

“ШИПИ, ШАМПАНСКОЕ, В СТЕКЛЕ...”

Доктор социологии О.О. САВЕЛЬЕВА

DOI: 10.31857/S023336190003451-2

Один из самых калорийных напитков, используемых человеком, – вино, особенно десертное. В 100 мл, например, “Муската белого Красного камня” содержится почти 180 ккал (в кока-коле – 42 ккал). В бокале шампанского калорий в два раза меньше. Но многие согласятся, что самый “энергетический” напиток именно шампанское, с шумом и пеной вырывающееся на волю из бутылки. “Друзья! досужный час настал, / Всё тихо, всё в покое; / Скорее скатерть и бокал; / Сюда, вино золотое! Шипи, шампанское, в стекле”, – написал пятнадцатилетний лицеист Саша Пушкин. Вспомним ещё: “Вошёл: и пробка в потолок, / Вина кометы брызнул ток!” Мало кто из читателей “Евгения Онегина” задумывается, причём тут комета. Но для современников Александра Сергеевича вопроса не было: Онегин с друзьями в конце 1819 г. (именно тогда начинается действие романа, Онегину – 24 года) пили французское шампанское урожая 1811 г., скорее всего “Вдову Клико”. В винодельческих районах Западной Европы 1811 г. был весьма примечательным: лето необычно жаркое и засушливое, осень очень долгая и тёплая. Виноград уродился не только в большом количестве, но и отменным по качеству, особенно в провинции Шампань. Считалось, что такого по свойствам винограда не собирали с 1540 г. В северном полушарии в августе месяце того же года появилась яркая комета, видна она была почти

до ноября. Комету связали с необыкновенными климатическими условиями и рекордным урожаем, вино того года и стали называть “вино кометы”. Проще говоря, Пушкин особо подчеркнул, что “молодой повеса” Онегин со товарищи пили лучшее из имеющихся тогда вин – “vin de la comete” (рис. 1). Причём было это вино не только исключительным по вкусу, но и для шампанского крепким. Пробка вылетала из бутылки с особым, гусарским шиком. Именно отсюда пуш-

Рис. 1.
“Вошёл: и пробка в потолок...”
Иллюстрация Н. Кузьмина
к роману “Евгений Онегин”.



кинское “пробка в потолок”. Пил Онегин шампанское и в деревне, ужиная с Ленским. Пушкин называет даже бренды: “Вдовы Клико или Мозта / Благословенное вино / В бутылке мёрзлой для поэта / На стол тотчас принесено. / Оно сверкает Иппокреной, / Оно своей игрой и пеной / Меня пленяло...”. О “Вдове Клико” расскажем более подробно далее, “Мозт” – французская марка шампанского Moët & Chandon, существующая по сей день. Иппокрена – волшебный ключ, забивший из-под копыт Пегаса, вода которого вдохновляет поэтов. “Вино кометы” отмечали специальным штампом с изображением кометы на нижней стороне пробки. Затем его стали ставить просто по традиции, как знак вина высокого качества.

Несколько слов о самой комете. Комета 1811 г. (официальное её обозначение C/1811 F1) была самой большой и яркой за весь XIX в.: светящееся ядро и огромный изогнутый хвост (рис. 2). Видна она была не только во Франции. На Кубе, например, её можно было наблюдать невооружённым глазом целых 9 месяцев. Всего же жители в разных частях Земли любовались этим чудом на протяжении 17 месяцев. Зимой 1812 г. Пьер Безухов – герой “Войны и мира” – смотрел на неё в Москве: “При въезде на Арбатскую площадь, огромное пространство звёздного тёмного неба открылось глазам Пьера. Почти в середине этого неба над Пречистенским бульваром, окружённая, обсыпанная со всех сторон звёздами, но отличавшаяся от всех близостью к земле, белым светом

и длинным, поднятым вверх хвостом, стояла огромная яркая комета 1812 г., та самая комета, которая предвещала, как говорили, всякие ужасы и конец света. Но в Пьере светлая звезда эта с длинным лучистым хвостом не возбуждала никакого страшного чувства. Напротив, Пьер радостно, мокрыми от слёз глазами, смотрел на эту светлую звезду, которая, как будто с невыразимой быстротой пролетев неизмеримые пространства по параболической линии, вдруг, как вонзившаяся стрела в землю, вцепилась тут в одно избранное ею место, на чёрном небе, и остановилась, энергично подняв вверх хвост, светясь и играя своим белым светом между бесчисленными другими, мерцающими звёздами”.

