

ШАМПАНСКОЕ

ОТ ТЕРРУАРА К ВИНУ





ШАМПАНСКОЕ

ОТ ТЕРРУАРА¹ К ВИНУ

СОДЕРЖАНИЕ

- 4-5 · Географическое положение
- 6-7 · Климат
- 8-9 · Почвы и подпочвы
- 10-11 · Виноград Шампани
 - 12 · Массовая селекция и клоновая селекция
 - 13 · Посадка
- 14-15 · Виноградарство с заботой об окружающей среде
- 16-17 · Обрезка и подвязка
- 18-19 · Уход в течение лета
- 20-21 · Сбор урожая
- 22-23 · Прессование
 - 24 · Осветление (дебурбаж)
 - 25 · Спиртовое брожение
 - 26 · Яблочно-молочнокислое брожение и осветление
 - 27 · Смешивание вин (ассамбляж)
 - 28 · Розлив по бутылкам
 - 29 · Вторичное брожение
- 30-31 · Выдержка на осадке
 - 32 · Сбор и избавление от осадка (ремюаж)
 - 33 · Удаление осадка под давлением (дегортаж)
 - 34 · Добавление небольшого количества дозирующего ликера (дозаж)
 - 35 · Окончательное укрупоривание, встряхивание и последняя проверка
- 36-37 · Наклеивание этикетки

- 38-39 · Словарь

ШАМПАНСКОЕ: От терруара к вину

Авторы фотографий: титульный лист – Жан-Филипп Бальтель/Сипа Пресс; стр. 4 и 5 – Мишель Гиллард, «Карт Эмпрейнт Студио»; стр. 6 и 7 – Фульвио Ройтер, Филипп Моль, Мишель Гиллард, Оливье Фрина «Визуаль Импакт»; стр. 8 и 9 – CIVC, Ивон Моне; стр. 10 и 11 – Мишель Гиллард, Ален Корню; стр. 12 и 13 – CIVC, Фредерик Хаденге; стр. 14 и 15 – CIVC, Мишель Гиллард, Джон Ходдер; стр. 16 и 17 – Джон Ходдер, Жан-Филипп Кан, изображения Национального института происхождения и качества; стр. 18 и 19 – CIVC, Джон Ходдер, Ален Корню; стр. 20 и 21 – Джон Ходдер, Фульвио Ройтер; стр. 22 и 23 – Джон Ходдер, Ален Корню, схема CIVC; стр. 24 и 25 – Ален Корню – Роршайд; стр. 26 и 27 – Ален Корню, Жерар Рондо; стр. 28 и 29 – Эрве Шеврон, Ален Корню, Патрик Геринс; стр. 30 и 31 – Ален Корню, Мишель Гиллард, Роршайд; стр. 32 и 33 – Ален Корню, Филипп Моль, Пайпер Хайдсис; стр. 34 и 35 – Ален Корню, Гюйгенс-Денригал, Кумасегава; стр. 36 и 37 – «Визуаль Импакт», Эрик Кувилер/Жак де Марсийак
Графическое оформление, оригинал-макет и печать – «ЭМПРЕЙНТ Студио а Эперни»
Отпечатано во Франции в феврале 2010 года по заказу Межпрофессионального комитета шампанских вин Франции
Все права защищены © CIVC

¹ Подробнее смотрите в Словаре на странице 38

ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

Границы районов, производящих виноград для шампанского (винодельческий регион со статусом АОС²), определяются законом от 22 июля 1927 года. Они располагаются в 150 километрах к востоку от Парижа на территории департаментов Марна (67% посадок), Об (23%), Эна (9%), Верхняя Марна и Сена (1%). Общая площадь виноградников в этих районах составляет приблизительно 34,000 гектаров. Они разбросаны вокруг 319 деревень (фр. crus), 17 из которых традиционно относятся к категории Гран Крю (фр. Grand Crus) и 44 – к категории Премье Крю (фр. Premier Crus).

Это основные винодельческие зоны: Монтань-де-Реймс, долина Марны, Кот-де-Блан и Кот-де-Бар. Общее количество отдельных участков возделывания винограда в них составляет 281,000. Средняя площадь одного участка – порядка 1,200 квадратных метров (12 соток).

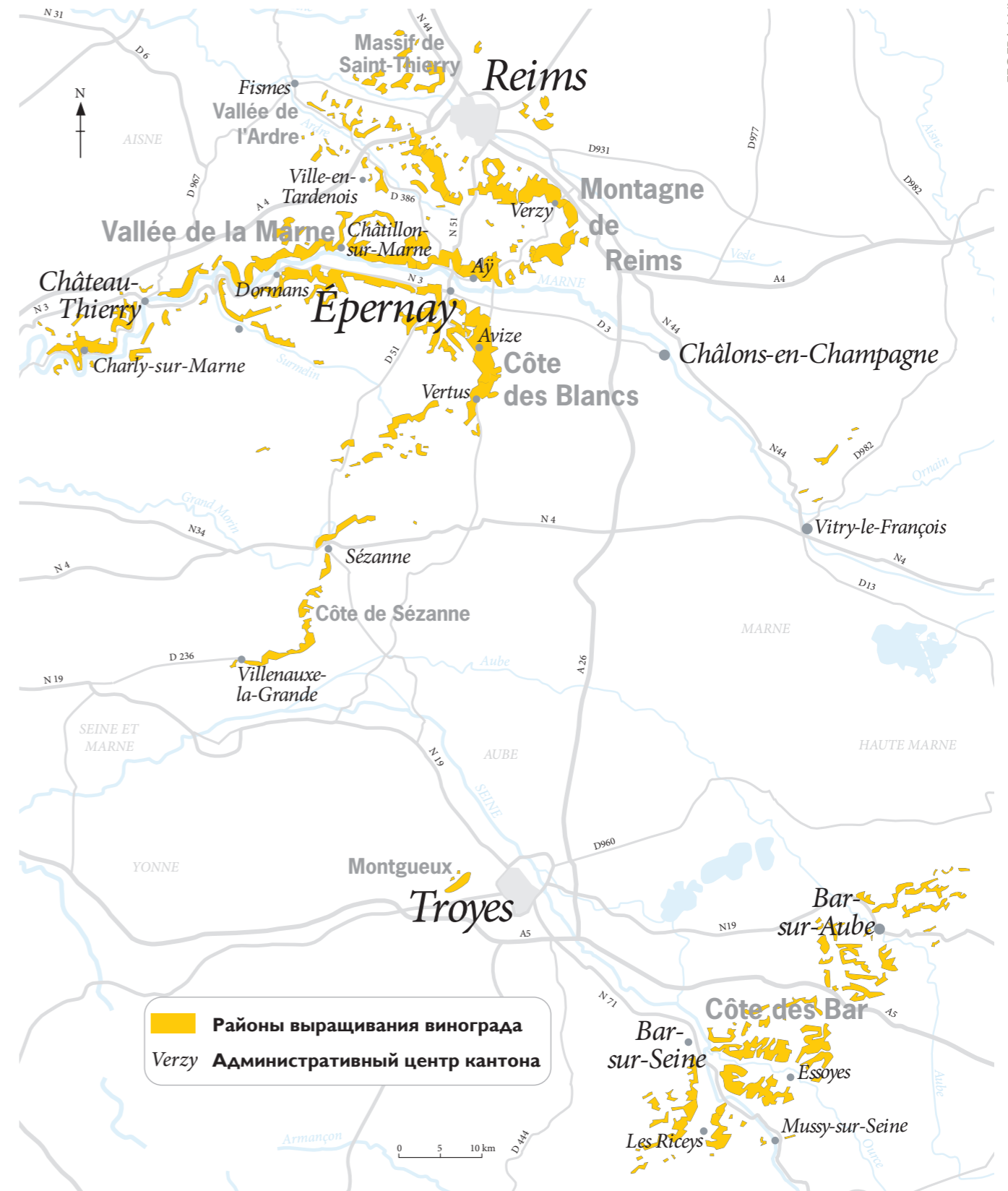
В основе этой мозаики небольших виноградников лежит уникальное сочетание природных факторов. Климатические, почвенные и топографические особенности данного региона обеспечивают практически столько же различных комбинаций географических условий, сколько акров в произрастающих здесь виноградниках. Над тем, чтобы добиться максимальной отдачи от этого разнообразия, в Шампани трудятся 15,000 опытных виноградарей.



Виноградники в долине Марны

² Расшифровка аббревиатур представлена в Словаре на странице 38

ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ РЕГИОН ШАМПАНЬ



Виноградники в Шампани располагаются на высоте 90-300 метров над уровнем моря преимущественно на южных, восточных и юго-восточных склонах. В среднем угол склона составляет приблизительно 12°. Однако в некоторых районах он может достигать почти 60°.

Холмистый и низкогорный рельеф Шампани обеспечивает идеальные условия для выращивания винограда благодаря сочетанию хорошего дренажа и оптимального количества солнечного света.

КЛИМАТ



Окрестности Шуийи и Краман летом



Вильдоманж зимой

Регион Шампань находится на северной границе возделывания виноградной лозы между $49,5^\circ$ (Реймс) и 48° (Бар-сюр-Сен) северной широты. Его отличает сочетание континентального и океанического типов климата.

Континентальный характер климата проявляется в зимних морозах, часто оказывающихся губительными, но также и в большом количестве солнечного света в летнее время.

Благодаря океаническому влиянию температура воздуха удерживается на относительно низком уровне, но при этом обеспечивается достаточное количество осадков и отсутствие значительных колебаний температуры год от года.



