

«НАПІЙ МЕТАФОР І ПОЧУТТІВ»

З історії винаходів, брендів, географічного походження назв.

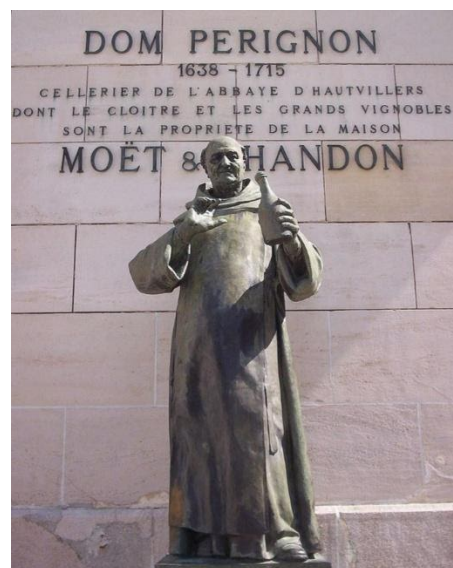
У серпні відзначають Міжнародний день шампанського. За легендою 4 серпня 1668 року завідувач господарства абатства Отвільєр П'єр Періньйон виставив на дегустацію незвичне вино, яке після відкриття пляшки дуже пінилося й пускало багато бульбашок. Періньйон не один рік експериментував з температурою витримки вина, наполегливо шукаючи спосіб запобігти вибуху пляшок під час бродіння. Водночас монастирський винороб розробив власну технологію змішування різних сортів вина (ассамбляж). Також за легендою монах Періньйон першим додумався закривати пляшки корком, обв'язаним мотузком, закріпленим на шийці пляшки. Між іншим, традиційна фольга, якою обкутують шийку пляшки, первісно призначалася для захисту корка та мотузки від гризунів. А сучасник Періньйона монах Удар з абатства Сен-П'єр запропонував використовувати для шампанського пляшки лише з темного скла.

Хоча достовірні джерела популярної легенди не відомі, це не завадило Комітету французького регіону Шампань призначити свято на легендарну дату.

Англіїці ж стверджують, що ще 1662 року вчений Кристофер Меррет присвятив «шипучому вину» спеціальне дослідження. Також вони мають претензії на першість у використанні корку для пляшок з вином.

Років п'ятдесят технологія виготовлення ігристого вина залишалася невідомою. 1718 року канонік Реймського собору абат Годію, якому доручили наглядати за роботою монахів-виноробів, опублікував за результатами спостережень книгу, у якій описав технологію приготування шампанського. А вже за десять років розпочалося масове виробництво ігристого вина на продаж. Піонером у цій справі стала компанія Ruinart, заснована 1729 року суконних справ майстром Ніколя Рюїнаром.

1743 року була заснована відома й сьогодні компанія Moët & Chandon, 1772 року – всесвітньовідома Veuve Clicquot Ponsardin (Вдова Кліко), 1776 року – Dubois Père & Fils (Louis Roederer). Найстаріша виноробня Шампані Gosset заснована 1584 року – задовго до продукування ігристого вина. Марка Gosset сьогодні належить до найкращих сортів шампанських вин.



З часом почали з'являтися інновації, які сприяли вдосконаленню технології виготовлення шипучого вина, яке набирало дедалі більшої популярності.

Аптекарь Жан-Батист Франсуа 1800 року придумав форму пляшки для ігристого – покати плічки та значно втиснене всередину деще.

До XIX ст. ігристі вина були каламутні, з певною кількістю осаду. На початку XIX ст. майстер фірми Veuve Clicquot Ponsardin Антуан Міллер запропонував новітню технологію – ремюаж. Інноваційний метод полягав у тому, щоб пляшки з вином зберігалися на спеціальних стійках шийкою донизу (під певним кутом) та й регулярно струшувалися. У результаті осад концентрувався на корку, потім видалявся, а напій ставав прозорим.

Адольф Жаксон запропонував для кріплення корку замість мотузки використовувати дріт, який закручувався у формі вуздечки – «мюзле». Винахід запатентували 1844 року.

1874 року винороб фабрики Rommey Віктор Ламбер розробив технологію перетворення гіркої яблучної кислоти молодого вина в м'яку молочну, що дало можливість виробляти брут (brut).

Зростання попиту та нарощування виробництва вимагали спрощеної технології та скорочення строків виготовлення напою.

Ще 1859 року французький професор Момене запропонував метод прискореного виготовлення ігристих вин. Замість «пляшкового» способу вторинне бродіння вина пропонувалося проводити у великих резервуарах (метод не мав практичного застосування).

