

# «Шампанское как объект искусства»

Пособие для эстеток,  
которые знают толк в  
красивой жизни:

- как  
выбрать  
шампанское,

- как его  
подготовить и  
подать,

- и как  
правильно  
пить



Специально к 14  
февраля - Дню  
Святого  
Валентина

[www.justdreamit.org](http://www.justdreamit.org)

Автор текста и иллюстраций: Алиса  
Мезенцева

## Шампанское: пособие для эстеток

Как вы планируете провести День Святого Валентина?

Отправиться на пикник в заснеженный лес? Устроить романтическую прогулку на лошадях? Запечь для любимого утку или тыквенный пирог?

Какими бы ни были планы, самый романтичный день в году теряет всю свою

эстетику, если игнорируются негласные правила...

Многим атрибутика Saint Valentine's покажется банальностью или даже дурновкусием. Другие же (и мы в их числе!) чтят традиции. В омеле и романтических "валентинках" они видят атмосферу праздника и сказки...

Один из обязательных атрибутов Дня Всех Влюбленных - это шампанское!

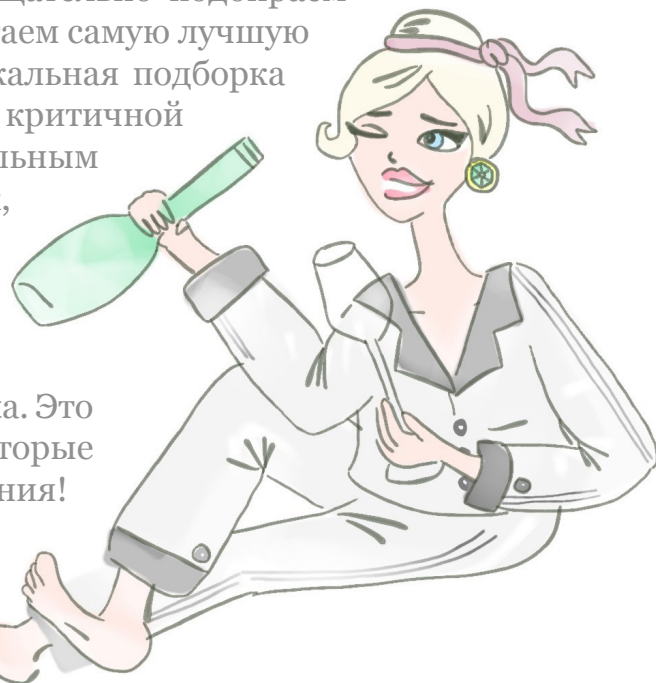
Как без него обойтись на романтическом пикнике или особом ужине?

Но, как показывает практика, не многие знают о том, что бокал шампанского - это определенная эстетика, это свод правил, это целая философия...

Каждая девушка в душе идеалистка и перфекционистка. Готовясь к Дню Влюбленных, мы тщательно подбираем платье и белье, достаем самую лучшую посуду, даже музыкальная подборка подвергается критичной оценке и обязательным изменениям. Так,

выбирая напиток

вечера, нам тоже хочется быть на высоте. Праздник для двоих - отличный повод почувствовать себя благородной леди, которая знает толк в искусстве dolce vita. Это пособие - must have для интеллектуалок, которые любят традиции и красоту. Приятного чтения!



# Как правильно выбрать шампанское?

Кажется, уже сложно найти человека, который бы не знал, что то, что мы привыкли называть «шампанским» - на самом деле «игристое вино».

Бытует ошибочное мнение, что настоящее шампанское (игристое вино из французской провинции Шампань) - это вино самое отборное, дорогое, благородное. Это не так! Игристое вино из других стран и регионов не уступает ни по качеству, ни по вкусу, хоть и имеет иные названия.

В Италии достойная альтернатива шампанскому - просекко, асти и спуманте. В Германии - сект. В Испании - кава. В Африке - кап классик.

Шампанское производят из трех различных сортов винограда. Два из них - красные: «пино менье» и «пино нуар»; один - белый: «шардоне».

Вино, изготовленное из сорта «пино» можно отличить по надписи на этикетке «Champagne Blanc de noirs» - «Шампанское белое из черного». На винах «шардоне» же обычно пишут «Champagne Blanc de blancs» - «Белое из белого». Несмотря на названия, цвет вина всех трех сортов - белый.

При изготовлении «Розе» сок белого винограда на время смешивают с кожицей «пино нуар», которая и дает цвет.

