

# Historia Szampana w 138 faktach. Część pierwsza cyklu.

W Polsce przyjęło się nazywać każde wino z bąbelkami Szampanem. Nawet Picoło jest Szampanem dla dzieci...

Prawda jest taka, że jedyny prawdziwy Szampan pochodzi z północno-wschodniego kawałka Francji. Z Szampanii, regionu od którego wzięł nazwę.

Szampan nie jest prosty. Powstaje w unikalny sposób (teraz kopiuje się go na całym świecie). Ma swoje regulacje, typy, nazewnictwo, teorię, dziwnie poziomy słodkości i ceny w wielkim rozrzucie.

W nadchodzącej serii artykułów wyłożę Ci wszystko co jest potrzebne żeby Szampana oswoić i radzić sobie z nim na co dzień.

Zacznijmy od historii. Tym razem w postaci listy.

[Historia Szampana w 138 faktach. Część pierwsza cyklu.](#)

[Rzymianie, mnisi i śmieci Paryża](#)

[Średniowiecze](#)

[W stronę bąbli](#)

[Błąd w produkcji](#)

[Drożdże do przeprowadzenia fermentacji potrzebują kilku warunków. Jednym z nich jest odpowiednia temperatura. Nie może być ani za niska ani za wysoka.](#)

[Dom Pérignon](#)

[Lepsze butelki](#)

[Anglicy na scenie](#)

[Dalszy rozwój i pierwsze domy szampańskie](#)

[Walka z osadem](#)

[Co zrobić z cukrem?](#)

[Rewolucja](#)

[Filoksera](#)

[Podział](#)

[Échelle des crus](#)

[AOC](#)

[Po wojnach](#)

[Ku terroir](#)

## Rzymianie, mnisi i śmieci Paryża

1. Nazwa Szampania pochodzi od łacińskiego *campania*. Oryginalnie używano jej w kontekście falistego krajobrazu w okolicach Rzymu. W VI wieku zaczęto stosować to określenie w stosunku do wiejskich terenów w północno-wschodniej Francji.
2. Mieszkańcy Szampanii twierdzą, że winogrona były uprawiane tutaj już od czasów Rzymskich. W rzeczywistości nie ma na to solidnych dowodów.
3. Większą pewnością mamy co do tego, że sadzono je na przełomie V i VI wieku. Podobno Św. Remigiusz posiadał winnice w okolicach Reims.



Katedra w Reims

4. W 496, w katedrze tego ważnego dla historii Francji miasta ukoronowano Clovisa, pierwszego króla franków. W następnych stuleciach prawie każdy francuski monarcha zjawiał się tutaj po swoją koronę.



Nagrobek Clovisa

5. Położona na przecięciu ważnych szlaków handlowych Szampania często padała ofiarą historii. Na jej terenach toczono bitwy praktycznie od zawsze. Od pokonania Hunów w 455, aż po Drugą Wojnę Światową. Każdy chciał kontrolować płynący tędy z południa na północ i ze wschodu na zachód handel.
6. Winiarstwo trwało pomimo tego. Czasem walczono wprost w winnicach, a piwnice należące do szampańskich domów dawały schronienie przed bombardowaniami. Produkcja wina tylko zwalniała żeby zaraz potem wrócić na dawne tory.

## Średniowiecze

7. Od IX wieku przemysł winny nabiera rumieńców. Rozróżniane są już dwa podregiony.
8. Wina z gór pochodzą z pagórkowatych terenów między Reims i Épernay. Dziś to podregion Montagne de Reims.
9. Wina znad rzeki, z drugiej zidentyfikowanej strefy produkowano w dolinie Marny.



Wieś Verzenay. 15 kilometrów na południowy-wschód od Reims

10. Oznacza to, że wina z obu miejsc były na tyle różne w swoim smaku, aromacie i charakterystyce, że dało się te części wydzielić.
11. Nie znano wtedy win z Szampanii jako regionu a z tych pojedynczych miejscowości, które zaczęły mieć własną reputację. Popularne były na przykład Aÿ, Épernay i Verzy.
12. Oczywiście jak to zazwyczaj było z początkami winiarstwa dominującą siłą był kler, zwłaszcza zakony, które zakładały winnice i produkowały wino na potrzeby własne i na sprzedaż.
13. Marna ułatwiała sprawy, biegnie przez cały region i łączy się Sekwaną w Paryżu. Duży rynek zbytu zapewniony.
14. Wina tamtych czasów nie były ani musujące ani w większości białe jak to jest teraz. Były czerwone, a w zasadzie bardziej różowawe niż czerwone i lekkie. Biele podobno były podłe.

