

Рацион

При Петре I празднование Нового года подразумевало шумные балы и маскарады, а не столы, накрытые для пиршества. Следующие упоминания о празднике мелькают с конца XIX – начала XX веков, где речь идёт не столько о развлекательных действиях, сколько о праздничных застольях со всевозможными яствами и напитками.

Как правило, новомодные тенденции появлялись в домах знати, где пили вина французские, испанские крепленые, итальянские и немецкие. А в подражание шампанским делали донские игристые вина. Сословия попроще пили водку, настойки и наливки, пиво русское домашнее и немецкое.

Считается, что мода на шампанское появилась в России благодаря дворянскому сословию, которое почитало шампанское единственным благородным напитком. Очень быстро шампанское стало незаменимым на светских раутах и банкетах, обретя праздничный статус. А моду чокаться хрустальными бокалами придумал и ввёл император Александр II.

После революции празднование Нового года отменили, но народ по-тихому всё равно отмечал этот праздник

В 50-е годы XX века встречать Новый год в Советском Союзе уже не считалось предосудительным, а наоборот, праздник набирал обороты, формируя свои традиции и закрепляя первое новогоднее меню с селёдкой под шубой, оливье и бутербродами.

Традиция пить на Новый год шампанское появилась в СССР лишь в начале 1960-х годов: правительство приняло решение обеспечивать каждую семью как минимум одной бутылкой Советского шампанского в новогоднюю ночь. В нашей стране шампанское пьют преимущественно на Новый год. На этот праздник выпивают 45 процентов всего годового оборота шампанского. Под бой курантов традиционно надо было открывать бутылку Советского шампанского.

Спустя 50 лет шампанское стало постоянным и неотъемлемым атрибутом новогоднего стола россиян. Но мало кто задумывался над тем, что шампанское, стоящее на столе, не имеет отношения к настоящему напитку.

Главный напиток конца декабря

Почему именно шампанское стало традиционным новогодним напитком, доподлинно неизвестно



Виктор Рамих

Шампанское – это игристое вино, произведённое методом вторичного брожения во французском регионе Шампань. Назвали этот напиток в честь провинции, откуда он родом, но в странах постсоветского пространства могут называть шампанским почти любой газированный напиток, что, конечно же, неправильно. Хорошее шампанское

никогда не попадает в гипермаркетах, его нужно покупать в винных магазинах или бутиках. И то далеко не во всех. К примеру, если специализированный магазин принадлежит виноторговой компании, то выбор может быть сильно ограничен. Цены на шампанское начинаются примерно от полутора тысяч рублей за бутылку, но это

будут, конечно, совсем простые варианты. Если же хочется подобрать достойный, то трёх тысяч гарантированно должно хватить.

Если нет возможности купить настоящее шампанское, отличная альтернатива – игристые вина. По вкусу оно будет уступать своему главному сопернику, но зато в разы дешевле. Среди таких вин есть достойные по вкусу и качеству напитки: если вы любите французское вино, то можно выбрать, например, креман – игристое вино, сделанное по такой же технологии, что и шампанское, только в другом регионе. Если предпочитаете вина Италии, выбирайте франчакорту, если Испании – то каву. Да и цены приемлемые: от 300 до 500 рублей за бутылку.

Тем же, кто предпочитает игристые вина под названием «Советское» или «Российское» шампанское, стоит знать об их особенностях и отличиях.

Советское шампанское

Каки для любого продукта, произведённого на заводах, шампанское игристое должно соответствовать ГОСТу 13918-88. В зависимости от содержания сахара, игристые вина с маркой «Советское шампанское» делят на разные виды. Советское шампанское коллекционное – выдержка в бутылке не менее трёх лет, с указанием года шампанзации на бутылке. Виды: брют, сухое, полусухое. Советское шампанское – с выдержкой в бутылке не менее двух лет. Виды: брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое. Советское шампанское специальных наименований – выдержка не указывается. Виды: сухое, полусухое, полусладкое.

По уровню добавленного сахара Советское шампанское делят на брют – не более 1,5 г/100 см³, сухое – от 2,0 до 2,5, полусухое – от 4,0 до 4,5, полусладкое – от 6,0 до 6,5; сладкое – 8,0 до 8,5, специальных наименований – от 2,0 до 6,5.

Спирта в Советском шампанском должно быть в норме 10,5–12,5 процента. Классическое Советское шампанское может производиться тремя методами: бутылочным, резервуарным и непрерывно-резервуарным. Лучшим конечно, считается бутылочное игристое.

Российское шампанское

Производится согласно ГОСТу Р 51165-98. Разница между Российским и Советским шампанским в том, что Российское вырабатывается только непрерывным резервуарным методом. И больше никак.

Российское шампанское делят на российское шампанское, без придания названия и сорта, Российское шампанское с присвоением

названия, различающееся свойствами в технологии производства, добавления различного экспедиционного сиропы и коньячных спиртов.

По уровню содержания сахара делится Российское шампанское на брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое.

В зависимости от лет или месяцев выдержки Российское шампанское разделяют на Российское шампанское без выдержки, Российское шампанское выдержанное – время выдержки после завершения процесса шампанзации не менее шести месяцев, Российское шампанское коллекционное – срок выдержки не меньше трёх лет в бутылке, на ней обязательно отмечается год шампанзации вина.