## Виды шампанского:

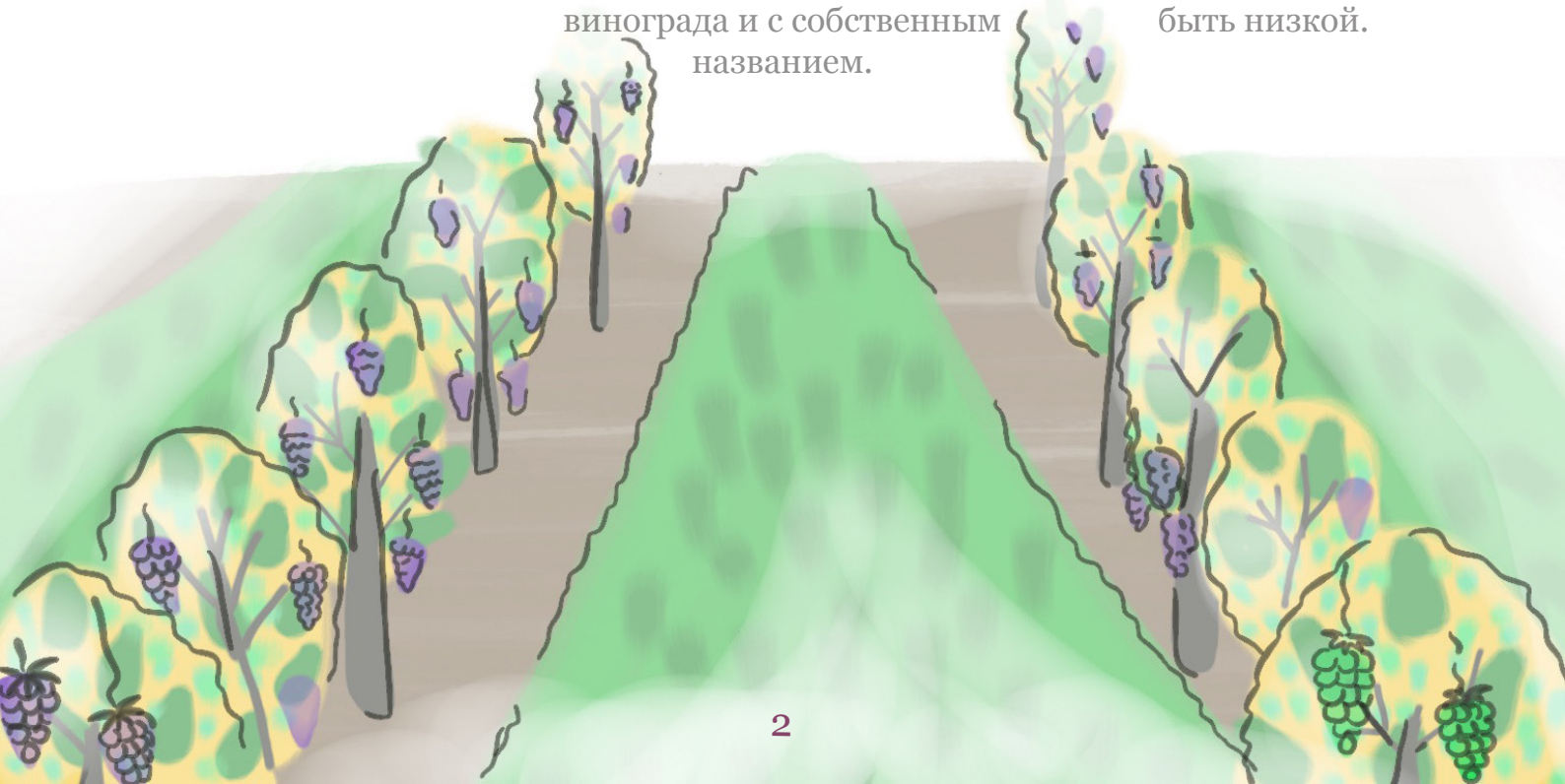
- Extra brut – без сахара;
- Brut – почти без сахара;
- Extra dry – очень сухое;
  - Sec – сухое;
- Demi-sec – полусухое;
- Doux – сладкое.

## Классификация:

- «Sans annee» - вино без года, в названии присутствует информация о содержании сахара;
- «Millesime» или «vintage» - лучший урожай лучших лет;
- «Cuvée de prestige» или «cuvée speciale» - самое дорогое вино из лучшего винограда и с собственным названием.

