

Cykl o Szampanie

Część 1 Historia w 138 faktach.



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 wziął 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.

[Część 1 Historia w 138 faktach.](#)

[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](#)

[Część 2 Geografia Szampana.](#)

[Zacznijmy od początku.](#)

[Wszystkie linie podziału](#)

[Montagne de Reims](#)

[Côte des Blancs](#)

[Vallée de la Marne](#)

[Côte de Sézanne](#)

[Côte des Bar](#)

[Pogoda](#)

[Wkład klimatu w wino](#)

[Gleba w kolorze bieli](#)

[Powstanie](#)

[Crayères](#)

[Wpływ na wino](#)

[Część 3 Jak powstaje Szampan.](#)

[Odmiany winogron używane w produkcji Szampana](#)

[Chardonnay](#)

[Pinot Noir](#)

[Pinot Meunier](#)

[W winnicy](#)

[Zbiory](#)

[Wyciskanie](#)

[Regulacje wyciskania](#)

[Pierwsza fermentacja](#)

[Kupażowanie](#)

[Po co to wszystko?](#)

[Brak rocznika?](#)

[Rezultaty](#)

[Stabilizacja na zimno](#)

[Druga fermentacja](#)

[O formowaniu się bąbelków](#)

[Autoliza drożdży](#)

[Remuage](#)

[Żyropalety](#)

[Disgorgement](#)

[Dosage](#)

[Korkowanie](#)

[Ostatnie leżakowanie](#)

[Podsumowanie](#)

[Część 4 Wymiary](#)

[Rocznik i czas](#)

[Szampan nierocznikowy – N.V – non vintage – non-millésimé](#)

[Szampan rocznikowy – Vintage – millésimé](#)

[Récemment dégorgé – Szampan niedawno pozbawiony osadu i zakorkowany](#)

[Miejsce](#)

[Odmiany](#)

[Blanc de Blancs – biały z białych](#)

[Blanc de Noirs – biały z czarnych](#)

[Kolor](#)

[Cukier](#)

[Poziomy słodczy](#)

[Producent](#)

[NM – Négociant-Manipulant](#)

[RM – Récoltant-Manipulant](#)

[CM – Coopérative-Manipulant](#)

[RC – Récoltant-Coopérateur](#)

[SR – Société de Récoltants](#)

[ND – Négociant-Distributeur](#)

[MA – Marque d’Acheteur](#)

[Grower Champagne](#)

[Prestige Cuvées](#)

[Słowo o alternatywach](#)

[Ceny](#)

[Butelki](#)

[Serwowanie Szampana](#)

[Zacznijmy od kieliszków.](#)

[Macie kieliszki czas otwierać.](#)

[Do widzenia](#)

[Źródła](#)

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 pewność 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 walczone 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 z nad 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 nagle 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 wiedzano 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 CO₂ 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.



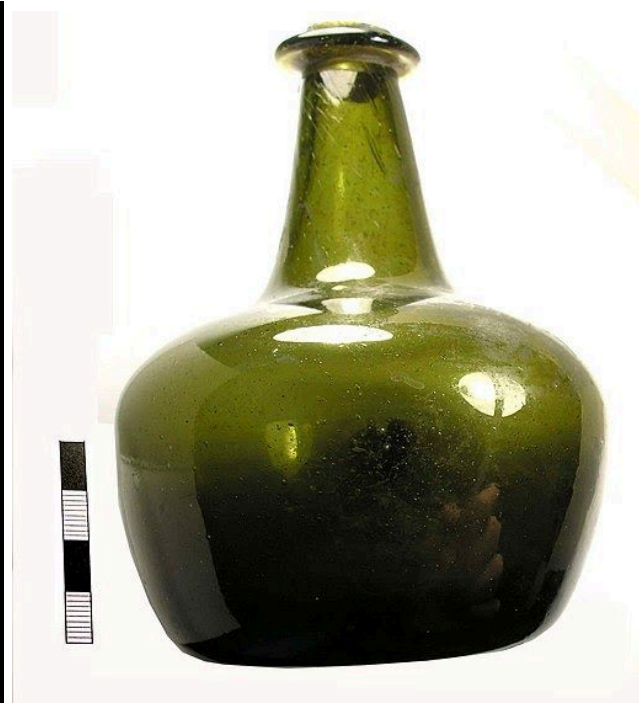
Opactwo w Hautvillers

[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 zjawiało 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 wzmożoną 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 kryształach.
106. Do dziś prestige cuvée Roederera nazywa się Cristal.



