

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ШАМПАНСКОГО

**Порхунова Д. С., Сергатенко М.А., студентки 3 курса факультета
агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Мударисов Ф.А.,
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** история, шампанское, вино, производство, напиток, этапы.*

В данной статье изучена история возникновения шампанского, рассмотрены этапы получения, анализ теоретических аспектов, а также данные по оценке качества шампанского требования ГОСТов, СанПиНа и других нормативно-технических документов.

С 2005 года на этикетках вин, произведенных вне данного региона, но по традиционной технологии, запрещено упоминание «шампанского метода» изготовления. Шампанские вина Англии, Германии, России и других областей Франции готовятся по «традиционному методу». Что касается «Советского шампанского», то закон запрещает использование названия «Шампань», написанного латинскими буквами, кириллица же пока не попадает под этот запрет.

Неизвестно было бы сейчас шампанское столь популярным напитком, если бы когда-то давно в него страстно не влюбились русские и не дали финансовый толчок к развитию французских шампанских домов. Французы, как известно, любят все опутывать легендами, а если что-то французское вдруг приобретает всемирную известность, то легендарным оно является уже по определению, ведь на его пути к славе, наверняка, не обошлось без какой-нибудь интересной истории.

Происхождение напитка связывают с монахом П.Периньоном, проживавшем как раз в этой провинции, в аббатстве Отвильер, на берегу реки Марна. Вопреки существующему заблуждению, его часто называют доном Периньоном, хотя правильное обращение к этому монаху - дом, что является официальным обращением к духовному лицу

того времени. Дом Периньон работал на винодельне с 1668 года, и именно этот год и стал считаться официальным годом рождения шампанского. По информации, дошедшей до нас, П.Периньон был наделен отличным вкусом и выделялся хорошей памятью. По истине, дом Периньон творил настоящие чудеса, делая из черного винограда замечательное прозрачное белое вино. Но главное, что позволило монаху остаться в истории - это изобретение шампанского или игристого вина. Революционное для тех лет игристое вино необходимо было разливать в емкости новой формы, совершенно непохожие на все, с чем были знакомы любители вина до этого. Кстати, эта форма бутылок дошла до наших дней, практически без изменений.

Еще одно имя, связанное с шампанским - это архиепископ Генрих Савойский. В середине 17 века он правил провинцией Шампань и очень заинтересовался необычным игристым напитком от дома Периньон. Правитель подобрал для своих будущих виноделен лучших специалистов провинции, которые тщательно отбирали ингредиенты и перенимали опыт крестьян провинции.

В итоге в 1718 году была опубликована книга некоего монаха Федино, где он наиболее подробно описал главные аспекты производства шампанского. И лишь 11 лет спустя была создан самый первый бренд в истории шампанских вин - им стал «Рюинар». Уже спустя какое-то время, после удачного опыта первой фирмы по производству игристого вина, в Шампани повсеместно стали появляться крупные и мелкие производители. Сейчас нам прекрасно знакома продукция компаний Moet&Chardone, «Вдова Клико» и многих других. Кстати, последний бренд имел непосредственное отношение к конкретной вдове. Некая Клементина Клико в 28 лет потеряла мужа и получила от него небольшой заводик по производству шампанского. Таким образом, начиная с 1805 года бренд «Мадам Клико» являлся наиболее успешной фирмой по производству игристого вина. Клементина не только отлично управляла компанией, но и сама стала автором ряда революционных изобретений.

Сейчас производство шампанского ведется в десятках стран мира, но не все компании отваживаются называть свои марки игристых вин - шампанским. В 1883 году была принята конвенция, по которой было запрещено называть игристое вино шампанским, если оно было

произведено за пределами французской провинции Шампань. Не каждая компания осмеливается обойти это решение двухвековой давности.

В Советском Союзе не боялись ничего, поэтому надежно прикрывшись железным занавесом, производили «Советское Шампанское», причем в таких масштабах, что могли напоить этим напитком весь мир. Кстати, эксперты того времени очень высоко оценивали качество советского шампанского. В наше время напиток производят практически на всех континентах мира. В нашей стране не так давно наиболее популярно было игристое вино, производимое на Киевском заводе шампанских вин. По мнению западных специалистов - это один из немногих заводов бывшего СССР, где выпускается качественное игристое вино, которое имеет полное право называться шампанским.

Производство шампанского начинается со сбора урожая. Далее виноматериал проходит определенные этапы, включающие в себя:

- выжимку собранного винограда;
- брожение сока;
- смешивание разных вин (купажирование);
- вторичное брожение;
- смешивание (ремюаж);
- выдержка;
- дегоржирование и подготовка готового продукта к продаже.

Библиографический список:

1. Авакянц С.П., Авакян Б.П. Изменение микрофлоры при производстве шампанского. - Биологический журнал Армении, 1971, т. 25, № 5, с. 45-49.
2. Авакянц С.П., Белоусова И.Д. Превращение аминокислот и углеводов при термической обработке бродильной смеси. - Известия вузов СССР. Пищевая технология, 1970, № 2, с. 175-178.
3. Авакянц С.П. Биохимические основы технологии шампанского. - М.: Пищевая промышленность, 1980.-352 с.
4. Авакянц С.П. Исследование биохимических процессов, протекающих при непрерывной шампанзации вина. Автореферат канд. дис.- М.: ВЗИПП, 1965. -225 с.
5. Авакянц С.П. Исследование биохимических процессов формирования шампанского. Автореферат докт. дисс.- Ереван: Ереванский

ордена Трудового Красного Знамени государственный университет, 1975. - 350 с.

6. Авакянц С.П. Регулирование процесса созревания вина. - Виноделие и виноградарство СССР, 1976, № 8, с. 14-16.

7. Авакянц С.П., Струкова В.Е. Исследование неферментативного потемнения вин. - Виноделие и виноградарство СССР, 1982, № 4, с. 52-54.

8. Авакянц С.П., Шакарова Ф.И. Биохимические и микробиологические методы исследования дрожжей и вина. - М.: ЦНИИТЭИпищепром, 1971. -40 с.

THE HISTORY OF CHAMPAGNE

Porkhunova D. S.

Keywords: *history, champagne, wine, production, drink, stages.*

In this article, the history of the emergence of champagne is studied, the stages of obtaining, the analysis of theoretical aspects, as well as data on the evaluation of the quality of champagne requirements of GOST, SanPiN and other regulatory and technical documents are considered.