



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

...срок созревания настоящего шампанского — три года, плюс подготовка в течение года необходимого винограда. А технологию изготовления пользовался еще недавно славой во всем мире «Советского шампанского» изобрел некогда князь Лев Сергеевич Голицын. Вино, созревшее в подвалах его завода в местечке Абрау, что на Кубани, доставлялось к царскому столу. Сегодня, когда французы настаивают на своей монополии на торговую марку «шампанское», кубанская агрофирма «Абрау-Дюрсо» собираются переименовать великое изобретение Голицына. Кстати, вино, заложенное в подвалы в этом году, мы, по всей видимости, сможем откупорить в канун 2001 года!

...в прошлом году во Франции была изобретена «бесшумная» пробка для бутылок с шампанским? Оказывается, согласно проведенному двумя французскими фирмами исследованию, большин-

ство покупателей этой страны просто мечтало, чтобы шампанское открывалось легко и без «стрельбы» в потолок. Вот так и родилась на свет пробка простой до гениальности конструкции в виде цилиндра с отверстием, через которое газ выходит постепенно, по мере открывания бутылки. Правда, некоторые соотечественники шипучего напитка выразили свое неодобрение новому изобретению, заявив, что «шум и суета вокруг открываемой бутылки шампанского — это компоненты праздничного настроения». Ведь сначала вся компания волнуется в ожидании праздничного взрыва, а затем наслаждается вкусом напитка. Да, «тихая» пробка более безопасна, поскольку каждый год десятки людей во всем мире получают серьезные травмы, когда неуправляемая пробка попадает им в глаз. Однако всем известно, что обычную бутылку тоже можно открыть без луж на полу и выбитых глаз. Нужны всего лишь ловкость рук и небольшая тренировка...

СТО ВОПРОСОВ НАИВНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

Чтобы наутро не болела голова. Как в сегодняшнее новогоднее...

Праздничный стол в России без спиртного — это не праздничный стол, а так, «чайная церемония». Памятуя об этом, мы не могли в канун самого большого и самого обильного (в смысле не только закуски, но и выпивки) праздника всех россиян — Нового года — не поговорить об алкогольных напитках, разнообразии ассортимента которых ныне способно ослепить взор и затуманить разум даже опытных поклонников Бахуса. Еще бы! Сегодня витрины магазинов пестрят таким количеством наименований винно-водочной продукции (от выдержанных импортных вин и традиционной русской водки до винных газированных напитков, которые зачастую рекомендуют нам как шампанское), что не грех и растеряться. Все это подтвердили и в Магнитогорском центре стандартизации, метрологии и сертификации, где вся продукция, поступающая в магазины и коммерческие организации города, должна обязательно проходить экспертизу на безопасность и качество. Ну а поскольку традиционным для Нового года напитком считается прежде всего шампанское, с вопроса о том, насколько сегодня велик риск приобрести вместо него какую-нибудь подделку, и начался наш разговор с заведующей испытательной лабораторией центра Тамарой Анатольевной ЛУТОХИНОЙ.

— Риск этот достаточно велик, потому что прекрасно оформленных бутылок, похожих на те, в которые разливаются хорошие вина, очень много, но мне, например, еще ни разу не приходилось видеть, чтобы на ценнике в киоске или магазине было крупно написано, что это не «игристое вино», а, скажем, «газированный напиток». Ведь качество их очень отличается друг от друга. Игристые вина насыщаются газом в результате естественного брожения хорошего винограда, а газированные винные напитки и коктейли искусственно насыщаются углекислым газом (сатурируют) и добавляют в них ароматизаторы и красители. В результате получается обычный слабоалкогольный напиток, и чтобы разобраться, что перед вами на самом деле, попросите у продавца сертификат соответствия. В нем четко обозначается, что это — газированный алкогольный напиток, сатурированное или все-таки игристое вино. Причем продавец обязан и на ценнике четко писать соответствующее наименование напитка, и предоставлять вам полный перевод того, что написано на этикетке.

