

# МНОГОЛИКОЕ ИГРИСТОЕ

Игристое вино, с его весёлыми, бегущими на поверхность пузырьками, уже не одну сотню лет несёт нам ощущение праздника, радости и полноты жизни. Сегодня великолепными игристыми могут похвастаться почти все винодельческие регионы мира. Нам остаётся самое простое — выбрать своё.

Текст: Антон Моисеенко, иллюстрации: Александр Уткин



В ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТИ МОНАХ ДОМ ПЕРИНЬОН ВСЯЧЕСКИ СТАРАЛСЯ ИЗБЕЖАТЬ ПУЗЫРЬКОВ В ВИНЕ, ИЗ-ЗА КОТОРЫХ СЛАБЫЕ БУТЫЛКИ ПО ВЕСНЕ ДРУЖНО ВЗРЫВАЛИСЬ В ПОГРЕБАХ

Знаменитый французский монах дом Пьер Периньон на самом деле не был изобретателем шампанского и не восклицал: «Я пью звёзды!» — всё это лишь легенды. Наоборот, он всячески боролся с пузырьками в вине, ведь в XVII веке игристость считалась серьёзным недостатком. Игристые — категория не только удивительная, но и недооценённая. Потому что игристое часто открывают «по случаю», забывая, что это прежде всего вино.

## Шампань

**Вино:** шампанское (классический метод)

**Главные сорта:** «шардоне», «пино нуар», «пино менье»

**Места силы:** Франция (долина р. Марны, Монтань-де-Реймс, Кот-де-Блан)

Добро пожаловать в Шампань — самый известный регион, производящий игристые вина по классической (шампанской) технологии двойного брожения в бутылке. Давно уже известно: всё, что сделано за пределами этого французского региона, называться шампанским права не имеет, приходится довольствоваться выражением «игристое вино». Вино в Шампани делалось испокон веков, а вот с пузырьками яростно боролись, по крайней мере до того, как смогли их обуздать и запереть в основательную бутылку с толстым стеклом. В относительно холодном климате этой местности осенние заморозки не были чем-то из ряда вон выходящим, а потому ферментация (преобразование сахара в алкоголь) частично останавливалась на полпути: дрожжи, ответственные за процесс, холод не жалуют. По весне в закрытых уже бутылках дрожжи «просыпались» и начинали поедать оставшийся сахар, выделяя углекислый газ; давление росло, бутылки лопались, монахи нервничали и переживали за испорченный продукт. Лишь с приходом из Англии технологии стеклодувного производства в первой половине XX века шампанское по-настоящему стало входить в моду, теперь его можно было хранить и продавать за рубеж. В том числе и русским



# Метод Шарма в действии



царям — главным тогдашним потребителям сладкого шампанского. Однако шутки в сторону. Что делает шампанское исключительным вином, так это особенности местных почв. Шампанские виноградники произрастают по большей части на беднейших меловых почвах, которые в прохладном климате максимально акцентируют кислотность, свежесть и минеральность вина. Именно в силу высокой кислотности так называемые базовые вина, из которых делается шампанское, почти непригодны к обычному употреблению.

**Стиль:** сладость, винтаж, цвет

Стилистику конкретного шампанского часто определяют, исходя из сортов винограда, преобладающих в ассамбляже. Из всех разрешённых к высадке сортов здесь лидируют белый «шардоне» и красные «пино нуар» и «пино менье». Вина, сделанные только из «шардоне», назвали «белыми из белых» — blanc de blancs, чтобы отличать их от вин, сделанных «по-белому» из красных сортов: ведь сок у винограда всех цветов белый, почти прозрачный. Большинство шампанских — это ассамбляж (смешение) сортов, который составляется так, чтобы усложнить вкус и аромат вина и придать ему свой особый стиль. Винтажные и невинтажные вина — ещё один намёк на то, какого стиля ждать от вина, более яркого и лёгкого или насыщенного и плотного. Интересен тот факт, что в разных субрегионах Шампани сложились свои стилистические особенности: в Монтань-де-Реймс преобладает «пино нуар», в долине Марны больше «пино менье», Кот-де-Блан — Мекка «шардоне», Кот-де-Сезанне — в основном «шардоне», в субрегионе Кот-де-Бар, или Об, преобладает «пино нуар». Особняком расположилась категория розовых шампанских. Их производят или дорогим и престижным методом «кровопускания», или смешиванием красных и белых базовых вин.

