Шампанское

Название этого напитка появилось благодаря провинции Шампань во Франции. Здесь, еще в 3 веке стали выращивать виноград и производить вино. Но у этих вин была одна неприятная особенность: из-за процесса вторичного брожения, бочки, в которых они хранились, взрывались. С этой проблемой справился монах Пьер Периньон. Он стал разливать вино в бутылки, в результате чего газ сдерживался. Кроме того, он же стал купажировать этот напиток. В наши дни изготовление шампанского – долгий и трудоемкий процесс. В него входят трехэтапная выжимка винограда, первичное брожение, купажирование, вторичное брожение и выдержка. Как и любой другой элитный алкоголь, шампанское – напиток, вкус и качество которого зависят от длительности выдержки. И, конечно, сорта винограда, используемого для его производства.
Интересный факт: шампанским может называться исключительно то вино, которое выпущено во Франции, в провинции Шампань, и произведено по определенным местным технологиям. Кроме того, лишь определенные сорта винограда могут использоваться для изготовления шампанского – это Pinot Noir (Пино Нуар), Pinot Meunier (Пино Менье) и Chardonnay (Шардоне). Все остальные напитки не должны содержать латинского слова «Шампань» на этикетке.

Асти Asti

Так же, как шампансикм может называться исключительно напиток, произведенный во Французской Шампани, так и асти – напиток, который создается только в местечке Асти, в Италии. Существует ошибочное мнение, что асти и шампанское – аналогичные напитки. Но это не так. Асти – лидер в списке игристых вин. В производстве асти итальянские мастера используют такие сорта винограда, как Просекко, Кортезе и Мальвазия, а также традиционные мускатные сорта, что и придает всем напиткам Асти незабываемый вкус. На каждой этикетке любого напитка Асти Вы найдете знак DOCG - «Denominazione di Origine Controllata e Garantita», который гарантирует исключительное качество продукта, а гербы Италии, Испании и Португалии свидетельствуют о том, что этот напиток поставлялся ко двору.

Айяла Ayala

История этого шампанского начинается с 1860 года, когда потомок испанских аристократов, Эдмон де Айала, женился на француженке, у которой было приданое – Шато с виноградниками. Айала стал производить шампанское, которое нашло свое призвание и в Англии, а после стало поставлять и к Испанскому королевскому двору. За всю историю существования Дома Айала, производители никогда не отступали от традиций производства. С 2005 года владельцем компании стал Дом Боланже, и надо отдать должное – новый владелец с уважением отнесся к традициям Ayala и хранит их и по сей день. Одним из самых популярных напитков в линейке Ayala считается Cuvee Perle d`Ayala, который по праву можно назвать визитной карточкой брэнда. В производстве шампанского Ayala используется из плодов с 17ти виноградников Гранд Крю и 44х виноградников класса Премьер Крю. Также используются сорта Пино Нуар, Шардоне из Аи, где и находится то самое легендарное Шато, с которого началась история шампанского Ayala.

Боланже Bollinger (в нете пишется Боллингер)

Среди игристых вин одним из самых изысканных является шампанское Bollinger. Его предпочитают лучшие виноделы, звезды, критики. Ценители «бондианы» знают этот напиток, как шампанское Джеймса Бонда.
История дома Bollinger начинается с 1829 года, когда недалеко от местечка Элерн Жак Болланже создал свое семейное предприятие. В наши дни производством руководит прямой потомок, гордо носящий фамилию знаменитых воздухоплавателей, братьев Монгольфе. Дому Bollinger принадлежат две винодельни. При необходимости закупки винограда, прессуют его исключительно на собственном производстве, дабы проконтролировать качество получаемого сока. Особенностью технологии дома Bollinger является то, что при допустимом использовании первых 2550 литров кюве – сусла, получаемого в результате первых трёх отжимов винограда на прессе – здесь принципиально используют лишь первые 2050 литров. Желанным экземпляром коллекции истинных ценителей шампанского является бутылка Vieilles Vignes Francaises – единственного шампанского из дофиллоксерной лозы, выпускаемого домом Bollinger. Bollinger – единственное шампанское, квотируемое практически во всех странах мира.