15. Często do jednego fermentatora wrzucano grona jak leci mieszając biel i czerwień.
16. Mimo tego, aż do końca XVII wieku wina Szampanii były uważane za jedne z najlepszych we Francji.
17. W XV i XVI wieku każdej koronacji towarzyszyły wina Burgundii i Szampanii. Niedługo później, mimo większej sławy te pierwsze zniknęły ze sceny.



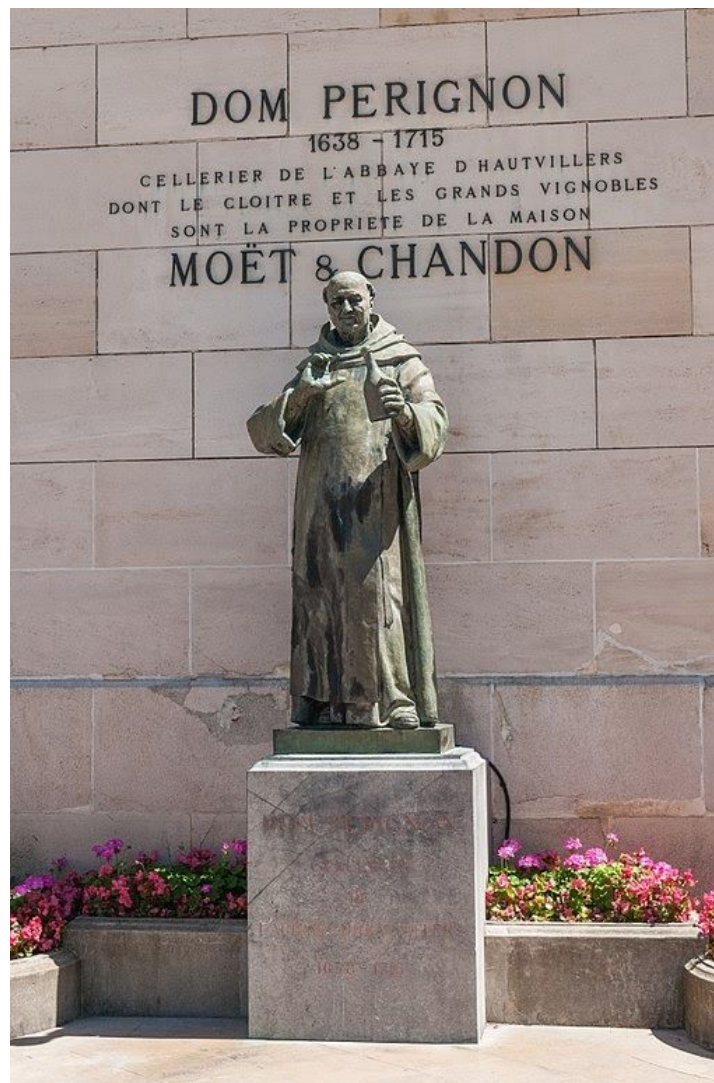
Koronacja Karola VII Walezjusza w katedrze w Reims

[Eugène Lenepveu](#) / CC BY-SA

18. Dopiero pod koniec XVII stulecia moda dworska zaczęła się odwracać i oczy skierowano ku winom o lepszej budowie.

## W stronę bąbli

19. Droga od cienkiego, różowawego wina o wysokiej kwasowości do Szampana jakiego znamy dziś była długa, kręta i naszpikowana wypadkami, ale zaczęła się właśnie od ponownego zwrotu w stronę Burgundii.
20. Szampan nie mógł walczyć z południowymi winami siłą mięśni. Musiał więc pokonać je finezją i lekkością. I w tę stronę zwrócili się winiarze. Nauczyli się robić białe wina z czerwonych gron i odnajdywać w nich wyrafinowanie i delikatność. Odeszli od agresywnie kwasowych wersji znanych wcześniej.
21. W tych samych czasach na scenę winiarską wszedł urodzony w 1639 Pierre Pérignon, znany szerzej jako Dom Pérignon.



Dom Pérignon – posąg w siedzibie Moët & Chandon

[Michal Osmenda from Brussels, Belgium](#) / CC BY

22. Legendy o tym jakoby to on wynalazł Szampana mijają się z prawdą. Był ważny dla rozwoju tego wina, ale niczego nagłe nie wymyślił. Zanim o nim mała dygresja na temat bąbli w Szampanie i co o nich wtedy myślano.

## Błąd w produkcji

Drożdże do przeprowadzenia fermentacji potrzebują kilku warunków. Jednym z nich jest odpowiednia temperatura. Nie może być ani za niska ani za wysoka.