В Англии на тему кометы было нарисовано немало карикатур, столь любимых жителями Лондона. На одной из них, например, комета с лицом Наполеона исчезала в лучах солнца – английского регента Георга. Уже после смерти Бонапарта вспомнили, что всего “наполеоновских” комет было три: первая появилась в 1769 г., за семь дней до рождения Наполеона, вторая – комета 1811 г., третья – комета 1821 г., появившаяся в небе над островом Святой Елены за три месяца до смерти Бонапарта. Впрочем, комета



Рис. 2.
Большая комета 1811 г.
над Виндзором.
Английская гравюра.

1811 г, которая появится вновь около Земли только в конце пятого тысячелетия, интересует нас только как присказка к главному герою нашего рассказа – “энергетическому” шампанскому вину.

Французы так сильно гордятся своим Шампагне, что даже в Версальский договор, положивший конец Первой мировой войне, внесли пункт о своём исключительном праве на это название. Расхожая версия гласит, что изобрёл игристое вино полуслепой монах-бенедиктинец Пьер Периньон, уроженец Шампани. В аббатстве Сен-Пьер д’Овиллер близ города Эперне, что расположен в 20 км от Реймса, служил келарем Дом (от лат. Dominus – “господин”) Периньон. Келарь ответствен за припасы монастыря, в том числе и за винный погреб. Именно этот келарь и начал в 1668 г. разработку нового вина. Было ему тогда 30 лет. Окончательный вариант шампанского появился примерно в 1700 г.

Но всё было не совсем так. Можно даже сказать, что было совсем не так. Ещё при короле Гуго Капете в X в. возник обычай пить розовое вино из Шампани (не игристое) на коронационных торжествах. Видимо, тогда вино из этой провинции Франции стало восприниматься как праздничное, хотя оно по качеству существенно уступало производимому по соседству бургундскому. Первое игристое вино на продажу было произведено более чем за 100 лет до Дом Периньона – в 1535 г. – и не в Шампани, а в Лангедоке, недалеко от Тулузы. Но это не означает, что именно там игристое вино изобрели. В качестве “колыбели” любимой сегодня “шипучки” называют и всё ту же Бургундию. Самое удивительное, что на создание игристых вин претендуют англичане. В общем, первый производитель будущего шампанского не оставил нам сведений о себе. Почему же в историю вошёл именно Дом Периньон?

Вообще-то перед келарем Периньоном стояла прозаическая и парадоксальным образом обратная задача: добиться, чтобы шампанское вино не

очень-то шипело. Шампань находится на границе зоны устойчивого виноградарства. Ягоды здесь не такие сладкие, как, скажем, в Бургундии, вина получались кислые и мутноватые. Холодная зима останавливала процесс брожения раньше времени, зато весной спящие дрожжи просыпались, начинали активно выделять углекислый газ, вино начинало “играть”. Тонкие французские бутылки взрывались. На всякий случай виноделы Шампани спускались в погреба в железных масках: вдруг рванёт. Ведь были случаи, что человек лишался глаза от внезапного взрыва. В оставшихся бутылках нередко вино содержало пузырьки. Только в XVIII в. Вольтер назвал их “маленькими бриллиантами”, а веком раньше газированное вино считалось браком. Именно от пузырьков и пытался избавиться добросовестный келарь, ну если и не совсем избавиться, то хотя бы их приручить (рис. 3).

