ИГРИСТОЕ – МОНТАЖ

|  |
| --- |
| АМ в/к: /отрываясь от бинокля/ Самый большой оперный театр в мире находится в Пекине и называется – «Жемчужина», а сегодня звучат «Ловцы жемчуга» - знаменитая опера Жоржа Бизе.Чертовски хорошо поёт… Романс Надира – главный перл этой постановки! А вообще, одинаково прекрасно и неважно, где именно находится жемчуг –– на сцене, на запястье, на шее или в вине. Да и какой антракт без перляжа – жемчужин в бокале? |
| «*ИСТОРИЯ»**Игристое вино никто не изобретал. Оно появилось само по себе вместе с виноделием. Античные греки считали, что кружащие голову пузырьки – проказы бога виноделия Диониса.**Однако в средние века «игристости» напитка не радовались. Это была настоящая напасть, считалась, что вино испортила нечистая сила! Непрочные бутылки не выдерживали давления пузырьков, взрывались, провоцируя цепную реакцию по всему подвалу. В иные годы гибло до половины урожая!**Особенно страдали от «коллективного самоубийства вина» северные регионы Европы, например, Шампань. Зимние холода останавливали ферментацию вина в погребах, а весеннее тепло возобновляло этот процесс с неудержимой силой. Впрочем, коммерсанты быстро смекнули, зачем с явлением бороться, если можно использовать его во благо?**Англичане стали первыми поклонниками «природной искристости вина» и скупали у французов весь урожай. Позже жители Альбиона специально изобрели особые бутылки, пробки и проволоку – мюзле, чтобы сдерживать неистовый поток.* *В 18 веке игристое вино стало самым модным напитком во всех странах Старого света. И каждая – дала ему своё название: во Франции легендарное Шампанское и Креман, Кава в Испании, Просекко и Асти в Италии, а в России – Цимлянское, а позже и Советское шампанское.* |
| НА ВИНОГРАДНИКАХ (СЕВАСТОПОЛЬ?)АМ в/к: Долгое время «самым игристым» регионом в Российской Империи было Придонье. Именно там производили аналог зарубежного искристого - Цимлянское. Кстати, Евгений Онегин предпочитал именно его: И вот в бутылках засмоленных Между жаркИм и блан-манжеЦимлянское несут уже; АМ: Но так вышло, что именно Крым принёс славу отечественному игристому. Сначала в царские времена, а потом в советские. И до сих пор на юго-западе полуострова находится самый крупный завод в Европе по производству игристого вина. |
| АМ з/к: Ягоды молодого винограда, сравнимые по своей величине с жемчугом, отливают золотым свечением под палящими лучами солнца. Но это лишь начало пути – им ещё предстоит подрасти, чтобы стать идеальными кандидатами для будущего игристого вина. |
| *«ГЕОГРАФИЯ»**В 2023 году известному напитку исполнилось 330 лет.  А его история в России берет свое начало в 17 веке в казачьих станицах: Цимлянской и Кумштатской. Почему именно там? Ответ кроется в природных условиях, которые были схожими с провинцией Шампань – родиной шампанского. Первые документально засвидетельствованные эксперименты по изготовлению игристого вина в России состоялись в 1799 году в Судаке. А с 1812 года производство крымского шампанского было поставлено на поток.* *Но наибольший вклад в отечественное производство игристого вина внёс Лев Голицын. Князь обосновал производство в современном Новом свете, там же он прорубил туннели в скалах, протяженностью около пяти километров – до сих пор они играют важную роль в производстве вина: как и сотни лет назад, будущий шипучий напиток выдерживается именно в этих туннелях.*АМ в/к: Долгое время «самым игристым» регионом в Российской Империи было Придонье. Именно там разливали «наш» аналог импортному искристому - Цимлянское. Кстати, Евгений Онегин предпочитал именно его: Да вот в бутылке засмоленойМежду жаркИм и блан-манжеЦимлянское несут уже; /через поворот/АМ в/к: Но так уж сложилось, что настоящую славу отечественному шампанскому принёс Крым. Сначала в царское время, а затем в советское. И по сей день на юго-западе полуострова находятся самый крупный завод Европы по изготовлению игристого вина. |