23. W Szampanii jest zimno, tak naprawdę to region na granicy sensownej uprawy winogron.
24. Po zbiorach grona trafiały do piwnic i zaczynała się fermentacja. Wtedy nie wiedziano jeszcze na czym polega.
25. Z nadejściem zimowych miesięcy temperatura spadała na tyle, że proces ulegał zatrzymaniu. Na pierwszy rzut oka można było uznać że się zakończył.
26. Wiosną, kiedy temperatura się podniosła drożdże budziły się i rozpoczynały pracę na nowo.
27. Na początku, kiedy wino było przechowywane, transportowane i sprzedawane w beczkach problem nie był zbyt duży. Ot irytujące bąbelki, które wydostawały się z teoretycznie gotowego wina.
28. Z czasem jednak, gdy butelki zaczęły zyskiwać popularność problem zrobił się większy. Cienkie i słabe szkło pękało pod ciśnieniem CO<sub>2</sub> i wino szło na straty.
29. Istotne jest to, że na początku butelkowanie odbywało się w miejscu docelowym. Na przykład w Paryżu lub Londynie.
30. Co ciekawe problem zdawał się dotyczyć tylko win z Szampanii. W położonej na południe Burgundii bąbli nie było.
31. Winiarze nie byli zachwyceni.

## Dom Pérignon

33. Wielu, w tym właśnie Dom Pérignon pracowali nad tym, żeby ich uniknąć.
34. I tutaj właśnie pojawiają się jego największe kontrybucje do Szampana.
35. Pracował w opactwie w Hautvillers, gdzie był odpowiedzialny między innymi za produkcję wina.



Opactwo w Hautvillers

[October Ends](#) / [CC BY-SA](#)

36. Skupił się na podniesieniu jakości. Po pierwsze poczynił postępy w uzyskiwaniu win klarownych. Takich, gdzie osad nie trafiał do klienta razem z winem.
37. Po drugie, celem otrzymania lepszego efektu, opracował metodę kupażowania win z różnych siedlisk.
38. Zajmował się też winnicą gdzie badał sposoby prowadzenia, przycinania i sadzenia winorośli. Interesowało go to co dzieje się tam przez cały rok.
39. Zarządził aby owoce zbierano wczesnym rankiem celem zachowania świeżości i aromatów.
40. Do tego przeniósł prasy do winnicy aby wycisnąć sok jak najwcześniej zmniejszając ryzyko utlenienia.
41. Ty samym uczynił klasztor w Hautvillers słynnym centrum winiarstwa.
42. Pierwsze udokumentowane wzmianki o tym, że to właśnie Pérignon był odpowiedzialny za Szampana pojawiły się dopiero w 1821. Prawie sto lat po jego śmierci.

## Lepsze butelki

43. Czas wrócić do butelek. Anglicy mieli w tym względzie przewagę nad Francuzami. Piece, w których produkowali swoje wersje były opalane węglem a nie drewnem. Uzyskiwano z nich lepsze, bardziej trwałe szkło.





Dawne szklane butelki

44. Gdy butelki w Paryżu pękały pod wpływem ciśnienia to butelki w Anglii miały się dobrze.
45. Anglicy mieli też do tych butelek lepsze zamknięcie.
46. Stosowanie kory dębu korkowego zniknęło z Francji i Wysp Brytyjskich wraz z odejściem Rzymian.
47. Butelki zamykano nawoskowanymi szmatami. Z resztą i tak beczki były dużo bardziej popularne. Czasem wino wlewano do szkła tuż przed podaniem. Trzymanie go w nim dłużej nie było normą.
48. Korek powrócił na wyspy prawie 130 lat przed tym jak pojawił się we Francji.
49. Dzięki tym osiągnięciom Brytyjczycy zmienili swój stosunek do bąbelków w winie. Z wady stały się one modą.

## Anglicy na scenie

50. W 1664 angielska wzmianka o Szampanie pojawiła się w poemacie Samuela Butlera.
51. Jest to jeden z dowodów na to, że nie odkrył go Dom Pérignon. Dotarł do swojego klasztoru sześć lat po pojawieniu się tego tekstu.
52. I to właśnie Anglicy jako pierwsi starali się celowo wyprodukować wino musujące. Przynajmniej wszystko na to wskazuje.
53. Kluczem do sukcesu były melasa i cukier. Dodane do wina pomagały rozpocząć wtórną fermentację w butelce.

54. W 1660 powstało w Londynie The Royal Society – Towarzystwo królewskie. Dwa lata później Christopher Merret przedstawił w nim pracę pod tytułem „Obserwacja na temat zamawiania win.”