Весна в Бурсо



Среднегодовая температура составляет всего 11°C . Среднее количество солнечных часов в году равняется 1,680, достигая 2,100 и более часов в некоторые годы (например, 1976 и 2003).

Это сочетание погодных факторов создает условия для постоянного умеренного уровня осадков – близкого к идеальному количеству дождей, обеспечивающего виноградной лозе ровно столько влаги, сколько необходимо для получения высококачественных ягод. Среднегодовое количество осадков для всего региона Шампань приближается к значению 700 мм, варьируясь в пределах от 600 мм до 900 мм в зависимости от региона.

Как летом, так и зимой виноградники подвержены воздействию изменчивой погоды. Зимние морозы (среднее количество дней в году, когда температура опускается ниже отметки -10°C , составляет 1,1, достигая цифры в 3 дня в отдельных местностях) могут быть достаточно суровыми, чтобы приводить к гибели виноградной лозы. Кроме того, весенние морозы могут быть губительны для зарождающихся листьев и почек, что может крайне отрицательно сказываться на урожайности (снижение на 48% в 2003 году). Холодная и влажная погода в июне может неблагоприятно влиять на цветение и завязывание плодов, вызывая опадение завязей и ягод (фр. coulure) и возникновение аномалий в развитии плодов (фр. millerandage). В летнее время нередки сильные грозы, оставляющие после себя на виноградниках множество вымоин. Еще одно частое бедствие – град, который наносит серьезный урон как самой лозе, так и гроздьям ягод (в 2000 году в результате 31 случая выпадения града оказался уничтоженным урожай на площади 3,000 гектаров).



Отвильер осенью

ПОЧВЫ И ПОДПОЧВЫ

Меловые подпочвы

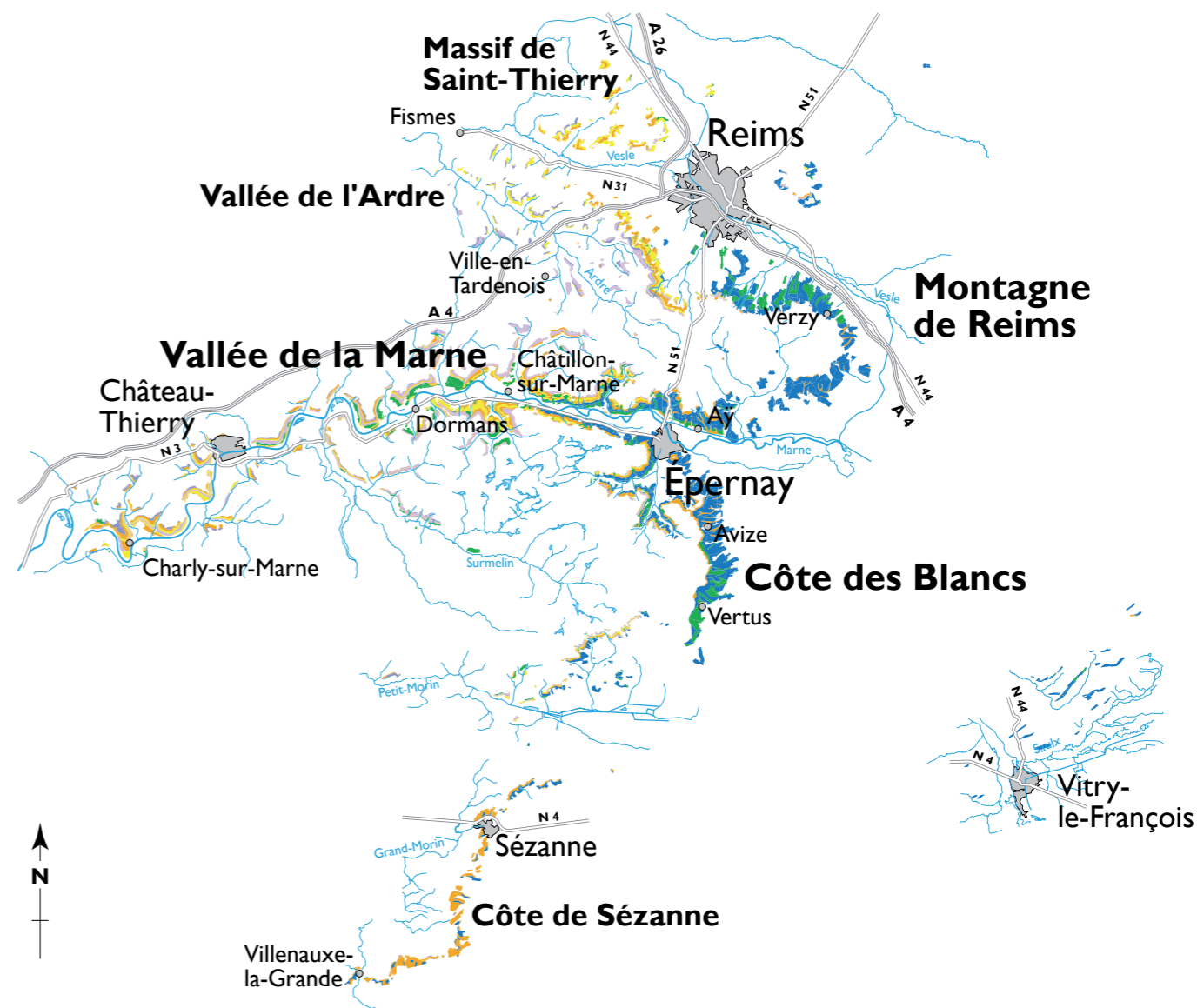
Подпочвенный слой в Шампани состоит главным образом из известняка. Выходы осадочных пород также на 75% состоят из известняка (мела, мергеля³ и, собственно, известняка). Такой состав подпочв обеспечивает хороший дренаж, а также является источником того ясно различимого минерального оттенка, который чувствуется во вкусе некоторых вин Шампани.

Имеющиеся в Шампани обширные меловые отложения выходят на поверхность в винодельческих районах Кот-де-Блан, Кот-де-Сезан и Витриле-Франсуа, тогда как в Монтань-де-Реймс они находятся глубоко под верхним слоем почвы. Что касается других районов, то в долине Марны (к западу от Шатильон-сюр-Марн) и на окружающих Реймс холмах (Сен-Тьерри, Валле-дель-Ардр и Монтань-Уэст) меловые почвы уступают место мергелевым, глинистым и песчаным, тогда как на виноградниках в Кот-де-Бар (Бар-сюр-Об и Бар-сюр-Сен) главным образом преобладают мергели.

Меловые отложения в Шампани состоят из гранул кальцита, образовавшихся из скелетных пластинок кокколитов (морского фитопланктона). Также они характеризуются наличием окаменелых остатков белемнитов (морских беспозвоночных Мезозойской эры). Благодаря высокой пористости мел выполняет функцию природного хранилища воды, удерживая от 300 до 400 литров воды на кубический метр, и тем самым обеспечивает виноградной лозе постоянный доступ к достаточному количеству воды даже в самое засушливое лето.

Вода втягивается в мел под действием капиллярных сил. Поскольку лозе приходится потрудиться, чтобы воспользоваться этими запасами воды, в вегетационный период она испытывает как раз такой недостаток воды, который необходим для достижения тонкого баланса между зрелостью, кислотностью и ароматностью ягод.

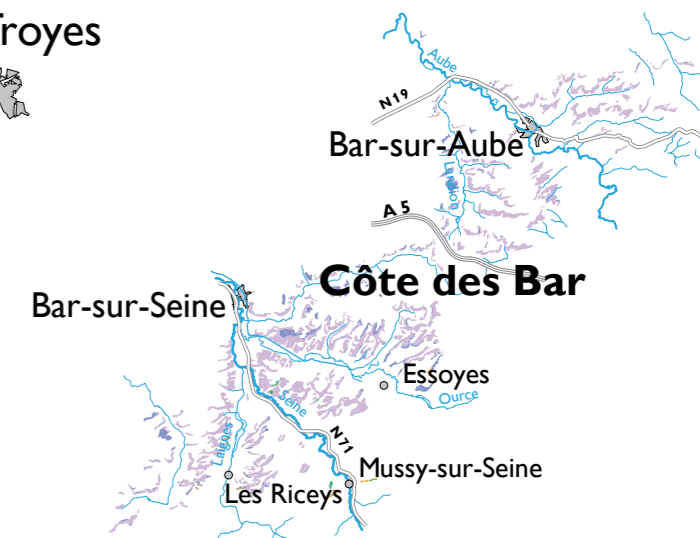
ЛИТОЛОГИЧЕСКИЙ СОСТАВ ВИНОГРАДНИКОВ ШАМПАНИ



Типы пород

- Мел
- Твердый и мягкий известняк, известковые пески
- Мергели (известковые глины)
- Глины и глинистые аллювиальные отложения
- Кварцевый песок
- Делювиальные отложения (горные породы)

Montgueux Troyes



ВИНОГРАД ШАМПАНИ



Виноградник Монтиньи-су-Шатильон

Выбор сортов винограда для разведения определяется особенностями терруара Шампани. В настоящее время основными сортами винограда, которыми заняты практически все земли, отведенные под виноградную лозу, за исключением лишь небольших участков, являются сорта черного винограда Пино Нуар и Пино Менье и сорт белого винограда Шардонне. Также разрешены такие сорта белого винограда, как Арбан, Пти Мелье, Пино Блан и Пино Гри. На их долю приходится менее 0,3% всех посадок.