— А настоящее шампанское в городе сегодня найти можно?

— Дело в том, что в народе принято считать, будто шампанское — это особый вид вина. На самом деле — это просто одно из названий игристых вин. Торговых марок здесь существует великое множество: «Советское шампанское», «Русское шампанское», «Корнет», «Надежда», «Губернатор» и так далее. Из импортных можно упомянуть «Spumante» и «Yvse Roche», на этикетках которых есть помета «vine spumante» — она позволяет не спутать вино с одноименными газированными алкоголь-

ными напитками. Так что игристое вино «шампанское» в городе купить можно. А что касается его качества, то здесь хорошо зарекомендовали себя такие предприятия, как Московский и Екатеринбургский заводы шампанских вин, молдавские фирмы «Висмос» и «Хотек»...

— Давайте теперь поговорим о нашей национальной гордости — русской водке. Ее до сих пор продолжают подделывать?

— Еще как! Причем подделки нынче производятся виртуозно. Есть, например, бутылки с иностранными этикетками, на которых обозначена зарубежная страна-производитель — все чин по чину. Но на самом деле «производство» такой водки может располагаться на соседней улице в каком-нибудь подвале или в обычной квартире.

— На что же следует обращать внимание в первую очередь любому покупателю?

— Во-первых, настоящая водка должна быть абсолютно прозрачной, без осадка на дне и налета на горлышке.

Во-вторых, если бутылка закатана металлической пробкой, по ГОСТу, на ней обязательно должно четко проставляться название завода-изготовителя. В-третьих, настоящая водка не должна иметь двойного названия: например, «Русская водка «Столичная». Она должна быть либо «Русской», либо «Столичной». В-четвертых, обращайте особое внимание на этикетку. На ней должен быть ясно указан адрес предприятия-изготовителя (а не просто город или область), на обороте должна четко читаться дата разлива. Кстати, что касается ровного нанесения клеевых полос на этикетку, на которое еще недавно советовали обращать внимание как на показатель фабричного изготовления напитка: сегодня, когда многие предприятия закупку новые технологические линии за рубежом, этот признак неактуален — клей может наноситься на этикетку различными способами. Главное, чтобы сама этикетка была наклеена на бутылку ровно, без перекосов.

— Не так давно в печати и на телевидении разоблачалось красное вино, изготовленное в некоем поселке Озерном, которого якобы и в помине нет ни на одной географической карте. Народ, тем не менее, это вино пьет и на его качество особенно не жалуется.

— Что касается красных вин, то здесь отличить подделку от оригинала могут только опытные дегустаторы. Ведь еще недавно их производством занимались только грузинские виноделы, работу которых никому и в голову не приходило ставить под сомнение. Состав сырья, насыщенность цвета, вкус и прочее создавались в соответствии с многолетними традициями. Так что на уровне химического анализа определить фальсификацию здесь невозможно. Красное вино (если это действительно вино, а не подкрашенный спирт) может просто не совсем отвечать вкусовым качествам данной марки. Но это уже задача для тонкого ценителя напитков.

— И наконец, еще один вид спиртного, бутылку которого до сих пор считается престижным иметь на праздни-

ном столе, — коньяк. Правда ли, что сегодня к этой категории разрешено относить даже ароматизированные спирты?

— Ничего подобного. Коньяк остался коньяком, хотя и его в наши дни пытаются подделать довольно часто, выдавая за него не только ароматизированные спирты, но и бренди, различные коньячные напитки... Дело в том, что коньяк — это алкогольный напиток, приготовленный из выдержанного не менее 3-х лет в специальных дубовых бочках коньячного спирта. Бренди — это тоже коньячный спирт, но выдержки не более 2-х лет. Ну а коньячный напиток изготавливается из коньяка, водно-спиртового раствора и ароматизаторов.

— Чья же продукция чаще всего грешит сегодня подделками, а чью, наоборот, отличает хорошее качество?