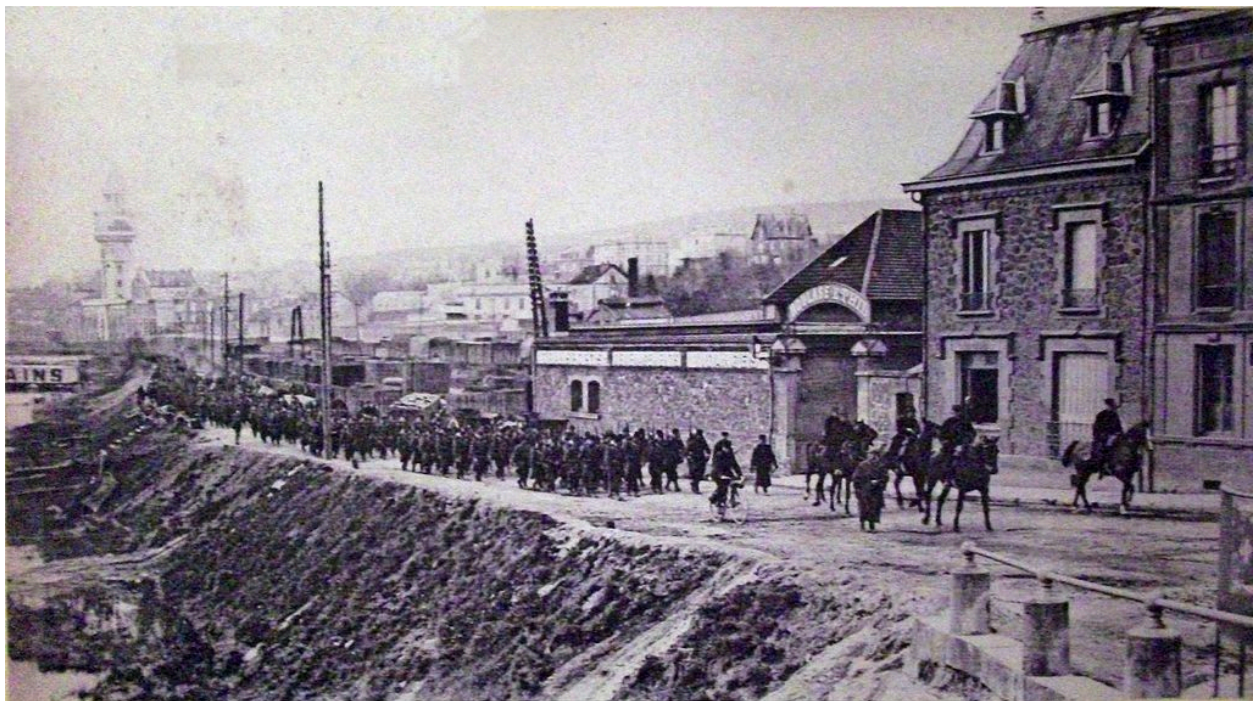
Butelka Cristal od Roederera

107. Niestety w 1917 Rewolucja Październikowa położył kres cesarstwu i dominacji szlachty w Rosji. Rynek wschodni wysechł.
108. Od pojawienia się filoksera do lat 50 poprzedniego wieku Szampania borykała się z szeregiem wyznań.
109. Dwie Wojny Światowe nie pomogły, zwłaszcza, że często walczono 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.