Вдова Клико / Veuve Clicquot

Пожалуй, это одно из самых известных шампанских в мире. В 1722 году Филипп Клико основал дом шампанских вин. Вдовой же являлась жена его сына – мадам Николь Барбе Клико-Понсарден, которая после смерти мужа весьма талантливо приступила к управлению семейным бизнесом. Именно ей и изобретенной ею технологией и обязан напиток своей чистотой и прозрачностью – бутылку с шампанским хранили горлышком вниз, дабы осадок собрался в горлышке. После – замораживали и с легкостью удаляли пробку с осадками.
На 286 гектарах произрастает виноград для дома Клико. В производстве используют три основных сорта винограда – Pinot Noir (Пино Нуар), Pinot Meunier (Пино Менье) и Chardonnay (Шардоне). В зависмости от содержания сахара в напитке, дом Клико предлагает вина brut – 0-15 г/л, sec (dry) – 17-35 г/л и demi-sec (rich) – 33-50 г/л. В начале 20 века дом Клико выпустил купаж из Chardonnay и Pinot Noir в честь самой мадам Клико – великолепный напиток Veuve Clicquot La Grande Dame. В наше время шампанское «Вдова Клико» известно практически во всем мире, занимает второе место по объемам продаж после Moet & Chandon, продавая ежегодно около 12 млн бутылок. Подается к изысканным блюдам frutti di mare, салатам или десертам, также может быть предложено как аперитив.

Госсе Gosset

Упоминание о доме Госсе в Шампани найдено в документах конца 16 века. Это один из старейших винных домов. Уже в те времена он был процветающим производством, поставщиком к королевскому двору. Славится дом Госсе сухим и очень сухим шампанским, сохранившим естественный вкус белого вина. Достигается это тем, что на производстве не используется кисломолочная ферментация и уменьшается добавление дозажного ликера – смеси сахара и вина, которая доливается в бутылки с игристым вином, дабы восполнить убыль напитка. Розовые напитки Госсе сохраняют аромат ягод Пино Нуар. Особенностью производства Госсе является то, что выдерживается вино исключительно в чанах из стали или дубовых бочках. Еще одной отличительной чертой вин Госсе является, как ни странно, осадок! На производстве полностью отказались от холодной фильтрации, поэтому при переохлаждении в бокале и появляется небольшая взвесь, которая в данном случае служит признаком подлинности напитка. Бутылки, в которые разливается шампанское Госсе, имеют точно такую же

форму, что и 300 лет назад и хранятся в погребах дополнительно не менее 4 лет, что непременно сказывается на качестве вина.

Дом Периньон Dom Perignon

Как известно, изначально бочки с игристыми винами взрывались из-за брожения. Такие вина назывались «дьявольскими», и укротить их смог монах Пьер Периньон, которого по праву считают изобретателем технологии шампанских вин. Кроме того, ему же принадлежит авторство вытянутых бокалов, идеально подходящих для подачи шампанского.
Шампанские Дом Периньон – миллезимные, т.е. изготавливаются из винограда, собранного в особо урожайный год – год сбора винограда указан на этикетке. Так, первое шампанское было изготовлено из урожая 1921 года, но в продажу поступило лишь в 1936ом. Последним миллезимным годом для брюта был 2000ый, а для розового - 1998 год. Несмотря на то, что есть общие характеристики вин Дом Периньон – мягкий вкус, тонкий аромат свежей выпечки, с нотками абрикосов и миндаля – тем не менее, напиток каждого года выпуска – уникален. Подаются вина Дом Периньон к сырам с благородной плесенью, блюдам frutti di mare, деликатесам, куриному филе или рыбе.

Круг Krug

В 1843 году Джозеф Круг основал дом шампанских вин. Примечательно то, что продукция дома Круг отличается превосходным качеством вне зависимости от урожая или каких-либо других условий. Джозеф Круг поставил себе цель – создавать идеальное вино, качество которого не зависит от винтажа. И ему это удалось. Шампанское Круг – это вино качества люкс, для создания которого используется исключительно кюве – первый отжим. Ферментацию будущее вино проходит в 205литровых дубовых бочках и продается в тех же бутылках, в которых проходит выдержку. Компания Krug сохранила свою независимость до наших дней и управляется пятым поколением потомков легендарного Джозефа Круга – Анри и Реми Кругом. В коллекции дома Круг есть как доступные немиллезимные сорта, так и образцы из ограниченной серии выпуска, как, например, Krug Collection 1981.