— Что касается водки, то здесь количество подделок достаточно велико. Легче назвать безукоризненно качественную продукцию. Очень хорошую водку поставляет пока Московский областной ликеро-водочный завод «Топаз» из города Пушкино. До сих пор не было никаких претензий к ликеро-водочной продукции с маркой «Довгань». Но эти бутылки резко выделяются среди остальных и своим оформлением, и, естественно, ценой.

О шампанском мы сегодня уже говорили. А вот покупая коньяк, обратите внимание на фигурные бутылки с пробками особой конструкции, поступающие из Армении (знаменитый некогда коньяк «Арагат»). Вообще, армянские коньяки пока сомнений не вызывают. Более или менее соответствует предъявляемым требованиям Краснодарская продукция. Зато «Белый аист» очень часто оказывается поддельным. Особо стоит упомянуть о греческих коньяках. Чаще всего они ничего общего с настоящими коньяками не имеют. В лучшем случае в красивой высокой бутылке может оказаться коньячный напиток.

— Что же все-таки делать обычному покупателю, чтобы максимально обезопасить себя от приобретения суррогата и не испортить им праздничный стол?

— **Первый совет** — обращайте внимание на внешнее оформление бутылок со спиртным и не ленитесь внимательно изучить все, что на них написано. Если что-то покажется вам сомнительным, лучше от покупки воздержитесь. **Совет второй** — требуйте у продавца предъявления сертификата соответствия, на котором должна обязательно стоять «живая» печать нашего центра стандартизации и метрологии. Если продавец под различными предлогами начнет отказываться показать вам этот документ, можете смело поворачиваться и уходить. Здесь вам, наверняка, подсунут что-нибудь не то. **И наконец**, помните, спиртные напитки лучше всего приобретать в специализированных магазинах, поскольку «народные умельцы» умудряются сейчас подделывать, например, даже водку нашего Магнитогорского ЛВЗ. Никогда не покупайте спиртное у частных лиц на улице. Пусть покупка в магазине обойдется вам дороже, зато качество будет гарантировано максимально...

СОВЕТЫ БЫВАЛОГО

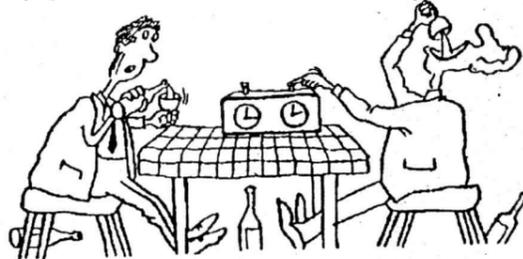
Конечно, никто не спорит, что за праздничным столом лучше всего пить в меру. Но, если уж вы точно знаете, что вряд ли сможете контролировать себя в течение всего вечера, прислушайтесь к следующим народным рекомендациям, как можно уменьшить опьянение, если застолье обещает быть длительным и обильным.

Прежде чем...

— за 2-3 часа до начала трапезы выпейте 50 (не больше) граммов водки. Это подготавливает организм к нагрузке;

— съешьте перед выпивкой что-нибудь жирное или масляное; можно, кстати, выпить сырое яйцо или столовую ложку растительного масла — они препятствуют всасыванию алкоголя;

— перед самым застольем выпейте чашку крепкого чая с мятой или лимоном.



Во время того, как...

— старайтесь пить за столом только какой-то один из алкогольных напитков;

— не смешивайте слабоалкогольные напитки (пиво, вино) с крепкими (водка, коньяк); если же хочется попробовать понемногу многое, действуйте по принципу повышения градусности — от более легких напитков к водке;

— не начинайте застолья со сладких вин, шампанского или коньяка;

— следуя западной моде разбавлять чуть ли не каждый алкогольный напиток всевозможными «тониками» и «колами», помните, что углекислый газ, содержащийся в них, способствует ускоренному всасыванию алкоголя;

— вопреки поговорке «после первой не закусывают», обязательно закусывайте не только после первой, но и после каждой рюмки, причем ешьте побольше картофеля, хлеба, квашеной капусты, которые нейтрализуют действие алкоголя;

— если в разгар веселья вы вдруг поймете, что начали «перебарывать», выпейте рюмку коньяка и после нее воздержитесь от выпивки минут на сорок;

— как можно меньше курите — курение очень усиливает действие спиртного;

— учтите, что крепкие напитки начинают действовать в полную силу только через час, так что не доверяйте собственному ощущению «меры», лучше следите за количеством выпитого.