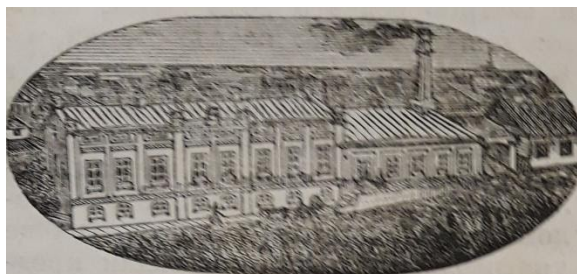
Італієць Федеріко Мартінотті 1895 року запропонував метод контрольованої ферментизації в автоклаві. Близько 1910 року француз Юджин Шарма запатентував інноваційне обладнання для проведення ферментизації методом Мартінотті (метод Шарма-Мартінотті).

Про нові методи прискореної «шампанізації» відомий хімік та винороб Олександр Альмедінген ще 1896 року написав так: *«...нельзя называть "шампанским" вино, в которое при помощи машин вдавлен углекислый газ, здесь уже по существу дела полное несоответствие названия товара с качеством его, против чего обязательно должно бороться всякое разумное законодательство, если только оно стремится уничтожить в промышленности ложь и водворить правду».*

Упродовж XIX ст. виробництво ігристих вин вийшло за межі не тільки провінції Шампань, але й усієї Франції. Ігристі вина почали продукувати в Німеччині, Італії, Російській імперії.

У Криму ще 1799 року в маєтку академіка П.-С. Палласа виготовили пробну партію ігристого вина. Князь Воронцов у 1840-х роках випускав у кримських маєтностях ігристе вино «Ай-Даніль».

Нещодавно виявлене нами оголошення в газеті «Кієвлянин» 1877 року засвідчує, що на Андріївському узвозі в Києві діяв завод, на якому магістр



ЮЖНО-РУССКОЕ ШАМПАНСКОЕ
приготовленія магістра фармаціи
Э. Г. НЕМЕТТИ ВЪ КІЕВѢ.
Продажа оптомъ и въ раздробъ производится въ заводѣ, по Андреевскому спуску и въ складѣ на Театральной площади въ собственномъ домѣ.
Прейсъ-курантъ высылается по требованію.
1—6 (525).

фармаціи Е.Т. Неметті виробляв «Южно-Русское шампанское».

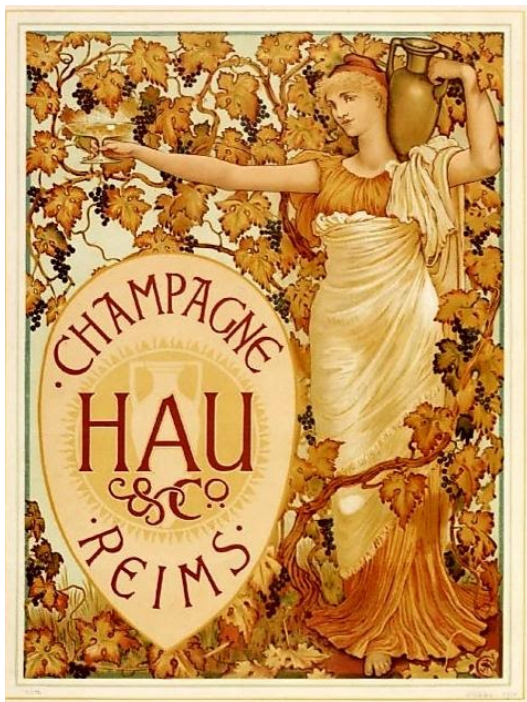
Князь Голіцин у маєтку «Новий світ» з 1880-х років продукував шампанські вина «Парадиз», «Новий світ», «Коронаційне». Його продукцію («Парадиз» 1899 року), виставлену 1900 року на Всесвітній промисловій виставці в Парижі, виставкове журі удостоїло Гран-прі.

З 1896 року ігристе вино почало виробляти «Южно-Русское общество Генрих Редерер в Одессе». Примітно,

що коли 1910 року в Одесі проходила Всеросійська промислова виставка, місто вибудувало центральний павільйон у формі велетенської пляшки для шампанського.

Поступово конкуренти почали витіснити з лідерів виробництва регіон, який дав назву напою й у якому це вино було виготовлене вперше. Винороби інших провінцій почали відступати від класичного методу «шампанізації». У Шампані суворо дотримувалися чітких стандартів: використовувати виноград тільки шести визначених сортів, вирощених виключно в регіоні, витримка вина мала бути не менше ніж 18 місяців. У той час як виноробні інших провінцій скорочували строк витримки, змішували більше ніж шість сортів, використовували метод Шарма й при цьому теж називали своє вино «шампанським».