Christopher Merret

55. W niej opisał dodawanie cukru i melasy do wina celem nadania mu bąbelków.



Siedziba Towarzystwa Królewskiego

[Copyright Kaihsu Tai / CC BY-SA](#)

56. Co prawda nie ma w niej mowy o Szampanie, a o winach ogólnie, ale można wywnioskować, że wina Szampańskie wliczały się do tej kategorii skoro były powszechnie importowane na wyspy.
57. Z resztą niewiele później całe bąbelkowe wysiłki skupiły się właśnie na nich.
58. Takim sposobem. Dzięki anglikom, mamy Szampana.
59. Pierwsze edycje nie przypominały wina jakie znamy dzisiaj. Były mętne od osadu, różowane i słodkie dzięki dodanemu cukrowi. Zresztą ten ostatni zabieg był konieczny aby ukryć wady.

## **Dalszy rozwój i pierwsze domy szampańskie**

60. Niedługo potem musujące wino zjawilo się na dworze królewskim w Wersalu.
61. Wiek XVIII pomimo postępów w produkcji butelek i ustaleniu roli cukru we wtórnej fermentacji nie przyniósł gwałtownego rozwoju Szampanowi.
62. Szkoło nadal pękało, a niektórzy winiarze wciąż uważali bąble za wadę. Głównymi odbiorcami były dwory królewskie gdzie moda na bąble nabrała rozpędu
63. W butelce nadal mieliśmy osad z martwych drożdży. Wszystko było mętne, mgliste. Głównymi winami Szampanii nadal były czerwienie. Estymaty mówią o tym, że wino musujące stanowiło tylko 6% produkcji.
64. W 1728 Ludwik XV uregulował rozmiary butelek i pozwolił na eksport wina w nich. Do tej pory mógł się on odbywać tylko w beczkach.



Ludwik XV

65. Rok później powstał pierwszy dom szampański skupiający się wyłącznie na produkcji win musujących – Ruinart.



Siedziba domu szampańskiego Ruinart

66. Z czasem, domów szampański zaczęło przybywać a moda na bąble wykroczyła poza Francję i Anglię.
67. Po koniec XVIII wieku szampana słano nawet za ocean, do Stanów Zjednoczonych.
68. W tym czasie domy szampańskie rosły jak grzyby po deszczu. Część z ich założycieli to kupcy winni sprzedający wina stołowe a część to biznesmeni i przemysłowcy.
69. Zakładali je jako dywersyfikację. Albo hobby. Gdy szampan zyskał na sławie skupili się już tylko na jego produkcji. Tak stał się przemysłem.
70. Z najbardziej znanych domów szampańskich w XVIII powstały następujące:
  - Ruinart założony przez kupca tekstylnego
  - Moët & Chandon którego założyciel parał się sprzedażą wina od 1716
  - Clicquot – również kupiec tekstylny
  - Heidsieck

## Walka z osadem

71. Obecnego kształtu Szampan zaczął nabierać w pierwszej połowie XIX stulecia.
72. Pierwszy problem z jakim walczone to psujący efekt osad.
73. Czasami przelewano wino z butelki do butelki aby jak najlepiej je wyklarować. W efekcie traciło swój wigor.

74. W 1772 Philippe Clicquot, bankier i kupiec tekstylny założył swój dom szampański. Biznes przejął po nim syn François. Zmarło mu się jednak młodo i jego 27 letnia wdowa Nicole przejęła interes.



Wdowa (Veuve) Clicquot

75. Jest to postać niezmiernie ważna w kontekście uzyskania wreszcie klarownego szampana.

76. W 1816 Antoine de Müller, pracownik domu odpowiedzialny na wino opracował proces zwany rémuage. Polegał on na stopniowym przesunięciu osadu do szyjki butelki. W efekcie uzyskano klarowne wino.



Remueur obracający butelki szampana. Doświadczony remueur jest w stanie obrócić do 40 tysięcy butelek dziennie.

[Olivier Colas \(https://olouf.fr\)](https://olouf.fr) / CC BY-SA

77. Butelka zaczynała w pozycji poziomej, a z czasem, dzięki obracaniu jej o kilka stopni była przesuwana do pionu.

78. Robiono to przy wykorzystaniu specjalnych stojaków zwanych pupitres.



Butelki szampana w stojakach pupitres.

79. Szyjkę zanurzano w roztworze, który zamrażał jej zawartość. Po otwarciu butelki osad był wypychany na zewnątrz przez zawarte w niej ciśnienie.
80. W brakujące miejsce wlewano wina z cukrem – liqueur d'expedition. Po sprawie.
81. Na tym usprawnienia się nie zakończyły. Opracowano lepsze korki. Niedługo później powstały maszyny do korkowania.
82. Dodatkowo wzięto się za to co działo się w winnicach celem ulepszenia win bazowych.
83. Sztuka mieszania win również uległa poprawie.
84. Producenci zaczęli przechowywać wina bazowe przez wiele lat. Dzięki temu mieli się czym ratować w gorszych rocznikach i mogli konsekwentnie uzyskać charakterystyczny dla siebie styl.
85. Pojawiły się pierwsze szampany rocznikowe.