В целом ему это удалось, ведь был он человеком с уникальными способностями: мог по одной виноградине

Рис. 3.
Опыты Периньона.



определить не только сорт, но даже лозу, имел уникальное обоняние. Периньон научился делать белое вино из чёрного винограда “пино нуар” и “пино менье”, а чёрный виноград изначально не давал такого количества пузырьков (правда, для букета добавлялся и белый виноград “шардоне”. Он открыл секрет купаживания: соединения перебродившего сока из разных сортов винограда, что существенно улучшило вкус вина. Периньон стал разливать купаженое вино из бочек в более толстые бутылки и затыкать их корой пробкового дуба, а не промасленной пенькой. Это нововведение не позволяло газу вырываться наружу. Но основное внимание Периньон уделял винограду: чтобы пузырьков было меньше, лозы не должны быть более 1 м, собирать ягоды нужно ранним утром, везти только на спокойных ослах или мулах, все мятые ягоды отбраковать, отжим должен быть под собственным весом ягод и т.д. Примерно в 1700 г. в аббатстве появилось вино, похожее, хотя и не совсем, на современное шампанское. Оно было зеленоватого цвета, энергично шипело при открывании бутылки, но не разрывало её. Однажды, по преданию, вылетевшая из бутылки пробка угодила аббату в лоб, а на Дом Периньона была наложена епитимья. После этого на пробку стали надевать уздечку (мюзле) из промасленной для прочности верёвки. Теперь уздечку делают из проволоки. Считается, что именно Дом Периньон изобрёл особый бокал для шампанского (высокий и узкий). Полученный в итоге всех усилий результат понравился Периньону и монахам, хотя переработать шампанский виноград в спокойное вино так и не удалось.

Прошло ещё 100 лет, и появилась технология “ремюажа”: через 12 месяцев выдержки бутылки постепенно поворачивают горлышком вниз, чтобы осадок осел на пробке и вино стало прозрачным. Затем этот осадок удаляют, открывая бутылки и затыкая их новой проб-

кой (“дегожирование”). Эта операция была бы невозможна без изобретения в 1800 г. особой “шампанской” бутылки из тёмного толстого стекла. Кстати, есть точка зрения, что “вино кометы” было первым, изготовленным по полной технологии шампанизации: первичное брожение в бочке смеси сока винограда разных сортов, затем розлив в бутылки с добавлением малого количества дрожжей и сахара, купаж, выдержка в бутылках в наклонном положении минимум 12 месяцев, ремюаж и дегажирование. Окончательно “настоящее шампанское” современного типа было создано в 1874 г., когда нашли способ ферментации, позволивший получить очень сухое шампанское “брют”. Именно “брют” стал самым популярным игристым вином в мире.

Итак, появление шампанского – заслуга отнюдь не только Дом Периньона. Но звание изобретателя шампанского утвердилось за ним в 1821 г., когда в свет вышла книга об этом виноделе, написанная аббатом Жаном Годино, каноником Реймского собора и большим патриотом Шампани. Она содержала много преувеличений и неточностей. Так что своей славой достопочтенный монах обязан не только своим истинным заслугам, но и, как бы сегодня сказали, PR-публикации. Но заслуги Периньона в любом случае велики. По праву в Эперне, являющегося и сегодня центром производства шампанских вин, ему поставлен памятник (рис. 4).

Но успех вина зависит не только от производителя, но и от вкусов покупателя. Так вот: французы – современники Периньона – игристое вино не оценили, предпочитая традиционные “спокойные” напитки. Вино называли “дьявольским”, думали, что в бутылку помещают какое-то особое вещество, пенящее напиток. Впрочем, есть и другие сведения: к началу XVIII в. игристое вино стало во Франции очень популярным. Способствовал этому Людовик XIV, считавший, что энергичное вино соответствует его



Рис. 4.
Памятник Дом Периньону
на заводе шампанских вин
Moët & Chandon.
Город Эперне, провинция Шампань.

