще важнее, оно помогает организму усваивать железо из пищи, если его пьют за едой.

Природные сахара винограда - глюкоза и фруктоза - почти полностью перебраживаются при выделке сухих вин. Столовые сухие вина содержат мизерные дозы сахара (не более 1-1,2 г на литр).

В красных винах полезных веществ несколько больше, чем в белых. В них есть витамины В1, В2, С (в небольшом количестве), витамин Р, укрепляющий стенки кровеносных сосудов и нормализующий обмен витамина С, дубильные вещества, оказывающие вяжущее действие.

В состав шампанского и других игристых вин входит двуокись углерода, благодаря чему эти напитки оказывают возбуждающее действие на дыхательный центр, стимулируют кровообращение, расширяют сосуды мозга.

Сухие вина малокалорийны: 100 г белого сухого вина дают организму лишь 60-70 килокалорий; сухое красное вино чуть более калорийно, 100 г его содержат 70-80 килокалорий. Сравните: яблоко весом 200 г является поставщиком 90-95 килокалорий. Сладкие и крепкие вина дают больше калорий в зависимости от содержания спирта и сахара.

Издавна применяется при простудных заболеваниях глинтвейн - горячее вино с сахаром и пряностями. В его состав входят: красное столовое вино, сахар, гвоздика (пряность) и корица. Пьют его в горячем виде, медленно, маленькими глотками, можно с крепким горячем чаем.

Во многих старых лечебниках вино рекомендуется в качестве снотворного средства. Это может быть 30 г кагора или портвейна. Конечно, пить вино следует не каждый вечер. Но если вы перевозбуждены и чувствуете, что не заснете, рюмка кагора пойдет вам на пользу.

В последнее время становится все более очевидным, что умеренное потребление вина, особенно красного, снижает риск возникновения сердечных заболеваний, в нем содержится антиоксидант, который несколько снижает свертываемость крови. В то же время имеются подозрения, что некоторые соединения, содержащиеся в вине, обладают канцерогенными свойствами. Рак полости рта и глотки обычен во Франции, и, возможно это связано с потреблением вина. Каждый, кто пьет большое количество вина и к тому же курит, особенно сильно рискует заболеть этими формами рака.

Следует иметь в виду, что вино возбуждает секрецию слюнных желез, способствует выработке желудочного сока, усиливает аппетит. Поэтому при избыточной массе тела, а также при заболеваниях желудка, сопровождающихся повышенной кислотностью, вина противопоказаны. Запрещены они и при болезнях почек, печени, язве желудка, панкреатите и некоторых других заболеваниях. Поэтому, прежде чем заниматься энотапией (винолечением), посоветуйтесь с врачом.

Следует также учитывать, что иногда красное вино вызывает мигрень. Предполагается, что причиной этого могут быть полифенолы. Исследования также показывают, что у некоторых людей вино вызывает аллергические реакции, сопровождающиеся головокружением, появлением сыпи и метеоризмом.

В вине имеются вещества, которые могут вызывать приступ астмы. Одно из них - диоксид серы, используемый для подавления размножения дрожжей и выходящий после откупоривания вина. Другое - гистамин (в организме он выделяется из тучных клеток при аллергии), встречается в основном в красном вине.

**Шампанское**

Родиной и поныне правящей во всем мире династии стала тихая монастырская обитель французской провинции Шампань. Здесь, в одном из аббатств Бенедиктинского ордена, прославившегося своей состоятельностью, благолепием и трудолюбием, коротал часы Дом-Пьер Периньон. В 1679 году он поразил мир зажигательным, искрящимся, радующим, как фейерверк, напитком, первым заставив виноградный сок перебродить дважды и превратив его в золотистое игристое, весело пенящееся вино - вино молодости и любви. Благодарные потомки увековечили имя веселого аббата в названии одного из самых благородных сортов шампанского.

Франция имеет исключительное право на название "шампанское". Оно было зарегистрировано еще в 1909 году. А с 1985 года ЕЭС запретило использовать этот термин всем остальным европейским и американским производителям. Их продукция, пусть даже качественная и вкусная, - всего-навсего игристые вина, почти бастарды - внебрачные, хотя и удачные дети короля вин. Истинное шампанское - лишь то, что созрело в подвалах на берегах Марны.