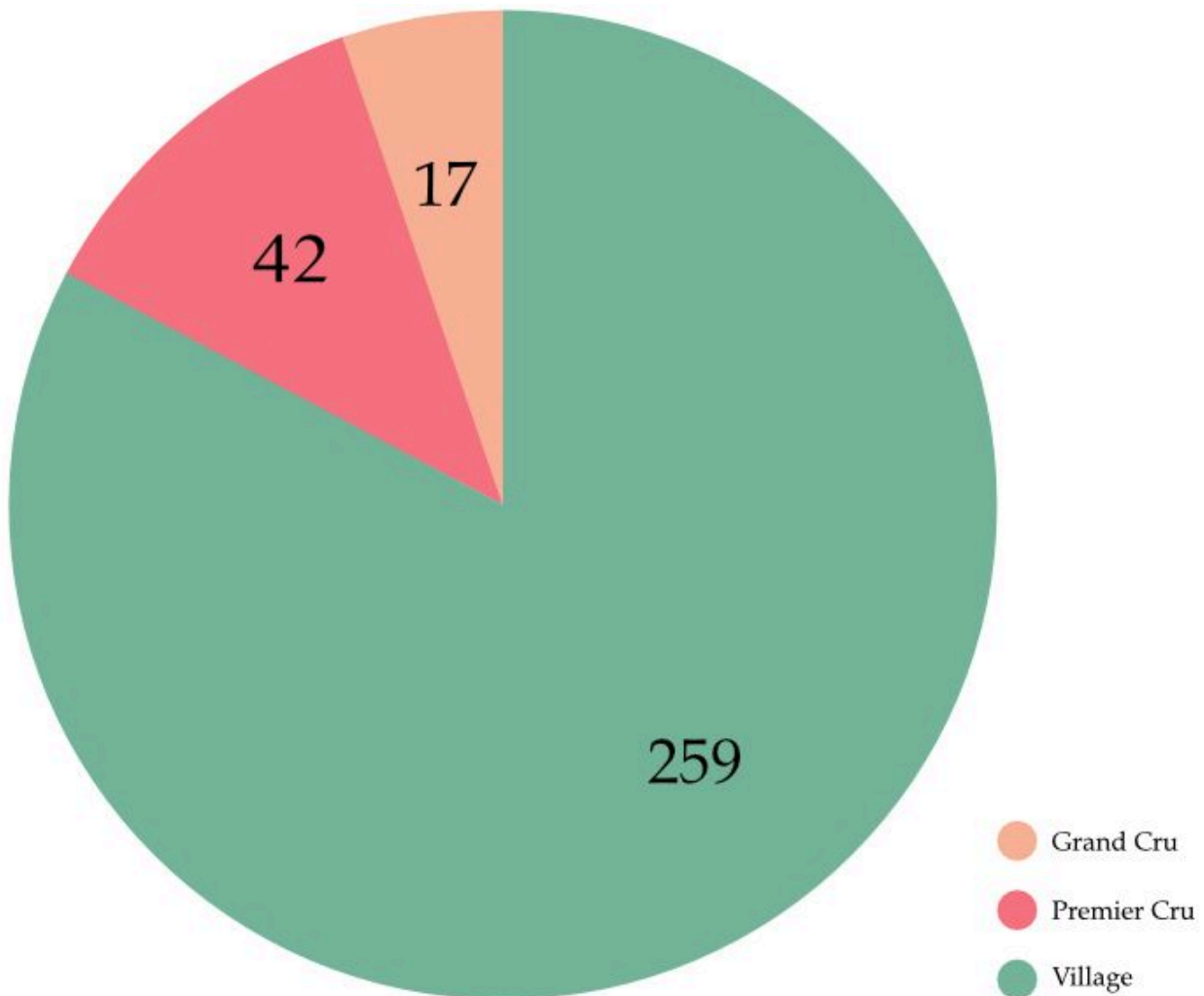


Wojsko wchodzące do Épernay celem tłumienia zamieszek

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.

Część 2 Geografia Szampana.



W pierwszej części opowiedziałem wam o historii Szampana. Tym razem opowiem o geografii Szampana, o cegiełkach składających się na region.