деяниям и роскоши двора. Но придворный врач убедил короля, что такой тип вин ему вреден. Любовь к шампанскому во Франции возродил после смерти “короля-солнце” его преемник – регент Филипп II Орлеанский. Бонвивану Филиппу жизнерадостное шампанское подходило как нельзя лучше.

Вот где действительно популярность шампанского была стабильно высокой, так это в Англии. В середине XVII в. в Англии поселился дворянин, философ и писатель Шарль Марготель де Сен-Дени, сеньор де Сент-Эвремон, изгнанный из Франции за связь с опальным министром Фуке. Быстро сблизившись с английскими аристократами, он стал где только можно нахваливать и продвигать вина из Шампани. Существует мнение, что делал он это не бескорыстно, а получал от производителей хорошую мзду,

на которую и жил. На вино из Шампани, причём оно считалось не игристым, а спокойным, буквально “подсели” английские герцоги и графы, покупая его ящиками. Вино поставлялось из Шампани в бочках, уже в Англии его разливали в бутылки. Об особенностях шампанского виноделия мы уже знаем: некоторая часть вина начинала после розлива “играть”. Но, в отличие от французских, это сразу понравилось покупателям английским. Веселье было образом жизни английской аристократии при тогдашнем короле Карле II. Особенно после избавления от чумы 1665 г. и Великого лондонского пожара 1666 г. А какое вино самое весёлое? Вопрос риторический. Торговцы на острове стали требовать от виноделов Шампани всё больше пенящегося вина. Более того, англичане пытались производить пенящееся вино сами. В 1662 г. английский химик Кристофер Меррет ещё до экспериментов Дом Периньона опубликовал работу о том, как из любого вина можно сделать пенящийся напиток, добавив в бутылки сахар и плотно их закупорив. Только бутылки должны быть из особо прочного стекла. Получается, что английские торговцы производили игристое вино до Периньона, причём культивировали “пузырьки” специально, считая их достоинством вина, а не видельческим браком.

За XVIII в. игристое шампанское вино постепенно завоевало Европу. Но самый, наверное, значимый покупатель пришёл во Францию в 1813 г. Это были офицеры русской армии, дошедшие до Парижа. Впрочем, к наполеоновским войнам в России уже хорошо были знакомы с игристым французским вином. Считается, что впервые шампанское в России появилось при Петре Великом. Но, скорее всего, произошло это уже при Екатерине II, называется даже год - 1765-й.

Ещё до войны 1812 г. преуспела в торговле с Россией вдова Барбе-Николя Клико, урождённая Понсарден, дама из почтенной и состоятельной буржуазной

семьи. Умерший в 1805 г. муж оставил бедной женщине целый холдинг, как сказали бы сегодня: винодельческий дом в Реймсе, производивший в год 100 тыс. бутылок разных вин, банк, торговлю шерстью. Николь исполнилось 28 лет, на руках у неё осталась трёхлетняя дочь. Расчётливая, амбициозная и талантливая женщина решила сосредоточиться только на виноделии игристого вина, распродав остальные виды бизнеса. Деньги вложила в улучшение виноградников и совершенствование технологии. Она изобрела технологичные приёмы ремюажа и дегажирования, придумала специальную стойку с отверстиями для наклонного размещения бутылок, строго следила за качеством продукции на всех стадиях технологического процесса, привлекала хороших специалистов. Даже свой рабочий стол она перенесла в винный подвал, чтобы не терять времени на перемещения. Была она и незаурядным коммерсантом. (рис. 5).

Наверное, самым удачным коммерческим решением вдовы Клико стали контрабандные поставки вина в Россию. В начале XIX в. в связи с так называемой континентальной блокадой (торговая блокада Великобритании, объявленная Наполеоном) в России был введён запрет на поставки многих товаров из Франции, в том числе вина в бутылках. Единственная из французских поставщиков вдова Клико незаконно переправляла свою продукцию в Россию через Кенигсберг на судах нейтральных стран. Первую же партию вина этой фирмы отправил в Россию ещё её свекор Филипп Клико-Муиرون, основавший фирму в 1772 г.