Если не учитывать другие сорта винограда, доля которых столь незначительна, то можно заключить, что 39% всей площади виноградников Шампани приходится на Пино Нуар, за которым следуют Пино Менье (33%) и Шардонне (28%).



Пино Нуар лучше всего себя чувствует в местностях с прохладным климатом и известняковыми почвами. Основными районами его разведения являются Монтань-де-Реймс и Кот-де-Бар. Именно Пино Нуар является основой ассамбляжа, придавая ему полноту и силу. Вина из Пино Нуар имеют ярко выраженный букет с четко уловимыми нотками красных ягод и обладают выразительным характером.

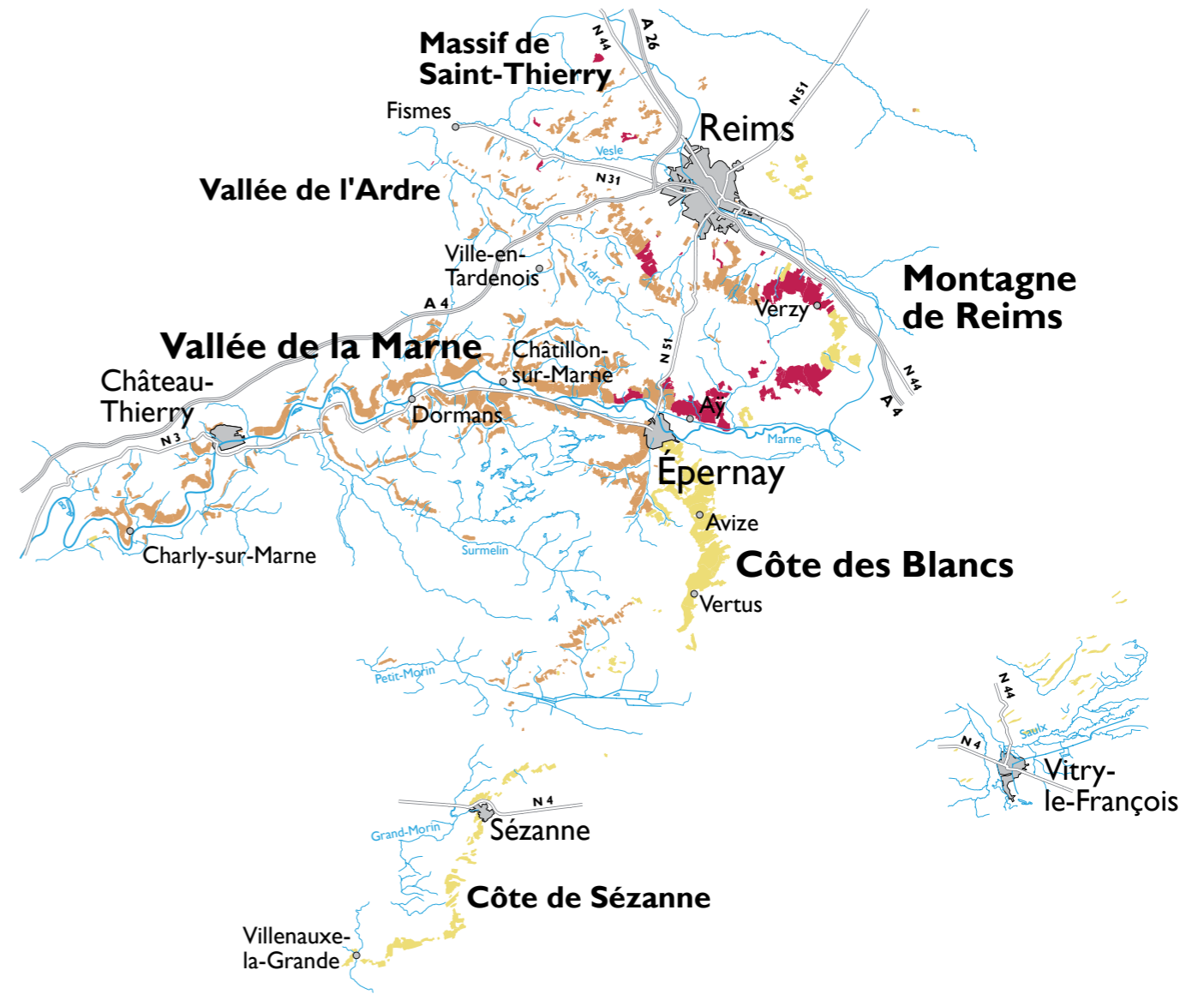


Пино Менье – более неприхотливый сорт, в меньшей степени страдающий от заморозков в силу того, что его созревание приходится на более поздний период. Он особенно хорошо подходит для насыщенных глиной почв долины Марны и способен переносить самые неблагоприятные погодные условия. Пино Менье придает ассамбляжу его округлость, делая вино более мягким и фруктовым. Вина из этого сорта винограда обычно созревают быстрее, чем вина из Пино Нуар.

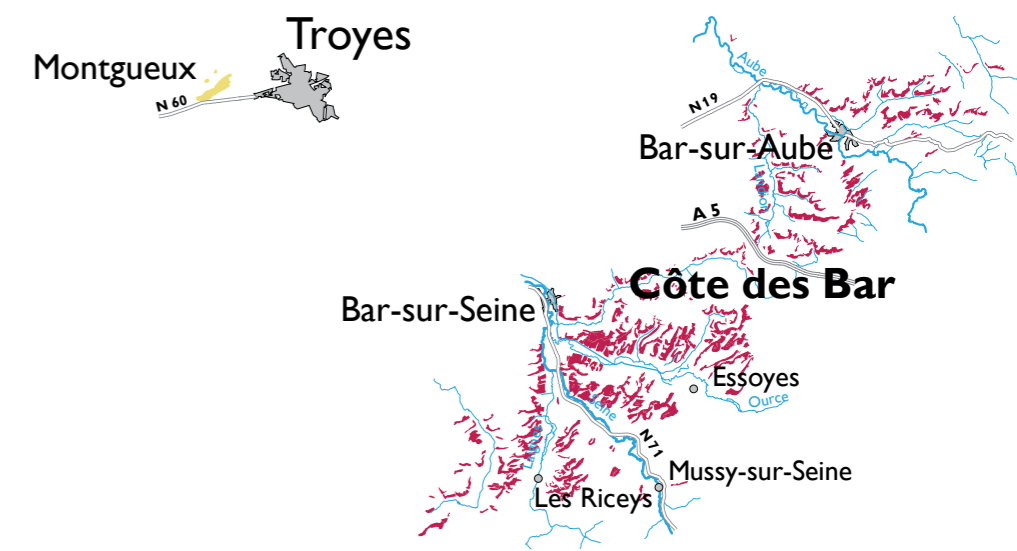


Шардонне безраздельно властвует в Кот-де-Блан. Вина из него имеют утонченный аромат с характерными цветочными, цитрусовыми и иногда минеральными нотками. Шардонне является идеальным компонентом в ассамбляже вин с хорошим потенциалом хранения.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ СОРТОВ ВИНОГРАДА ПО КОММУНАМ ШАМПАНИ



- Шардонне
- Пино Менье
- Пино Нуар



МАССОВАЯ СЕЛЕКЦИЯ И КЛОНОВАЯ СЕЛЕКЦИЯ



Питомник

Благодаря этим двум методам селекции виноделам Шампани удается получить лозу, которая отличается превосходным качеством плодов (массовая селекция) и хорошей устойчивостью к болезням (клоновая селекция).

Со времен эпидемии филлоксеры (в конце XIX – начале XX веков) черенки виноградной лозы получают путем прививки европейских сортов на американские подвои. Выбор лозы зависит от особенностей конкретного терруара, однако сегодня виноградари Шампани чаще всего отдают предпочтение подвою 41В (81% всех посадок). Отличаясь высокой адаптивностью, подвой 41В растет практически везде, особенно хорошо чувствуя себя на глинистых почвах. Подвой SO4 любит умеренно известняковые почвы, тогда как 3309С лучше всего подходит для почв с минимальным содержанием известняка.

Благодаря десятилетиям научных исследований, посвященных селекции виноградной лозы, нынешнее поколение виноградарей Шампани имеет в своем распоряжении около 50 клонов трех сортов винограда, разрешенных к разведению в апеласьоне Шампань, контролируемом наименовании по месту происхождения. Размножением занимается Межпрофессиональный комитет шампанских вин Франции. (фр. Comité interprofessionnel du vin de Champagne, сокр. CIVC), отраслевая организация, которая также отвечает за предоставление апробированных привоев.



Соединение привоя с подвоем по типу «Омега»

При производстве любых работ, связанных с выкорчевыванием и пересадкой виноградной лозы (или засаживанием новых участков), необходимо обязательно уведомлять власти. Высадка саженцев осуществляется до конца мая (или конца июля для растений, выращиваемых в горшках). Перед высадкой почву специальным образом подготавливают и дают ей отдохнуть в течение некоторого времени. Для того чтобы вино соответствовало требованиям апеласьона Шампань (АОС), контролируемого наименования по месту происхождения, оно должно быть произведено из ягод, полученных с лозы на третьем году ее жизни (то есть через два года после посадки).

Существуют специальные правила, которые регламентируют порядок высадки саженцев: ширина междурядий не должна превышать 1,5 метра, кусты должны быть расположены на расстоянии 0,9 – 1,5 метра друг от друга, а общее расстояние не должно быть больше 2,5 метров. Благодаря этому в среднем плотность посадки составляет приблизительно 8000 кустов на гектар, что позволяет добиться оптимального качества плодов. Чем больше конкуренция между соседними кустами за воду и питательные вещества, тем меньше нагрузка на лозу и тем выше качество ягод. Еще одно преимущество плотной посадки заключается в том, что она позволяет добиться оптимального значения индекса листовой поверхности (ИЛП), тем самым способствуя лучшему фотосинтезу.