Żadne wino nie powstaje w izolacji. W każdym znajdziemy cząstkę miejsca, w którym rosły grona. Butelka będzie w sobie zawierać glebę, kąt padania światła i wrześnie opady.

Wino jest w końcu dziełem natury.

Szampan jest tego szczególnym przykładem. Mało win jest tak zależnych od miejsca.

Jednocześnie, jak okaże się w późniejszych tekstach serii, mało jest również win z tak dużą dozą ludzkiej interwencji. Taki paradoks.

Marginalny klimat i wapienne gleby są tym co tworzy Szampana.

Zacznijmy od początku.

Szampania leży między 48 a 49 równoleżnikiem. Jak na region winiarski to dość daleko na północ.

Na zachodzie zaczyna się około 60 km od Paryża. Biegnie na wschód przez kolejne 90. Z północy na południe ma prawie 150 km.

Teren wydaje się ogromny. To prawda, jest dość duży ale nie wszystko pokryte jest winnicami. Tych jest 34 tysiące hektarów.



Winnice w Szampanii.

Znajdują się one w pięciu departamentach i w zależności kogo zapytać dzielą się na 4 lub 5 regionów uprawy winogron. Te są dość porzrzucone.

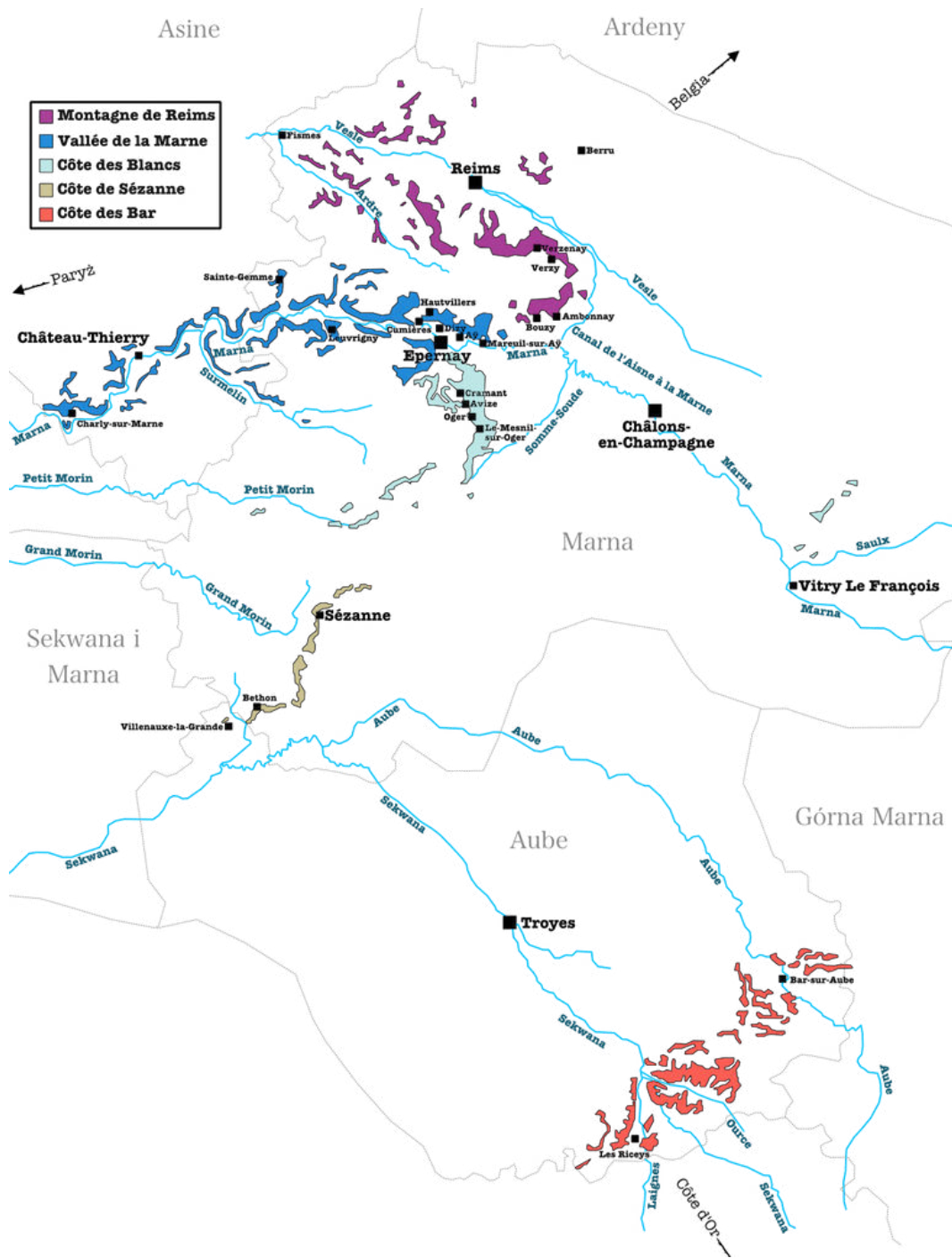
Wszystkie linie podziału

Do departamentów zaliczają się:

1. Marna
2. Aube
3. Asine
4. Górna-Marna
5. Sekwana i Marna

Pięć regionów to:

1. Montagne de Reims
2. Côte des Blancs
3. Vallée de la Marne
4. Côte de Sézanne
5. Côte des Bar



Mapa Szampanii

Z Reims w Montagne de Reims do Bar-sur-Seine w Côte des Bar jedzie się samochodem dwie godziny. Dla kontrastu, przejechanie Côte d'Or trwa 40 minut.

Szampanie od Burgundii odróżnia też to ilość apelacji. Ta pierwsza ma tylko jedną. Ta druga ma ich ponad 100, a jakby dodać wszystkie Premier Crus to poszłoby w setki.

O Échelle des crus pisałem już w poprzedniej części cyklu. Wspomnę tylko o tym, że te 318 wsi rozrzucone po pięciu regionach zawiera w sobie 275 tysięcy winnic o średnim rozmiarze 12 arów.