| ИНТЕРВЬЮ С ВИНОГРАДАРЕМ НИКОЛАЕМ ВАСИЛЬЕВИЧЕМ (ВИНОГРАДНИКИ)АМ: Как называется этот сорт винограда?НВ: Это сорт – Шардоне классический, создан для производства игристых шампанских вин. Это идеальный сорт для нашей зоны конкретно.АМ: Почему именно здесь?НВ: По климатическим условиям именно терруар именно Севастополь, а конкретней – Балаклава. Приближается и по климатическим, и по почвенным свойствам именно к шампаню. Мы воспитываем **?,** начиная с зимнего периода, и заканчивая, когда мы отдаём виноград уже на переработку виноделам. Соответственно, в этот период нам задают виноделы характеристики, которые надо именно им на производстве вина: это и сахар, это и кислотность, и содержание азота – ну, много параметров. Мы должны именно привести к уборке именно с этими параметрами. Вот это задача агронома.  |
| з/к: Что есть первично, а что вторично – этот вопрос отнюдь не философский. В разговоре о вине первичным всегда был виноград и весь его внутренний «мир». А самое чистое представление об этой ягоде хранят почвы и климатические условия, где прошла его юность вплоть до зрелости. |
| РЕЗЕРВУАРЫАМ в/к: Отечественные учёные утёрли нос чопорным иностранцам, доказав, что игристое – это не роскошь, а элемент праздника. И всё благодаря резервуарному способу приготовления.  |
| ИНТЕРВЬЮ С ВИНОДЕЛОМ-ТЕХНОЛОГОМ (ЛОКАЦИЯ: РЕЗЕРВУАРЫ)АМ: В чём суть вот этого резервуарного способа? В чём его хитрость? В чём его тонкость? В-Т: Хитрости, как таковой, нет. При традиционном методе после брожения, которое длится 60 дней в среднем, то есть это более медленное брожение в бутылке, более сложное, но после брожения вино никто не трогает, и оно остаётся на дрожжевом осадке. АМ: Что происходит с вином, когда оно попадает в эту цистерну? Или как правильно её назвать?В-Т: Акратофор. В-Т: Благо, он сейчас пустой, мы можем спокойно его открыть. Внутри ничего хитрого – ёмкость. Вся её загадка – это возможность держать давление, ну, и в изоляции для того, чтобы, так как вы у нас видите, солнца много, чтобы летом не иметь никаких проблем с температурой, чтобы соблюдать именно температурные режимы.  |
| з/к: Акратофор – то самое, волшебное место встречи дрожжей терруара, вина и ликёра. То место, где, при встрече всех чудодейственных ингредиентов, рождается магия игристого вина.  |
| ИНТЕРВЬЮ В ЛАБОРАТОРИИ (Гл. лаборант?)ГЛ: Что такое дрожжи – это микроорганизмы. Мы их называем «свои дети», особенно наши микробиологи. Наши дрожжи мы получили из наших полей, из наших площадей, с наших виноградников. Эту культуру мы получили именно в том виде для того, чтобы она максимально показывала характер местности. Вино всегда продукт местности.АМ: Как можно увидеть работу дрожжей? ГЛ: При производстве вина дрожжи разлагают сахар, вырабатывают спирт и тот самый углекислый газ, который потом превращается в эти прекрасные пузырьки в игристом вине. Когда мы открываем бутылку игристого вина праздничным хлопком, то мы получаем «привет» от отлично сработавших наших дрожжей.  |
| СТЕНДАП С МАШИНОЙ НА ВИНОГРАНИКЕАМ в/к: Игристое и жемчуг – сколько у них общего! И то, и то можно выращивать для массового потребителя в ускоренных темпах. Из Севастополя мчим туда, где знают толк и в вине, и в перляже, мчим туда, где зарождалось производство отечественного игристого вина. |
| АМ з/к: В своём имении Новый свет, площадью 230 га, князь Голицын решил доказать, что русское игристое вино не хуже, а лучше импортного – и ему это удалось! Князь посвятил русскому виноделию всю свою жизнь, создав уникальный крымский напиток, завоевавший признание международных экспертов и всенародную любовь. Удостоенное вниманием королей, его шампанское отныне подавали во время коронационных торжеств в Москве, и оно заслуженно получило марку «Коронационное». |
| ИНТЕРВЬЮ В ПОДВАЛАХАМ: Что Лев Голицын оставил нам, современникам, в наследие? СПИКЕР: Нам, как потомкам, самое ценное, что он оставил – это возможность сегодня работать в действительно потрясающих тоннелях, которые в своё время он, в виде подвалов, прорубил в скальных породах горы Коба-Кая, и сегодня эти тоннели позволяют нам хранить вино при созревании в определенных условиях – это тишина, покой, темнота, умиротворенность.Протяжённость тоннельного комплекса составляет три с половиной километра. АМ: Сколько здесь вина? СПИКЕР: Как правило, единовременно находится в наших тоннельных комплексах шести-шести с половиной миллионов бутылок в год. |
