Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Секреты новогоднего шампанского | Les secrets du champagne festif

Автор: Людмила Клот, Женева , 16.12.2010.

© TdG

Бесспорная «звезда» праздничного вечера, бутылка благородного шипучего напитка может также сопровождать и множество блюд. Несколько советов о том, как выбрать шампанское для новогодних праздников, от директора торгового дома «Laurent Perrier» в Швейцарии.

|

Une étoile incontestable sur la table, la bouteille de ce grand vin pétillant peut accompagner plusieurs plats. Le directeur de la maison "Laurent Perrier" en Suisse conseille comment choisir le champagne pour les fêtes de fin d'année.

Les secrets du champagne festif

Шампанское на Новый Год – это уже не просто дело вкуса, а особый ритуал. Именно с бокалом шампанского мы загадываем желание в последнюю минуту уходящего года. В Европе шампанское становится все более популярным, его продажи в этом году возросли на 22% по сравнению с 2009 годом. Интересно, что вкус и аромат напитка разнится в зависимости от того, налито ли шампанское в тонкий и высокий бокал или в широкий, но где он лучше – даже эксперты не могут решить.

Розовое шампанское от Laurent Perrier

Как правило, шампанское производят из сочетания трех видов винограда: двух красных – пино нуар и пино менье или пино мерло, и белого – шардонне. Весомость и основную вкусовую ноту оно приобретает благодаря винограду пино нуар, пино менье придает нежность, а шардонне - элегантность.

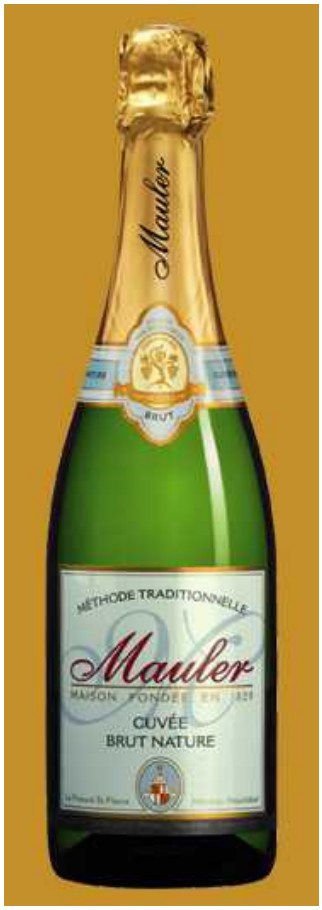
Торговый дом «Laurent Perrier», производитель элитного шампанского, существует в Шампани с 1871 года. В преддверии праздников Гийом Деглиз, директор его швейцарского отделения, дал несколько советов альпийским любителям шампанского.

Шампанское – прекрасный **аперитив**. «Для аперитива стоит выбрать сорт «brut» или «blanc de blanc» и продегустировать бокал перед началом еды».

Brut du Valais millésimé de Jacques Germanier
Закуски: «Если на праздничном столе будет фуа гра, то шампанское станет идеальным сопровождением, гораздо лучшим, чем, к примеру, белые вина, популярные, но слишком сладкие для такого случая. Прекрасно подойдет шампанское урожая 2000 или 2003 года».

Главное блюдо: «С птицей прекрасно сервируется розовое шампанское, в котором содержится более высокая пропорция винограда пино нуар, либо шампанское достаточно старого урожая».

Десерт: «Популярна идея, что шоколад следует сопровождать шампанским, но на самом деле, этого делать не стоит. Запах и вкус шоколада не сочетается с букетом игристого вина. Зато остальные виды десерта (мороженое, фрукты, орешки, халва, пирожные, торты и печенье, всевозможные сладости и, конечно, швейцарские сыры) прекрасно подходят, для сопровождения советую выбирать полусухие сорта, которые позволят усилить сладкую ноту десерта».



Brut millésimé de Mauler
Хотя название «шампанское» по европейским правилам зарезервировано исключительно за сортами, произведенными во Франции, в провинции Шампань, «наши» знатоки напитков, которые выросли с понятием «Советское шампанское», вряд ли будут поддерживать эту разновидность снобизма. Поэтому мы охотно расскажем, какими наилучшими пузырьками швейцарского происхождения можно наполнить бокалы на Новый Год.

Хотя формально эти напитки называются «шипучие вина» и произведены они в Романдской Швейцарии, но по вкусу ничуть не уступают французскому шампанскому, а по цене – так и гораздо «праздничнее». Это, к примеру, Genevoisie из виноградного угодья Перрье в кантоне Женева: сочетание шардонне, пино нуар и мерло прекрасно подходит для сопровождения праздничного блюда морепродуктов. 21 франк, продается непосредственно у производителя, на ферме Perrières.

«Brut du Valais millésimé de Jacques Germanier» - валезанское шампанское-брют от Жака Жерманье – отличается легким фруктовым оттенком и испускает удивительно элегантные пузырьки: оно продается в винном погребе магазина Coop по цене 18,90 франков.

«Brut millésimé de Mauler», произведенное в Невшателе из урожая 2007 года, в отличии от других шампанских вин, получают не смешением белого и красного вина, а брожением винограда сорта пино нуар до отжима, при этом темная кожица винограда придает белой мякоти ягод изысканный нежный розоватый оттенок и деликатный привкус. Подойдет для сопровождения всего праздничного ужина, в который войдет фуа гра, мясо и традиционный сырный десерт. Стоимость 35 франков.
[рождество и новый год в швейцарии]

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/10991*