Герой любимого многими фильма утверждал, что шампанское по утрам пьют только аристократы и дегенераты. Шампанское - бизнес аристократов. И по сей день в Шампани многими заветными погребками владеют старинные дворянские фамилии. Первыми виноделами, создававшими русское игристое вино, также были светлейшие князья Воронцов, да Голицын. Однако несмотря на то, что к концу XIX века в России было свое превосходное шампанское, предубеждение, что бы не сказать презрение, к "своему" у знати было столь велико, что из года в год закупалось все больше и больше французского игристого вина. Это несмотря на то, что цена одной бутылки доходила до 5- 6 рублей - просто бешеная по тем временам сумма. Отечественное же вино стыдливо продавалось во французских бутылках и с французскими же этикетками. Лишь после того, как на всемирной Парижской выставке 1900 года голицынский "Новый свет" получил высшую награду - Гран-при, инкогнито русского игристого было раскрыто.

"За купаж, ремюаж и дегоржаж" - это волшебное заклинание произносят все виноделы, колдующие над созданием игристого. За три столетия, "выпитых" до дна человечеством, с тех пор как было изобретено вино вечного праздника, оно почти не изменилось. Как не изменился сам шампэнуаз - нелегкий и небыстрый процесс рождения шампанского.

По традиции "посвященными" считаются лишь три сорта винограда. Они, точно добрые феи из сказок Перро, одаривают каждого нового отпрыска царствующей королевской фамилии драгоценными подарками. Шардоне придает напитку утонченность, свежесть и, как говорят знатоки, звонкость. Аристократизм, полнота вкуса достаются ему от Пино черного, а Пино менье помогает шампанскому к сроку созреть. Потребуется на это никак не меньше 3 лет, наиболее же ценящееся коллекционное шампанское томится в погребах Шампани по 5- 7 лет.

Собирают отборный виноград ровно за 4 часа до его переработки. Так в гроздьях он и изойдет соком, раздавленный деревянным прессом. Через несколько месяцев брожения в молодое вино добавляют в определенных пропорциях лучшее старое, с мягким благородным вкусом и нежным ароматом - купажируют. После таинственных, сложных и длительных для стороннего наблюдателя манипуляций в уложенных горлышком вниз бутылках (никаких резервуаров!) оставят для вторичного брожения в особых станках-пюпитрах, наклонив к земле примерно на 50°. На некоторое время нянькой для подрастающего, набирающего должный (родовой!) вкус и аромат шампанского станет специально обученный работник - ремюер. Изо дня в день, не больше чем на полсантиметра приподнимая по две бутылки сразу, будет он легко и быстро покачивать их, словно баюкать на своих руках и, слегка ударяя о пюпитр, возвращать на место, повернув на несколько градусов по часовой стрелке и раз за разом увеличивая угол наклона. Вскоре шампанское "вытянется" - по-французски элегантная бутылка, которую язык не повернется назвать тарой, займет почти вертикальное положение.

И наступит новый этап в жизни будущего короля вин. Теперь пестовать его будет дегоржер. От него потребуются не только большое мастерство, знания и умение, но и необыкновенная ловкость. Его задача - освободить благородное создание от неприятного осадка. Буквально за секунды он должен открыть бутылку. Миг - под давлением углекислого газа, который и заставляет вино "играть", осадок, собирающийся у самой пробки, пулей вылетает наружу. Но ни капле драгоценного напитка не удается вырваться на свободу - его час не пробил. Еще одно мгновение потребуется ловкачу, чтобы оценить качество шампанского и вновь закупорить бутылку. Таково искусство дегоржера.

Достойное высокой чести вино коронуют очень буднично, деловито, без помпы, проволочными уздечками - мюзле. Они помогут шампанскому, способному вскружить голову любому, не потерять голову самому до времени, когда, наконец, оно сможет украсить ваш праздничный стол.

Итак, близится торжественная минута. Стрелкам часов так и не терпится перескочить в новый год. Да и мы, распрощавшись со старым годом (каким бы он ни был, спасибо, за то, что был), полные новых надежд и чаяний, мысленно поторапливаем их. Ненавязчиво мерцает телевизор, посверкивает елочная мишура, пахнет елкой, на столе томится неизменный салат оливье. Самое время поднять новый тост.