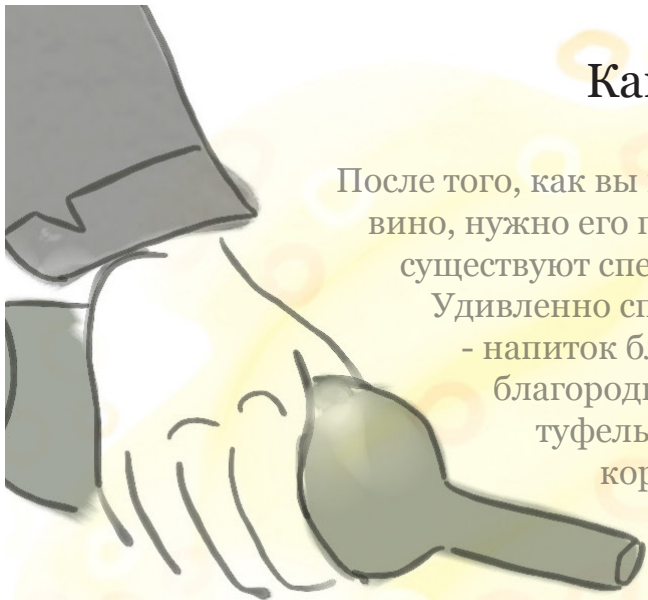
## Как выбирать:

- У настоящего вина бутылка должна быть темной!
- Не должно быть осадка на дне бутылки;
- Пробка должна быть корковой;
- Конечно же, цена на хорошее вино не может быть низкой.





## Как правильно подготовить?



После того, как вы выбрали идеальное для вас игристое вино, нужно его правильно подготовить. «Неужели существуют специальные правила подготовки?» - Удивленно спросите вы. Конечно! Шампанское - напиток благородный. И, как и остальные благородные вещи, - от сочетания сумочки и туфель до специфического этикета британской королевской семьи, шампанское имеет определенные законы. Оно должно быть подготовлено к подаче по всем правилам!

Шаг I: Грамотное хранение. Игристое вино стоит хранить в темном влажном месте, бутылка обязательно должна находиться в горизонтальном положении. Главные условия - температура до 12 градусов и отсутствие света. Невыполнение этих условий может привести к деформации пробки и потере вкуса. Максимальный срок хранения игристого вина - 9 месяцев.

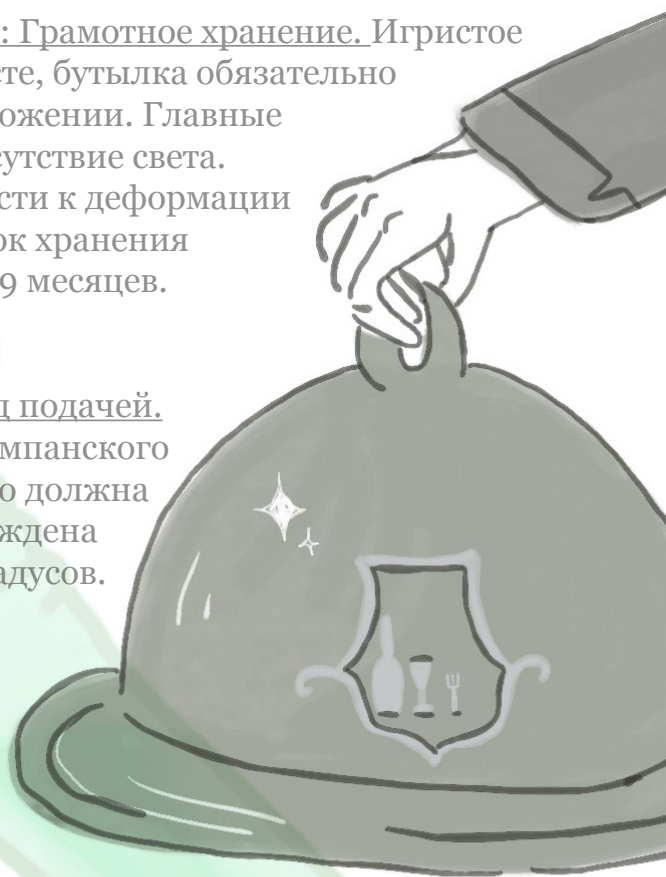
Шаг II: Перед подачей. Бутылка шампанского непременно должна быть охлаждена до 7-9 градусов.

Шаг III: Еще холоднее!

Рядом со столиком обязательно ставится ведро со льдом. Так напиток остается холодным весь вечер.

Шаг V: Подача.

При подаче демонстрируют этикетку и саму бутылку. Затем объявляют название, основную информацию и историю вина.



Шаг IV: Сервировка стола.

Если вы собираетесь дегустировать не только шампанское, то стоит поставить на стол дополнительные фужеры. Справа бокалы для красного вина, левее - для белого, и только затем - для шампанского. Ставить на стол более трех бокалов не принято! Остальные бокалы к специальным блюдам обычно приносят позднее.