Така ситуація спричинила у Франції 1911 року серйозний міжрегіональний конфлікт з приводу використання назви «шампанське» щодо ігристих вин з різних регіонів. Урешті-решт домовилися та видали закон, згідно з яким винороби інших регіонів Франції вина, приготовані навіть «шампанським» методом, називатимуть лише ігристими. А Франція з того часу стала домагатися виключного права використовувати назву «шампанське». І лише для ігристого вина, виробленого в регіоні Шампань за відповідною технологією.



Тож багато ігристих вин почали отримувати назву залежно від регіону виробництва.

В Італії напій, який продукують на північному сході країни, має назву «просекко». У Ломбардії – «франчакорта». «Кремани» – назва французьких ігристих вин, вироблених поза провінцією Шампань. Ігристі вина в Іспанії називають «кава».

1921 року ім'я першого виробника знаменитого на весь світ ігристого вина увіковічили в назві торгової марки преміум-класу – «Dom Perignon».

У перші десятиліття ХХ ст. зародилася ще одна марка ігристого вина, яка на декілька десятиліть пережила державу, у якій була створена, – «Советское шампанское».

Роботи з налагодження виробництва ігристих вин у СРСР розпочалися ще до відміни 26 серпня 1923 року сухого закону. Відомий винороб професор Антон Фролов-Багреєв майже десять років працював над розробкою власного методу прискореної шампанізації вина. У 1930-ті роки професор запропонував свою технологію, розроблену на основі методу Шарма та акрофор власної системи, – сталевий резервуар на 5 тисяч літрів. «Резервуарний метод» А. Фролова-Багреєва дозволяв скоротити процес бродіння до 25–27 діб і значно вивільнити ручну працю. Автора інноваційної розробки 1942 року нагородили Сталінською премією.

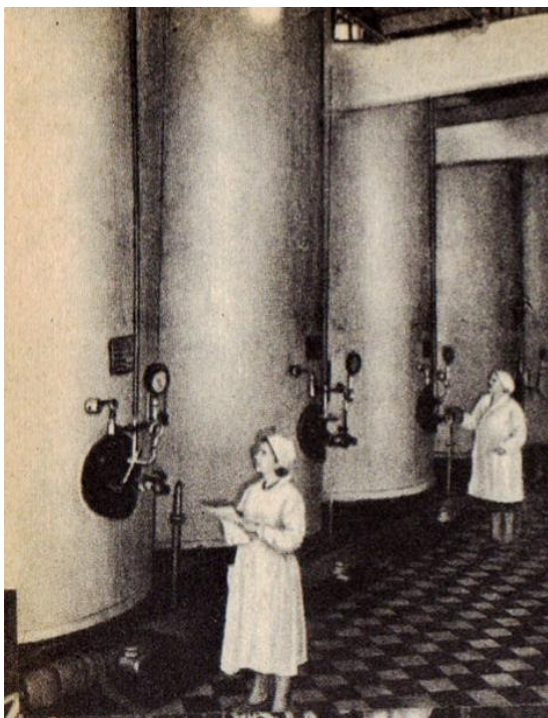
1936 року в СРСР навіть вийшла постанова Політбюро КПРС «О производстве Советского шампанского, десертных и столовых вин». З 1937 року в державі почали випускати «шампанське», розлите в темно-зелені пляшки з білою етикеткою, на якій сяяла п'ятикутна зірка, а прописні літери назви «Советское шампанское» були виведені золотистою фарбою (художник – А. Мандрусов). Етикетка була стандартною для всіх підприємств, які випускали ігристе вино, її дизайн використовували до 1960-х років.



Поставлене на потік виробництво мало на меті зробити елітарний напій масовим, тим самим демонструвався рівень добробуту суспільства. «Советское шампанское» усі підприємства виготовляли за одною й тою

самою технологією, яка дозволяла отримувати бажаний продукт швидко й дешево. Масова продукція виготовлялася з дешевих сортів винограду методом насичення киснем початкової винної суміші й вторинного бродиння в герметичних посудинах під тиском.

1959 року Комітет у справах винаходів і відкриттів СРСР видав авторське свідоцтво 122467 на винахід «метод повторного бродиння в безперервному потоці», розроблений 1953 року. Упровадження нового методу прискореної шампанізації уможливило отримання ігристого вина за 18 днів та привело до зростання продуктивності виробництва на 230 %. Автори винаходу Георгій Агабальянц (учень А. Фролова-Багрєєва) та Сергій Брусіловський удостоєні Ленінської премії 1961 року. Винахід декілька років належав до засекречених, його опублікували лише 1967 року. Ліцензії на використання інноваційної технології активно продавалися за кордон – їх придбали навіть відомі виноробні країни, у тому числі Франція.



На радянських підприємствах виноматеріали різних сортів змішували великими партіями, які проходили технологічну обробку, купажувалися, проходили повторне бродиння. Закупорювання пляшок проводилося здебільшого поліетиленовими корками.