Легкое опьянение можно снять...

— чашкой крепкого чая с мятой или лимоном, или кофе с лимоном;

— отрезвляет и выпитый залпом стакан холодной воды с 20 каплями настойки мяты или 2-мя каплями нашатырного спирта;

— при сильном опьянении следует добавить в воду 5-6 капель нашатырного спирта, а чтобы отрезветь быстро, растворите 8-10 капель нашатырного спирта в половине стакана кипяченой воды и тоже выпейте все это залпом;

— есть и более простое «народное» средство, не требующее больших премудростей и приспособлений для приведения пьяного человека в чувство: быстро и сильно потрите его уши ладонями. Говорят, сильный прилив крови к голове буквально через минуту проясняет сознание пьяного.

Сильное опьянение требует, конечно, более тщательного подхода. И тут «народных» рецептов существует просто тьма. Один из них — мучаясь с похмелья, выпейте утром стакан-полтора кефира (затюки утверждают, что этот напиток стариков и детей изрядно смягчает недомогание). Хотя самым мудрым советом на все случаи жизни является следующий: **ПОМНИТЕ, ЧТО В ЛЮБОЙ КОМПАНИИ И ЗА ЛЮБЫМ СТОЛОМ ЛУЧШЕ НЕДОПИТЬ, ЧЕМ ПЕРЕПИТЬ!**

Счастливых вам праздников!
Выпуск подготовила В. ЗАСПИЧ.

БУКВЫ, РОМБИКИ, КРЮЧОЧКИ...

Сегодня в ставшей уже привычной рубрике мы поговорим не о различных знаках, которые можно обнаружить на многочисленных этикетках, а о непривычных названиях крепких алкогольных напитков, которые можно найти на полках наших магазинов и которые за рубежом считаются аналогами русской водки.

ТЕКИЛА — мексиканская водка, изготавливаемая на спирте из перебродившего сока агавы. Известна со времен ацтеков. Подвергается многократной перегонке, выдерживается в дубовых бочках несколько лет.

САКЭ — японская рисовая водка, для

приготовления которой рис подвергается специальной обработке паром. Употребляется в горячем виде.

КАЛЬВАДОС — французская яблочная водка. Приготавливается на спирте из перезрелых яблок. Выдерживается в бочках.

РОМ — алкогольный напиток, приготавливаемый на спирте, получаемом из тростниковой патоки. Подразделяется на различные виды (кубинский, ямайский, пуэрториканский, гаитянский).

ВИСКИ ШОТЛАНДСКОЕ И ИРЛАНДСКОЕ — приготавливается на ячменном спирте. Зерно предварительно замачивают, а затем высушивают на воздухе. Спирт выдерживают в дубовых бочках 5 лет.

КАНАДСКОЕ — приготавливается на спирте из пшеничного солода, ржаного и пшеничного зерна с добавкой картофельного спирта.

БУРБОН — американское виски. Спирт

изготавливается из кукурузного зерна с добавкой ржи и ячменя. Выдерживается в обожженных изнутри бочках, отчего имеет темный коньячный цвет.

АНГЛИЙСКИЙ ДЖИН — приготавливается из ячменного или ржаного спирта, ароматизируется можжевеловыми ягодами.

Что касается крепости различных алкогольных напитков мира, то среди них русская водка уверенно держит второе место после французского коньяка. Не говоря уж о том, что технология ее приготовления — национальный приоритет России, как виски бурбон для США, коньяк, шампанское и кальвадос для Франции, а амаретто для Италии...

