

# Кюве, мюзле, купаж, тираж... или Особенности национального шампанского



Сегодня мы встретим Старый Новый год – наш самый русский, самый нереальный праздник в году. Старый Новый год – непереводаемая игра слов, редкий исторический феномен, который получился в результате смены летоисчисления. В принципе, дело только в расхождении дат в календарях, о которых не смогли договориться.... Но, тем не менее, мы воспринимаем его как вполне самостоятельный праздник, как способ продлить очарование Нового года.

Ну а какой Новый или Старый год без шампанского??? Так что ... поднимем бокалы?!!

Кюве,... мюзле,... ассамбляж,... купаж,... тираж, ...ремюаж, ...дегоржаж... Какие красивые и загадочные слова... для непосвященных! А для нашего сегодняшнего героя – обычные рабочие термины из области технологии приготовления шампанского. Во время летнего отпуска, проведенного в Крыму, мне посчастливилось познакомиться с Иваном Сергеевичем Титаренко – одним из старейших виноделов-шампанистов, живущих ныне на просторах бывшего Советского Союза. В конце тридцатых годов прошлого века связал он свою жизнь с производством удивительного игристого вина – первого «Советского шампанского». В свои девяносто лет Иван Сергеевич обладает прекрасной памятью, потрясающим чувством юмора и завидным жизнелюбием. Уж не шампанское ли тому причина?

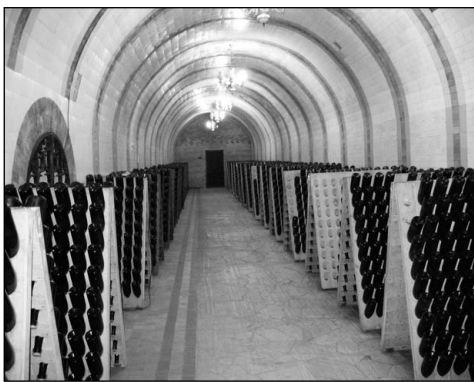
— Существует множество различных заблуждений в отношении шампанского, – говорит Иван Сергеевич. – Одно из самых распространенных состоит в том, что это не вино, а какой-то особый алкогольный напиток. Шампанское, конечно, вещь особая, но все-таки вино!!! Изысканное неординарное прекрасное вино с утонченным и неповторимым вкусом. И как со всяким вином, с шампанским нужно знать меру. Настроение поднимет, а вот здоровья и ума не прибавит, да-с! Вино я люблю и знаю в нем толк, но чтобы злоупотреблять – этого никогда себе не позволял. А годы мои – это уж Господь так распорядился. И жизнь я прожил не простую, не в ритме танго «Брызги шампанского»...

— Иван Сергеевич, расскажите, с чего же началось «Советское шампанское»?

— В 1924 году, после отмены сухого закона, правительство поставило перед отечественными виноделами сложную задачу: сделать такое игристое вино, которое бы стало доступно самым широким слоям трудящихся. Аристократический напиток для нужд трудового народа. Между прочим, идея была не нова – князь Лев Сергеевич Голицын, большой поклонник вина, который и создал русское шампанское еще в 19 веке, был одержим желанием отучить народ от водки путем перехода на легкое игристое вино. Чудаком он слыл отменным – его называли «диким баринком» и «сумасшедшим Львом». Было за что. На высочайшие приемы он являлся в пиджаке, а в остальное время гордо расхаживал в крестьянской одежде, укрывал у себя революционеров и демонстрантов, а свое роскошное вино продавал по 25 копеек за бутылку, мечтая о том времени, когда русский народ откажется от проклятой водки и приобщится к благородному и полезному напитку. Его талант винодела уподобляли дару певческому или поэтическому, что дается от Бога и самому воспитать невозможно.

На самом деле изготавливать первое советское шампанское стали в 1919 году в Абрау-Дюрсо вскоре после того, как его покинули французские виноделы, приглашенные русским императором.

