

«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

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!

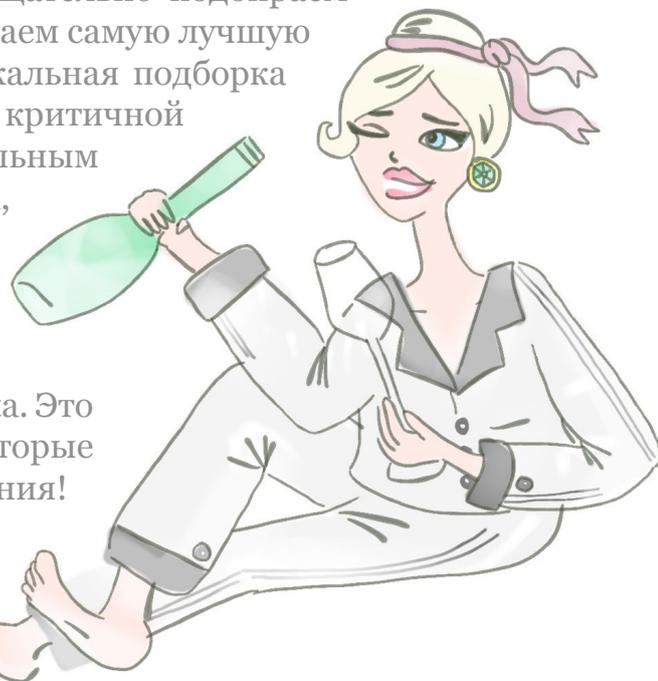
Как без него обойтись на романтическом пикнике или особом ужине?

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:

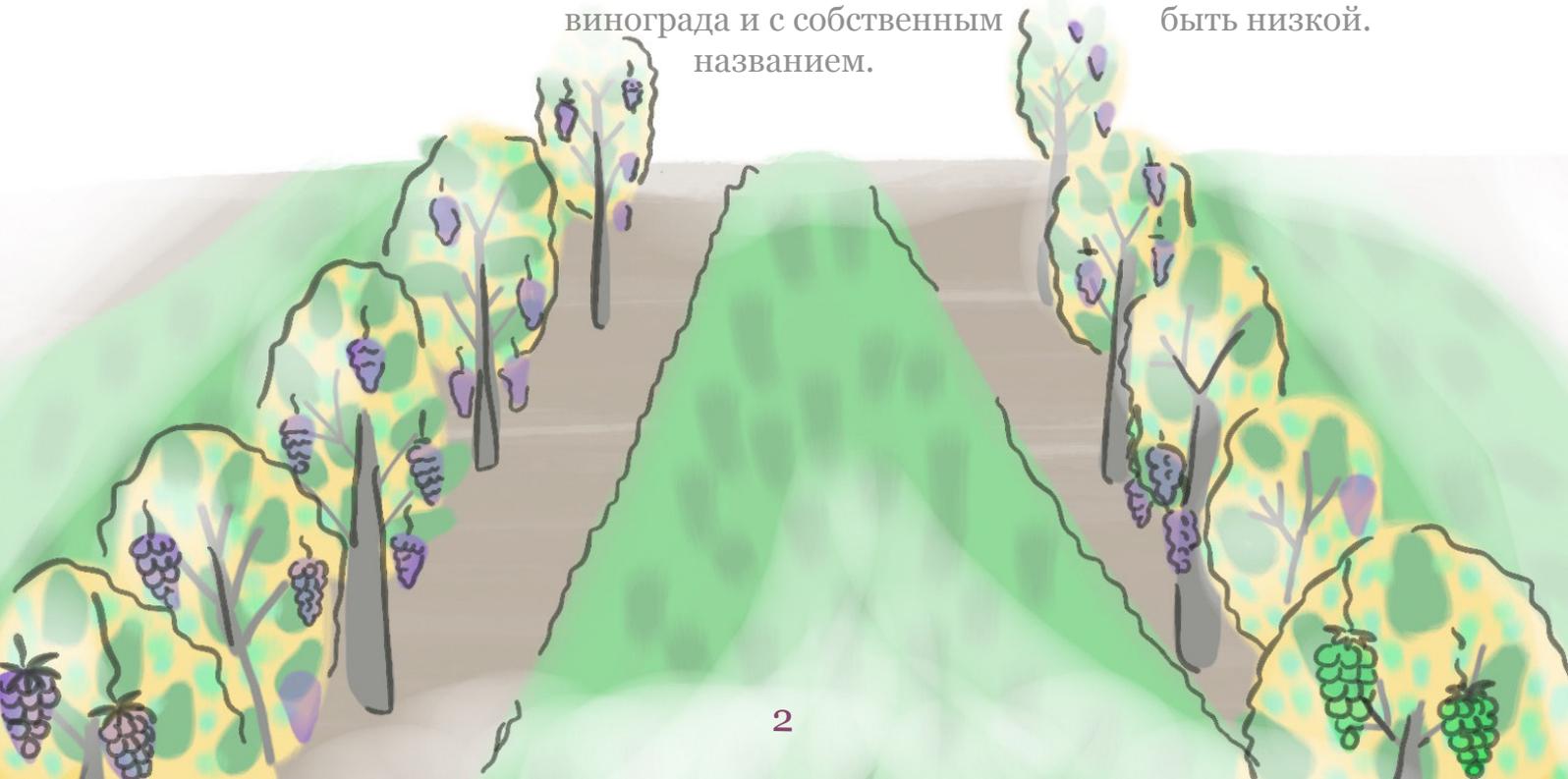
- Extra brut – без сахара;
- Brut – почти без сахара;
- Extra dry – очень сухое;
 - Sec – сухое;
- Demi-sec – полусухое;
- Doux – сладкое.

