

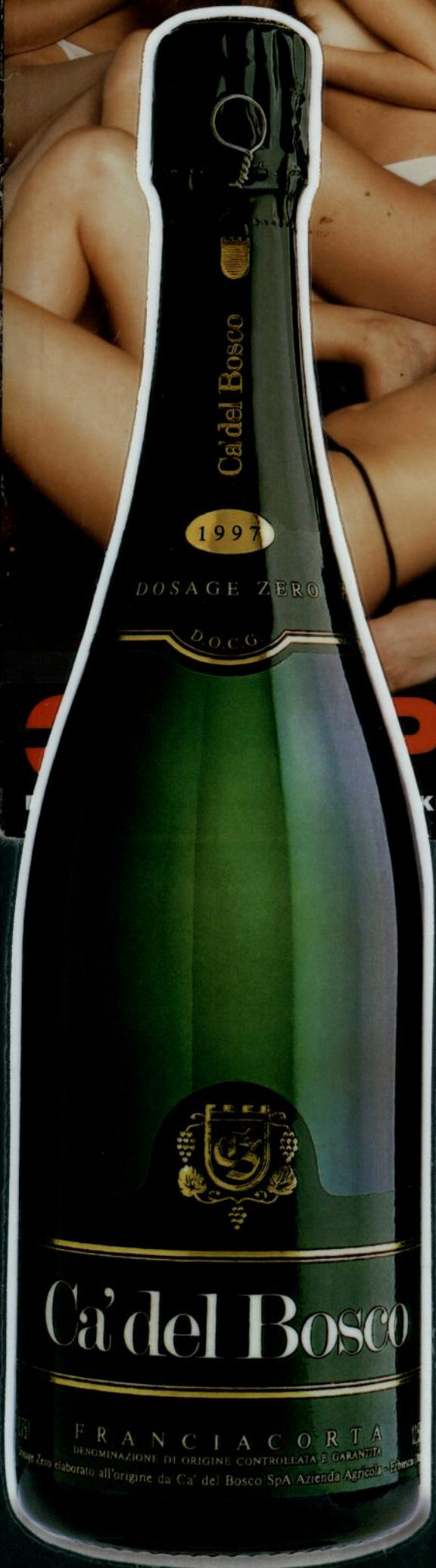
# Медведь

74  
декабрь '03

Медведь

МУЖСКОЙ ЖУРНАЛ ДЛЯ ЧТЕНИЯ

www.medved-magazine.ru



74 декабрь 2003

МЕНЮ

## Этикет Турмана

МАРИЯ МИТИНА, ФОТО АВТОРА

ВО ФРАНЦИИ УЖЕ ДАВНО УЯСНИЛИ, ЧТО ДАЖЕ САМОЕ ИЗЫСКАННОЕ ШАМПАНСКОЕ МОЖЕТ СОВЕРШЕННО ПОТЕРЯТЬСЯ, ЕСЛИ К НЕМУ ПОДАНО НЕПРАВИЛЬНОЕ БЛЮДО, ПУСТЬ ДАЖЕ И ПРИНАДЛЕЖАЩЕЕ К САМОЙ ИЗЫСКАННОЙ КУХНЕ.

В РОССИИ ЖЕ, НЕСМОТЯ НА ДАВНЕЕ ЗНАКОМСТВО С НАПИТКОМ, ШАМПАНСКОЕ ЧЕМ ТОЛЬКО НЕ ЗАКУСЫВАЮТ – ОТ СОЕВЫХ ШОКОЛАДОК ДО ШАШЛЫКОВ С ТКЕМАЛИ. А ФРАНЦУЗЫ СОБЛЮДАЮТ ОСОБЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЭТИКЕТ НЕ ОТ ТОГО, ЧТО ОНИ ТАКИЕ КОНСЕРВАТОРЫ, А ПОТОМУ, ЧТО СТРЕМЯТСЯ УЛОВИТЬ САМЫЕ ТОНЧАЙШИЕ АРОМАТЫ – И БЛЮД, И НАПИТКОВ.

### ПРАВИЛО ПЕРВОЕ

Шампанское обычно подают при температуре 7–9°C, лучшие марки – при 9–12°C, охлаждая в ведерке со льдом и водой. Хранить в холодильнике шампанское нельзя – легко испортить напиток, так как холод убивает его вкус и игру пузырьков. Бутылку с шампанским открывают только перед тем, как его разливают в бокалы. Пьют шампанское из бокалов тонкого стекла удлиненной формы (флейты) на длинных ножках.

