

Национальный научный центр
«Институт виноделия и виноградарства им. В. Е. Таирова»,
Украина

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В ШАМПАНИ

В статье дан краткий обзор состояния виноградарства и производства шампанских вин в северном регионе Франции - Шампани.

Ключевые слова: виноградники, Франция, Шампань.

В апреле 2013 года группа специалистов - виноградарей и виноделов Украины посетила северный район виноградарства Франции - Шампань.

Виноградники Шампани раскинулись на территории около 26 тыс. га к северо - востоку от Парижа. Они сосредоточены вдоль долин рек Марна и Сена, а также их притоков. Эта область подразделяется на 5 основных регионов: долина Марны, Монтань-де-Реймс, Кот-де-Сезан, Кот-де-Блан и Бар-сюр-Об в департаменте Об.

Климат всей Шампани очень контрастный - от сухого, прохладного в северном регионе (Реймс), до мягкого, с жарким летним периодом, в южном регионе (Об).

Почвы Шампани в основном меловые, со слоем пахотной земли в среднем 1 м в глубину. Но здесь также встречаются мергельные почвы, как в Бургундии, и песчано - глинистые.

Самая престижная зона Шампани - это Кот-де-Блан. Виноградники здесь разбиты на западном и восточном склонах цепи невысоких меловых холмов. Относительно теплый климат создает хорошие условия для созревания винограда. В этом регионе выращивают в основном сорт Шардоне, который идет на создание категории шампанских вин - Блан-де-Блан (Blanc de Blanc).

В долине Марны выращивают в основном красные сорта винограда - Пино нуар, Пино меньше. Область Об - самая южная зона виноградарства, расположена неподалеку от Шабли. Зимы здесь холодные, а лето жаркое, что способствует хорошему созреванию винограда. В основном здесь выращивают сорт Пино нуар, вина из которого обычно смешивают с винами из северных зон.

Мы посетили самый северный регион Шампани - Реймс. Климат этого региона контрастный и самый холодный. Средняя температура воздуха в период вегетации - +18⁰С. Здесь выращивают 3 сорта винограда - Пино меньше, Пино нуар, Шардоне, но большая часть посадок винограда занята сортом Пино нуар. Виноградники девяти коммун этого региона имеют статус Гран - крю.

Виноградники в этом регионе культивируют с густотой посадки 10 тыс. кустов на га., междурядья все залуженные, шириной 1 метр. Формировка кустов - одноплечий Гюйо, без сучков замещения, одна стрелка на штамп (рис. 1).



Рис. 1. Формировка кустов винограда в Шампани.

Высота штамба - 70 см. Техника обработки междурядий здесь особая. Трактор движется по рядам над кустами с навесной рамой на 4 - 6 рядов, т. е. обрабатывается сразу 4 - 6 междурядий.

Урожайность винограда с 1 га колеблется в пределах 10-12 тонн. Но ее регулируют для каждого сорта и для каждого региона. В основном в зависимости от сорта с куста снимается 4 - 6 гроздей. Сахаристость суслу из-за прохладного климата в этом регионе составляет 15-16 %, поэтому при производстве вина добавляют сахар.

Возникновение игристого вина в Шампани связано, в первую очередь, с именем бенедиктинского монаха Дома Периньона (рис. 2).

Его считают отцом французского шампанского. В середине XVII века им была разработана методика получения белых вин из красного винограда, предназначенного для приготовления игристых вин, а также способы ухода за ними. Он впервые, как тонкий дегустатор, понял значение в шампанском деле купажей вин, имеющих различные оттенки, связанные с местом произрастания винограда. При том он впервые практически использовал кору пробкового дуба (лат. *Quercus sùber*) для укупорки бутылок. С середины XVIII века в Шампани уже возникают известные фирмы по производству шампанских вин, среди которых выделился торговый дом «Вдова Клико», созданный Филлипе Клико. Расцвет этой фирмы начался с 1805 года, когда ею стала руководить госпожа Клико. Она впервые в Реймсе использовала природные штольни, образовавшиеся после добычи камня, для хранения шампанских бутылок. Кроме того, она привлекла в эту фирму известных химиков и технологов, которые внесли огромный вклад в совершенство технологии шампанского. Поэтому фирма мадам Клико является эталоном французского качества и элегантности. Это единственная фирма, выпускающая шампанское в бутылках из коричневого стекла.



Рис. 2. Памятник Дому Периньону в городе Эперн (Франция, Шампань).



Рис. 3. Бутылки шампанского фирмы "Моет Шандон" различных емкостей (0,75 - 10 литров).

В административном центре Шампани - городе Эперн, центральная улица названа в честь шампанского. На ней расположены все известные торговые дома: Моэт и Шандон, Дом Периньон, Гастеллане, Николас Фейлат, Луи Рёдерер, Боллинжер, и многие другие. Весь город пропитан духом шампанского производства.

Кучер Г. М.

Виноградарство і виноробство в Шампані

У статті дано короткий огляд стану виноградарства і виробництва шампанських вин в північному регіоні Франції - Шампані.

Ключові слова: виноградники, Франція, Шампань.

G. M. Kucher

Viticulture and winemaking in Champagne

The article gives a brief overview of the growing and production of sparkling wines in the northern region of France – Champagne.

Keywords: vineyards, France, Champagne.