Лоран-Перье Laurent-Perrier

История этого дома началась в 1871 году, когда Эжен Лоран взяв в жены Матильду-Эмилию Перье, основал семейное предприятие. По стечению

обстоятельств, уже через несколько лет, производством управляла его вдова. Но справлялась она с делами великолепно! Но, к сожалению, во времена мировых войн предприятие пришло в упадок. Примечательно то, что после окончания войн возродил историю предприятия некий Бернар де Нонанкур, благодаря которому славное имя дома Лоран-Перье дошло и до наших дней. Сегодня, шампанские вина Лоран-Перье – это символ роскоши и респектабельности. В коллекции дома есть непревзойденный розовый брют «Александра», который отличается невероятным вкусом с фруктовыми оттенками. Важно, что розовые вина Лоран-Перье получают не благодаря смешению красных и белых вин, а исключительно в результате брожения винограда сорта Пино Нуар до отжима, а знаменитый фруктовый привкус и розоватый оттенок появляются от темной кожицы винограда. Также в линейке представлена жемчужина коллекции – Grand Siecle – купаж из вин лучших урожаев. Кроме того, мастера Лоран-Перье восстанавливают старинные технологии и рецепты, благодаря чему вновь появилось сухое вино Ultra Btut Champagne.

Луи Рэдерер Кристалл Louis Roederer Cristal

История одного из старейших домов Шампани начинается с 1776 года, когда компания называлась Dubois Père & Fils. Луи Редерер унаследовал компанию от дяди и стал ее владельцем в 1833 году и с тех пор на протяжении более чем 230 лет его наследники сохраняют и продолжают его традиции. Считается, что особого пика популярности шампанское достигло не без участия России, когда сам император Николай II потребовал регулярно подавать к своему столу шампанское Louis Roederer в особых хрустальных бутылках. Дом Louis Roederer стал официальным поставщиком Двора Его Императорского Величества. Именно так появилась знаменитая марка «Кристалл», на этикетке которой и по сей день, изображена русская императорская корона.
Непревзойденное качество и легендарный вкус шампанских вин дома Louis Roederer, раскрывающий цветочный аромат с оттенками меда и спелых фруктов и миндаля – вот причина успеха вин Louis Roederer на протяжении всей истории дома.

Моет Шандон / Moet & Chandon

Не обязательно быть истинным ценителем шампанского, чтобы знать о том, что Moet&Chandon – наиболее известное шампанское в мире. Уже через 10 лет после основания в 1743году, продукция фирмы Клода Моэ завоевала всю

Европу, и с тех пор так и не сдавало позиции лидера. Компания стала называться Moet&Chandon с 1832 года, когда к правлению приступил зять основателя – Пьер Габриель Шандон. В производстве вин Moet&Chandon используются классические сорта Пино Нуар, Пино Менье и Шардоне, но весь секрет их незабываемого вкуса – в их сочетании. В наши дни на производстве используют современные технологии. Так, выдержка вин происходит в емкостях из нержавеющей стали, что обеспечивает легкость и прозрачность напитков. Винные погреба протяженностью в 28 километров хранят несколько сортов шампанского дома Moet&Chandon. Шампанские вина этого дома предпочитали великие императоры, писатели и известные люди. Подавать шампанское можно в качестве аперитива, к десертам, с фруктами и вином. Розовый брют идеально сочетается с овощами и мясом – особенно с блюдами из баранины, томатов и баклажана.

Мумм / Mumm

1827 году братья Мумм, принадлежащие к дворянскому роду фон Мумм, основали дом шампанских вин. Позже их потомок Жорж Эрманн де Мумм переименовал дом в G.H. MUMM et Cie, как он и называется по сей день. Девиз дома Mumm – стремление к безупречности. Это касается как качества самого напитка, так и дизайна бутылок. Утонченного вкуса добиваются путем сложного многоуровневого купажа, контролируемого непревзойденными мастерами. Все три сорта винограда, используемые в производстве, подготавливаются отдельно, дабы сохранить индивидуальность. После купажирования и ферментации вина дополнительно выдерживаются от 2 до 4 лет. И даже дозажный ликер – многокомпонентный. В составе зрелых вин при купажировании используется порой до 70 компонентов исключительного качества. На этикетках лучших сортов вин дома Mumm красуется алая лента Почетного Легиона.

