

СОК КИПУЧИЙ, ИСКРОМЁТНЫЙ ВИНОГРАДНИКОВ ТВОИХ А.П.Холопов

А.С.Пушкин любил застолье в кругу друзей, хорошо разбирался в винах, давал им поэтическую характеристику. В своих произведениях он упоминал обычные в быту вина 20-х — 30-х годов XIX века.

Красные столовые сухие вина представляют собой напитки, полученные в результате полного сбраживания сусла свежего винограда с участием твёрдых элементов грозди (кожицы, семян, иногда гребней). Цвет рубиновый, окраска интенсивная; букет ясно выражен - сортовой или плодовый, часто с сафьяновым тоном; вкус лёгкий, свежий, танинный, но мягкий, гармоничный. Отличаются от белых столовых вин высоким содержанием фенольных веществ. В зависимости от содержания танина красные вина бывают лёгкими, средними и тяжёлыми.

Но ты, Бордо, подобен другу,
Который, в горе и в беде,
Товарищ завсегда, везде,
Готов нам оказать услугу
Иль тихий разделить досуг.
Да здравствует Бордо, наш друг!
«Евгений Онегин» (4,XLVI)

Бордо упоминается также в стихотворении «Послание к Л.Пушкину» («Что же? будет ли вино?»,1824). Бордо — лёгкое красное французское вино. Вина типа бордо — красное бургонское, кло д'вужо и лафит. Бургонское в стихотворениях «Монах» («Святой монах, грехопадение, юбка»,1813), «Послание к Л.Пушкину» («Что же? будет ли вино?»,1824): *Рад бургонской пробке будет.*

В 1820-е годы особенно славилось вино кло д'вужо, названное по местности в Бургони, составленное из смеси тёмного и зелёного винограда. Кло д'вужо в стихотворении «В.Л.Давыдову» («Меж тем как генерал Орлов»,1821). Существовало также белое вино этой марки. Лафит – красное вино, мягче и слаще бургонского, им обычно начинают обед. Лафит в стихотворениях «Вода и вино» («Люблю я в полдень воспаленный»,1815), В.Л.Давыдову («Меж тем как генерал Орлов»,1821), Послание к Галичу («Где ты, ленивец мой?»,1815):

Лафит и грог янтарный
С улыбкой на устах
В стекле ему подносит

К бордоским винам относится также сладкое белое вино — сотерн.

Чихирь - красное грузинское вино. Чихирь в поэме «Кавказский пленник», часть первая (1821):

И гостю в чаше благовонной

Чихирь отрадный подаёт.

Молдавское вино – местное бессарабское вино плохого качества.

А то – подумай, как смешно! –

С водой молдавское вино.

В.Л.Давыдову («Меж тем как генерал Орлов», 1821).

Белые и розовые столовые сухие вина

Сухим (столовым) вином называется лёгкое (крепостью не выше 12 град.), не содержащее сахара, выбродившее "насухо" вино. Сухое вино - вино с завершённым процессом спиртового брожения, после которого в течение года выдерживается в бочке, а затем разливается по бутылкам. Хорошее столовое вино должно обладать лёгким ароматом, мягким гармоничным вкусом с приятной кислинкой.

Белые столовые сухие вина представляют собой напитки, полученные в результате полного сбраживания виноградного сусла свежего винограда. Цвет их от светло-соломенного до золотистого с зеленоватым оттенком; букет ясно выражен - сортовой или плодовый; вкус лёгкий, гармоничный.

Шабли — лучшее французское белое вино, называемое по городу, где оно вырабатывается. Вино это отличается прозрачностью, крепостью и свойством быстрого и легкого опьянения.

Поднесут тебе форели!

Тотчас их варить вели,

Как увидишь: посинели,

Влей в уху стакан Шабли.

Из письма к Соболевскому (1826).

Мозель – немецкий белый рислинг, бледно-зелёного цвета, вырабатывается в бассейне реки Мозель. Мозель в стихотворении Послание к Галичу («Где ты, ленивец мой?», 1815): *Пьют мозель разогретый.*

Шампанские вина

Шампанское должно обладать нежным вкусом винограда или тропических фруктов. В хорошем шампанском пузырьки углекислого газа мелкие и поднимаются со дна бокала на поверхность долгим неиссякающим потоком. Большие и беспорядочные пузырьки свидетельствуют о неважном качестве шампанского. Если же пузырьки пропадают быстро, то вино плохое или слишком старое. Чем меньше пузырьки газа "шибают в нос", тем вино лучше.

Равновесие между сладостью и кисловатым привкусом есть признак хорошего вина. Если, осушив бокал шампанского, вы ощутили горчащее послевкусие - вино невысокого качества. Сильный аромат спелых фруктов, привкус окисления считаются недостатками и появляются при слишком долгом и неправильном хранении. По-настоящему свежим может быть только охлаждённое шампанское. Идеальная температура для сухого шампанского 5-7°C.