Фактическим создателем советского шампанского был профессор Антон Михайлович Фролов-Багреев, человек уникальной судьбы. Он начал свою карьеру в качестве шампаниста в имении Абрау-Дюрсо. Карьера обещала быть блестящей, потому что в это время русские шампанские вина заявили о себе в Европе, — к примеру, шампанское "Новый свет", произведенное в одноименном имении вышеупомянутого князя Голицына, получило в 1899 году Гран-при на выставке в Париже. Однако Фролову-Багрееву пришлось прервать свою работу в Абрау-Дюрсо: за участие в революции 1905 года он был сослан в Сибирь. Оттуда его, как ценного специалиста, вскоре вернули в Крым, но определили в Никитский ботанический сад: брать на работу в царское имение революционера не разрешили. Потом этот запрет был снят, и ученый вновь начал заниматься шампанским. В 1919 году его приказали расстрелять за то, что он не выдал вино по требованию революционного отряда. Но то ли виноделы надежно спрятали его за бочками, и профессора не нашли, то ли его все-таки не тронули, вспомянув его заслуги перед пролетариатом в 1905 году, когда



он подписал петицию в защиту рабочих Абрау-Дюрсо. Так или иначе, он остался жив и приступил к разработке отечественного шампанского Абрау-Дюрсо по раскоченной французской технологии, оставленной «спецами».

— А вам лично довелось встречаться с Фроловым-Багреевым?

— Кто был я, и кто был он! Лично знаком с Антоном Михайловичем я, конечно, не был, но видеть его – видел, и не раз. Впервые – году в 36-м или 37-м, в Ростове. Я тогда поступил на работу на Донской винзавод, после он стал называться Ростовский комбинат шампанских вин. Ни специальности, ни даже среднего образования у меня тогда не было, потому и работу мне поручили соответствующую – в тарном цехе, ящики колотить.

Точно, это был 37-й год – именно тогда с конвейера Донского винзавода сошла первая бутылка «Советского шампанского». По этому поводу был устроен большой митинг, на котором, в числе многих других, выступал и Фролов-Багреев. Говорил коротко, непонятно, все больше о технологии – никаких цветистых фраз в духе того времени, вроде «даешь!», «вперед!» и так далее. Внешность обычная – очки, борода, — интеллигентская, одним словом. Мне, полуграмотному парню, невдомек тогда было, что с этого самого дня началась новая эра в истории российского виноделия.

— Но вы ведь много учились, получили специальное образование...

— Да, но это уже после войны. Я из крестьянской многодетной семьи, в школе учился только до пятого класса, и то кое-как – нужно было помогать батяню по хозяйству. Работая на винзаводе, окончил семилетку и заводское училище, получил специальность наладчика массовоформовочного оборудования. Работа тяжелая, грязная, но, черт возьми, очень увлекательная – начальный этап появления игристого вина, процесс его, так сказать, зачатия. А в 39-м нас с товарищами послали в длительную командировку в город Горький, налаживать линию по производству «Советского шампанского». Там, в Горьком, я тоже несколько раз видел Фролова-Багреева – в цехах, в заводууправлении, один раз даже в столовой.

Ну а потом война... Рассказывать об этом не буду – и без меня рассказчиков было довольно. Воевал честно, дошел до Будапешта, там был тяжело ранен, и после госпиталя отправлен «до дому, до хаты». Награды мои – медаль «За отвагу», «Орден Славы», ну и юбилейные – их имеют все ветераны.

Потом уже, когда подлечился, да война закончилась, – поступил в Богучаровский сельскохозяйственный техникум на специальность «виноградарство и виноделие». Работал технологом на Севастопольском винодельческом заводе. Есть там специальные штольни, где шампанское сохраняет идеально сбалансированный вкус спелого сочного винограда из самой колыбели отечественного виноделия – виноградников Крыма. Между прочим, Севастопольское шампанское по сей день является благородным напитком отменного качества.

Чем дольше я работал в виноделии, тем отчетливее понимал, что необходимо учиться, иметь не только практические, но и глубокие теоретические



знания. Вот поэтому в 51-м году и поступил в Крымский сельхозинститут на специальность «технология бродительных производств».

После окончания института работал инженером-технологом на Заводе шампанских вин «Новый свет», ведущем свою историю еще с сороковых годов девятнадцатого века. Не могу сказать, что бесценный опыт князя Голицына в полной мере использовался в заводском производстве шампанского, но, тем не менее, оно по праву считалось одним из лучших в Советском Союзе.

— Насколько я знаю, «Советское шампанское» производится каким-то упрощенным способом, что, наверное, влияет на вкус и качество напитка...