Пусть бокалы звенят,

Пусть искрится вино,

Пусть ночной звездопад

К Вам стучится в окно.

В эту лунную ночь

Без улыбок нельзя,

Боль и горести - прочь!

С Новым годом, друзья!

Шампанское бывает белым, розовым, красным. Самым сухим (брют) - сухим, этими сортами можно открыть застолье, полусухим, которое рекомендуют подавать к изысканным вторым блюдам, полусладким и сладким - ими принято завершать торжественный ужин или праздничный обед, сочетая с десертами, сладостями, сырами и фруктами.

Кстати, знатоки утверждают, что лучшая пара для аристократичного вина - нежные спелые плоды манго. А в славном парижском ресторане "Максим", как и в старые добрые времена, шампанское пьют под миндаль и черную икру. Его подают и на приемах а-ля фуршет, и даже, не привязывая к трапезе, на пляжах и верандах, уютно приютившихся у бассейна.

По этикету нельзя пригубить радостного вина только во время траура. Но, как ни странно, самые известные и дорогие марки шампанского носят имена как раз вдов: "Вдова Клико" и "Вдова Верне". Веселые, видать, были вдовушки!

Не сочетается благородный напиток с супами, острыми и солеными закусками, например, селедкой, яичницей и, главное, с другими алкогольными напитками. Монархи, как женщины, не прощают измен. Поэтому и на новогоднем столе шампанское должно царить всю ночь, единолично правя балом! И еще одно высочайшее повеление: знать свою меру и не фамильярничать с пусть и слабоалкогольным, но напитком. Прав был Парацельс: "Все есть яд, все есть лекарство, и лишь доза делает любое вещество либо ядом, либо лекарством". Ну а те, чья норма жизни - абсолютная трезвость даже в слегка хмельную новогоднюю ночь, могут выбрать для себя особое вино - игристое, пенящееся, поднимающее настроение, но напрочь лишенное градусов.

**Нечто интересное**

Как правильно пить шампанское

Шампанское требует определенной культуры. Как все королевские особы, оно капризно и требовательно. Подавать на стол его можно, только хорошенько (до 6-8°) охладив. Но не в морозилке, где холод может "убить" игристость вина, лучше всего - в специальном ведерке, заполненном кусочками льда и прохладной водой в равных пропорциях (1:1). Откажитесь от привычки, если она у вас есть, "стрелять" пробкой. Не потому что жаль пролитых драгоценных капель, пожалейте вино, остающееся в бутылке: взбаламученное и вспененное, оно потеряет свое врожденное благородство.

Памятуя о высоком происхождении этого сорта вина и изнеженности, бокал, из которого его пьют, специалисты иногда называют троном. И предлагают вам на выбор две его разновидности: либо изящная, на высокой ножке, в форме едва раскрывшегося тюльпана рюмка, в которой шампанское долго "играет" и сохраняет свою энергию, либо широкий и приземистый бокал, похожий на вазочку. Из него быстро улетучиваются пузырьки, а значит знатоки и ценители могут лучше прочувствовать изысканный вкус напитка.

Сначала плесните шампанского на дно сосуда. Полюбуйтесь, как оно поднимется, "заиграет", а когда опадет, наполните бокал на 2/3.

Шампанское, как утверждает специальное пособие Французской академии вин, нельзя пить - его можно только смаковать. Сделав глоток, подержите "игривое" вино на языке, чтобы побаловать себя, ублажить свой вкус.

На новогоднем столе празднично и красиво будет смотреться оригинальный на вкус коктейль "Бель Шампань". В высокие фужеры налейте охлажденный виноградный сок, добавьте вишневый или сливовый компот без ягод, тщательно перемешайте, влейте шампанское и положите кусочек льда. На компанию из 10 человек вам потребуется 1 л сока, 300 г компота, 0,5 л шампанского.

**Еще кое-что...**

Жизнелюбивые испанцы возвели игристому вину памятник. Высотой почти в два человеческих роста возвышается над будничной жизнью огромная бутыль из-под шампанского.