Пайпер Хайдсик / Piper-Heidsieck

В 1785 году был основан один из старейших винных домов Европы. Ему понадобилось 40 лет, чтобы стать официальным поставщиком 14 королевских домов не только в Европе, но и в Азии. В 1875 году в честь столетия винного дома сам Фаберже создавал украшенные золотом и бриллиантами бутылки для дома Piper-Heidsieck. Напиток, заключенный в столь изысканные сосуды, не уступал по вкусу. Благодаря отменному качеству именно шампанское Piper-Heidsieck подается вот уже несколько

десятков лет на ежегодной церемонии вручения премии американской киноакадемии «Оскар». Виноград, используемы в производстве, собирают исключительно вручную. В напиток попадает только первый отжим.

Шампанское Piper-Heidsieck – идеальный аперитив. Оно также сочетается с морепродуктами и станет великолепным украшением утонченных блюд.

Поммери Pommery

Винный дом Pommery появился в 1836 году и изначально занимался тем, что закупал неприметное вино у сомнительных виноделов, продавал его, наклеив свои этикетки. Когда в 1857 году владелицей фирмы стала вдова основателя Луиз Поммери, она стала контролировать вкус вин и со временем решила приобрести собственные виноградники. В итоге имение Поммери насчитывало порядка 200 виноградников и винные погребя, протяженность в несколько километров. Сегодня брэнд принадлежит компании Vranken Monopole, которая является второй по производству шампанских вин в мире. В линейке продукции дома есть напиток Pommery Brut Rose – великолепное вино, которое подается как аперитив и идеально сочетается с десертами, сырами, продуктами frutti di mare. Так же в честь основательницы дома выпущено шампанское Pommery Cuvee Louise 1989 утонченным мягким вкусом и длительным послевкусием, которое также подается как аперитив и сочетается с фруктами и холодными закусками.

Перрье Жуэ / Perrier Jouet

В 1811 году в в городе Эперн Пьер Перрье основал дом шампанских вин Перрье Жуэ (Perrier Jouet) добавив к своей фамилии девичью фамилию жены. Невероятно, но уже через 4 года дом Перрье Жуэ поставлял напитки в Англию. Славу семейного производства приумножил сын Пьера – Шарль. Именно под руководством Шарля Перрье в 1854 году было выпущено первое в мире сухое шампанское. Шарль стремился к максимальной открытости в информации о происхождении вина – так на этикетках указывалась даже деревня, в которой произрастал виноград. Шампанские вина дома Перрье Жуэ (Perrier Jouet) подавались к столу королевы Виктории. Их так же предпочитал Наполеон III. Примерно через столетие появилась знаменитая линия Бэлль Эпок (Belle Epoque), когда на полке буфета в одной из задних комнат дома Перрье Жуэ была найдена старинная бутылка вина датированная 1902 годом, декорированная известным художником по стеклу

Эмилем Галле. Предположительно ее заказали художнику в честь триумфальных для шампанского 1890х. Сегодня Перрье Жуэ Бэлль Эпок (Perrier Jouet Belle Epoque) – одно из самых дорогих шампанских в мире. И это вполне оправдано: ведь недаром говорят, что это произведение искусства, «заключенное» в произведение искусства.

Рюинар Ruinart

Одно из самых престижных и качественных вин Шампани – Ruinart, первые записи о котором в бухгалтерских книгах дома шампанских вин появились в 1729 году. Основателем компании был Никола Рюинар. Он перенял секреты производства вин у монахов-бенедиктинцев. В отличие от всех остальных шампанских вин в производстве Ruinart используется лишь 2 сорта винограда – пино нуар и шардоне. У дома собственные виноградники, занимающие 17 га земли. Винные погреба расположены в старых меловых карьерах. В них порядка 8 млн бутылок изысканного шампанского. Каждая бутылка выдерживается не менее 4 лет.

В линейке представлены легендарный «R» Ruinart Brut – прозрачного желтого цвета с тонким вкусом и ароматом груши и миндаля, Ruinart Rose с фруктовым вкусом, а также Ruinart Blanc de Blancs, который изготавливается исключительно из шардоне и идеально сочетается с белой рыбой и морепродуктами. В отдельные годы лучшего урожая производится миллезимный брют «R» Ruinart·