К 1812 г. шампанское Клико было широко известно в нашей стране. Ещё более утвердилась его слава после занятия русскими войсками Парижа. Прозорливую вдову даже не расстроило, что войдя в Реймс, русские казаки и гусары реквизировали, мягко говоря, часть её погребов. Вроде бы вдова сказала: пусть пьют пока бесплатно, потом

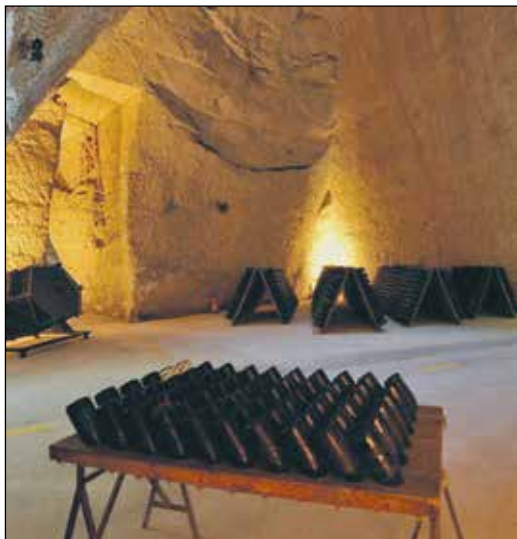


Рис. 5.
Винный подвал
со стойкой для ремюажа,
изобретённой вдовой Клико.

заплатят. И действительно, как только в 1814 г. запрет на поставки в Россию был снят, так немедленно на судне “Добрые намерения” в Санкт-Петербург прибыла первая партия “Вдовы Клико” урожая 1811 г. (10 350 бутылок), а потом ещё и ещё. Стоило вино в России дорого: 12 руб. бутылка (2 руб. стоила корова). За первый же год выручка вдовы составила 73 тыс. русских рублей, пущенных ею в основном на расширение производства. До Первой мировой войны Россия была вторым по значимости потребителем шампанских вин, а главным брендом была именно “Вдова Клико”. К концу жизни этого выдающегося организатора виноделия (1866 г.) фирма производила 750 тыс. бутылок шампанского. Бренд дожил благополучно до нашего времени, фирма стала в 1987 г. частью концерна LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton. Подразделением того же концерна является и винодельческий дом Moët & Chandon. Шампанское всегда воспринималось как атрибут роскоши, праздника. В конце XIX в. купец

Елисеев потряс Французскую Ривьеру обедом на 500 персон, “гвоздём” которого был лебедь из льда, наполненный чёрной икрой и плавающий в большой лохани с шампанским.

Вообще “дьявольскому вину” редкостно везло на вдов. Луиза Поммери из Реймса снабжала шампанским всю викторианскую Англию. 42 года стояла во главе винодельческого дома вдова Камилла Редерер. Именно Редерер предпочитал император Александр II. В его честь особую марку этого шампанского называли “Кюве дю Цар”. Император решил, что такое вино должно разливаться в особые прозрачные бутылки, чтобы видеть содержимое (царь опасался бомбистов). Бутылки стали делать из хрусталя, а вино переименовали в “Кристалл”. Марка Louis Roederer Cristal Champagne продается и сегодня (рис.6). Удачлива была и вдова Лоран-Перье, 38 лет возглавляла она одноимённую фирму в конце XIX и первой четверти XX века. Вдова Боллинже сумела сохранить винодельческий дом умершего мужа во время оккупации Франции гитлеровцами. А ведь по стойкому фран-

цузскому поверью женщин нельзя допускать в винный подвал: вино испортится.