## Co zrobić z cukrem?

86. Coraz mniej cukru było potrzebne celem ukrycia wad. Szampan zmierzał w kierunku wytrawności. Pierwsza całkowicie wytrawna wersja powstała w 1846. Pierwszy komercyjnie udany Szampan tego typu trafił na półki w 1874.
87. Cukier był kolejnym wyzwaniem dla producentów Szampana. Wiadomo było że bąble w winie pojawiają się jeśli zamkniemy je w butelce i poczekamy.
88. Problem był z konsystencją. Czasem bąble się zjawiały. Innym razem nie.





Melasa

[Badagnani](#) / [CC BY](#)

89. Jean-Baptiste François, aptekarz z Châlons-sur-Marne (obecnie Châlons-en-Champagne) ustalił w jakich proporcjach trzeba do wina dodać cukier aby uzyskać wino musujące i jednocześnie nie wytworzyć ciśnienia na tyle dużego żeby rozsadziło butelkę.

## Rewolucja

90. Rewolucja francuska nie zaszkodziła Szampanowi. Mimo tego, że był winem arystokracji.
91. Zainteresowało się nim bogacące się kupiectwo i mieszczaństwo.
92. Wojny Napoleońskie, na przekór swojemu niszczycielskiemu charakterowi pozwoliły znaleźć nowe rynki zbytu.
93. Bratanek Napoleona I, dumnie noszący numer III pomógł Szampanowi modernizując francuską sieć transportową. Zwłaszcza rozbudowując linie kolejowe.



Napoleon III

94. Niestety ten sam Napoleon przegrał wojnę z Prusami i Szampania był przez chwilę przez nie okupowana.
95. Tak czy owak wiek XIX był dla Szampanii bardzo udany. Produkcja bąbli przerosła produkcję win stołowych. Powstawały nowe rynki zbytu a moda na szampana dotarła niemal wszędzie budząc porządnie wyjątkowego doznania jakim było spotkanie z butelką tego wina.
96. Szampan był reklamowany jako napój królów i cały jego marketing skierowany był do bogatych warstw społecznych.



Piwnice domu szampańskiego Mumm

97. Na fali tych wydarzeń wyrosła kolejna grupa znanych do dziś domów winiarskich:

- Mumm – założony przez niemieckich winiarzy
- Bollinger ufundowany przez dziedzica szlacheckiej rodziny
- Lambry, Geldermann et Deutz – partnerstwo kupców winnych
- Krug – założony przez pochodzącego z Niemiec Josepha Kruga
- Pol Roger – założony przez 18 latka od którego dom wziął swoją nazwę
- Charles Heidsieck – ufundowany przez kupca winnego który jeździł po całym globie zachwalając Szampana

## Filoksera

98. W 1888 w winnicach Aube znaleziono filokserę. Początkowo winiarze Szampanii byli przekonani, że ich region jest odporny. Z czasem zdali sobie sprawę, że tak nie jest i po tym jak w 1901 cały region Marny był zaatakowany zabrali się za szczepienie na amerykańskie podkłady.

99. Plaga odcisnęła na swe piętno. Po pierwsze spadek podaży zaowocował wzmoczoną aktywnością konkurentów z Europy i innych części Francji.

100. Po drugie pojawiły się oszustwa i podróbki. Nawet wśród producentów z Szampanii.

101. Kupowali sok lub wino spoza regionu i sprzedawali później jako Szampana.

102. Ostatecznie owad nie zatrzymał pędu Szampana. W 1785 sprzedano 300 tysięcy butelek bąbli. W 1871 było ich już 20 milionów. A w 1909 – 39 milionów.
103. Przez bardzo długo ważnym rynkiem zbytu był Carska Rosja.
104. Tamtejszy dwór kupował całe masy wina. Najlepszymi relacjami z cesarzem cieszył się dom szampański Roederer.
105. W 1876 car Aleksander zamówił u nich specjalną, osobistą wersję Szampana butelkowaną w przejrzystym kryształ.
106. Do dziś prestige cuvée Roederera nazywa się Cristal.