Новые посадки осуществляются в соответствии с жесткими требованиями нормативных документов ЕС и строго в рамках квоты, ежегодно выделяемой каждой стране-производителю вина. Во Франции распределением полученной квоты среди конкретных винодельческих регионов занимается Министерство сельского хозяйства. Ежегодная площадь новых посадок, права на которые виноделы Шампани получают в рамках квоты, не превышает 1% от общей площади земель, занятых виноградной лозой.



Посадка: установка колышков для саженцев виноградной лозы

ВИНОГРАДАРСТВО С ЗАБОТОЙ ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Покровная культура

В начале 2000-х гг. для оценки воздействия, оказываемого винодельческой промышленностью Шампани на окружающую среду, было проведено исследование. По его результатам были обозначены проблемные области, требующие принятия немедленных мер: сокращение применения удобрений и контроль факторов, оказывающих неблагоприятное воздействие на здоровье человека и состояние окружающей среды.

СОКРАЩЕНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ ДОБАВОК И УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Более двадцати лет виноградари Шампани не скупятся на исследование и разработку методов, позволяющих сократить возможные неблагоприятные последствия применения средств защиты растений.

В результате этой работы удалось добиться уменьшения количества используемых пестицидов и повысить безопасность способов их применения. Половина всех используемых сейчас в Шампани веществ соответствует требованиям органического земледелия. Шампань – один из лидеров в Европе по применению метода половой дезориентации насекомых, который является безвредной альтернативой химическим инсектицидам, позволяет практически полностью исключить использование пестицидов.

СОХРАНЕНИЕ И УЛУЧШЕНИЕ ТЕРРУАРА, БИОЛОГИЧЕСКОГО РАЗНООБРАЗИЯ И ЛАНДШАФТОВ ПОЧВЫ ПОД ВИНОГРАДНИКАМИ

Почвы

В течение многих лет одним из главных приоритетов для виноградарей Шампани остается защита почвы от разрушающего воздействия. Особое внимание уделяется физическим, химическим и биологическим свойствам почвы. Владельцами виноградников уже был предпринят ряд шагов, направленных на защиту доставшихся им в наследство от предков почв и повышение их качества. Например: меры по контролю ресурсов грунтовых вод на склонах, внедрение методов «рациональной» подкормки почвы и лозы, автоматизация процесса принятия решений, составление рекомендаций, более широкое использование покровных культур внутри и за пределами виноградников.

Собранные за последние 20 лет данные, основанные на мониторинге популяций земляных червей и микрофлоры, показывают, что сейчас почвы Шампани отличаются великолепным уровнем биологической активности.

Биологическое разнообразие и ландшафты

На территории региона находится большое число районов, представляющих особый интерес с экологической точки зрения. Биологическое разнообразие в них поддерживается с помощью мер по сохранению естественной среды обитания.

Основное внимание уделяется улучшению экологической инфраструктуры виноградника (выращивание покровных культур между рядами виноградной лозы и на склонах, создание защитных насаждений), а также контролю грунтовых вод на склонах с использованием методов, которые гармонично сочетаются с ландшафтом.

ЭКОНОМИЯ ВОДЫ, ОЧИСТКА СТОКОВ, УТИЛИЗАЦИЯ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ОТХОДОВ

Экономия и управление водными ресурсами (water management)

Производители Шампани используют различные методы снижения объема потребления воды: учет экологических факторов при проектировании новых зданий и перестройке существующих, использование улучшенных систем очистки, повторного использования и (или) сбора воды, максимально возможное сокращение потерь воды. Охрана водных ресурсов сочетается с работой по поддержанию высоких стандартов гигиены в центрах по прессованию винограда, бродильнях и прочих рабочих помещениях.

Очистка стоков

Поддержание санитарных условий в погребах требует частой уборки, результатом которой становится большой объем сточных вод со значительным содержанием органики.

92% всех сточных вод и жидких побочных продуктов подвергаются очистке и обработке для их повторного использования. В будущем этот показатель должен достигнуть 100%.

Утилизация отходов и побочных продуктов

Все отходы и побочные продукты виноградарства и виноделия в Шампани очищаются для переработки.

Мезга (фр. marc) доставляется на перегонные заводы, где расщепляется на химические составляющие с помощью процессов отсеивания и экстракции. Результатом этой работы становится ряд соединений, пригодных для переработки: этанол для использования в промышленности и в качестве моторного топлива; масло из виноградных косточек, полифенолы, антиоксиданты и натуральные красящие пигменты; винная кислота, которая может применяться при производстве полуфабрикатов, косметики и товаров медицинского назначения.

В процессе производства шампанского ежегодно формируется около 10,000 тон промышленных отходов: металлы, дерево, стекло и упаковочные материалы, включая пластик, бумагу и картон.

75% этих отходов проходит сортировку и подготовку для переработки. Планируется, что в будущем этот показатель достигнет 100%.

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ И СНИЖЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА КЛИМАТ

Вероятно, это самая серьезная проблема, с которой человечеству придется столкнуться в ближайшие годы и десятилетия, проблема, решением которой в Шампани занялись задолго до принятия соответствующего законодательства. В начале 2003 года была проведена оценка общего объема парниковых газов, выбрасываемых в атмосферу винодельческой промышленностью Шампани. Вскоре после этого в знак солидарности с будущими поколениями был составлен «Климатический план Шампани».

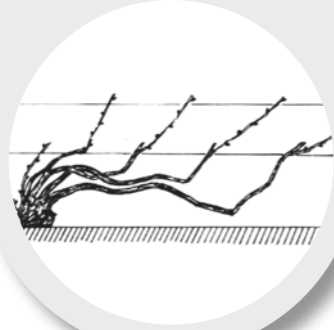
Сегодня этот план предусматривает пять основных направлений деятельности. В рамках него планируются или уже реализуются 16 научно-исследовательских программ и более 40 отдельных проектов. План затрагивает следующие основные сферы: здания/оборудование; виноградарство и энологическая работа; грузовые перевозки и деловые поездки (имеется в виду ответственное отношение к закупке товаров и услуг, то есть закупка из источников, находящихся на минимальном расстоянии от центров производства).

ОБРЕЗКА И ПОДВЯЗКА



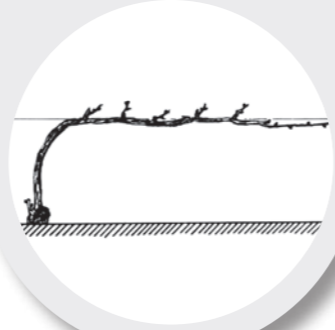
Метод «Шабли», перед обрезкой

Лоза, обрезанная и подвязанная по методу «Шабли»



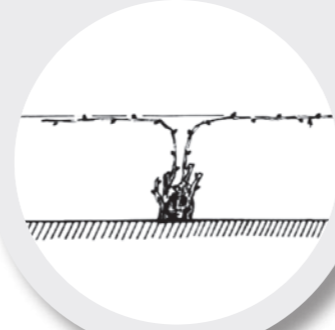
Метод «Кордон», перед обрезкой

Лоза, обрезанная и подвязанная по методу «Кордон»



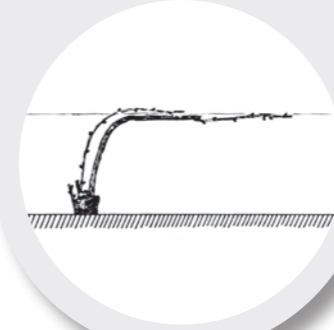
Метод «Гюйо», перед обрезкой

Лоза, обрезанная и подвязанная по методу «Двойной Гюйо»



Метод «долины Марны», перед обрезкой

Лоза, обрезанная и подвязанная по методу «долины Марны»



Обрезка по методу «Двойной Гюйо»

Процесс обрезки начинается после сбора урожая, сразу после начала листопада, и продолжается вплоть до середины декабря. Затем он возобновляется в середине января, после периода зимней спячки, и растягивается до конца марта или до момента появления четвертого листочка (после которого не допускается производить никаких действий по обрезке). Цель обрезки – сделать так, чтобы все жизненные силы растения уходили на развитие плодовых побегов, обеспечивая таким образом оптимальный баланс между его активностью и продуктивностью. Обрезка позволяет сформировать куст таким образом, чтобы на нем не было слишком густой листвы, способствуя таким образом более активному протеканию процесса фотосинтеза, и чтобы между гроздьями было пространство, необходимое для свободной циркуляции воздуха. С помощью обрезки также контролируется развитие лозы. Так, за счет регулярной тщательной обрезки удается добиться омоложения вытянувшихся растений.

Обрезка – наиважнейший из всех видов работ на винограднике. Она всегда выполняется вручную и требует специального обучения и отдельного диплома. В Шампани порядок выполнения этого вида работ регламентируется с 1938 года.

В Шампани разрешены четыре метода обрезки:

- **обрезка по методу «Шабли»:** длинная обрезка на длинных рукавах;
 - **обрезка по методу «Кордон» и «Постоянный Кордон»:** короткая обрезка (обрезка плодовых стрелок) на единственном одностороннем длинном рукаве;
 - **обрезка по методу «Гюйо»:** длинная обрезка на коротких рукавах (может быть один рукав, два рукава; рукава могут быть обращены в разные стороны);
 - **обрезка по методу «долины Марны» (применяется исключительно при формировании кустов сорта Пино Менье):** длинная обрезка на коротких рукавах.
- Независимо от используемого метода обрезки, среднее количество плодовых почек на одном квадратном метре виноградника не должно превышать 18 в расчете на один куст.