## CHAMPAGNE FRANCOIS DILIGENT TROIS PINOTS BRUT

Шампанское вино

Уникальный ассамбляж сортов. Благодаря выдержке в дубовых бочках вино приобрело объёмность ароматов в букете и вкусе. Удивительно комплексное, округлое и очень свежее. Подойдёт к блюдам с птицей, рыбой.



## CREMANT DE BOURGOGNE BRUT CHATEAU CHATELARD

Игристое вино

Очаровательные фруктовые ароматы в букете и вкусе. Гармоничная игристость восхищает многих ценителей своим высоким качеством. Подают как аперитив, хорошо сочетается с жареной рыбой.



## SPUMANTE ROSE BRUT SAN GIOVANNI

Игристое вино

Игристое вино брусничного цвета. Обладает освежающим ароматом с тонами клубники и ежевики. В богатом вкусе улавливаются оттенки красных фруктов с лёгкими дымными нотами. Послевкусие длительное. Сочетается с блюдами из дичи, рыбы и ракообразных.



## ИЗ ЧЕГО ИХ ПЬЮТ

Обычно с игристыми винами в нашем воображении совмещаются высокие бокалы-флейты, но это уже прошлый век. Для серьёзных вин сегодня куда актуальнее бокалы более широкие, уделяющие внимание аромату вина. Главным образом выбор высоких узких бокалов оправдывает желание не пить вино, а смотреть на него.

### Бокал для белого вина

Всё больше и больше голосов призывают пить качественные игристые, особенно винтажные, из более широких бокалов для белого вина. Пожертвуете пузырьками, зато почувствуете то, что хотел сказать вам винодел.



**Бокал-флейта**  
Порождение фантазий производителей, ставших во главу угла вид вина. Красиво, но не имеет особого смысла, да и пить не очень удобно.

### Куп де шампань

По легенде, форма этого бокала полностью соответствовала форме груди королевы Франции Марии-Антуанетты. Такие бокалы пригодны для игры в пирамиды, но не для питья шампанского: пузырьки теряются, аромат не концентрируется.

## Креманы

**Вино:** креман (классический метод)  
**Главные сорта:** «шенен блан», «шардоне», «пино гри», «пино блан», «пино нуар», «каберне фран», «саваньэн», «пульсар» и другие  
**Места силы:** Франция (Эльзас, Бургундия, Луара, Жюра, Бордо)

Выглянув за пределы Шампани, понимаем: перед нами масса интереснейших терруарных вин, сделанных по классической шампанской технологии в других регионах Франции. Именно эти вина называются креманами (cremant). Креманов не нужно бояться, их нужно любить. Делаются они почти везде, но в основном в Бургундии, Луаре, Эльзасе, Жюре. Красота креманов состоит не только в их качестве, которое местами вполне соперничает с шампанским, но и в невероятном разнообразии сортов винограда, которые разрешены к использованию, — а значит, и в максимальной аутентичности вин.

### ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ

В отличие от относительно недорогого метода Шарма в классическом шампанском методе вторичная ферментация протекает в бутылках, что делает вино более сложным и пронзительным, а пузырьки — более тонкими и устойчивыми. Хотя метод Шарма и считается многими уступающим методу классическому, он доказал свои преимущества для производства лёгких фруктовых игристых.

СЛОЖНО ПОВЕРИТЬ,  
НО ЦЕНА ОДНОГО ГЕКТАРА  
ВИНОГРАДНИКОВ В ШАМПАНИ  
ДОХОДИТ ДО 1 МЛН ЕВРО

## Франчакорта

**Вино:** франчакорта (классический метод)  
**Главные сорта:** «шардоне», «пино nero» и другие  
**Места силы:** Италия (Ломбардия, Венето)  
Франчакорта — маленькая итальянская Шампань, единственный винный регион Италии, где разрешено указывать на бутылке просто Franciacorta без всякого добавления ссылки на классификацию DOCG (высшая официальная ступень итальянской винной иерархии) — в общем, как и Шапрагне. Франчакорта стала невероятно популярна в Италии в середине XX века, хотя тихие вина делались здесь задолго до того. Жёсткие стандарты в производстве франчакорты привели к серьёзному росту качества вин, и в слепой дегустации такое итальянское игристое может на равных соревноваться с шампанским.