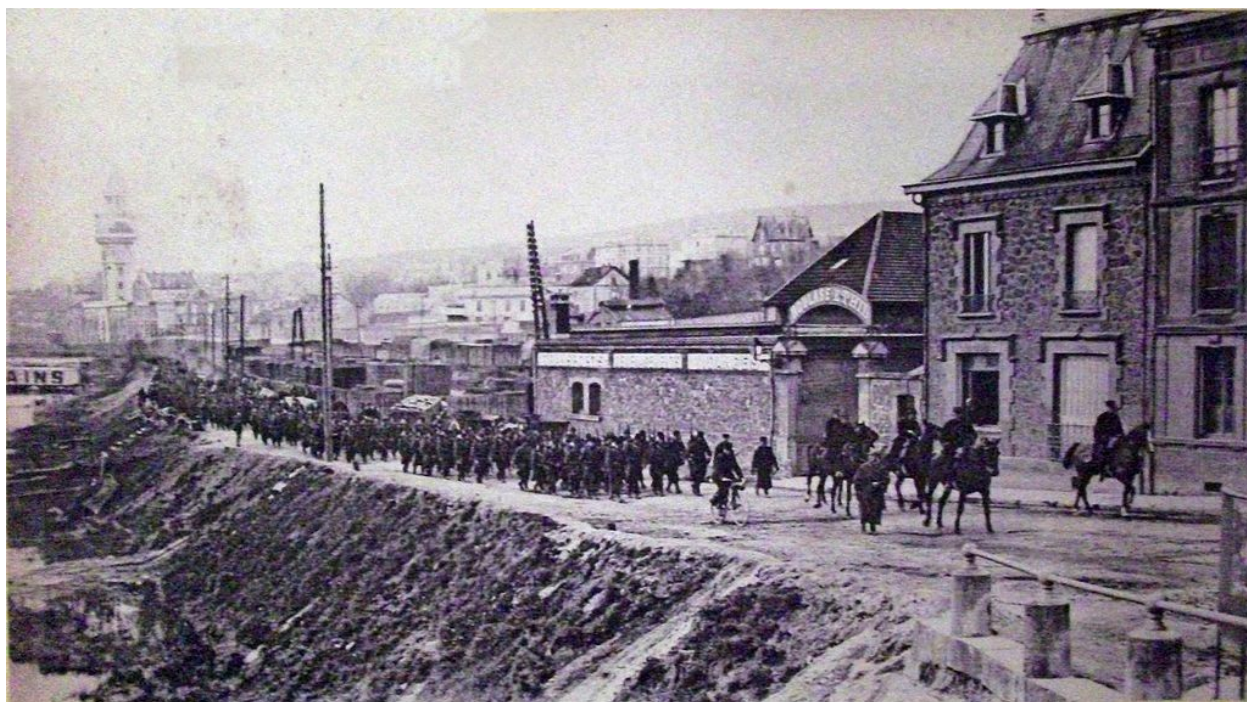
Butelka Cristal od Roederera

107. Niestety w 1917 Rewolucja Październikowa położył kres cesarstwu i dominacji szlachty w Rosji. Rynek wschodni wysechł.
108. Od pojawienia się filoksery do lat 50 poprzedniego wieku Szampania borykała się z szeregiem wyzwań.
109. Dwie Wojny Światowe nie pomogły, zwłaszcza, że często walczone w szampańskich winnicach. Z czasem jednak wyszła na prostą o czym za chwilę.

## Podział

110. Teraz powiedzmy sobie o tym jak w Szampanii ewoluowało pojęcie terroir, jak szukano najlepszych siedlisk i wreszcie jak cały region zaczął się regulować.
111. Już pod koniec XVIII wieku, chwilę przed wybuchem rewolucji można było rozróżnić jakość Szampańskich win ze względu na miejsce, z którego pochodziły. Nie były to jeszcze wina musujące ale robiono już wtedy biele z Pinot Noir.
112. Na pierwszy plan wysuwały się wina z Aÿ, Hautvillers i Épernay.
113. Stola lat później, w 1880 jakość odzwierciedlona została w cenach ziemi. Hektar w najlepszych miejscowościach kosztował prawie 2,5 razy tyle co w gorszych lokacjach.

114. Mamy już więc pierwsze przymiarki do podzielenia regionu. Mamy też duże problemy z oszustami. Dobry grunt na to, żeby podjąć prawne kroki celem ochrony regionu.
115. W 1904 powstała w Szampanii pierwsza organizacja mająca na celu walkę z oszustwem. Rok później francuski rząd stworzył pierwsze prawa mające regulować pochodzenie i skład win.
116. W 1908 po raz pierwszy wytyczono granice Szampanii. I zaczęły się problemy.
117. Regulacje uwzględniły tereny w departamencie Marny, tereny wokół Vitry-le-François oraz te leżące w departamencie Asine.
118. Na liście zabrakło departamentu Auby. Tamtejsi winogrodnicy byli wściekli. Oliwy do ognia dolano w 1911 kiedy to zabroniono używać nazwy Szampan w odniesieniu do win wyprodukowanych poza wytyczonymi terenami.
119. Hodowcy z Auby wyszli na ulice. Rząd, bojąc się przemocy anulował regulacje.

