

Тест: шампанское брют и красное полусладкое. Брют или красное - настроение прекрасное!

26.12.09



Изобретение шампанских вин пришло, как и многие другие, случайно. Все дело в том, что в провинции Шампань, а это вовсе не юг Франции, из-за ранних октябрьских холодов брожения вина в бочках часто прекращалось. Недобродившее вино переливали в бутылки и закладывали на хранение в погреба до весны, чтобы с потеплением брожение возобновилось. Полученное таким на первый взгляд незамысловатым образом пенящееся вино поражало своими вкусовыми достоинствами всех, кто его пробовал. Немало времени прошло, пока процессом шампаннизации научились управлять. Сейчас в каждой стране уже существуют свои традиции производства шампанского. У нас ранее практически единственным, а ныне все равно самым популярным является "Советское шампанское".

Шампанское может быть белым, розовым и красным. Белые вина получают сбраживанием белых сортов винограда. Красные – из темных сортов, причем сбраживают сок вместе с косточками и кожурой, оттого и цвет вин насыщенный, а вкус терпкий. Розовые вина получают двумя путями: смешивают светлый и темный виноград или смешивают уже готовые виноматериалы, полученные отдельно из белого и красного винограда. В зависимости от количества сахара в напитке шампанское выпускают пяти наименований: сладкое с содержанием сахара 10%, полусладкое – 8%, полусухое – 5%, сухое – 3%, самое сухое – 0,8%, брют – 0,3%. Содержание спирта в шампанских винах практически одинаковое.



Технология шампанского отличается от тихих вин, прежде всего тем, что брожение проводят дважды. Первое, как и для тихих вин, чтобы получить виноматериал, при этом сбраживают виноградный сок. Далее пути этих двух групп вин расходятся. Чтобы получить шампанское, виноматериал смешивают с коньячным спиртом, сахаром и выдержанным вином. Поэтому не пугайтесь присутствием сахара в составе шампанского. Затем наступает этап шампаннизации – второго брожения, во время которого вино и насыщается CO_2 . В мире существует две технологии шампаннизации: **классическая и резервуарная**. По **классической (или бутылочной)** схеме было получено первое шампанское. При этом подготовленную смесь разливают в бутылки, где она и бродит. Такие вина выдерживают от 9 месяцев до 3 лет, срок выдержки обязательно указывают на этикетке вместе с пометкой "выдержанное". Стоит выдержанное шампанское дороже.

Резервуарный способ подразумевает шампаннизацию в специальных емкостях, которые имеют красивое название – акратофоры. Это металлические цилиндры, выстроенные в шеренгу, позволяющие провести те же процессы, но в ускоренном (непрерывном) режиме, то есть в больших масштабах и с меньшей себестоимостью. При этом брожение длится 26 дней, а весь процесс получения вина занимает не более полугода. После брожения шампанское охлаждается, фильтруется для отделения дрожжей и придания шампанскому кристальной прозрачности и разливается в бутылки.

О CO_2 замолвите слово. Принципиальное отличие шампанского от тихого вина состоит в наличии углекислого газа. В игристых винах образуется три формы CO_2 : газообразная, растворенная и связанная, которые находятся в определенном равновесии. Однако для формирования типичных качеств игристых вин имеет значение только связанная форма. Есть правда и газированные вина, которые искусственно насыщают CO_2 (как и газированную воду). Однако вернемся к "натуральному" CO_2 . Он выполняет много функций: защищает вино от отрицательного действия кислорода воздуха, имеет консервирующее действие, украшает внешний вид напитка, усиливает букет и придает остроту вкуса. Поэтому в условиях производства шампанского необходимо добиваться увеличения содержания связанного диоксида углерода. Ибо именно эта форма обеспечивает продолжительную игру – выделение пузырьков углекислого газа и нарядную мелкодисперсную, постоянно обновляющуюся пену. "Выстрел" при открытии бутылки приводит к преждевременному разрушению связанных форм CO_2 и бурному его выделению, при этом игра шампанского быстро затухает. Также чтобы избежать потерь CO_2 наливать игристое вино в бокал следует осторожно, направляя струю на стенку бокала, который при этом слегка наклоняют в сторону горлышка бутылки. Мелкодисперсная пена долго сохраняется на поверхности вина и говорит о его высоком качестве. Крупные же, быстро лопающиеся пузырьки говорят о том, что вино бродило быстро и при высокой температуре. В хорошем вине игра продолжается длительное время - от нескольких до 10 часов, особенно если шампанское получено шампаннизацией в бутылках.

