**Гениальное изобретение дома Пьера Периньона**

Павел Самохин

Что мы знаем о шампанском? Кто придумал это удивительное вино? Как оно рождается? Как правильно выбрать из предлагаемого разнообразия видов?

История шампанского насчитывает около 300 лет. Первое упоминание о нем относится к 1722 году. В книге Жана Годино из Реймса утверждается: «Вот уже больше 20 лет французы сходят с ума по игристым винам. Поэтому многие виноторговцы испытывают все средства, чтобы сделать свои вина шипучими».

Изобретателем шампанского считается Дом Пьер Периньон, монах-бенедиктинец из аббатства Отвильер, расположенного на берегу Марны, в самом сердце провинции Шампань. Дом Периньон был прекрасным виноградарем и талантливым виноделом, имел отменный вкус и хорошо знал возможности всех окрестных виноградников. Он умел получать из черного винограда замечательные белые вина. Но главное, именно Дому Периньону приписывается изобретение технологии получения шампанских вин. Весь секрет состоял в правильном и гармоничном соединении красного и белого винограда из нескольких виноградников, а также в добавлении специального тиражного ликера — смеси сахара, дрожжей и вина, без которого шампанизация была бы невозможна. К тому времени уже была изобретена корковая пробка, плотно запирающая бутылку. Такая пробка в сочетании с бутылкой из более толстого стекла была способна выдержать напор газов, образующихся при созревании шампанского. Дом Периньон смог создать вино, которое обладало превосходным качеством и красиво играло в бокале. Имя скромного монаха ныне носит одна из лучших марок шампанского, изготавливаемая ограниченным тиражом.

Быстро завоевав популярность во Франции, шампанское начало распространяться по всему миру. Оно стало воплощением роскоши и веселья. Особую популярность оно приобрело у представителей искусства и аристократии. Появился обычай крестить корабли именно шампанским, разбивая бутылку о форштевень нового судна. Чествование победителей, премьеры, юбилеи... И, конечно, вокруг такого вина возникло много историй — подлинных и очень похожих на легенды.

В 1815 году, когда войска союзников победили Наполеона и покорили Францию, мадам Клико сообщили, что в ее погребах хозяйничают русские. На это вдова спокойно ответила: «Русские пьют мое вино? Пусть. Они заплатят... потом!» И она оказалась права — шампанское «Вдова Клико» стало самым популярным в России XIX века.

Или история, связанная с Александром II и вином знаменитого Дома шампанского — Луи Редерер. В 1876 году царь попросил как-то особенно выделить его любимую марку. И в ответ Дом выпустил специальную марку «Кюве дю Цар», обладающую поистине царским вкусом: тонким и интригующим одновременно. А когда Александр II решил, что такое вино должно храниться в специальных хрустальных бутылках, марку переименовали в «Кристалл». Стоит заметить, что требования к качеству «Кристалла» в наше время остались такими же, как в те времена, когда вино поставлялось на стол русскому царю.

Известно выражение премьер-министра Великобритании Уинстона Черчилля: «Я не могу жить без шампанского. При победе я заслужил его, а при поражении я нуждаюсь в нем». Излюбленной маркой Черчилля было вино Поль Роже 1928 и 1931 годов. В 1952 году Черчилль попросил Дом Поля Роже зарезервировать для него всю партию брюта 1947 года (а это несколько тысяч бутылок!), чтобы пить его до конца жизни. Просьба премьер-министра была исполнена. А с 1984 года Поль Роже производит шампанское, которое носит имя «Кюве сэр Уинстон Черчилль».

Игристые вина стали производить не только в других провинциях Франции, но и в Испании, в Италии и даже в России.

В 1878 году князь Лев Сергеевич Голицын приобрел земли в Крыму, в Новом Свете, где разбил виноградники и начал выращивать более 600 сортов винограда. После почти 10 лет упорной работы, в 1889 году, князь Голицын уже выступает как один из лучших экспертов на Всемирной выставке вин в Париже. А в 1899 году произведенное им шампанское там же, в Париже, удостаивается «Гран При» — главной премии года. Завод «Новый Свет» и поныне производит одно из лучших шампанских вин.

В 1927 году во Франции был принят закон, раз и навсегда строго определяющий границы винодельческого региона площадью около 36450 гектаров между городом Реймсом на севере и рекой Сеной на юге. И до сих пор носить гордое имя «шампанское» могут вина, произведенные только в этом регионе.

А как же игристые вина, произведенные в других областях Франции, в других странах? А как же наше любимое «Советское Шампанское»?