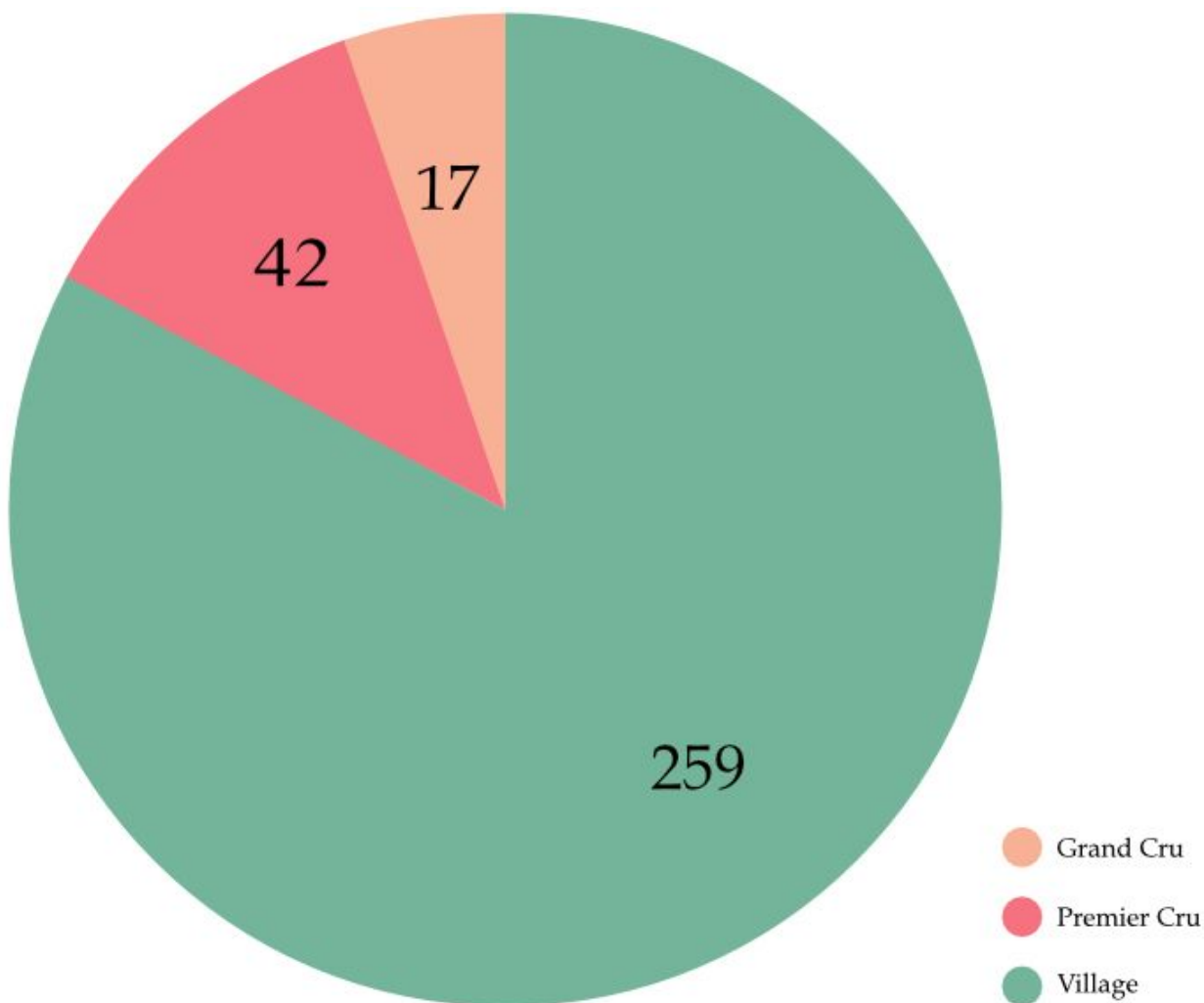


Wojsko wchodzące do Épernay celem tłumienia zamieszek

120. Na wieść że Szampan nie ma już ochrony prawnej tym razem to winiarze z Marny dostali amoku. Zdemolowali Aÿ skupiając swój gniew na producentach podejrzanych o kupowanie owoców spoza regionu.
121. Prawo wróciło na miejsce, z tym że teraz winiarze z Aube również zostali włączeni. Ale jako druga strefa. Może nie idealnie ale coś tam dostali. W 1927 druga strefa została odwołana i powołano jeden, wspólny region.