ТЕСТИРОВАНИЕ

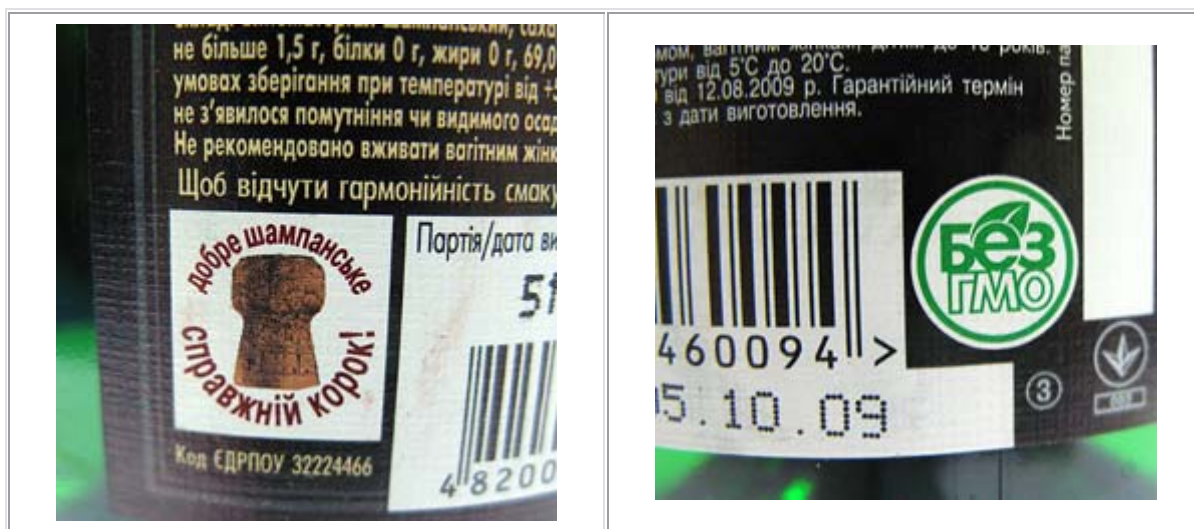
Шампанское смело можно отнести к нашим "добрым знакомым", ведь тестируем мы его не впервые. На этот раз выбор остановили на таких категориях шампанского как белое брют и полусладкое красное. Всего в тесте 10 марок, 4 брют и 6 красного полусладкого. Все игристые вина отечественного производства. Схема

тестирования в этом году осталась неизменной: оценивалась маркировка и упаковка продукции, были проведены лабораторные исследования и, конечно же, дегустация.

Маркировка и Упаковка

Маркировка игристых вин приятно порадовала. Производители алкогольной продукции в последнее время очень обстоятельно оформляют этикетки. Ранее состав на этикетках вин, в том числе и игристых, напрочь отсутствовал. В нынешнем тесте на всех образцах такая информация была приведена. Кроме виноматериала, в составе упоминается сахароза и коньячный спирт, которые добавляют перед шампаннизацией. Также в составе некоторых вин приведена лимонная кислота или диоксид серы, которыми обрабатывают виноматериал или сок для предотвращения порчи. Многие производители начали указывать в составе даже диоксид углерода эндогенного (внутреннего, естественного) происхождения. Еще одно нововведение маркировки шампанских – пометка "Без ГМО", например, на брюте от "КЗШВ".