## Как правильно подать?

Мы перешли к самой поэтичной части. Искусством красиво подавать вино можно приятно удивить любимого... Кто ни мечтал почувствовать себя частью элиты, которая знает толк в гедонизме и наслаждениях?

### Ломаем стереотипы!

Во-первых, шампанское принято открывать тихо.

Театральный выстрел и фонтан из брызг - это не просто «моветон».

Дело в том, что резко открытая бутылка способствует быстрому испарению углекислоты. От этого портится качество и вкус вина.

### Открываем бутылку

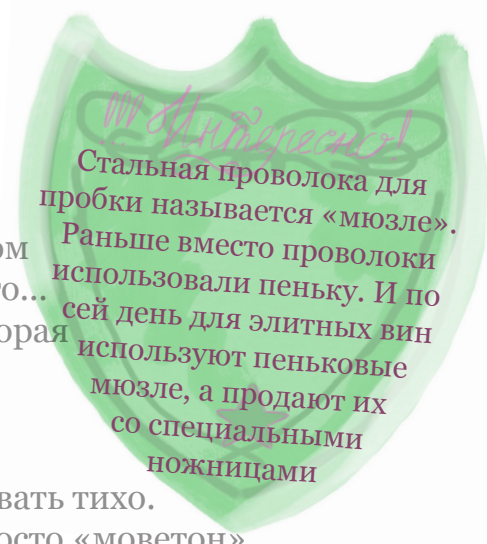
Игристое вино принято открывать осторожно, как уже говорилось выше. Бутылку нужно держать под углом и медленно вращать, зажав пробку. Не наоборот!

### Разливаем вино по бокалам

Бокал для шампанского слегка наклоняют и по его стенке медленно пускают струйку вина. После того, как осядет первая пена, вино доливают во второй раз. По правилам бокал должен быть наполнен на 3/4. Пузырьки должны быть мелкими. Если они чересчур крупные - значит, вы выбрали вино низкого качества...

### Все о бокалах

Бокалы для шампанского бывают разных форм и стилей. Но самой традиционной остается форма «Flute» - конус, слегка сужающийся кверху. Независимо от типа фужера, существуют определенные правила, как его стоит держать. Грубая ошибка - обхватывать верхнюю часть бокала. И на это есть объективные причины: так вино быстрее нагревается и, соответственно, теряет свой вкус. Правильно держать бокал за подставку рюмки или за его ножку.



## Как правильно пить?

Давайте начнем с того, как пить шампанское не стоит! Большая и довольно распространенная ошибка - подавать к игристому вину мороженое или шоколад. Все-таки сладкие десерты больше подходят к сладкими винам. И, даже если ваш выбор пал на шампанское типа «demi-sec» или «doux», то гораздо лучше остановить свой выбор на сладких фруктах и мягких сырах.



### Правильные сочетания:

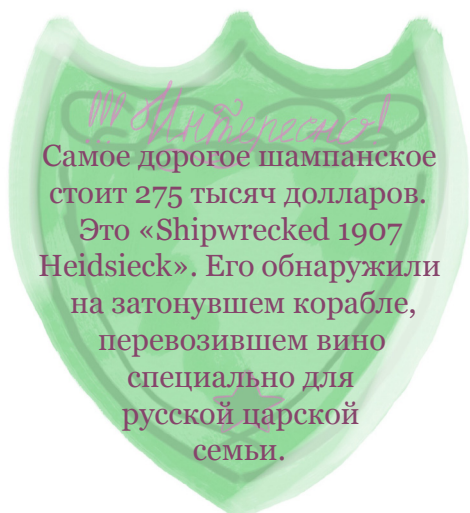
К сухому шампанскому и брюту подойдут соленые закуски: изысканные сыры, морепродукты, салаты и дичь.

Полусухое и сладкое шампанское, как мы уже говорили, требует более мягкой закуски. Это вышеупомянутые фрукты, а так же бисквиты и сухое печенье.

«Розе» требует закуску изысканную. Идеально подойдут трюфели и омары, а из мяса - утка или ягненок.

### Сколько пить шампанского:

Считается, что без вреда для здоровья можно выпить около 2 бокалов игристого вина, это приблизительно 300 грамм. Но мужчины могут повысить эту дозу в два раза!



Как говорила великая Коко Шанель: «Я пью шампанское только по двум поводам: когда влюблена и когда не влюблена». Надеемся, вечер 14 февраля вы проведете с бутылкой изысканного «кюве спесиаль» именно по первой причине, а не по второй. А мы желаем вам волшебного Дня Всех Влюбленных! И чин-чин!