## Зект

**Вино:** зект (метод Шарма, классический метод)  
**Главные сорта:** «рислинг», «шардоне», «пино блан», «пино гри», «грюнер вельтлингер», «шпетбургундер»  
**Места силы:** Австрия, Германия  
С немецким и австрийским зектом дело обстоит куда сложнее, а жаль. Этим словом могут называться вина, сделанные как методом Шарма, так и по традиционной технологии. Причём зектом будет даже вино, сделанное, например, из итальянского виноматериала. Некой ссылкой на качественное и именно немецкое игристое будут слова Deutscher Sekt («немецкий зект») на этикетке.

## КЛАССИФИКАЦИЯ БУТЫЛОК

Самыми популярными размерами бутылок для игристых остаются стандартная 0,75 л и магнум 1,5 л. Большие форматы встречаются куда реже и названы в честь библейских персонажей.



## Кава

**Вино:** кава (классический метод)  
**Главные сорта:** «макабео», «парельяда», «шарелло»  
**Места силы:** Испания (Каталония, Пenedес)  
«Кава» по-каталански означает «погреб»; качественные образцы этого вина поступают к нам в основном из крупных хозяйств, что и неплохо, поскольку они обеспечивают постоянство и чаще всего владеют собственными виноградниками. Обычно около половины ассамбляжа (смешанных вин) в каве составляет относительно нейтральный сорт «макабео», а «парельяда» и «шарелло» добавляют сложности.

## Весь шарм просекко

**Вино:** просекко (метод Шарма)  
**Главные сорта:** «гlera»  
**Место силы:** Италия (Венето)  
Славу просекко в мире оценить несложно — она так велика, что это имя стало нарицательным при описании почти любого вина, которое мы пьём как аперитив. Это цветочно, фруктово, искристо. Мало того, это ещё и гастрономично. Игристое вино из сорта «гlera» (не менее 85%) имеет ещё одно совершенно неоспоримое преимущество: оно недорогое. А ещё с ним делают знаменитый коктейль Bellini с пюре из белого персика. Одни плюсы! Как удалось этого добиться? Во-первых, в отличие от шампанского просекко делается методом Шарма, который позволяет снизить себестоимость вина. Здесь нет вторичного брожения в бутылке и сложных манипуляций с осадком: вино бродит под давлением в больших ёмкостях и быстро насыща-



## САБРАЖ

Открыть шампанское можно практически любым предметом: саблей, бокалом... Секрет прост: на самой бутылке есть еле заметный шов, который упирается в её горлышко. Это и есть самое слабое место, при ударе по которому горлышко, скорее всего, отлетит вперёд, оставив ровный срез без осколков.

ется углекислым газом (см. рисунок). Prosecco Spumante отличается от Prosecco Frizzante давлением в бутылке — у второго оно меньше, то есть вино лишь чуть играет, и поэтому его часто разливают в обычные винные бутылки без «шампанской» пробки. В последние годы заметилась серьёзная тенденция к усложнению просекко: до шампанского в этом смысле ему пока далеко, но посоревноваться с чуть менее сложными и минеральными винами оно может. Вот, например, апеласьон Prosecco D'olegiano Valdobbiadene DOCG, который объединяет виноградники с наилучшими природными условиями для производства лучших образцов просекко. Существуют и другие вариации игристых и слегка игристых вин. Среди них популярнейшее сладкое «Асти» из Пьемонта, необычное красное игристое «Бракетто д'Акви», «Бланкет де Лиму» и многие другие достойные образцы.



### VALDOBBIADENE PROSECCO PRIOR SUPERIORE BRUT BORTOLOMIOL

Игристое вино

Обладает лёгким вкусом с оттенком персиков и зелёных яблок, а также ароматом белых цветов и спелых фруктов. Подойдёт к блюдам из рыбы и морепродуктов.