Для потреб радянської номенклатури та експорту ігристе все ж виготовляли за класичною технологією, на якій спеціалізувалися заводи «Новий Світ», «Абрау-Дюрсо» та «Артемівський». «Советское шампанское», виготовлене за класичною технологією, випускалося з поміткою на етикетці «витримане (колекційне)».

Для виходу на міжнародний ринок 1969 року в СРСР зареєстрували товарний знак «Soviet Sparkling», кириличний варіант неймінгу – «Советское игристое». У 1960-х роках на пляшках «Советского шампанского» з'явилася нова етикетка з виноградним гроном та листям на чорному тлі та назвою, виконаною друкованим шрифтом. Тепер на етикетці кожен виробник відбивав власну заводську марку та зображення виставкових медалей, присуджених підприємству. В Українській РСР ігристе вино, окрім згаданого кримського підприємства «Новий світ» (засноване 1878 року), випускали заводи шампанських вин – Харківський (1941 рік), Артемівський (1950 рік), Одеський (1952 рік) і Київський (1954 рік).

Загалом в СРСР, за даними 1980 року, діяли 32 заводи шампанських вин. За рік вони випускали 249 млн пляшок ігристого вина. Підприємства цього профілю на привозній сировині працювали навіть у Сибіру та на Далекому Сході.

Після демонтажу СРСР деякі підприємства пострадянських республік, у тому числі й України, придбали ліцензію (федерального казенного підприємства «Союзплодоимпорт», РФ) на право використання товарного знака «Советское шампанское». Водночас українські виробники ігристих вин зареєстрували багато нових назв продукції. Київський завод шампанських вин 1992 року розпочав випуск ігристого вина під маркою «Українське шампанське». Від 2000 року в Україні зареєстровані такі назви ігристих вин як «Перша столиця», «Салют» (ХЗШВ), «Піно», «Граф Воронцов», «Стильне», «Французький бульвар» (ОЗШВ), «Крим», «Балаклава», «Ореанда», «Інкерман», «SHABO», «Біссер», навіть «Радянське шампанське». 10 липня 2019 року до Державного підприємства «Український інститут інтелектуальної власності» надійшла заявка на реєстрацію товарного знака ігристого вина, яке виробляється на Київщині, – «Трипільське pouveau».



2016 року підприємства України, які спеціалізуються на випуску ігристого вина під маркою «Советское шампанское», провели своєрідний ребрендинг, у результаті якого з'явилися неймінги «Советовское» та «Светское».

Відповідно до підписаної Україною Угоди про зону вільної торгівлі з Європейським Союзом та Закону України «Про внесення

змін до деяких законодавчих актів України щодо вдосконалення прав охорони географічних зазначень» (123-ІХ від 20.09.2019) українські підприємці припиняють використовувати назви географічного походження для продукції, виробленої за межами традиційного місця походження продукту. Недотримання цих вимог може вважатися введенням в оману споживача. Тож з кінця минулого року, зокрема, припинився й експорт товарів, у назві яких міститься слово «шампанське». Винороби України, які 2018 року продали за кордон 224 тис. декалітрів ігристого вина, тепер в експортному товарі використовуватимуть лише це визначення.

Ігристе вино родом з Шампані давно завоювало світ та вже стало незмінним атрибутом різноманітних урочистостей – від весілля до відзначення завершення автоперегонів «Формула-1» – і стало своєрідним символом святкової атмосфери. У наш прагматичний час шампанське стало ще й мірилом статусу та статків. Зрозуміло, що таким мірилом виступають марки

напоїв преміум-класу. За рейтингом 2019 року однією з найдорожчих марок є «Dom Perignon»: вартість пляшки такого вина сягає від \$1159 до \$4795 («Dom Perignon White Brut» у пляшці, покритій білим золотом). Найдорожча марка ігристого вина «Taste of Diamonds» вартує \$2,07 млн. Вино під цим брендом розливають у фірмовий посуд з відповідним логотипом, розміщеним на прикріплених до шийки пластинах з білого золота та з вмонтованим діамантом.

Оспіваний поетами різних країн ігристий трюнок, що вже декілька століть грає «бульбашками святковими в кришталевому бокалі », давно перетворився в опоетизований образ, наділений безліччю піднесених епітетів: вишуканий, шляхетний, грайливий, іскристий, поетичний, напій метафор і почуттів. Із цитувань відомих поетичних рядків та висловлювань, присвячених шампанському, можна вже скласти окрему книгу. Ми ж завершимо свою розвідку проникливим рядками Максима Рильського, написаними 1932 року («Бенкет»):

Дайте-но нам, щоб розвіяти страх,

Устриць, шампану, любові!