## Échelle des crus

122. W 1911 powstał system wyceniania owoców który obowiązywał praktycznie aż do 2010 kiedy to go ostatecznie zlikwidowano.
123. Nazywał się Échelle des crus. W wolnym tłumaczeniu – drabina działek.
124. Mówił o tym jaki procent z góry ustalonej ceny za 100 kg winogron może uzyskać jaka wieś.



Podział miejscowości szampańskich ze względu na cenę owoców jaką mogły uzyskać w ramach Échelle des crus

125. Te sklasyfikowane jako Grand Cru dostały 100% ceny. Obecnie jest tych wsi 17.
126. 43 wsie składają się na kategorię premier cru. Ceny tamtych gron oryginalnie mogły być zawarte w przedziale od 99% do 90%.
127. Każda inna wieś miała szansę na cenę od 89% w dół.
128. W początkowych latach ceny winogron schodziły nawet do 22,5 %. Z czasem system się zmienił i zanim został obalony minimum wynosiło 80%.

## AOC

129. Szampania otrzymała swoje AOC pod auspicjami INAO w 1936. Rok wcześniej hodowcy i producenci powołali komisję która miała za zadanie ochronę ich interesów.
130. W 1941 powstał CIVC – Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Istnieje do dzisiaj i skupia się na ochronie interesów Szampanii. Robi to na przykład walcząc z innymi regionami używającymi słowa Szampan na etykietach swoich win.



Logo CIVC

## Po wojnach

131. Ciekawostką okresu powojennego są bouse de ville – miejskie śmieci. Inaczej nazywa się je gadoues. Są to zmielone na drobno odpadki pochodzące z okolicznych wsi a czasem nawet z Paryża. Używano ich jako kompostu aż do 1998 kiedy zostały zakazane. Do dziś przechadzając się po winnicach można trafić na szklane odłamki czy kawałki plastiku.



Śmieci w szampańskich glebach

132. Od czasu kiedy zakończyła się wojna Szampan jest na ciągłej krzywej wznoszącej. Obecnie producenci wypuszczają około 300 milionów butelek rocznie. Z tego 50 milionów trafia na dwa największe rynki eksportowe do Wielkiej Brytanii i USA.
133. Obraz Szampanii i produkcji jej win bardzo się zmienił. Mniejsi winogrodnicy zaczęli się organizować tworząc kooperatywy. Obecnie posiadają one prawie 1/3 całej ziemi i są ważnym elementem rynku.
134. Domy szampańskie również uległy zmianie. Zmieniały właścicieli i łączyły się w większe spółki. Obecnie 7 największych domów odpowiada za ponad 70% handlu szampanem.

## Ku terroir

135. W ostatnich latach pojawił się jeszcze jeden trend. Wzrost siły pojedynczych hodowców i producentów. Ci odeszli od tradycyjnego modelu gdzie sprzedawali grona pochodzące ze swoich niejednokrotnie małych parceli wielkim domom czy kooperatywom. Zamiast tego zaczęli produkować swoje wina. Często z pojedynczych parceli, co jak wiemy jest dla skupionej na kupażach Szampanii rzadkością.



136. Niektórzy osiągnęli sukces a ich wina sprzedaje się po cenach zbliżonych a czasem większych niż prestige cures największych domów.



Butelka Szampana Jacques Selosse. Produkowana jest przez jego syna Anselme'a Selosse. Jest to jeden z najbardziej znanych producentów nowej fali nastawionego na oddanie terroir Szampana.

137. Trend terroir nabiera rozpędu właśnie dzięki nim. Od pewnego czasu dołączają do niego również wielcy producenci. Myślę, że to właśnie będzie kierunek w którym Szampania będzie zmierzać w najbliższych latach.

138. Oczywiście poza walką z globalnym ociepleniem, które sprawia że hodowla owoców zdolnych dać wspaniałe Szampany staje się coraz trudniejsza. Ale o tym w kolejnym tekście.

## Koniec i początek

To już koniec opisu dziejów Szampanii. Ale też początek cyklu o tym fascynującym regionie i winie.

W kolejnych tekstach opowiem wam więcej o produkcji, geografii, typach win i wszystkim co pomoże wam lepiej poznać Szampana.

Napisz w komentarzu jeśli chcesz dowiedzieć się czegoś jeszcze z bogatej historii tego regionu lub jeśli coś jest niejasne.

Zapraszam Cię do pozostania z cyklem do końca.

## **Źródła**

Champagne a secret history – Robert Walters

Champagne – Peter Liem

<https://maisons-champagne.com/fr/encyclopedies/personnalites-du-champagne/biographies/article/jean-baptiste-francois>

<https://maisons-champagne.com/fr/appellation/aire-geographique/>