Zerknijmy teraz szybko na każdy z regionów z osobna.

Montagne de Reims

Po polsku Góry Reims. Tak naprawdę jest to płaskowyż dochodzący w najwyższym punkcie do zaledwie 280 metrów nad poziomem morza.

W mocno zalesionym terenie tylko tu i ówdzie pojawiają się winnice. Ich największe skupisko tworzy, na południe do Reims skierowany zachodnio półokrąg.



Latarnia w Verzenay w której znajduje się muzeum Szampana

Najlepsze parcele są oczywiście na stokach. Te skierowane mogą być w zasadzie w dowolnym kierunku choć sporo winnic ma nachylenie południowe i północne.

Dominują Pinot Noir i Meunier. Wina są cięższe, bardziej skoncentrowane i posiadają wyraźniejsze aromaty.

Do najlepszych z 93 wiosek należą Ambonnay, Bouzy, Verzenay, i Verzy.

Wsie Grand Cru:

1. Ambonnay
2. Beaumont-sur-Vesle
3. Bouzy
4. Louvois
5. Mailly-Champagne
6. Puisieulx
7. Sillery
8. Verzenay

Côte des Blancs

W zależności od tego kogo zapytać o biel w nazwie tego regionu możecie dostać jedną z dwóch odpowiedzi.

Jedna wersja mówi o tym, że nazwa wzięła się od tego że kreda stanowiąca skałę macierzystą wystaje tutaj ponad górną warstwę gleby.

Druga mówi, że nazwa pochodzi od dominującego tutaj, lubiącego kredę Chardonnay.

W efekcie uzyskamy wina finezyjne i eleganckie, o intensywnej kwasowości i wyraźnej mineralności.

Wsi jest tutaj 46, a najlepsze to: Cramant, Avize, le Mesnil-sur-Oger.

Wsie Grand Cru:

1. Avize
2. Chouilly
3. Cramant
4. Le Mesnil-sur-Oger
5. Oger
6. Oiry



Clos du Mensil – winnica położona w Mesnil-sur-Oger. Obecnie należy do domu szampańskiego Krug, który wykorzystuje rosnące tam grona do produkcji Szampana z pojedynczej winnicy.