| з/к: Каждая из бутылок игристого нуждается в заботе. Видели ли вы как «укачивают» вино? Спит будущее шампанское не менее трёх недель, и каждый день профессионалы продолжают вращать колыбель будущего искристого напитка. При этом отдых должен проходить в строго определенных условиях, и скальные тоннели подошли для этого идеально: здесь круглый год не более +14, причем, без дополнительного кондиционирования и каких-либо технических решений. |
| ИНТЕРВЬЮ С РАБОТНИКОМ В ТОННЕЛЯХАМ: Ирин, что это такое? Зачем вы вращаете бутылки, переворачиваете их то в одну, то в другую сторону? СПИКЕР: Это называется ремюаж – мы сводим осадочек на пробочку.АМ: Вы..?СПИКЕР: Ремюер.АМ: Осадочек – это..? СПИКЕР: Осадок… Нам в тоннель привозят, знаете, такой… Вот сейчас она прозрачная, а нам его привозят взмученое. И она у нас 10 дней отдыхает, светлеет и осадочек вот так весь ложится сюда. И тогда мы начинаем качать его как колыбелечку, и осадочек уходит-уходит-уходит, и вот он весь уже, вот, процесс весь на пробочке.АМ: Покажите, как выглядит бутылка готового вина, где нет осадка.СПИКЕР: Вот этот тоннель у нас у нас уже вся готовая. Вот тут вот вы уже ничего не найдёте. Видите, осадочек у нас весь на пробочке уплотнился и прилип. Вместе с пробочкой весь осадочек вылетит и всё.АМ: Это вино уже можно смело подавать?СПИКЕР: Можно готовить к празднику! АМ з/к: Пенистый, искрящий напиток уже долгое время является верным спутником практически любого праздника: без него немыслим Новый год, его пьют при заключении сделок, при спуске корабля на воду и иных значимых событиях, ведь игристый характер этого вина не может не очаровывать. |
| ДЕГУСТАЦИЯСПИКЕР: Шампанское – это напиток праздника, торжества, триумфа, который сопровождает в нашей жизни, начиная с рождения, и на протяжении всей нашей жизни самые наши радостные моменты. У меня в бокале находится российское шампанское выдержанное «Новый свет» Кокур, которое сделано из автохтонного сорта. Выдержано более года на осадке. Подаётся в правильном, специальном бокале на тонкой ножке в виде флейты, чтобы мы красиво наслаждались пузырьками, визуализацией мелкодисперсной игры, и ореолом белой кружевной красивой пенки.При наливе в бокал мы начинаем любоваться первое – это, конечно, прозрачностью, цветом. После оценки вина визуально, мы переходим к ароматике вина: мы делаем такое небольшое, мы всколыхиваем бокал – тонкие, белые цветы и белые фрукты. Мы делаем небольшой, лёгкий глоток – этот профиль фруктово-цветочный, он переходит и во вкус. Вкус достаточно кислотный, свежий, гармоничный – это игристый, искристый человек, свежий, позитивный, в котором нет ничего лишнего – вот это праздник каждый день! |
| АМ з/к: Утихомирить игристое вино пытались ещё наши предки, но шампанское с его пузырьками настолько прижилось в народе, что эту затею было решено оставить, и теперь, за тем самым, шипящим, эффектом вино следует на вторичное брожение. И чем мельче получаются пузырьки, тем, считается, вино лучше. В каждом бокале игристого – 2 миллиона пузырьков. Они образуются вокруг мельчайших неровностей на стенках. Поэтому перед подачей шампанского бокалы натирают хлопчатобумажным полотенцем, оставляя на стенках микроскопические частицы целлюлозы. |
| ИНТЕРВЬЮ В ЛАБОРАТОРИИАМ: Что вот это такое?СПИКЕР: А вот это уже наш разливостойкий(?) материал, который называется кюве, добавленная в него наша производственная раса культуры дрожжей, ЧКД мы его называем, и добавлен здесь тиражный ликёр. И вот эту смесь, она называется тиражная смесь, мы разливаем в наши бутылки. АМ: А это вкусно?СПИКЕР: Это очень вкусно! Я могу дать попробовать и вы сами убедитесь. И, пожалуй, себе.АМ: Вот это вот самое волшебное вещество, которое добавляется в винный материал для того, чтобы…СПИКЕР: Для того, чтобы произошло вторичное брожение, чтобы мы получили типичное игристое вино. Дрожжи сейчас начнут работать, они начнут поедать наш тиражный ликёр, и при этом образовывать углекислоту, что и делает наше вино типичным, называется игристое вино.АМ: А что такое тиражный ликёр?СПИКЕР: Тиражный ликёр – это смесь того же **?**материала и сахар.  |
