

## ВСЕ ДЕЛО В ВОЛШЕБНЫХ ПУЗЫРЬКАХ

Праздники, которые нон-стоп продолжаются в России с конца декабря по начало марта, немислимы без шампанского. Но интересно, что мы пьем: хорошее игристое вино или накачанную углекислотой бражку?

Шампанским в России называют игристое вино. Традиция идет с возникновения царского имения Абрау-Дюрсо, в котором в конце XIX века французские виноделы по французским же технологиям начали производить этот напиток. В XX веке все упростилось, и нынешнее шампанское может быть изготовлено ускоренным методом. Мы решили разобраться в многообразии шипучего алкоголя, предлагаемого столичными супермаркетами. Наше исследование показало, что более дорогие вина отличаются и более высоким качеством, правда до определенных пределов. По мнению экспертов, итальянские Martini и Mondoro, превосходящие "Абрау-Дюрсо" и "Новый Свет" по цене вдвое, по качеству лучше, но явно не в 2 раза.

Мужской напиток

Пусть не обижаются на нас дамы, но для проведения экспертизы мы выбрали брют. И дело тут не в сексизме, хотя и считается, что это суперсухое игристое вино предпочитают главным образом мужчины. Просто плохое качество такого шампанского, по утверждению специалистов, невозможно замаскировать (или, как говорят, причесать) добавлением сахара, как в случае с полусладким или сладким.

Исследование проводил главный экспертно-аналитический центр "СОЭКС" АНО "Союзэкспертиза" ТПП РФ, для которого мы отобрали пять образцов брют от разных производителей: российское шампанское "МКШВ" (127 рублей), российское шампанское выдержанное "Золотая коллекция" (155 рублей), российское шампанское коллекционное "Абрау-Дюрсо. Юбилейное" (360 рублей), вино игристое "Шампанское коллекционное крымское "Новый Свет" (560 рублей) и вино игристое белое Martini (988 рублей). Несколько выбивается из этого ряда игристое полусухое белое Mondoro, приобретенное за 875 рублей. В линейке Mondoro нет категории "брют", но все же мы включили вино данной марки в список испытуемых, поскольку в последнее время оно широко представлено практически во всех крупных супермаркетах.

Выбирали мы придирчиво. С одной стороны, хотелось проверить наиболее популярные бренды. С другой - именно то вино, которое является хорошим с нашей субъективной точки зрения. Самым массовым среди попавших на экспертизу образцов оказалось шампанское "Золотая коллекция". По объему производства в литрах с января по октябрь 2009 года оно, по данным компании "Бизнес Аналитика", стоит на первом месте. Другие игристые вина, лидирующие по этому показателю, не приняли участия в нашем исследовании, поскольку они, как правило, позиционируются в слишком низкой ценовой категории (стоимость бутылки - около 100 рублей).

На вкус и букет...

Наша экспертиза проверяла образцы на соответствие требованиям ГОСТ Р 51158-98 "Вина игристые. Общие технические условия" или ГОСТ Р 51165-98 "Российское шампанское. Общие технические условия". И результаты нас не разочаровали. Уровень веществ, в больших дозах способных нанести вред нашему организму, в исследуемых винах оказался минимальным - мы даже не стали включать эти данные в таблицу. Из физико-химических показателей самым важным и информативным является массовая концентрация диоксида серы. Чем его меньше, тем лучше: это свидетельствует о высоком качестве исходного сырья. Кроме того, в брют должно быть очень мало сахара - тогда можно делать выводы о достаточной выдержке и правильной технологии изготовления. Данные параметры, так же как и уровень содержания железа и процент алкоголя, даже в дешевых образцах отвечали требованиям ГОСТов. Так что нам осталось только сравнивать вполне качественные и безопасные вина между собой.

У специалистов "Союзэкспертизы" не возникло никаких претензий ни к цвету, ни к прозрачности, ни к пенистым свойствам приобретенных нами напитков. "Когда игристое вино наливают в бокал, образовывается небольшой слой мелкочаеистой плотной пены и происходит длительное выделение значительного количества мелких пузырьков двуокиси углерода", - "по науке" описала нам игру вина, когда оно так и рвется из бокала на скатерть, руководитель отделения инструментальных методов анализа АНО "Союзэкспертиза" Марина Циренина. А что со вкусом? Тут существуют четкие градации. Российское шампанское "МКШВ" имеет "букет и вкус, соответствующие шампанским винам, без тонов окисленности". Оно, напомним, самое дешевое, хотя, как уверяет производитель, изготовлено из высококачественных сортов винограда. Чуть более дорогое - "Золотая коллекция" - получило и чуть более высокую оценку. Вердикт экспертов: у

него характерный для шампанских вин вкус, гармонирующий с достаточно развитым букетом, без тонов окисленности.

Из чана или из бутылки?