По мере того, как в конце марта – начале апреля подходит к завершению период обрезки, наступает очередь следующего вида работ, также выполняемого вручную, – приходит время подвязывать лозу. Эта работа должна быть завершена до начала периода цветения. Побеги привязываются к поддерживающей проволоке – это позволяет направить их рост в нужную сторону и подготовить лозу к летнему периоду.

УХОД В ТЕЧЕНИЕ ЛЕТА



Распускание почек знаменует начало сезонного роста, а значит, наступает время для выполнения ряда работ, направленных на ограничение урожайности и повышение качества плодов.

Пасынкование обычно производится в середине мая и предусматривает удаление (вручную) неплодоносных побегов с тем, чтобы вся энергия куста уходила на развитие плодородных побегов.

На этапе, предшествующем процессу формирования гроздьев, когда побеги достигают 50 сантиметров в длину, их необходимо поднять и прикрепить к проволоке, натянутой приблизительно в 30 сантиметрах над уровнем поддерживающей проволоки. Этот процесс называют «**поднятием**». Его до сих пор выполняют вручную, хотя все чаще прибегают к средствам механизации, использование которых становится возможным благодаря установке на виноградниках специальных разделителей между кустами.

Следующий вид работ, также выполняемый вручную, – **шпалеровка**, то есть отделение побегов и закрепление их на проволоке. За счет этого обеспе-



Пасынкование



Лоза перед прищипыванием

чивается равномерное распределение листьев по побегам, максимально свободное проникновение солнечных лучей, а также хорошая циркуляция воздуха, предотвращающая гниение. Шпалеровка имеет чрезвычайно большое значение для виноградной лозы в Шампани, поскольку высокая плотность посадки приводит к значительному увеличению индекса листовой поверхности. Густой полог из листьев должен равномерно распределяться по всем кустам, а также по всей длине и высоте каждого отдельного растения (максимальная высота – 1,3 метра).

Рост побегов продолжается на протяжении всего лета, вплоть до сбора урожая, поэтому их необходимо периодически прищипывать – либо вручную, либо с использованием средств механизации – для того, чтобы не допустить избыточного роста лозы в ущерб плодам.

Список основных видов работ на винограднике (фр. *goies* – местное наименование для этих работ) с указанием необходимых трудозатрат (в часах) на гектар:

	Кусты, обрезанные по методу «Шабли»	Кусты, обрезанные по методу «Кордон де Руайа»
Всего на обрезку	210	170
Подвязка	90	60
Пасынкование	40	40
Шпалеровка	70	80
Прищипывание	110	120



Прищипывание



Группа сборщиков винограда

СБОР УРОЖАЯ

В 1956 году была впервые задействована специальная сеть по наблюдению за созреванием винограда, назначение которой – следить за состоянием плодов и точно определять оптимальное время для сбора урожая. Сразу после того, как ягоды начинают менять свой цвет (фр. *veraison*), каждые две недели берутся образцы приблизительно с 450 контрольных участков, располагающихся по всей территории виноградников Шампани. Отобранные гроздья изучаются с целью определения скорости изменения цвета, среднего веса, содержания сахара и общего уровня кислотности, а также наличия серой гнили.

Собранные данные позволяют сделать вывод о степени спелости винограда по каждому сорту и по каждой винодельческой деревне (крю). На их основании комитет CIVC назначает даты для сбора урожая. Кроме того, эти данные используются для определения количества винограда на гектар, из которого можно будет произвести вина категории АОС (согласно правилам Национального института происхождения и качества INAO), а также требуемой минимальной объемной доли спирта.

В благоприятные годы часть урожая может быть оставлена в качестве меры предосторожности на случай будущего неурожая (вызванного заморозками, градом и так далее) или неудачного винтажа. Ответственность за распоряжение этими индивидуальными резервными запасами (фр. *reserve individuelle*) лежит на комитете CIVC.

Урожай собирается только вручную. Однако для облегчения труда сборщиков непосредственно перед сбором допускается прореживание с использованием механических средств. Согласно правилам апеласьона Шампань (АОС), виноград прессуется целыми гроздьями, что полностью исключает возможность использования существующих в настоящее время виноградоуборочных машин.



Разнощик корзин для ручного сбора урожая

Когда наступает столь долгожданный для каждого виноградаря период – период сбора урожая, который обычно длится около трех недель, на виноградниках Шампани работают приблизительно 100,000 сборщиков, носильщиков, грузчиков и операторов давящих прессов.

Свежесобранный виноград помещается в перфорированные ящики емкостью не более 50 килограмм. Дренажные отверстия в боковых стенках и в дне ящиков обеспечивают свободную циркуляцию воздуха вокруг гроздей винограда и отвод всего сока, который может образоваться в процессе погрузки и разгрузки. Благодаря большому количеству центров по прессованию сырья (1,900), равномерно распределенных по всей территории винодельческого региона (АОС), удается свести к минимуму время, которое виноград проводит в пути.



Виноград на пути в центр по прессованию сырья



50-килограммовый ящик

ПРЕССОВАНИЕ



Операторы прессов за работой



Загрузка традиционного пресса

Деятельность центров по прессованию винограда подвергается очень жесткой регламентации, предусматривающей более 20 контрольных критериев, которые были введены в 1987 году. В частности, регламентируется площадь прессования и емкость пресса, дневная загрузка пресса, тип пресса, порядок прессования и сульфитации, а также санитарно-гигиенические нормы.

По прибытии в центр по прессованию винограда каждая партия взвешивается, а информация о ней вносится в учетные документы. Традиционной единицей измерения, равной количеству винограда, необходимого для одной полной загрузки традиционного пресса, является значение 4,000 кг (фр. marc). Каждая такая партия получает номер и вносится в журнал учета прессования (фр. carnet de pressoir). Также в журнал вносится информация о сорте винограда, крю и назначении (оставит ли виноградарь его себе или продаст какому-либо винодельческому дому Шампани). Также проводится проверка винограда на соответствие требованию минимальной объемной доли спирта, установленной для данного года урожая.

Успех при производстве белого вина (главным образом получаемого из составляющего две трети урожая черного винограда) зависит от соблюдения пяти основных принципов: прессование должно производиться сразу же после сбора; прессованию подвергаются целые грозди; давление должно увеличиваться очень осторожно и постепенно; выход сока должен быть низким; должно применяться фракционирование (более чистый и светлый сок отделяется в начале прессования от остального сока).

Выход сока строго ограничен 25,5 гектолитрами на 4,000 кг. При этом кюве (фр. cuvée), то есть сок первого отжима, в объеме 20,5 гектолитров должен быть отделен от тай, сока второго отжима (фр. taille), в объеме 5 гектолитров. У каждого из них есть свои ярко выраженные особенности. Так, кюве – это самый чистый сок мякоти, который богат сахаром и кислотами (винной и яблочной). Вина из сусла кюве получают отлично сбалансированными, с изысканным ароматом и освежающим послевкусием, а также хорошим потенциалом хранения. Тай также богат сахаром, но при этом отличается меньшей кислотностью и более высоким содержанием минералов (особенно солей калия) и красящих веществ. Вина из сусла тай получают с интенсивными ароматами. В молодости такие вина имеют

более выраженный фруктовый аромат, чем вина из кюве, но при этом они не так хорошо подходят для долгого хранения.

Мощность прессов в Шампани варьируется в пределах от 2,000 до 12,000 килограммов загрузки цельных гроздьев винограда. Вплоть до конца 1980-х годов повсюду в регионе традиционно использовались ручные вертикальные корзиночные прессы, на долю которых до сих пор приходится приблизительно 28% всех прессовочных мощностей. Внедрение механических методов разрыхления мезги между циклами (фр. retrousse) привело к все более широкому распространению горизонтальных прессов с поперечной мембраной, расположенными под углом прессующими пластинами и вращающимся корпусом пресса. В наши дни работой горизонтальных прессов управляет компьютер с многофункциональной операционной системой.

При производстве розового шампанского путем мацерации ягодам с черной кожей без плодоножек дают настояться в резервуаре до получения необходимого цвета (24-72 часа).

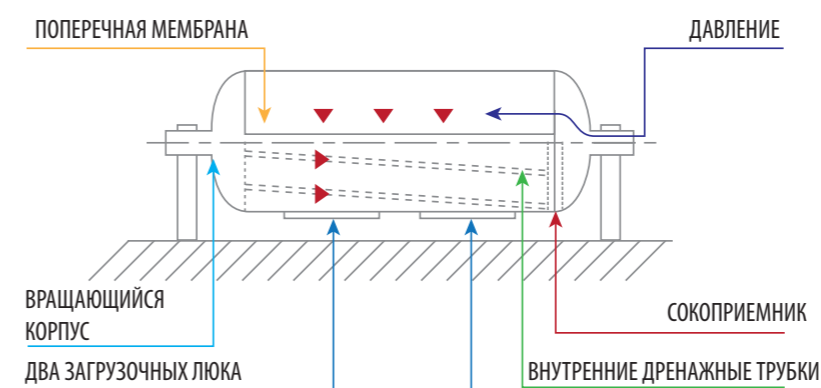
Прессы обязательно промывают после каждой партии. В знак приверженности принципам ответственного виноградарства, не наносящего ущерб окружающей среде, власти Шампани обязывают производителей использовать специальные методы очистки и переработки отходов прессования. Сухой остаток процесса прессования (фр. aignes – выжимки) отправляется на дистилляцию, тогда как сточные воды проходят тщательную очистку с целью недопущения загрязнения окружающей среды.