Из интересной для потребителя информации не на всех этикетках обозначены сорта винограда, которые использовались для приготовления вин. Порой отсутствуют и рекомендации по употреблению. В этом смысле отличились игристые вина марки "Одесса": на бутылке имеется специальный термознак, производитель рекомендует охлаждать вино до его проявления.



Еще одно замечание, касающееся одновременно и маркировки, и упаковки. Большинство вин в этом тесте было закупорено корковыми пробками, но далеко не на всех бутылках было об этом сказано. А ведь в идеальном варианте, **шампанское с корковой пробкой нужно хранить в горизонтальном положении.**

Лабораторные исследования

В лаборатории проверяли традиционные для наших исследований по винам показатели – крепость и массовую концентрацию титруемых кислот. В красном полусладком дополнительно проверили количество сахара. Замечаний по этим показателям к протестированным винам не было.

Органолептическая оценка

Один из наиболее весомых пунктов наших исследований, который для шампанского стал решающим при выставлении общих оценок, - дегустация. Для оценки вкусовых особенностей игристых напитков мы привлекли с одной стороны потребителей, с другой стороны специалистов. Как гласит народная мудрость "по одежке встречают". В нашем случае "встречали" шампанское по внешнему виду, а именно по цвету и прозрачности. И брют, и красное шампанское должно быть прозрачным. Для брюта характерен светло-соломенный цвет с оттенками от зеленоватого до золотистого. Для красного, естественно, красный цвет в разных его проявлениях: от светлого до темного, с рубиновыми, гранатовыми, вишневыми и другими оттенками. К внешнему виду напитков замечаний не было, все они выглядели достойно. Больше отличий проявилось во вкусе и запахе. Вкус брюта должен быть легкий, освежающий с приятной кислинкой. В полусладком же шампанском ощущаются кисло-сладкие ноты, с различными оттенками, ведь для приготовления шампанского используют купаж из различных сортов винограда. Поэтому оттенок вишни, смородины или чернослива вполне характерны для красного полусладкого красного шампанского.

Что касается **рекомендации блюд**, то брют сомелье порекомендовали как классический аперитив, и именно таким вином уместно начать новогодний ужин. Хотя, за счет своей нейтральности, брют может сопровождать ваш стол вплоть до десерта. Поэтому, чтоб не менять напитки в новогоднюю ночь, можно остановиться на качественном брюте. А вот к десерту лучше подойдет полусладкое игристое вино. Белое или красное – это будет зависеть от того, какой десерт будет на новогоднем столе. Достойную "компанию" красному

полусладкому может составить клубника со сливками, фруктовые корзиночки в желе или вишневый штрудель. Очень хорошо подойдет вишневое или черничное мороженое. Температура подачи шампанского – 8-10⁰С. Наливают его в высокий бокал "флюте" (емкостью 150 мл), не более 100 мл.

Цена и качество



За любителей шампанского можно порадоваться: качество этого продукта достаточно высокое. Как минимум, это говорит о том, что Новый год не будет испорчен плохим игристым напитком.

Оценки достаточно ровные, но все же отличаются, так у нас есть два "отличника" среди такой разновидности как брют – Oreanda (28,30 грн) и "Одесса" (32,35 грн.). Среди категории красных полусладких к уже упомянутым "отличникам" Oreanda и "Одесса" прибавилось шампанское "Союз-Виктан" (26,26 грн.), которое, к тому же, имеет более низкую стоимость.

Остальные вина получили оценку "хорошо": "Золотая Балка" (в обеих категориях), "КЗШВ", "Ольвия", "Французский Бульвар". Стоимость "хорошистов" колеблется от 21грн до почти 30грн среди красных и от 30,4 до 32,33 среди брюта. Главное при этом не забывать, что

злоупотребление алкоголем вредно для здоровья