Настоящее шампанское – французское игристое вино, выделяемое в Шампани. Четыре наиболее славящихся марки шампанского воспеты Пушкиным в «Евгении Онегине» (4,XLVI): *Аи* – названное по городу в Шампани, *Клико*, *Моэт* и *Сен-Пере*.

Кипит в бокале опененном

Аи холодная струя.

Всеволожскому («Прости, счастливый сын пиров», 1819)

Аи упоминается в стихотворениях «В.Л.Давыдову» («Меж тем как генерал Орлов», 1821), «Послание к Л.Пушкину» («Что же? будет ли вино?», 1824).

Вдовы *Клико* или *Моэта*

Благословенное вино

В бутылке мёрзлой для поэта

На стол тотчас принесено...

К *Аи* я больше не способен;

Аи любовнице подобен

Блестящей, ветреной, живой,

И своенравной, и пустой...

«Евгений Онегин» (3,XLV)

Вдовы Клико или Моэта... - наиболее известные марки шампанского – французского игристого вина, которое выделяется в провинции Шампань. Жан Реми Моэт (1758-1841), основатель знаменитого торгового дома шампанского. *Клико* – шампанское, которым обычно заключают обед; *Моэт* и *St.-Pere* (Сен-Пере).

И под пробкой смоляной

S^t Пере бутылки длинной,

Рад моэту и бордо

Послание к Л.Пушкину («Что же? будет ли вино?», 1824)

Налейте мне вина кометы

Из письма к Я.Н.Толстому («Горишь ли ты, лампада наша», 1822),

Вина кометы брызнул ток.

«Евгений Онегин» (1,XV).

«Вино кометы» - вино сбора 1811 г., когда высокое качество винограда объяснялось влиянием редкой по величине и близости к земле кометы.

В бутылке засмолённой

Между жарким и бланманже,

Цимлянское несут уже.

«Евгений Онегин» (5,XXXII)

Цимлянское вино — ароматное, густое красное вино, выделяемое в станице того же названия в Области войска Донского (ныне пос.Саркел). Цимлянское игристое наивысшего качества готовят из купажа виноматериалов цимлянских сортов винограда с преобладанием Цимлянского чёрного. Эти сорта винограда являются интенсивными накопителями ароматических, дубильных и красящих

веществ, создающих основу высококачественного красного игристого вина.

Крепкие вина

В отличие от десертных крепкие вина характеризуются повышенным содержанием спирта (17-20 об.%), низким или умеренным содержанием сахаров (3-14 г%). Эти вина созданы как аперитивные напитки, которые пьют перед едой для повышения аппетита из маленьких лафитных или мадерных рюмок. К крепким винам специального типа относятся портвейн, мадера, марсала и херес. Их готовят с использованием специальных приёмов, придающих им типовые признаки: оттенок калёного орешка - портвейну, тон калёного ореха - мадере, смолистый тон - марсале и хересный тон - хересу.

Мадера - тип белого крепкого окисленного вина с высоким содержанием спирта, низким содержанием сахара и высоким экстрактом. Жители острова Мадейра подметили, что во время хранения вина в бочках под прямым воздействием солнечных лучей органолептические свойства их изменяются и приобретают в букете и вкусе так называемый мадерный тон. В современном производстве оригинальный вкус и букет формируются в процессе длительной выдержки в тепловой камере при температуре 30-60°C. Выдержка производится в присутствии дуба. За 2-4 года выдержки усушка вина достигает до 25%. Мадеру "укрепляют" спиртом, как во время ферментации, так и после неё. Соответственно она бывает сладкой и сухой.

Погреб мой гостеприимный

Рад мадере золотой

Послание к Л.Пушкину («Что же? будет ли вино?», 1824)

Фалернское вино – в древности получалось в Фалернской области, в Кампании. Это крепкое красное вино поступало в употребление по десятому году. Старое фалернское вино представляло собой густой горьковатый ликёр, который разбавлялся водой или мёдом.

Пьяной горечью Фалерна

Чашу мне наполни, мальчик!

«Мальчику», 1832

Фряжское вино – итальянское, по старинному русскому названию («Фряжская земля») Генуэзской области: *И отцов наших, державшихся вина фряжского* («Надо помянуть, непременно помянуть надо», 1833).

Ром (англ. rum) - крепкий алкогольный напиток с оригинальным вкусом. Ром производят из сахарного тростника практически на всех островах Вест-Индии, разбросанных в Карибском море. Бывает ром ямайский, пуэрториканский, барбадосский, кубинский. На ромовых

заводах сахарный тростник сначала измельчают - рушат, затем мочат и сушат, а полученную массу вновь перемалывают, чтобы получить сок. Жидкость доводят до кипения, остужают и фильтруют, чтобы отделить от примесей. Сахарный раствор очень тёмного цвета облагораживают лимонным соком и снова разогревают. Образуется густая пена, которую и используют для производства рома. Патоку подвергают брожению, перегоняют в кубах, очищают, разбавляют водой, после чего выдерживают в чанах или бочках. Ром трёхлетней выдержки считается хорошим. Он улучшает свои качества в течение 20 лет, особенно если содержится в дубовых бочках. *«Приди ко мне на рюмку рома»* («Сегодня я поутру дома»,1823). В других стихотворениях: *«Усы»* («Глаза скосив на ус кудрявый»,1816), *«Милый мой, сегодня»* (1819), *«К Языкову»* («Языков, кто тебе внушил»,1826), *«Дорожные жалобы»* («Долго ль мне гулять на свете»,1830).