Ягода Шардонне



Ягода Пино Нуар



Принцип работы горизонтального пресса с поперечной мембраной



ОСВЕТЛЕНИЕ (ДЕБУРБАЖ) СПИРТОВОЕ БРОЖЕНИЕ



Помещение, где происходит брожение



Контроль процесса брожения

Сульфитация

Получаемый в процессе прессования сок поступает в открытые чаны, так называемые «белоны» (фр. belons), где в него добавляются сульфиты (сернистый ангидрид или SO₂) из расчета 6-10 г на гектолитр. Точное количество зависит от сорта винограда, характеристик винограда и типа суслу (кюве или тай).

Сульфиты выступают в роли консервантов. Их антисептические свойства помогают предотвратить появление плесени и размножение вредоносных бактерий. Также они действуют как ингибиторы окисления (антиоксиданты), обеспечивая сохранение физико-химических и органолептических свойств будущего вина.

Осветление (дебурбаж)

Дебурбаж – это отстаивание свежеежатого виноградного сока перед брожением. Цель этого процесса – добиться максимальной чистоты фруктовой составляющей вина.

В первые часы сок мутнеет под воздействием природных или специально добавленных в него ферментов. Затем происходит выпадение осадка в виде хлопьев, которые опускаются на дно чана вместе с другими взвешенными частицами, присутствующими в соке (кусочки виноградной кожуры, косточки и так далее). Спустя 12-24 часа чистый сок откачивается и осветляется путем оклейки. Осадок (фр. bourbes), составляющий обычно 1-4% от объема, регистрируется и отправляется на перегонный завод.

Осветленное суслу помещается в бродильню (фр. cuverie – помещение с бродильными чанами), где оно проходит первые этапы процесса брожения.

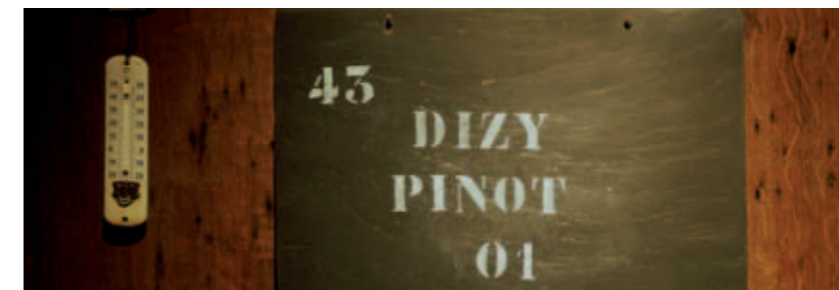
Спиртовое брожение

Лишь очень незначительное число виноделов по-прежнему используют маленькие или большие дубовые бочки для сбраживания своих вин. Большинство отдает предпочтение чанам из нержавеющей стали с контролем температуры. Объем таких чанов может варьироваться в пределах от 25 до нескольких сотен гектолитров. На каждом чане обязательно указывается информация о его содержимом, включая сведения о кюве, фракции суслу, сорте винограда и годе урожая.

Для повышения спиртуозности вина до минимального уровня в 11% могут прибегать к процессу шаптализации – добавлению сахара в бродящее суслу, который используется как необходимый шаг в производстве вина с минимальным уровнем алкоголя в 11%.

Для облегчения контроля над процессом брожения в суслу добавляются жидкие либо активные сухие дрожжи (фр. *saccharomyces cerevisiae*). Они потребляют большую часть содержащегося в винограде сахара, выделяя в процессе углекислый газ и спирт. Также они производят большое количество молекул (высших спиртов и сложных эфиров), от которых в значительной степени будут зависеть ароматические и вкусовые особенности вина. Это очень сложный процесс, обычно продолжающийся в течение двух недель и приводящий к экзотермической реакции, протекание которой необходимо тщательно контролировать. Если температура превысит 18-20°C, может возрасти риск испарения ароматических веществ, а сам процесс брожения может «завязнуть» (застопориться).

За ходом процесса осуществляется ежедневное наблюдение, предусматривающее проверку температуры и общего характера протекания брожения.



Бочки в погребе в Шампани

ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОКИСЛОЕ СМЕШИВАНИЕ ВИН БРОЖЕНИЕ И ОСВЕТЛЕНИЕ (АССАМБЛЯЖ)

Яблочно-молочнокислое брожение

После первичного брожения может проводиться яблочно-молочнокислое брожение (ЯМБ), в ходе которого яблочная кислота преобразуется в молочную под воздействием бактерий рода *Oenococcus oeni*. В процессе ЯМБ образуются побочные продукты, которые изменяют органолептические свойства вина, главным образом за счет снижения кислотности. В подавляющем своем большинстве виноделы Шампани являются сторонниками проведения ЯМБ. Однако ряд производителей предпочитает не использовать его совсем. Некоторые подходят к этому вопросу прагматично, полагая, что данный процесс необходим для одних вин, тогда как для других в его применении нет никакой необходимости.

Процесс ЯМБ начинается с того, что вино хранят при постоянной температуре около 18°C и вводят в него специально подобранные лиофильно высушенные штаммы бактерий. Для определения скорости брожения, на которое обычно уходит 4-6 недель, осуществляется постоянный контроль кислотности. По окончании брожения вино откачивают и осветляют.

Осветление

Осветление предусматривает оклейку, фильтрацию (с использованием кизельгура, фильтровальных прокладок, пластин, мембран или картриджей) и пропускание через центрифугу. При этом удается избавиться от осадка и прочих примесей и получить чистое натуральное базовое вино (фр. vins clairs), которое готово к использованию в составе кюве (фр. cuvée – местный термин для ассамбляжного шампанского). Базовые вина классифицируют по сорту винограда, году урожая, винограднику (или в некоторых случаях по участкам виноградника) и фракции суслы (кюве или тай).



Ассамбляж – искусство смешивания виноматериалов разных лет урожая из разных сортов винограда и с разных виноградников с целью получения смеси, которая по своим качествам лучше, чем каждый из ее компонентов по отдельности. Задача винодела, занимающегося ассамбляжем, заключается в том, чтобы создать уникальное шампанское, которое урожаем за урожаем передает и сохраняет присущее данному конкретному производителю представление о хорошем вине и отличающий его особый стиль.

В процессе ассамбляжа могут смешиваться виноматериалы с большого количества различных виноградников, соединяться различные года урожая и сорта винограда – это исключительно творческий процесс, в котором винодел полностью полагается на свою органолептическую память, знание терруара и многолетний опыт дегустации. Самая трудная задача – предвидеть развитие вина с течением времени, помня о решающем значении таких следующих за ассамбляжем процессов, как вторичное брожение и выдержка на осадке.

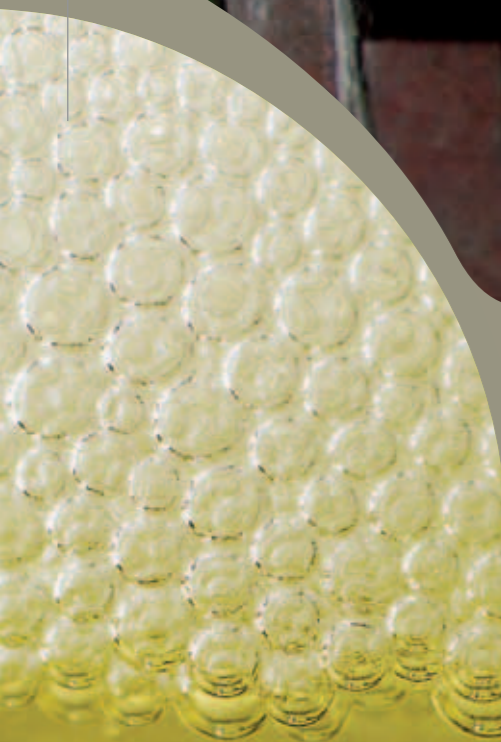
Прежде всего винодел должен решить, какой тип вина он хочет создать: немиллезимное вино (т.е. с использованием виноматериалов разных лет); миллезимное вино, которое будет передавать уникальный стиль какого-то одного выдающегося года; ассамбляжное розовое (т.е. с содержанием тихого красного вина также из Шампани); «белое из белых ягод» (фр. blanc de blancs – производится исключительно из белого сорта винограда); «белое из черных ягод» (фр. blanc de noirs – производится исключительно из черных сортов винограда) или шампанское с одного виноградника (из одной деревни, так называемой «монокрю»).

Сразу после ассамбляжа вино стабилизируется и подготавливается к розливу по бутылкам (что особенно важно для игристых вин). Для этого охлаждение вина может быть пролонгированным (при -4°C в течение недели) или проводиться в течение длительного или короткого периода времени (встряхивая виноматериал и вызывая кристаллизацию). Цель стабилизации – спровоцировать кристаллизацию солей винной кислоты, чтобы удалить их и тем самым предотвратить образование кристаллов в разлитом по бутылкам вине. После стабилизации снова проводится осветление.



РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

ВТОРИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ



Традиционная разливающая машина

Благодаря процессу брожения в бутылке тихое вино превращается в игристое. Отсюда и французское название этого процесса – *prise de mousse*, которое буквально переводится как «получение пены».