Прежде чем ответить на эти вопросы, давайте вкратце познакомимся с тем, как делают шампанское. Существует два способа. Первый — тот самый, что берет начало от Дома Периньона.

Для производства настоящего французского шампанского используется красный виноград сортов Пино Нуар и Менье, а из белых виноградов — Шардонне, плоды которых собирают только вручную. Виноград быстро отжимают и сливают в специальные цистерны или бочки для первичного брожения. Там будущее вино содержится до следующей весны. Затем к нему добавляют тиражный ликер и немного вина предыдущего урожая, чтобы поддержать преемственность. Если урожай был очень хорош, разрешается не смешивать новое вино со старым, а делать так называемое «милезиме» — вино урожая одного года, очень высокого качества. Вино разливают по бутылкам и помещают на созревание в подвалы, высеченные в меловых холмах. В вине начинается новое брожение, сахар превращается в спирт, а образующийся при этом углекислый газ растворяется в вине, делая его игристым, сверкающим. Здесь после 3–5-летнего хранения вино начинают готовить к продаже. Бутылки устанавливаются в специальные штативы и каждый день поворачивают каждую из тысяч бутылок на строго определенный угол, чтобы осадок внутри был везде одинаковым. После одного или нескольких месяцев такого переворачивания, в зависимости от требуемого качества, бутылки постепенно переводят в положение пробкой вниз. И на пробке собирается осадок, который затем удаляют. Шампанское готово!

Все эти операции производятся в строгом соответствии с целым сводом специальных правил и законов, которые прошли проверку в течение почти трех столетий.

Так делают то самое французское шампанское, по которому сходят с ума знатоки и ценители. Среди лучших марок можно отметить вина Дома Крюг, «Кристалл» Луи Редерера, «RD», Шампанского Дома Боланже, «Гранд Дам», Дома «Вдова Клико». В Крыму таким классическим способом шампанское производят только на заводе «Новый Свет», на Кавказе — в Абрау-Дюрсо, а еще в Молдове («Криково») и на Артемовском заводе шампанских вин.

Однако и за рубежом, и у нас, в России, давно известен другой способ — ускоренный. При нем второе брожение производится не в бутылках, а в специальных резервуарах — акротофорах. И шампанское готово в них уже через месяц. По классическому же способу минимальный срок — 9–10 месяцев, а для лучших марок — до 10 лет.

По ускоренной технологии делают все «Советское Шампанское», среди которого стоит отметить продукцию Московского комбината шампанских вин и завода «Корнет».

Сравнивать вина, полученные этими двумя способами, не стоит. Это все равно, что сравнивать молотый кофе и растворимый. Долгие годы работы с вином и колоссальный труд, затраченный на каждую бутылку, отражаются в существенной разнице в цене, и это — заслуженная разница. Бутылка «Вдовы Клико», например, в 50 раз дороже бутылки «Советского Шампанского». Но и то, и другое имеет свой рынок и своего покупателя.

И при выборе важно не забывать, что в создании любого вина сложились и дополнили друг друга усилия Природы и труд многих людей.

Право выбора той или иной марки остается за читателем. Напомню лишь несколько правил подготовки и подачи вина, соблюдение которых позволит выявить лучшие качества любого шампанского.

Во-первых, в зависимости от процента содержания сахара шампанское подразделяется на пять видов. Брют (очень сухое) и сухое шампанское являются прекрасным аперитивом, т. е. вином, подаваемым в начале трапезы для возбуждения аппетита. Полусухое шампанское может сопровождать целый обед и хорошо сочетается с рыбными блюдами и блюдами из птицы и дичи. А полусладкое и сладкое шампанское подается в конце к фруктам, мороженому и сладким блюдам.

Во-вторых, чтобы шампанское проявило свой вкус и характер, его надо правильно охладить — до 8–10°С. Классический способ таков: на дно специального ведерка кладется лед. В него ставится бутылка и обсыпается льдом до верха, а затем наливается холодная вода почти до краев. Там вино охлаждается примерно 20–30 минут.

В-третьих, шампанское надо правильно открыть — так, чтобы пробка не выстрелила. Для этого держите бутылку под углом 45° от себя. Аккуратно снимите проволочку, поддерживая пробку. Причем пробку держите левой рукой, а правой рукой за донышко поворачивайте бутылку. Лишний газ потихонечку выпускают из бутылки и только потом с легким хлопком извлекают пробку.

В-четвертых, бокалы для шампанского также можно предварительно охладить. Чтобы вино не проливалось через край, наклоните бокал — и наливайте шампанское.

**С-исок литературы**