### ПРАВИЛО ВТОРОЕ

Некоторые продукты и приправы могут сразу убить шампанское. Во-первых, уксус. И вообще, все слишком кислое и слишком сладкое, а также очень острое. Например, слишком сладкие десерты, вопреки расхожему мнению, с шампанским не сочетаются. Не вздумайте подавать его с обжигающими рот соусами, блюдами с явным присутствием чеснока, лука, перца и т.д. Шампанское также с трудом сочетается с красным мясом, хотя возможны некоторые компромиссы, например, если мясо приготовить со сладковатым соусом и подавать с розовым или полусухим шампанским.

Есть и еще одно условие – сложные и богатые по вкусу и запаху блюда требуют насыщенных и сложных напитков. А легкие и простые – столь же простых и легких вин. Соответственно, лучшие кюве требуют блюд высокой кухни.

### ПРАВИЛО ТРЕТЬЕ

Исключительность шампанского в том, что это – универсальное вино и может сопровождать всю трапезу, от начала до конца. Но в процессе ужина во Франции принято подавать несколько типов шампанского. Однако не следует нарушать один важный принцип: всегда нужно идти по восходящей, от более простого и молодого шампанского – к дорогому и выдержанному, от сухого – к более сладкому, от белого – к розовому.

### ПРАВИЛО ЧЕТВЕРТОЕ

Известно, что Франция – страна не только вин, но еще и сыра. И если говорить о традициях, которые пришли из Франции, то одним из гармоничных считается дуэт шампанского с сырами. Жирные сливочные сыры подаются в паре с белым сухим шампанским с высокой кислотностью. А вот сыры «с голубыми пятнышками» (обычно острые и соленые) вполне подойдут к сладким видам шампанского. Здесь важно, чтобы вкус вина и блюда не «перебивали» друг друга. Важен и еще один основополагающий принцип: сыры каждого региона Франции лучше всего сочетаются с винами этого же региона.

### ПРАВИЛО ПЯТОЕ

Итак, шампанское в качестве аперитива.