Теперь, опираясь на вышеизложенное, вам решать, что купить к новому году столу. Выбирать лучше тёмные, не пропускающие свет бутылки. Шампанское очень чувствительный напиток, хранение в прозрачной бутылке может значительно повлиять на его качество. Имейте в виду, что при взаимодействии с солнечными лучами шампанское начинает горчить и терять свой первоначальный оттенок.

Тщательно осмотрите этикетку: если на ней написано, что это искристое (не путать с игристым), либо газированное вино – перед вами подделка. В такое «шампанское» искусственно добавляют углерод под высоким давлением, чтобы сэкономить время, пропуская этап натурального брожения.

Внимательно прочитайте состав. В хорошем шампанском не должно содержаться красителей, ароматизаторов и каких-либо добавок.

Обратите внимание на материал пробки. Лучше выбирать бутылки с натуральными – корковыми пробками, они, в отличие от пластика и резины, лучше всего сохраняют вкус и насыщенность шампанского.

Шампанское должно быть прозрачным, чистым и иметь цвет, заявленный на этикетке. Если это не так, то шампанское, скорее всего, содержит примеси и не является натуральным.

Запах у шампанского должен быть естественным, может ощущаться лёгкая кислинка или запах фруктов – для некоторых сортов, но ни в коем случае не должно быть запаха спирта или дрожжей. При наличии таких «ароматов», шампанское может нанести вред вашему здоровью, в лучшем случае у вас будет болеть голова.

Но даже покупая качественный напиток, не забывайте о том, что всё хорошо в меру. С наступающим Новым годом!

Арина Солнцева

Будьте здоровы

Специалисты утверждают, что с возрастом человек начинает хуже переносить алкогольные напитки, а похмелье становится всё сильнее. Почему так происходит? Причинами такого состояния служат биологические особенности организма и процесса старения в целом, а также образ жизни, которого придерживается тот или иной индивид.

Когда вам восемнадцать лет, похмельное утро проявляется всего лишь повышенной жаждой, а если при этом болит голова, значит, алкоголь был не слишком хорошего качества. Но уже в двадцатипятилетнем возрасте утро после весёлой попойки напоминает ад – вы чувствуете сильную тошноту, в голове как будто засели острые ножи, а мысли ворочаются ужасающе медленно. В 29 лет по-

Возраст и похмельный синдром

хмелье может затянуться на весь последующий день, а иногда даже и на несколько.

В чём же тут дело? Почему так происходит? На самом деле причин несколько.

Меньше ферментов печени

С возрастом печень перерабатывает алкоголь всё хуже и хуже. В среднем каждый выпитый бокал пива или рюмка крепкого напитка перерабатывается около двух часов. Точное время зависит от пола, возраста и веса человека. В 21 год этот процесс происходит довольно легко и быстро. Но постепенно уровень необходимых ферментов печени падает, и с возрастом организм начинает затрачивать на переработку ацетальдегида гораздо больше времени. Это высокотоксичное вещество много

дольше находится в организме, вызывая «сушняк», головную боль, тошноту и другие известные всем симптомы.

Изменение общего состава тела

В процессе старения меняется и общий состав нашего тела. В нём накапливается больше жира, поэтому организм становится более восприимчивым к алкоголю. Жир практически не поглощает алкоголь. Чем больше у человека процент жира в организме, тем хуже усваивается спирт. Кстати, именно поэтому даже молодые женщины быстрее пьянеют, чем мужчины. У них от природы больший процент жира в теле. Кроме того, с возрастом тело быстрее теряет запасы воды. А чем меньше жидкости, тем более высокой будет концентрация алкоголя в организме.

Ослабление иммунитета

С возрастом организм человека слабеет и намного хуже восстанавливается после болезней, травм и отравлений. Это же относится и к алкоголю. Особенно сильно такое ослабление иммунитета проявляется после пятидесяти лет. Кроме того, пожилые люди чаще принимают лекарства от хронических заболеваний, которые могут вступить в реакцию с алкоголем. А это, в свою очередь, ускоряет естественный спад когнитивных способностей. Под воздействием алкоголя нейроны становятся более медленными. К старости нервные клетки и так теряют свою производительность, а если добавить к этому действие алкоголя, то это происходит в несколько раз быстрее. Так что 65-летний человек может плохо соображать даже

после пары слабоалкогольных коктейлей.

Влияние образа жизни

Образ жизни, который вы ведёте, также имеет немаловажное значение. Согласитесь, что гораздо проще справиться с головной болью, лёжа в постели и тихоноко постанывая. А вот если вокруг вас носятся орущие дети, либо вам надо идти на работу, то похмельный синдром может стать настоящим кошмаром.

Исследование, проведённое в 2013 году, выявило, что самое ужасное похмелье испытывают люди в возрасте 29 лет. Это объясняется одновременным влиянием биологии и обстоятельств. Хотя похмелье пожилых людей на самом деле сильнее, зато они реже напиваются. К сожалению, в 29 лет люди часто продолжают придерживаться алкогольных привычек молодости, даже если их похмелье уже становится мучительным и долгим.