Для запуска процесса образования пузырьков газа винодел добавляет в вино раствор на основе сахара, который называют тиражным ликером (фр. *liqueur de tirage*), представляющим из себя смесь тихого вина из Шампани с тростниковым или свекловичным сахаром (20-24 г/л для поднятия давления к концу процесса брожения до шести бар), а также включающим в себя специально отобранные акклиматизированные дрожжевые культуры и добавки, призванные облегчить процесс ремюажа (фр. *remuage*), то есть избавления от осадка. В число добавок входит бентонит или бентонит-альгинат, который утяжеляет осадок, заставляя его скользить по стенкам бутылки к горлышку и пробке.

Независимо от объема бутылки (будь это половинка 0,375 л или жеробам 3 л), правила апелмасьона Шампань запрещают переливание только что ставшего шипучим вина из одной бутылки в другую. Все шампанские вина должны продаваться именно в той бутылке, в которой они подверглись процессу вторичного брожения.

Бутылки различных размеров – от четвертинки (фр. *quart*) 0,2 л до навуходоносора (фр. *Nabuchodonosor*; 15 л)

При этом используются бутылки из толстого стекла, отвечающие жестким требованиям к прочности и долговечности. В частности, такие бутылки должны быть способны выдержать высокое давление и пережить многочисленные манипуляции, которые будут производить с ними.

Наполненные бутылки герметично укупоривают с помощью пластиковой пробки (фр. *bidule*), которая удерживается на месте металлической корончатой крышкой. Некоторые производители по-прежнему используют корковые пробки в качестве тиражных (фр. *tirage*) пробок. После этого бутылки помещаются в погреба, где они укладываются в штабеля (фр. *sur lattes*) – горизонтально ряд за рядом, как правило, на основу из стальной проволоки.

Внутри бутылок начинается процесс вторичного брожения, который продолжается в течение 6-8 недель. Дрожжи перерабатывают сахар, преобразуя его в спирт и углекислый газ. При этом высвобождаются сложные эфиры и высшие спирты, которые вносят свой вклад в формирование органолептических характеристик вина.

Бутылки, уложенные в штабеля (фр. *sur lattes*)

ВЫДЕРЖКА НА ОСАДКЕ

30



Глубоко под землей, в защищенном от света пространстве погреба, при постоянной температуре около 12°C в бутылках начинается длительный процесс выдержки – крайне важная составляющая искусства виноделия в Шампани, являющаяся одной из главных его особенностей.

В соответствии с правилами апеласьона Шампань вино нельзя разливать по бутылкам до 1-го января года, следующего за годом сбора урожая. После розлива по бутылкам оно должно выдерживаться не менее 15 месяцев в погребах производителя. 12 из этих 15 месяцев уходят на выдержку на осадке. Миллезимные юве вызревают не менее трех лет. На самом деле, большая часть шампанских вин проводит в погребах значительно большее время.

Основную часть осадка составляют размножившиеся в бутылке дрожжи, которые формируют отложения. К концу периода вторичного брожения сахара не остается, дрожжи постепенно умирают и распадаются. Этот процесс называют автолизом. Являющиеся его результатом молекулы вступают во взаимодействие с молекулами вина и медленно трансформируются.



Бутылки, уложенные в штабеля (фр. sur lattes)

31



Тем временем специальная тиражная пробка обеспечивает проникновение в бутылку небольшого количества кислорода и выход из нее незначительного количества углекислого газа. Иными словами, укупорка не является абсолютно герметичной. Выбор пробки может иметь решающее влияние на скорость созревания шампанского.

Эти два процесса – автолиз и медленное окисление через пробку – протекают одновременно в период выдерживания вина на осадке. Вместе они способствуют развитию третичных ароматов, постепенно превращая цветочно-фруктовые нотки молодого шампанского вина в более зрелые, густые и пикантные ароматы, которые свойственны выдержанным винам. Очень старые вина имеют в своем букете ясно различимую нотку обожженного дуба с характерным намеком на запах сырого подлеска.

СБОР И ИЗБАВЛЕНИЕ ОТ ОСАДКА (РЕМЮАЖ)

32



Ремюер за работой

Ближе к концу своего длительного периода «отдыха» бутылки начинают поворачивать и встряхивать, чтобы высвободить осадок, образовавшийся в процессе вторичного брожения, и заставить его опуститься к горлышку бутылки, поближе к пробке. Цель этого процесса, называемого ремюажем (фр. remuage), – свести осадок на пробку, тем самым подготовив бутылку к дегоржажу (фр. dégorgement), то есть к удалению осадка под действием давления.

Для того чтобы это стало возможным, бутылки день за днем понемногу наклоняют горлышком вниз (фр. sur pointe) и слегка поворачивают их вокруг собственной оси по часовой стрелке и против часовой стрелки. По мере увеличения угла наклона осадок под действием силы земного притяжения опускается в горлышко.

В некоторых случаях ремюаж по-прежнему делают вручную. Профессиональный ремюер (фр. remueur – тот, кто поворачивает бутылки) за день может обработать приблизительно 40,000 бутылок, помещая их горлышком вниз в специальном деревянном пюпитре (фр. pupitre – деревянная рама в форме буквы «А», предназначенная для ремюажа). Все большее распространение получают автоматические системы для ремюажа, в которых используются управляемые компьютером палеты, позволяющие обрабатывать по 500 бутылок за одну операцию, что приводит к существенному снижению временных затрат (одна неделя вместо шести) без какого-либо ущерба для качества.

После ремюажа бутылки укладывают штабелями горлышком вниз (фр. en masse). Теперь они готовы к дегоржажу.

УДАЛЕНИЕ ОСАДКА ПОД ДАВЛЕНИЕМ (ДЕГОРЖАЖ)

33



Бутылки на деревянных рамах для ремюажа

Цель дегоржажа – удалить из бутылки осадок, сведенный на пробку в процессе ремюажа.

Дегоржаж бутылок с металлическими крышками обычно производится механическим способом. Горлышко бутылки погружается в охлаждающий раствор при температуре около -27°C , затем бутылку быстро откупоривают, давая замерзшему осадку выйти из нее с минимальными потерями вина и давления. Удаление крышки сопровождается проникновением в бутылку определенного количества кислорода. Этот кислород будет иметь значительное влияние на процесс развития ароматической составляющей вина.

Дегоржаж больших бутылок, а также бутылок, содержащих некоторые особенные кюве, до сих пор выполняется вручную (фр. à la volée). При этом мастер держит бутылку горлышком вниз, быстро ее откупоривает и затем, дав выйти из бутылки лишь такому количеству вина, которое необходимо для удаления осадка, так же быстро поднимает ее горлышком вверх.



Осадок в бутылке перед ремюажем



Ремюаж с помощью жиропалет (фр. gyropalette)



Дегоржирование вручную

ДОБАВЛЕНИЕ НЕБОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ДОЗИРОВОЧНОГО ЛИКЕРА (ДОЗАЖ)

ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ УКУПОРИВАНИЕ, ВСТРЯХИВАНИЕ И ПОСЛЕДНЯЯ ПРОВЕРКА

Слово «Champagne», отпечатанное на пробках

Дозаж (фр. dosage) – добавление небольшого количества дозирующего ликера (фр. liqueur de dosage), также еще называемого экспедиционным ликером (фр. liqueur d'expédition). Дозировочный ликер представляет собой смесь тростникового сахара с вином, которое может быть либо тем же самым вином, что и в бутылке, либо резервным вином, – все зависит от того стиля, который винодел хочет придать своему шампанскому. Резервные вина, которые оставляют на хранение в маленьких либо в больших бочках или даже в больших бутылках формата «магнум», значительно расширяют имеющийся в распоряжении винодела спектр вкусовых оттенков.

Дозировочный ликер обычно содержит 500-750 граммов сахара на литр. Количество добавляемого дозирующего ликера, а значит, и содержание сахара в готовом вине, зависит от разновидности шампанского:

- **сладкое** (фр. doux) – более 50 граммов сахара на литр;
- **полусухое** (фр. demi-sec) – 32-50 граммов сахара на литр;
- **сухое** (фр. sec) – 17-32 граммов сахара на литр;
- **экстра-сухое** (фр. extra sec) – 12-17 граммов сахара на литр;
- **брют** (фр. brut) – менее 12 граммов сахара на литр;
- **экстра-брют** (фр. extra brut) – менее 6 граммов сахара на литр;
- **натуральный брют** (фр. brut nature, pas dosé, dosage zero) – менее 3 граммов сахара на литр, без добавления сахара.

Сразу после добавления дозирующего ликера бутылку отправляют на укупоривание. Современные пробки состоят из основы, произведенной из спрессованных корковых гранул, и двух натуральных цельных корковых дисков, которые приклеиваются сверху на основу. Ту часть пробки, которая контактирует с вином, называют «зеркалом». На пробке должно указываться название апелласьона Шампань и, если необходимо, год урожая.

Пробка вдавливается в горлышко бутылки, накрывается защитным металлическим колпачком (фр. capsule) и затем закрепляется с помощью проволоочной уздечки (фр. muselet).

После этого бутылку сильно встряхивают (этот процесс носит название «пуаньетаж» – фр. poignettage), чтобы дозирующий ликер полностью перемешался с вином. Последняя процедура перед повторным помещением бутылок в погреб для окончательной подготовки – «мираж» (фр. mirage), то есть окончательный визуальный осмотр вина на предмет прозрачности.

Новая пробка, как и тиражная, дает вину возможность взаимодействовать с внешней средой, благодаря чему вино продолжает меняться с годами по мере старения.