Классификация:

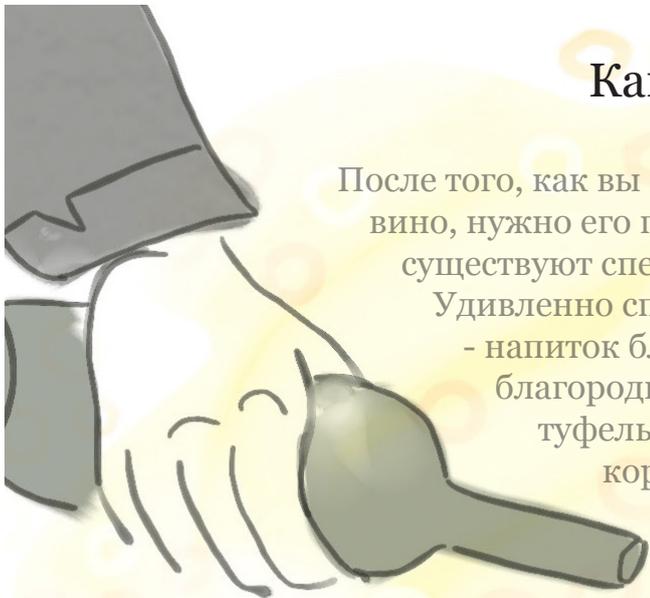
- «Sans annee» - вино без года, в названии присутствует информация о содержании сахара;
- «Millesime» или «vintage» - лучший урожай лучших лет;
- «Cuvée de prestige» или «cuvée speciale» - самое дорогое вино из лучшего винограда и с собственным названием.

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.

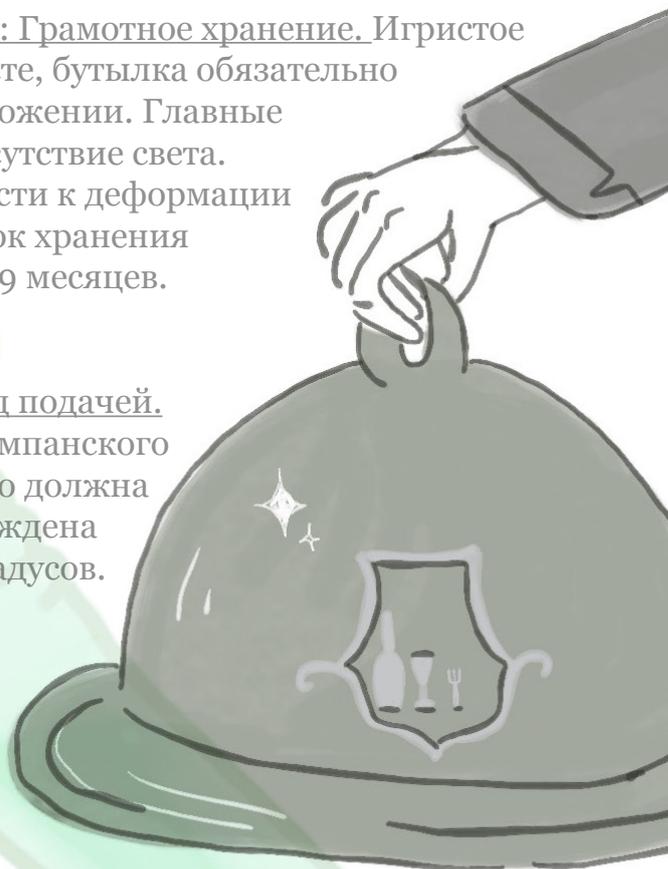
Шаг II: Перед подачей. Бутылка шампанского непременно должна быть охлаждена до 7-9 градусов.

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:

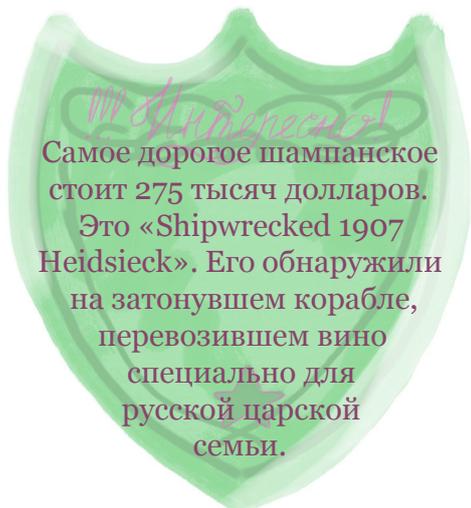
К сухому шампанскому и брюту подойдут соленые закуски: изысканные сыры, морепродукты, салаты и дичь.

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!