Пунш (англ. punch) происходит от древнеиндийского "панч", что означает "пять". Пять составных частей пунша были когда-то обязательны: вино, ром, фруктовый сок, сахар (или мёд), пряности (корица, гвоздика). Пунш - обычно зимний горячий напиток (65-70°C). Пьют его через соломинку. Содержание спирта в нём, как правило, не более 30 об.%. Сначала растворяют сахар в горячей воде, а затем добавляют ром или коньяк. Пунш подают в фарфоровых, глиняных или стеклянных чашках. Согретый пунш иногда поджигается: *И пунша пламень голубой* (Медный всадник»,1833). Пунш в стихотворениях: *«Тень Баркова»* («Однажды зимним вечерком»,1813), *«К Н.Г.Ломоносову»* («И ты, любезный друг, оставил»,1814), *«Пирующие студенты»* («Друзья! досужный час настал»,1814), *«К Пуцину»* («Любезный именинник, о Пущин дорогой!»,1815), *«Воспоминание»* («Помнишь ли, мой брат по чаше,1815), *«К портрету Каверина»* («В нем пунша и войны кипит всегдашний жар»,1817), *«N.N. (В.В.Энгельгардту)»* («Я ускользнул от Эскулапа»,1819), *«Слеза»* (1815): Вчера за чашей пуншевою

С гусаром я сидел.

Разновидности пунша - глинтвейн и грог. Глинтвейн (нем. gluhende Wein – горячее, пылающее вино) готовят с красным вином с добавлением сахара, пряностей, рома, коньяка, ликёра, лимона и подаётся к горячему мясному блюду за обедом и ужином, к закусочному столу, блинам. Пьют глинтвейн горячим, но иногда и холодным.

Выпьем за здоровье Глинки

Мы глинтвенну стакан.

Канон в честь М.И.Глинки (1836).

Грог (англ. grog) готовят в стакане хайбол с коньяком или ромом, но с добавлением сиропа или ликёра, горячей воды или крепкого чая. Для аромата добавляют дольки лимона или апельсина. В

отличие от глинтвейна подают всегда горячим. Коньячный грог: вскипятить 0,5 л воды с 1 ст. ложкой сахара и 2-3 бутонами гвоздики. В горячую воду влить 1 стакан коньяка и 1 ч. ложку рома и подать горячим в чашках. Грог в стихотворениях: «Пирующие студенты» («Друзья! досужный час настал»,1814), «Послание к Галичу» («Где ты, ленивец мой?»,1815):

Вечернею порой
Лафит и грог янтарный.

Портер (англ. porter) – сорт крепкого и горьковатого чёрного пива. Портер в стихотворении «Погреб» («О сжальтесь надо мною»,1816):

И портера таится
Бочонок выписной.

Жжёнka – горячая смесь белого вина, шампанского, рома (коньяка), фруктов, специй и сахара. Жжёнka так описана Языковым в его послании Пушкину «О ты, чья дружба мне дороже»: «могущественный ром с плодами сладостной Мессины, с немного сахара, с вином, переработанный огнём». Приготовление жжёнki: нарезать ананас маленькими кусочками вместе с кожурой. Смешать в большой кастрюле вино, шампанское, сахар-песок, дольки ананаса (другие фрукты и специи). Нагреть смесь на медленном огне примерно до 65-70°C, проварить 10-15 минут, не доводя до кипения. Затем выключить огонь и установить над кастрюлей металлическую решетку или сложить крест-накрест два шампура для шашлыков (гусары использовали сабли). Выложить рафинад пирамидкой на конструкцию, облить ромом (коньяком) комнатной температуры, поджечь. Периодически поливать сахар ромом, чтобы горение не прекращалось, пока весь рафинад не расплавится. Вылить в напиток остаток рома, перемешать.

Готовую жжёнku пьют только горячей из кружек или бокалов, по гусарской традиции стоя. А.С.Пушкин очень любил жжёнku. По воспоминаниям современников после нескольких бокалов он вызывал на дуэль своих друзей, но на утро всё забывал. Когда Пушкин приезжал в с.Тригорское, жжёнku всегда готовила большая мастерица этого напитка Евпраксия Николаевна Вульф (Зизи), младшая дочь П.А.Осиповой, близкий и преданный друг поэта. Ей поэт посвятил несколько стихотворений.