На протяжении всего XIX в. спрос на шампанское рос. Его начали производить в других провинциях Франции, в Италии, Испании, Германии, Австрии. Появилось своё шампанское и в России. Вообще-то ещё в XVII в. на Дону производили игристое цимлянское вино (по наименованию станицы Цимлянской). И это не случайно: природные условия этого региона похожи на Шампань. Цимлянское – любимое вино атамана Платова, этим вином отмечал победы над Наполеоном Кутузов. Вспомним, опять же, Пушкина, “Евгений Онегин”, бал у Лариных: “Да вот в бутылке засмоленной / Между жарким и бланманже / Цимлянское несут уже, / За ним строй рюмок узких, длинных / Подобно талии твоей, / Зизи, кристалл души моей.”

Но “настоящее” высококлассное шампанское появилось в России позже. Первые попытки получить это вино в Крыму относятся к концу XVIII в. Но вино получилось низкого качества и дело закончилось, не начавшись. Пока в Крыму не появился человек, буквально влюблённый в виноделие. Князь Лев Сергеевич Голицын (1845–1915) до 33 лет вёл довольно бурную жизнь: служил в МИДе, был преподавателем университета, написал книгу по истории Римского права, избирался предводителем дворянства в Муромском уезде, организовывал археологические раскопки, учился в Германии и Франции и т.п. Любовная история с замужней женщиной поставила крест на его карьере. В 1878 г. он купил земли у горы Сокол в Крыму (переименованные позднее в Новый Свет). На этой плантации Голицын стал выращивать 500 сортов винограда. Через несколько лет он женится на очень состоятельной женщине – графине Марии Орловой-Денисовой и по взаимному

Рис. 6.
Прозрачная бутылка шампанского марки “Cristal AOC, Louis Roederer, 2004” в подарочной коробке.



Рис. 7.
Князь Л.С. Голицын
в Новом Свете.

согласию пускает значительную часть её состояния на развитие виноделия в Крыму и организацию винного завода в Новом Свете (рис. 7). Сначала князь прославился своими мускатами, а затем – в 1900 г. – произведённое им шампанское “Парадиз” на Всемирной выставке в Париже удостоивается “Гран-При”.

Сделано оно было из пяти сортов винограда: красных Пино Фран и Мурведр, белых Шардоне, Алиготе и Рислинг. Именно шампанское стало основной продукцией завода в Новом Свете. В 1913 г., желая сохранить хозяйство в целостности, Лев Сергеевич подарил этот завод, подвалы, часть виноградников Николаю II.

Параллельно работе на своём заводе, Л. Голицын по просьбе Александра III возглавил строительство винных подвалов в царском имении Массандра, а также в кавказском имении Романовых – Абрау-Дюрсо близ Новороссийска. С 1898 г. Абрау-Дюрсо стал ещё одним центром производства игристого вина в России. Первые партии шампанского с маркой “Абрау” были небольшими: 25 тыс. бутылок. Вино практически не продавалось, а всё поставлялось для царского двора и по заказам аристократии.

После революции многое в виноделии было утрачено, но, как оказалось, не совсем и не навсегда. На место эксклюзивного шампанского князя Голицына пришёл массовый, но высококачественный продукт: “Советское шампанское”. Его отцом стал выдающийся винодел



и изобретатель Антон Михайлович Фролов-Багреев (1877–1953). По образованию он был химик, по рекомендации Д.И. Менделеева стажировался несколько лет на винодельческих предприятиях Франции, Германии, Португалии. Перед ним была поставлена задача обеспечить принципиальное сокращение производственного цикла. Натуральная шампанизация длилась по крайней мере полтора года, но, как правило, – 3 года. Обеспечить доступное советским людям игристое вино на основе традиционных технологий было невозможно.