— Фролов-Багреев разработал резервуарный метод производства шампанского в акваториях – эмалированных цистернах емкостью до 10 тысяч литров – вместо традиционных бутылок, что позволило получать его в тридцать раз больше и намного дешевле. Это как раз соответствовало поставленной задаче создания народного шампанского. Кстати, за разработку этой технологии профессор был удостоен Сталинской премии. А его преемники удостоились Ленинской премии за новоизобретенный метод шампанзации вина в непрерывном потоке, что позволило увеличить производство, сократить его до трех недель и столь же существенно удешевить его.

Ну а что касается вкуса и качества... Объективно говоря, это, конечно, не то шампанское, что в течение многих месяцев созревает в темных бутылках, наклоненных под строго определенным углом. Однако множество стран, в том числе и Франция, приобрели лицензию на использование советского метода производства шампанского.

В общем, мнения разделились. Одни считают,

что это настоящее шампанское, поскольку резервуарное производство основано на идентичных процессах, тех же, что и в традиционном бутылочном, со стабильными характеристиками и качеством. Другие раньше называли создание этого вина «официальным выражением социалистического торжества» – по их мнению, это не настоящее, или, по меньшей мере, плохое шампанское, прозванное «шампанским одной ночи». А настоящее – французский бриот, как признак высокого стиля и хорошего тона, который могут позволить себе обеспеченные люди. А сладкое и полусладкое шампанское – это признак сугубо русского, «Советского» шампанского. Как чай с лимоном.

Безусловно одно – было создано качественное вино, доступное всем, и ныне доступное любому человеку, независимо от его социального статуса и кошелька, по крайней мере, к празднику.

— Шампанское это или нет – вопрос, как я понимаю, остался открытым. Тем не менее, есть же определенные правила распития этого вина – расскажите о них.

— А это – пожалуйста. Правильно пить шампанское – целая наука, скажу я вам. Оглушительный выстрел, веселящее шипение пенной струи, стрельба пробкой в потолок и в гостей, фонтаны шампанского – все это, может быть и весело, но не по правилам хорошего тона. А главное, увя, эта шумная суэта сводит на нет долгую работу виноделов-шампанистов. Так называемый «выстрел» способствует быстрому испарению углекислого газа. В результате напиток теряет часть своего букета. Профессионалы открывают бутылку так: они берут ее аккуратно, не встряхивая и располагают под углом 45 градусов. Потом, плотно придерживая пробку, поворачивают бутылку. Происходит аккуратный тихий хлопок. И, как вздох облегчения, из бутылки вырывается сизоватый дымок со специфическим шампанским ароматом.

Все знают, что шампанское перед употреблением надо охладить. Делают это не ради удобного открывания – при охлаждении лучше ощущается уникальный вкусовой букет. Чтобы шампанское проявило свой вкус и характер, его надо правильно охладить – до 8–10°C. 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. Интересно, что в кипяченой воде шампанское охлаждается быстрее.

А наливают шампанское в бокал медленно, направляя струйку вина на наклоненную стенку бокала. Вино наливают в два приема для того, чтобы дать возможность осесть пене. Бокал заполняется на три четверти. Когда шампанское налито в бокал, оно начинает «играть» – из него выделяются пузырьки. Пузырьки должны быть мелкими и стойкими и развиваться от центра дна бокала фонтанообразно, образуя у стенок бокала пузырьковый пояс, который будет удерживаться в бокале несколько часов. Кстати, крупные пузырьки обычно свидетельствуют о невысоком качестве вина.

Бокал надо держать за низ его ножки или за подставку рюмки, но только не обхватывать рукой его верхнюю часть, так как шампанское от этого быстрее нагреется, потеряет свой аромат и перестанет играть. Бокалы для шампанского должны иметь форму конуса, расширяющегося постепенно вверх, а затем слегка сужающегося.

— Можно ли приготовить шампанское в домашних условиях?

— Как говорится в том фильме: «можно и зайца научить курить». А зачем? Качественное шампанское – результат сложного технологического процесса, воссоздавать его в домашних условиях просто неразумно.

— Иван Сергеевич, а какое шампанское предпочитаете вы?

— Я не пью шампанского уже лет двадцать, если не больше. Это напиток для молодых. В праздники – домашнее вино, внук его делает отменно. Выпиваю маленький стаканчик церковного кагора за обедом – вот и вся наша стариковская радость.

Беседовала  
Светлана ЗАВАДСКАЯ

НА ФОТО: Абрау-Дюрсо.  
Завод шампанских вин «Новый свет».