Смешивание дозирующего ликера с вином



Укупоривание

НАКЛЕИВАНИЕ ЭТИКЕТКИ


36



Это последний этап перед отгрузкой. Пробка и проволочная уздечка оборачиваются в фольгу, которая закрывает горлышко бутылки вплоть до ворота (фр. *collerette*). Затем на лицевую сторону бутылки, а в некоторых случаях еще и на торцевую, наклеивается этикетка, содержащая следующую информацию:

- слово «Champagne» (полужирным шрифтом);
- бренд шампанского;
- тип вина в соответствии с содержанием остаточного сахара (брют, полусухое и так далее);
- объемная доля спирта (% об.);
- объем бутылки (в литрах, сантиметрах или миллилитрах);
- наименование производителя или название компании, за которым следует название коммуны, в которой зарегистрирован данный производитель (также указывается фактический адрес, если он отличается от юридического), и название страны происхождения (Франция);



- выданный комитетом CIVC регистрационный код, перед которым помещается двухбуквенная аббревиатура, указывающая на категорию производителя: NM (Négociant Manipulant – неgociант-винодел), RM (Récoltant Manipulant – виноградарь-винодел), CM (Coopérative de Manipulation – винодельческий кооператив), RC (Récoltant Coopérateur – виноградарь-кооператор), SR (Société de Récoltants – объединение независимых виноградарей), ND (Négociant Distributeur – неgociант-продавец), MA (Marque d'Acheteur – марка покупателя);
- номер партии (иногда изображается непосредственно на бутылке);
- содержание алергенов (например, сернистого ангидрида, сульфитов и так далее);
- указание на ту опасность, которую даже незначительное количество алкоголя представляет для ребенка в утробе матери, или значок  (данное требование распространяется лишь на некоторые страны);
- знак «Зеленая точка», указывающий на то, что производитель является участником системы, предусматривающей сбор, сортировку и вторичную переработку упаковочного материала;
- при необходимости также указывается год урожая и подробная информация, относящаяся к типу кюве («белое из белых», розовое, «белое из черных» и так далее);
- дополнительная необязательная информация (использованные сорта винограда, дата дегоржажа, органолептические особенности, рекомендации по сочетанию данного вина с теми или иными блюдами и продуктами и так далее).

Хранение

Шампанские вина обладают отличным потенциалом хранения, непрерывно развиваясь с начала первичного брожения до окончательного укупоривания и еще в течение долгого времени после этого.

Выдающиеся резервные вина до десяти лет выдерживают на осадке в герметичных дубовых чанах при постоянно поддерживаемых низких температурах, что способствует долголетию вина.

Разлитые по бутылкам вина традиционно выдерживают одним из двух способов:

- на осадке в бутылках, герметично закрытых с помощью тиражной пробки (натуральной корковой пробки или корончатой крышки) и уложенных в погребах производителя; дегоржирование таких бутылок производится за несколько месяцев до продажи;
- после дегоржажа, добавления дозирочного ликера и окончательного укупоривания – либо в погребах производителя, либо после продажи.

Ароматический букет выдержанного вина, которое подверглось дегоржажу на раннем этапе своей жизни, заметно отличается от букета вина, которое было дегоржировано спустя значительное время. Таким образом, выбор типа выдержки зависит от того стиля, который винодел хочет придать своему вину.



37



ШАМПАНСКОЕ

От терруара к вину

Словарь

АОС (Appellation d'Origine Contrôlée) – обозначение продукта, который обязан своими индивидуальными свойствами и особенностями тому, что он происходит из определенного географического региона.

CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne, Межпрофессиональный комитет шампанских вин Франции) – профессиональная организация с государственным участием, занимающаяся защитой интересов домов и виноделов Шампани.

АВТОЛИЗ – разложение дрожжей на молекулы под действием содержащихся в них ферментов после завершения процесса вторичного брожения.

АНОМАЛИИ В РАЗВИТИИ ПЛОДОВ (MILLERANDAGE) – формирование мелких ягод, ягод без косточек.

БЕЛЕМНИТ – моллюск, обитавший в Мезозойскую эру. Меловые отложения Шампани характеризуются присутствием окаменелых остатков белемнитов.

БЕЛОН (BELON) – в Шампани так называют открытые чаны, в которые сок стекает из пресса.

БУТЫЛКИ – шампанское продается в бутылках различного размера: четвертинка или четверть (0,200 л), половинка или половина (0,375 л), бутылка стандартная (0,750 л), магнум (1,5 л), жербоам или иероваам (3 л), матузале или мафусаил (6 л), сальманазар (9 л), бальтазар (12 л), навуходоносор (15 л).

ВЫЖИМКИ (AIGNES) – сухой остаток процесса прессования (кожура, косточки и так далее). Синоним: Мезга (фр. marc).

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ РЕЗЕРВ – виноделы Шампани договорились о создании обязательных индивидуальных резервов под контролем комитета CIVC. Все производители обязаны создавать такие резервы в годы, когда урожай считается выдающимся по своему качеству. Объем резервов ограничивается 8000 кг/га. Наличие такого рода запасов позволяет виноделам Шампани учитывать колебания спроса на их продукцию, а также компенсировать недостачу виноматериалов в неурожайные годы.

КИЗЕЛЬГУР – минерал, состоящий из порошкообразного диоксида кремния. Используется для фильтрации вина.

КЛОНОВАЯ СЕЛЕКЦИЯ – отбор самых здоровых и высококачественных клонов и почковых вариаций сорта винограда на основе непрерывного научного анализа развития тысяч образцов, взятых с разных виноградников.

КОККОЛИТЫ – морской фитопланктон. Мел в значительной мере состоит из кальцитовых гранул, образованных скелетными остатками кокколитов.

КУЛЮР (COULURE) – опадение завязей или ягод.

КРЮ (CRU) – в Шампани слово «крю» является синонимом словосочетания «винодельческая деревня».

КЮВЕ (CUVÉE) – возможны два значения:
1. Первые 2050 литров сока, выжатые из партии объемом 4000 кг винограда (marc).
2. Ассамбляж нескольких тщательно подобранных базовых вин.

ЛОЖНАЯ МУЧНИСТАЯ РОСА (МИЛДЬЮ) – грибковое заболевание виноградной лозы.

МАРК (MARC) – возможны два значения:
1. В Шампани так называют единицу измерения, применяемую в процессе прессования. Соответствует 4000 кг винограда.
2. Выжимки, остатки процесса прессования (кожура, косточки и так далее).

МИНЕРАЛЬНЫЙ – характеризует целый ряд ароматов, напоминающих об определенных минералах (меле, песчанике и так далее).

ОИДИУМ – грибковое заболевание виноградной лозы.

ОКЛЕЙКА – процесс осветления вина путем добавления в него вещества, которое заставляет частицы взвеси опуститься на дно резервуара.

ОСАДОК – осадок состоит главным образом из отмерших дрожжевых клеток, которые собираются на дне чана или бутылки (после вторичного брожения).

ПАСЫНКОВАНИЕ – удаление неплодоносных побегов с лозы вручную.

ПРИВИВКА – операция, при которой часть одного растения (привой) переносят на черенок другого растения (подвой) для сращивания. Виноградную лозу прививают на подвой, корневая система которых устойчива к филлоксеру.

РАЗРЫХЛЕНИЕ МЕЗГИ (RETROUSSE) – разрыхление мезги между циклами прессования.

СЛОЖНЫЕ ЭФИРЫ – химические соединения, образующиеся в процессе реакции кислоты со спиртом. Влияют на формирование ароматической составляющей вина.

СПИРТОВОЕ БРОЖЕНИЕ – химический процесс, в ходе которого благодаря дрожжам присутствующий в сусле сахар преобразуется в этиловый спирт, углекислый газ и прочие элементы (сложные эфиры, высшие спирты), участвующие в формировании ароматов.

СУСЛО – виноградный сок.

ТАЙ (TAILLE) – 500 литров сусла, полученные после кюве в ходе прессования одной партии винограда (marc).

ТЕРРУАР (TERROIR) – совокупность почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности.

ТИРАЖ (TIRAGE) – розлив по бутылкам.

ТИРАЖНЫЙ ЛИКЕР (LIQUEUR DE TIRAGE) – смесь дрожжей, сахара и вина, которая добавляется в кюве с целью запуска процесса вторичного брожения в бутылке.

ТРЕТИЧНЫЕ АРОМАТЫ – ароматы, которые образуются после брожения в процессе выдерживания и хранения.

ФОТОСИНТЕЗ – процесс, в ходе которого растения используют энергию солнечного света для синтеза органических соединений.

ШАПТАЛИЗАЦИЯ – добавление сахара в сусло перед брожением с целью увеличения содержания спирта.

ЭКСПЕДИЦИОННЫЙ ЛИКЕР (LIQUEUR D'EXPÉDITION) – смесь тихого вина из Шампани и тростникового сахара, которая добавляется в шампанское после дегоржирования. Количество добавляемого сахара определяет тип вина (брют, сухое, полусухое и так далее).

ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОКИСЛОЕ БРОЖЕНИЕ – природный биохимический процесс, в ходе которого яблочная кислота превращается в молочную под действием лактобактерий.



Межпрофессиональный комитет
шампанских вин Франции

Ул. Анри Мартен, 5 – BP 135
51204 ЭПЕРНЕ Cedex – Франция

Тел. +33 (0)3 26 51 19 30 – Факс +33 (0)3 26 55 19 79
info@champagne.fr – www.champagne.fr