

Газетные
форматы

Персональная

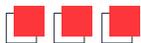
Экспертиза



ИД «Комсомольская правда»

Персональная Экспертиза

СРАВНЕНИЕ
В ВАШУ
ПОЛЬЗУ



14/17 Москва 26.12.2013

Экспертиза шампанского

От каних пузырькиков станет веселее

А каким напитком можно даже отравиться.

Эксперты уверяют, что почти все игристое вино в мире производится по одинаковой технологии, и, по сути, шампанское, произведенное в знаменитом французском регионе Шампань, ничем не отличается от московского. Разница лишь в исходном сырье: в первом случае разрешено только три определенных сорта винограда, во втором — любой виноград, но игристое вино, а не газировку, созданную предпринимателями произвольным из воды и всевозможной химии.

Кого проверили

Чтобы получить персональную оценку игристого вина, специалисты ИИ «Фосфор» провели в независимые лаборатории пробы популярных торговых марок и производителей:

- ✓ Российское шампанское «Надежда» (Москва).
- ✓ АБРАУ ДЮБРОВСКОЕ (Российское шампанское, кармизинистое игристое вино) (Санкт-Петербург).
- ✓ L'abbaye de l'Espérance (Италия).
- ✓ Лезвие Крайм (Украина).
- ✓ Российское шампанское «Дамасское» (Ростовская область).
- ✓ Martell (Санкт-Петербург).
- ✓ Князь Лев Голицын (Украина).
- ✓ Martini Asti (Италия).

В ТЕМУ

Из-за чего оно игристое

Углекислота, которая обеспечивает игру пузырьков, является сильным окислителем и со временем снижает вкус винограда. По этой причине игристое вино не хранится более трех лет, а лучше всего купить его в первом полугодии после сбора урожая — если конечно, то подарить вас свежести и красочности пузырьков. Чем дольше оно пролежало на полке, тем более окисленным будет. Кроме того, современные технологии не позволяют долго сохранять газ в напитке, поэтому с течением времени оно не будет таким игристым, как было бы только.

Кстати, настоящее шампанское будет играть в вашем бокале весь вечер. А газировка — максимум два часа.

Подделок на рынке игристого вина очень много, — говорит Дмитрий Езель, ректор Московского государственного университета пищевых производств, доктор медицинских наук. — Даже в дорогой ценовой категории встречаются такие фальсификации, как использование ароматизаторов, ароматических эфиров, сахарозаменителей. Натуральный напиток можно отравиться химическими элементами в результате взаимодействия друг с другом и окисления углекислотой при переработке в яды.

Почему вино «болеет»

Результаты пробы впечатляющие. В производстве игристого вина были использованы консерванты и антиокислители (диоксида серы). Но, несмотря на это, в пробы попали все образцы игристого вина. Отметим, что производители не ограничили срок хранения своих продуктов: некоторые указали 5 лет! Кстати, все образцы купленные для экспертизы, были произведены в 2013 году.

У исследованного красного шампанского «Новый Свет» торговой марки «Князь Лев Голицын» был настолько сильный окислительный тон, что его скани с дегустации. Вообще этот образец собрал наибольшее число замечаний, и риск для здоровья от вышеуказанного игристого был признан самым высоким. В остальных, в нем содержится недостаточное количество микроэлементов. Вообще, показатели марочных концентратов летучих кислот в пересчете на углекислоту превышают допустимое значение, что свидетельствует о нарушении температурного режима при брожении. Это не проблема есть игристого вина Martell.

Превышение количества летучих кислот — дефицит вина свидетельствует его «болезни», — отмечает руководитель экспертного направления ИИ «Фосфор» Андрей Миско. А производителям заботе об этом, как и у людей, являются различные вредные при неправильной температуре, то могут возникнуть микробные процессы, которые отрицательно влияют на вкус. В целом же хорошее игристое вино не имеет срока годности, — говорит сомелье Иван Лучинский. — Конечно, если его неправильно хранить при неправильной температуре, оно может испортиться.

Вывод

В общем, все образцы оказались небезупречны. Но все же эксперты выделили марочные. По показателям качества, оптимальности и натуральности состава победителями игристые вина торговых марок «Надежда», Spigato Asti, Martini Asti и Martell (в порядке убывания). Первые три могут также похвастаться долгой игрой пузырьков.

И чтобы избежать традиционных и нетрадиционных способов избавления от похмелья в программе «Испытано» мы собрали 25 и 29 декабря в 11.55 на ТВ «КП»



КР.РУ Другие независимые экспертизы на сайте

ПРОВЕРЕНО В НИИ И КБ

Лучше уж в бровь, а не в глаз

Владимир ЛАГОВСКИЙ

Ученые предупреждают: скорость пробки от шампанского может достигать ураганной — 100 километров в час.

Всему Рождество и Новый год должны быть посвящены. Но в этот период все же лучше избегать шампанского. Ученые предупреждают: скорость пробки от шампанского может достигать ураганной — 100 километров в час. Если бутылка встряхнута, давление повышается до 2,5 атмосфер. Как в шквале большого выморочника. А скорость пробки достигает 40 м/сек.

Если шампанское не трогать хотя бы до 18 градусов, то давление в бутылке может повыситься до 3 атмосфер. И тогда пробка уже вылетит со скоростью 100 километров в час. Отсюда, разумеется, можно избежать, если бутылку встряхнуть, давление повышается до 2,5 атмосфер. Как в шквале большого выморочника. А скорость пробки достигает 40 м/сек.

КСТАТИ

Секрет правильного открывания

Доктор Стив Смит, митидский лекарь по виноделию в Университете Квинсленда (Брисбен), рекомендует оптимальную температуру шампанского. То есть температура, при которой пробка не вылетит пухом, а с шумом и изящно ступит. Небольшие, но эффективные хлопки, сопровождаемые легкой дымкой, — лучший вариант, если пробка сама падает. Если же пробка вылетит с шумом и дымкой, это означает, что шампанское переохлоло и оптимальный вкус будет утрачен. Поэтому, если вы хотите избежать неприятных последствий, лучше всего открывать шампанское правильно: медленно, без резких движений, держа бутылку под углом 45 градусов, надо медленно открутить пробку, постепенно ослабляя давление руки на верхнюю ее часть, — советует ученый.

Подготовила Анна КУРАКОВА.



ОПИСАНИЕ ФОРМАТА



Сравниваем
товары/услуги
в вашу пользу



Рассказываем
о преимуществах ваших
товаров/услуг
от имени эксперта



Проводим голосование
среди читателей за
лучший товар/услугу