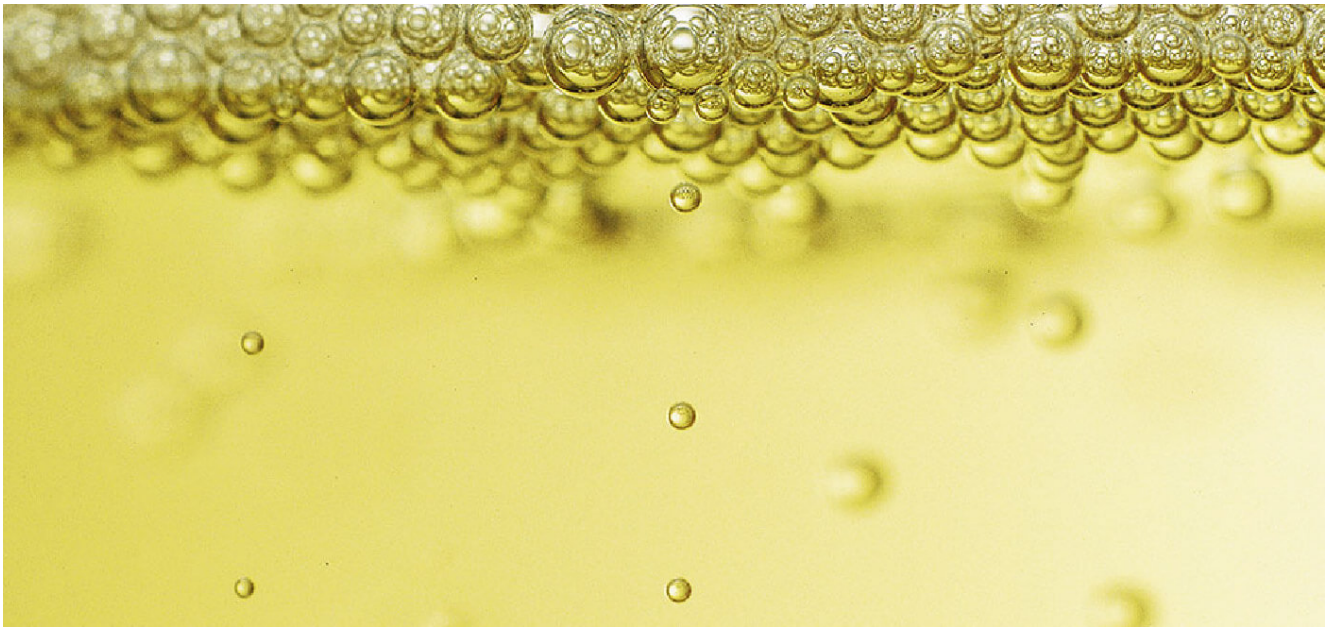
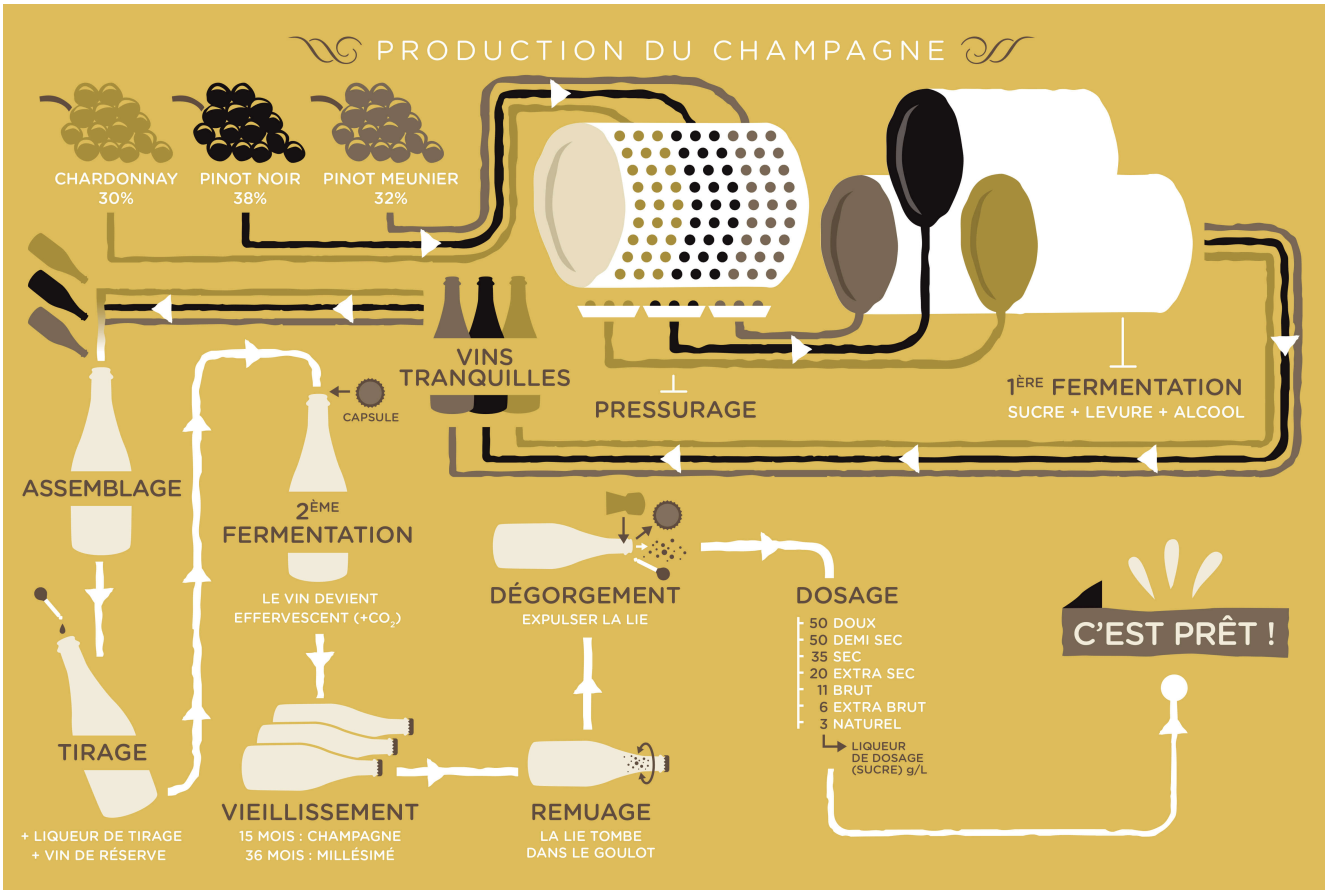
Як шампанське завоювало світове визнання

