

Не секрет, что шампанское - напиток, который создает атмосферу праздника, радости и веселья.



Однако при всей любви к шампанскому не стоит забывать о том, что пить его надо...по правилам. Игристые вина, к коим относится и классическое шампанское, подают перед едой, как аперитив, так и во время еды.

### **Температура.**

Перед употреблением шампанское должно быть охлаждено до температуры 7-9 градусов. Для этого бутылку шампанского подается к столу в ведерке с водой и колотым льдом. Причем ведерко ставится рядом со столиком на специальной подставке. Бутылка шампанского должна за несколько минут от температуры хранения 10-15 градусов остыть до 7-9.

### **Как открыть бутылку.**

Осторожно, не встряхивая, держать бутылку шампанского под углом 45 градусов и, плотно держа пробку, вращать бутылку. Есть еще один безотказный способ: зажмите пробку дверью и, поворачивая бутылку, откройте ее. К слову, шампанское нужно открывать тихо, т.к. резкий выстрел способствует быстрому испарению из шампанского углекислоты. Декомпрессия при быстром подъеме с глубины пагубно влияет на качество вина. Быстрое затухание игры вина в бокале свидетельствует о его плохом качестве, т.к. игра хорошего шампанского в бокале продолжается несколько часов, а лучших шампанских вин до десяти часов.

## **Как разлить шампанское по бокалам**

Наливают шампанское в бокал медленно, направляя струйку вина на наклоненную стенку бокала. Вино наливают в два приема для того, чтобы дать возможность осесть пене. Бокал заполняется на три четверти. Когда шампанское налито в бокал, оно начинает "играть" - из него выделяются пузырьки. Пузырьки должны быть мелкими и стойкими и развиваться от центра дна бокала фонтанообразно, образуя у стенок бокала пузырьковый пояс, который удерживается в бокале несколько часов. Крупные пузырьки обычно свидетельствуют о невысоком качестве вина.

Бокал надо держать за низ его ножки или за подставку рюмки, но только не обхватывать рукой его верхнюю часть, т.к. шампанское от этого быстрее нагреется, потеряет свой аромат и перестанет играть. Бокалы для шампанского должны иметь форму конуса, расширяющегося постепенно вверх, а затем слегка сужающегося (форма "Flute").

## **Что подать к шампанскому.**

Прежде всего, подают разнообразные закуски (фрукты, бутерброды с икрой, сыр), салаты, блюда из белого мяса, дичи, десерты, пирожные с фруктами и ягодами. Однако не рекомендуется закусывать шампанское шоколадом.