Подавляющее большинство покупателей даже не задумываются над тем, как изготавливается праздничный напиток. Главное - чтобы шипело, пенилось и выстреливало, как полагается. Испокон веков шампанское созревало в подвалах винных заводов в бутылках, размещенных под определенным наклоном. Эти бутылки в течение нескольких лет нужно переворачивать в четко установленное время. В начале XX века в Италии был изобретен резервуарный способ производства игристого вина, известный как метод Шарма-Мартинотти, - быстрый и недорогой. В Советском Союзе автором технологии изготовления шампанского в акватофорах (герметически закрытых резервуарах) в 1930-х годах стал профессор Антон Фролов-Багреев, в 1942-м получивший за свое изобретение Сталинскую премию. "В этом случае вторичное брожение и выдержка происходят в больших стальных чанах, а сам процесс сокращается с нескольких лет до трех месяцев", - пояснил журналу "РБК" судья российских и международных винных дегустационных конкурсов Александр Сидоров. Конечно, такой метод в какой-то мере обедняет букет вина, но в результате получается дешевый и вполне шипучий напиток, создающий праздничную атмосферу в домах многих россиян. Кстати, брют "МКШВ" и "Золотая коллекция" изготовлены резервуарным способом, а вина других четырех марок, участвующие в нашей экспертизе, - по классической технологии. Обратите внимание: на этикетках указывается метод производства. Кроме того, классику можно опознать по форме бутылки: у нее вогнутое дно (эта впадина позволяет, перевернув, уложить бутылку под нужным углом).

У образцов, изготовленных по традиционной технологии, гораздо более развитые вкус и букет по сравнению с "резервуарными" собратьями. "Это потому, что так называемая вторичная ферментация (вторичное брожение), а затем выдержка на осадке осуществляются в бутылке", - говорит Александр Сидоров. По его словам, на территории бывшего СССР есть только четыре завода, где в относительно небольших количествах игристое вино производят классическим методом: "Абрау-Дюрсо" (Россия), "Новый Свет" (Крым, Украина), "Крикова" (Молдавия) и Артемовский завод шампанских вин (Донецк, Украина).

На этикетке коллекционного "Абрау-Дюрсо. Юбилейное" написано, что оно более трех лет выдержано в бутылках в подвалах завода. Как сообщил директор по связям с общественностью ЗАО "Абрау-Дюрсо" Виталий Рязанцев, бутылки с шампанским этой марки до сих пор переворачивают вручную. "Вина, произведенные резервуарным методом, могут быть вкусными, легкими, - отмечает он. - Но это вина на каждый день, которые приятно выпить вечером с друзьями. А классика - напиток к торжественному случаю, там присутствуют выдержанные, сложные тона". Действительно, по заключению экспертов, букет "Юбилейного" "развитый, гармоничный, с тонами выдержки". Вкус "достаточно полный, гармонирующий с букетом, без тонов окисленности". Еще выше специалисты оценили шампанское производства крымского завода "Новый Свет". Оно, судя по информации на этикетке, изготовлено из таких сортов винограда, как "шардоне", "пино фран", "алиготе" и "рислинг рейнский", и выдержано в бутылке три года. В "Союзэкспертизе" его вкус назвали полным, имеющим приятное послевкусие. Качество вина "Нового Света" подтверждают и российские конкуренты этого производителя. "У наших украинских коллег получается достойный продукт, - соглашается Виталий Рязанцев. - Мы рады, что нам есть с кем себя сравнивать".

Наивысшую оценку экспертов получили Martini и Mondoro. "Аромат тонкий, с сортовыми тонами, букет развитый, гармоничный. Вкус нежный, чистый, без тонов окисленности и посторонних привкусов, с приятным послевкусием" - так описывают они эти образцы, пользуясь выражениями, приведенными в ГОСТе. Однако на один момент стоит обратить внимание. "Martini и Mondoro, конечно, хороши, - считает г-жа Циренина. - Их качество выше, чем у вин "Абрау-Дюрсо" и "Нового Света". Но это превосходство явно не в 2 раза, тогда как цена образцов итальянского производства выше более чем на 100%".

\*\*\*

Только Шампань!

По законодательству ЕС шампанским имеет право называться только то вино, которое произведено из винограда, выращенного на территории провинции Шампань, выдержано и розлито там же. Между тем у нас так подписывают этикетки многих шипучих вин. Этой осенью в Россию приехал Жан-Люк Барбьер, глава Межпрофессионального комитета вин Шампани (CIVC) -

организации, созданной специально в защиту вин этого региона Франции и прав на использование термина champagne. С 1988 года французские производители на межправительственном уровне пытаются договориться о введении запрета на использование слова "шампанское" в нашей стране. Кстати, в 1996-м российская сторона пошла на уступки и согласилась писать на этикетках это слово только по-русски, что автоматически исключает возможность называть российским шампанским экспортную продукцию отечественных заводов игристых вин. "Мы надеемся, что Россия в рамках вступления в ВТО сможет принять наши условия, как это сделали уже все страны Европы", - позитивно настроен Жан-Люк Барбьер. Пока революционных решений принято не было, но г-н Барбьер остался доволен переговорами, и, возможно, в ближайшем будущем привычное "шампанское" исчезнет с этикеток знакомого всем нам российского продукта.

РЕДИЧКИНА Ольга

Журнал «РБК» №2, С.102