Задача сокращения цикла была не новой. Профессор Момене из Франции первым предложил проводить вторичное брожение не в бутылках, а в стальных резервуарах (акратофорах). Принцип был правильным, но удачного технологического решения Момене не нашёл. Итальянец Ф. Маринотти и француз Э. Шарма предложили использовать для ускорения процесса герметичные ёмкости – автоклавы. В России метод получил название “резервуарный”. Брожение в резервуаре длилось не 12 месяцев, как в бутылках, а 25 дней. Затем процесс останавливают путём снижения

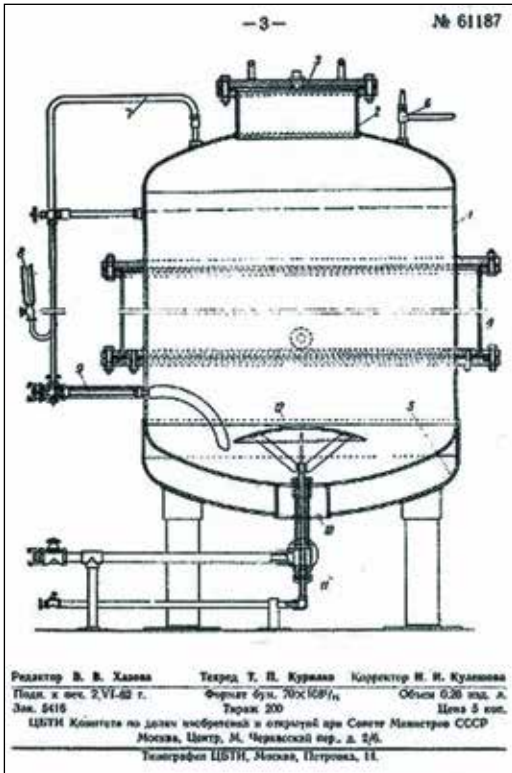


Рис. 8.
Схема акратофора Фролова-Багреева.

температуры, охлажденный продукт разливается под давлением углекислого газа по бутылкам. Весь цикл занимает месяц. Фролов-Багреев после целого ряда экспериментов существенно усовершенствовал зарубежные образцы оборудования. Его "Акратофор системы Фролова-Багреева" был запатентован в СССР (рис. 8).

Это был вертикальный стальной цилиндр, эмалированный изнутри, ёмкостью 5000 или 10 000 л, со сферическим дном и крышкой. Снаружи были три различные по высоте рубашки для охлаждения вина в ёмкости циркулирующим рассолом при остановке брожения. В отличие от зарубежных аналогов, брожение и охлаждение проходили в одной ёмкости, что удешевляло про-

цесс, не влияя на качество. Кроме того, Фролов-Багреев нашёл технологию использования сырья из разных регионов страны в одной партии, разработал рецепты купажирования. Самый главный секрет французских шампанистов – особые дрожжи – Фролов-Багреев вроде бы добыл в Шампани во время своей командировки в 1936 г.

В 1936 г. при личном участии И.В. Сталина было принято специальное Постановление Совнаркома и ЦК ВКП(б) «О производстве "Советского шампанского", десертных и столовых вин», предусматривающее строительство заводов по производству шампанских вин на территории сразу нескольких городов СССР. Потребление шампанского рассматривалось как признак зажиточности и культуры населения.

Первый завод резервуарного "Советского шампанского" был построен в Ростове-на-Дону в 1937 г. Однако оборудование поставили французское, уступающее изобретению Фролова-Багреева. Но советская промышленность просто не успела изготовить цилиндры, а выполнять постановление было нужно. В 1939 г. ввели в строй Горьковский завод с 22 акратофорами Фролова-Багреева. Бутылки закупоривались специальными пробками из коры, на них надевалась мюзле, горлышко бутылки отделялось фольгой. Перед употреблением советское шампанское должно было быть охлаждено до +10 °С.

В 1940 г. запустили заводы в Харькове и других городах. Шампанское стало входить в жизнь людей, но началась война. 25 октября 1942 г., в тяжелейшее для страны время (немцы в Сталинграде) И. Сталин подписывает распоряжение Совнаркома об организации в Москве завода шампанских вин, чтобы было с чем столице встречать Победу. Ныне это московский завод "Корнет".