Шампанське – святковий і примхливий напій, улюблений багатьма і в наші дні. Ігристі вина сьогодні випускаються по всьому світу. Однак назву “шампанське” отримують лише виготовлені на батьківщині цього напою – провінції Шампань, що у Франції.

Виноградну лозу сюди завезли ще стародавні римляни, а з X століття у центрі регіону, місті Реймсі, почали коронуватись королі Франції, і на банкетах використовували місцеві вина. Вина з регіону Шампані користувалися популярністю і за межами Франції – основними споживачами шампанських вин тоді були англійці, які імпортували вина в бочках, а потім переливали в пляшки.



Шампань розташована на півночі Франції й восени тут швидко стає холодно. В результаті процес бродіння часто зупиняється ще до того, як цукор перетвориться на алкоголь. Весною, коли температура піднімається, бродіння відновлюється, однак в результаті цього в напої з’являється вуглекислота – знайомі нам всім бульбашки.



Бульбашки розорили не одного виноторговця у середньовіччі

Ці бульбашки завдали чимало горя в середньовіччі торговцям, які переливали вина з бочок в пляшки Вуглекислий газ, який з’являвся у випадку відновлення ферментації, часто ставав причиною вибуху, створюючи безлад у винних підвалах та ставлячи власника на межу банкрутства.

У XVII столітті французький монах-бенедиктинець Дом Пьєр Періньйон намагався знайти спосіб зупинити повторне бродіння, зокрема, змішуючи декілька сортів винограду – білий щардоне та червоні піно нуар та піно меньє. Остаточно вирішити проблему йому не вдалось, однак деякі його ідеї живуть і досі – наприклад, використання корків з кори коркового дерева та мюзле (металевої вуздечки, яка стримує корок). Через багато років вдячні співвітчизники спорудили Дому Періньон пам’ятник.

Мюзле та корок дозволили “стримувати” шампанське у пляшках

Швидко завоювавши популярність у Франції, шампанське почало поширюватися по всьому світу. Воно стало втіленням розкоші і веселощів. Зокрема, з’явився звичай хрестити кораблі саме шампанським, розбиваючи пляшку об форштевень нового судна. Ним також часто вшановують переможців різноманітних змагань.

Сьогодні шампанське – частий гість на столах не лише французів, але й українців. Перед вживанням його краще охолодити до 7-9 градусів за Цельсієм.

Джерело: 24 канал