| АМ: з/к: Перед тем, как попасть на полку магазина, вино проходит множество стадий подготовки, и даже форма бутылки игристого играет особую роль, когда дело доходит до дегоржажа и укупорки – эти технологии были придуманы ещё в 1670 году, и с тех пор остаются обязательным этапом производства.  |
| ИНТЕРВЬЮ АМ: Этот процесс финальный для того, чтобы игристое было готово уже, попало на стол и радовало уже людей. Вот это самая-самая финальная стадия? Как она называется? СПИКЕР: Да. Грубо говоря, нам остался один этап под названием дегоржаж – красивое французское слово.АМ: Почему бутылка очень холодная?СПИКЕР: Для того, чтобы удалить осадок из бутылки без рисков мы его замораживаем. На данный момент бутылка находится в хладагенте при температуре -25 градусов. Осадок, вместе с вином уже заморожен.СПИКЕР: Соответственно, когда мы её откроем, пробка вылетит и вместе с ней будет удалён осадок с этой частью.АМ: Вот так пробка выглядит до того, как она попадает на бутылку?СПИКЕР: Возможно для кого-то будет открытием, но пробка для шампанского изначально не имеет форму гриба, то есть, как видим, она имеет полную цилиндрическую форму, единственное, с небольшими фасочками для того, чтобы на неё хорошо легло мезле, но об этом чуть позже.АМ: Как этот процесс называется? Укупорка?СПИКЕР: В данный момент да, укупор. То есть мы заряжаем бутылку.АМ: То есть вы это делаете вручную, а вообще это делается автоматические?СПИКЕР: Вообще это делает автомат, да, но в данной линейке, как видите, делаем это вручную. И второй момент – мы надеваем мюзле.АМ: Вот как называется эта штучка! Это мюзле?СПИКЕР: Мюзле, да. Это для того, чтобы при всяких моментах движения бутылки и всего прочего, где-то нагреваний, давление не выдавило пробку. Раз, два, три, четыре.АМ: Четыре оборота?СПИКЕР: Стандартные четыре оборота и всё.АМ: Всё? Она готова?СПИКЕР: Да. |
| *СТИХ**Храню, храню воспоминанье детское.Шепчу девчонке славной, непростой:— А всё-таки шампанское — «Советское»,И виноград на чёрном — золотой.Как все, не все мы ананасы лопалиИ у кисельной маялись реки.И всё-таки бутылки чаще хлопали,И пробками сшибало потолки.Не плачь, не плачь: теперь пора жиганская.В чужих краях и на чужих складах —Искристое шампанское, «Цимлянское»,Весёлый «Брют», любимый в городах.Шипят снега, сияют знаменитыеПод звёздами и фарами авто.Целуемся, друг другом не забытые,Целуемся, целуемся… не то.Уйдёт со страстью воспитанье светское.Бокал пустей, когда карман пустой.А всё-таки шампанское — «Советское»,И виноград на чёрном — золотой.**Григорий Вихров* |
| АМ з/к: С кем пить, как пить и что подать к столу вместе с шампанским – к вопросу нужно подойти с большой ответственностью, чтобы в полной мере вкусить все прелести напитка и раскрыть его игристую душу. За обедом, в зависимости от вкуса, его подают и к главным блюдам, и к закускам, и, конечно же, к десертам, но сегодня нас интересуют традиции.  |
| ВИННЫЙ ПАРКAM: Мы находимся в винном парке курорта Mriya Resort & Spa - пожалуй, лучшее место, в котором могут показать и рассказать, как и с чем пить вино.ОМ: Здравствуйте.АМ, Это шампанское какой температуры?ОМ Желательно игристые вина подавать охлаждёнными, хорошо охлаждёнными. АМ: Как правильно есть морепродукты в сочетание с игристым? Есть ли какая-то традиция? Целая церемония? Либо всё очень просто?ОМ: На самом деле всё очень просто, никакой традиции нет, но обычно я советую гостям сделать сначала, перед употреблением устрицы, маленький глоток игристого вина, чтобы, скажем так, обновить рецепторы, освежить рецепторы, убрать лишние вкусы, которые могут быть, и уже насладиться дарами моря.АМ: Вот такое сочетание - игристое, морепродукты, да и вообще шампанское - это только по праздникам?ОМ: Нет, это на любой случай жизни. Игристое вино можно пить и во время побед. и во время поражений, даже нужно.АМ: Градус юга, ласковое солнце, неповторимый вкус полуострова. Как и с чем пить вино? Крымчане рады поделится своим счастьем с теми регионами, кому повезло чуть меньше. |