Рис 9. Разворот рекламного буклета. На одной стороне – реклама “Советского Шампанского”, на другой – приглашение на встречу Нового 1954 г. в ресторане. Москва, 1953 г.

В том же 1942 г. А. М. Фролов-Багреев был удостоен Сталинской премии.

После войны была развернута широкомасштабная рекламная кампания “Советского шампанского”. Причём его всегда старались преподнести как атрибут праздника (рис. 9). Особое внимание обращалось на женскую аудиторию,



вино считалось не только праздничным, но и “женским” (рис. 10).
Очередная крупная новация советских шампанистов была сделана в 1953 г. профессором Г.Г. Агабальянцем в соавторстве с А.А. Мерзжанианом и С.А. Брусиловским. Ими был предложен способ шампанизации вина в так называемом “непрерывном потоке”: прогонке исходного материала под постоянным давлением и с одной скоростью через систему из 7–8 соединённых резервуаров. Метод снизил стоимость каждой бутылки вина на 20%, и, как считается, повысил качество вина: оно стало более игристым и более прозрачным. Именно этот метод позволил выйти “Советскому шампанскому” на широкий зарубежный рынок. Правда, под торговой маркой Soviet Sparkling (“Советское игристое”). Патент купила даже знаменитая французская фирма “Moët & Chandon”. Авторы же были в 1961 г. удостоены Ленинской премии в области науки и техники. Само же вино по новому методу выпускалось с 1954 г.

В 1997 г. Россия признало исключительное право Франции на название “шампанское”. Сегодня название “Советское шампанское” может существовать только на русском языке, латинскими буквами писать это слово на этикетках запрещено международными правилами в области виноделия. На Украине название попало в 2016 г.

Плакат 1952 г. Худ. Н. Мартинов.

под закон о десоветизации, и вино теперь называется несколько несуразно "Советское шампанское".

Автором "классической" этикетки "Советского шампанского" стал художник Михаил Ефремович Губонин. Он много работал по заказам Московской патриархии, но в 1960-х гг. активно сотрудничал с заводом "Красный Октябрь". Именно он сделал упаковку шоколада "Золотой ярлык" и "Серебряный ярлык", набора "Садко", фантики конфет "Ну-ка, отними", "Красная шапочка", а также выполнил заказ Московского завода шампанских вин на этикетки для его продукции (рис. 11).

Сегодня в России выпускается как "резервуарное" шампанское, так и про-



Рис. 11.
Этикетка 60-х гг.
Автор: М.Е. Губонин.

дукция, изготовленная по методу традиционной шампанизации (заводы "Абрау-Дюрсо", "Новый свет"). Достаточно велик и импорт игристых вин, как традиционных, так и резервуарных. Любое шампанское воспринимается как атрибут праздника, торжества. И пошла эта традиция с X века от французского короля Гуго Капета, отмечавшего праздники вином из Шампани.

Александр ОРЛОВ

Создать воздушные ЛЭП и подстанции, запитанные от них, обладающие абсолютной защитой от грозовых разрядов невозможно. Приходится сознательно идти на то, что эти объекты какое-то число раз в год будут отключаться.

"Виной всему то, что некоторые из нас слишком привлекательны, сказала старушка, когда в неё ударила молния".
Джером К. Джером

Главная цель молниезащиты

В каждый квадратный километр Российской Федерации бьют в среднем три молнии за год. Следовательно, в ЛЭП протяжённостью 100 км за сезон попадает 50 молний. То есть в среднем две в неделю. При попадании разряда в провод с большой вероятностью происходит пробой изоляции и отключение линии. Как правило, от прямого удара молнии (ПУМ) провода защищают тросовой системой грозозащиты.

Но и "непрямые" удары достаточно сильно влияют на работу ЛЭП. Мощная молния может нести разряд до 200 тыс. А.

Если такая молния попадёт в грозотрос или опору электрической линии, в процессе стекания заряда в землю в проводах ЛЭП возникнет напряжение, также способное пробить изоляцию. Но