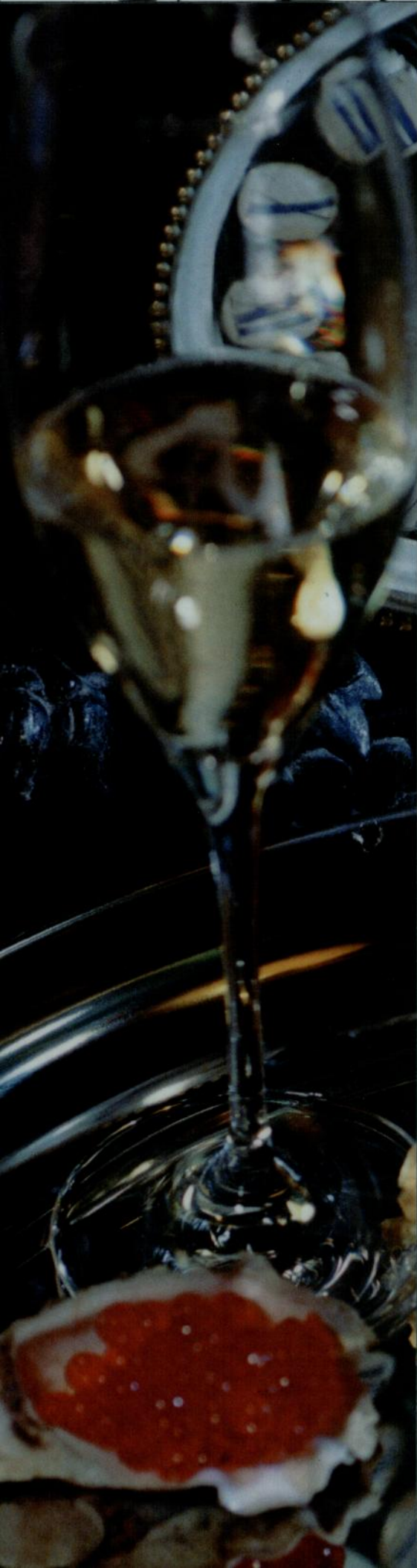




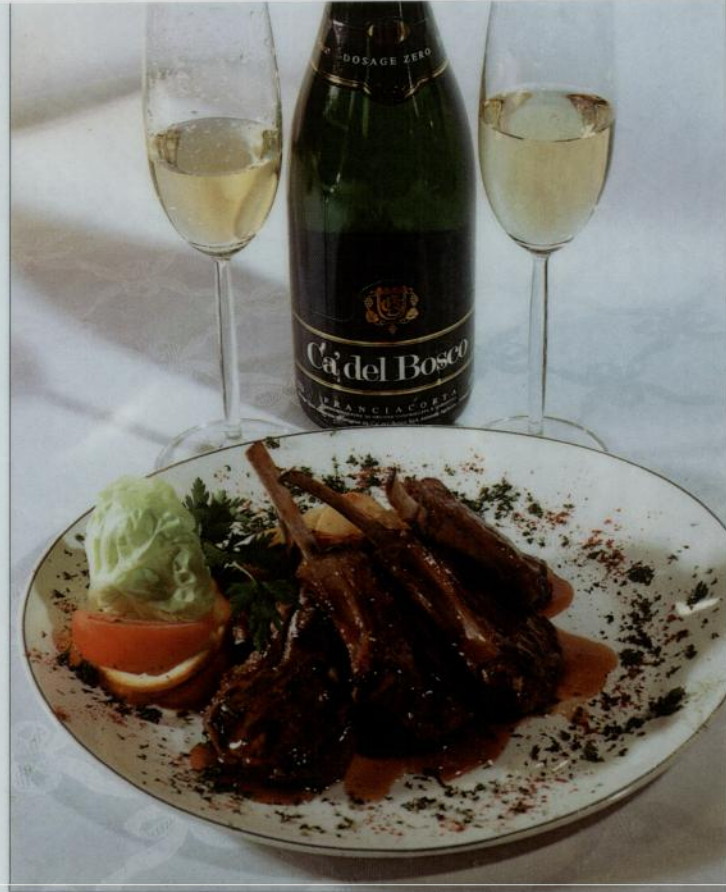
В НОМЕРЕ 74 ДЕКАБРЬ 2003  
**Медведь**  
мужской журнал для чтения



4



**brut Imperial (от «моэт и шандон») в качестве аперитива с оттенками винограда и цветков липы отлично сочетается с кусочками овечьего сыра, оливками, мелкими моллюсками, омарами, крабами, рыбным и сырным суфле. а вот более мощное и мускулистое шампанское с обволакивающей структурой, тонами спелых фруктов требует и питательных блюд**



Лучше подавать тонкое, с ярким, оригинальным вкусом, тонизирующее и игривое. Классическим аперитивом является Blanc de blanc, его любят подавать не только во Франции, но и в самых разных странах.

Его изысканность только подчеркнут такие закуски, как тонкие ломтики копченой семги, рулетки из лангустов, устрицы, черная и красная икра, мидии с пряными тостами, тарталетки с яйцом и мясом морских ежей, филе шпрот.

В дипломатической среде торжества непременно сопровождает шампанское Moët et Chandon, и в первую очередь наиболее престижные кюве – Dom Pérignon (миллезим розовый и белый).

Brut Imperial (от «Моэт и Шандон») в качестве аперитива с оттенками винограда и цветков липы отлично сочетается с кусочками овечьего сыра, оливками, мелкими моллюсками, омарами, крабами, рыбным и сырным суфле.

А вот более мощное и мускулистое шампанское с обволакивающей структурой, тонами спелых фруктов требует и питательных блюд. Например, белое мясо, телятина под соусом, пернатая дичь с пряностями, филе кролика, мясо косули, утка и канале из фуа гра составят прекрасную пару с розовыми брютами.

Сложные блюда требуют сложных видов шампанского.

Например, к высококлассным blanc de blanc лучше подать медальоны из морского черта, зайчатину и оленину, мясо фазана, форель, запеченную семгу, филе из морской рыбы с базиликом.

Жареную дичь, ногу ягненка, каре ягненка под соусом можно сочетать с лучшими белыми брүтами или с миллезимными розовыми. А вот насыщенный

миллезим Blanc de noirs приведет в настоящий экстаз в паре с нежной рыбой под сливочным соусом.

#### ПРАВИЛО ШЕСТОЕ

Правильно выбранное шампанское создает чарующую гармонию с десертами, фруктами, орехами. Особо хороши с печеньем, полусладкими бисквитами полусладкие белые или розовые шампанские вина. Полусухие прекрасно гармонируют с яблочным пирогом, инжиром, экзотическими фруктами, восточными сладостями.

Безе, суфле, сладкие орешки, персики, нектарины, груши «конферанс» с сиропом, с ванильным мороженым, запеченные яблоки со взбитыми сливками составят пару со сладким и полусладким шампанским. Но главное, чтобы фруктовые ароматы напитка не «угнетали» ароматы блюда. Чем слаще десерт, тем слаще должно быть шампанское. Иначе оно может показаться слишком кислым по сравнению с блюдом.

Несмотря на то, что шампанское любят подавать с шоколадом, такое сочетание трудно назвать гармоничным, за исключением, пожалуй, того случая, когда горький шоколад в десерте будет дополнять полусладкие оттенки вкуса шампанского. ☒

Редакция благодарит Логинова Олега Юрьевича, директора клуба-ресторана «Баскервиль», а также Хомякова Дениса, заместителя шеф-повара, за помощь в организации съемки.