[Tomas e](#) / [CC BY-SA](#)

Vallée de la Marne

Region leży po obu stronach rzeki Marny. Tutaj słynne wapienne gleby mieszają się z gliną, marglelem i piaskiem. Są winnice gdzie krzewy rosną na swoich własnych korzeniach bo nie lubiąca piasku filoksera ich nie atakuje.

Dominuje tutaj Meunier zajmujący ponad 70% obecnych winnic. Dzięki temu mamy wina owocowe i przyjemne.



Siedziba domu szampańskiego Bollinger w Ay-Champagne.

Copyright @Champagne Bollinger

Najlepsze ze 103 miejscowości to: Mareuil-sur-Aÿ, Dizy and Hautvillers, Cumières, Leuvrigny, i Sainte-Gemme.

Wsie Grand Cru:

1. Aÿ-Champagne
2. Tours-sur-Marne

Côte de Sézanne

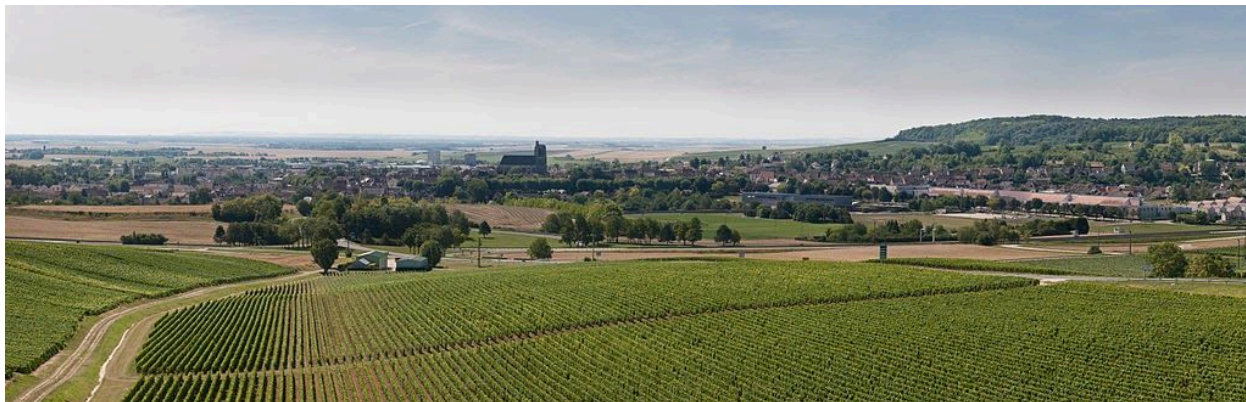
Ten i kolejny region są mniej znane niż pierwsze trzy. Mają też mniej nasadzeń i żadnych miejscowości Grand Cru.

W Côte de Sézanne króluje Chardonnay dając kwiatowe i owocowe wina.

Gleby są wapienne, gdzieś pojawia się glina. Region jest bardziej wysunięty na południe więc jest tu cieplej.

Najlepsze z 12 miejscowości to Bethon i Villenauxe-la- Grande.

Wsie Grand Cru: brak



Panorama Sézanne

[Dijiff](#) / [CC BY-SA](#)

Côte des Bar

Możecie czasem spotkać się z regionem który nazywa się Aube. Jest on tożsamy z Côte des Bar. Jest to najbardziej południowa część Szampanii. Blisko stąd do Burgundii.

To terytorium Pinot Noir. Tutaj rośnie na marglu pochodzącym z okresu Kimerydzkiego czyli z późnej Jury. Ta sama gleba występuje w Chablis.

Szampany stąd są solidnie zbudowane, barokowe.

Pełno tutaj niewielkich producentów robiących świetne wina z małych winnic.

Z 64 wsi najlepszą jest Les Riceys.

Wsie Grand Cru: brak



Rzeka Aube przepływające przez Bar-Sur-Aube.

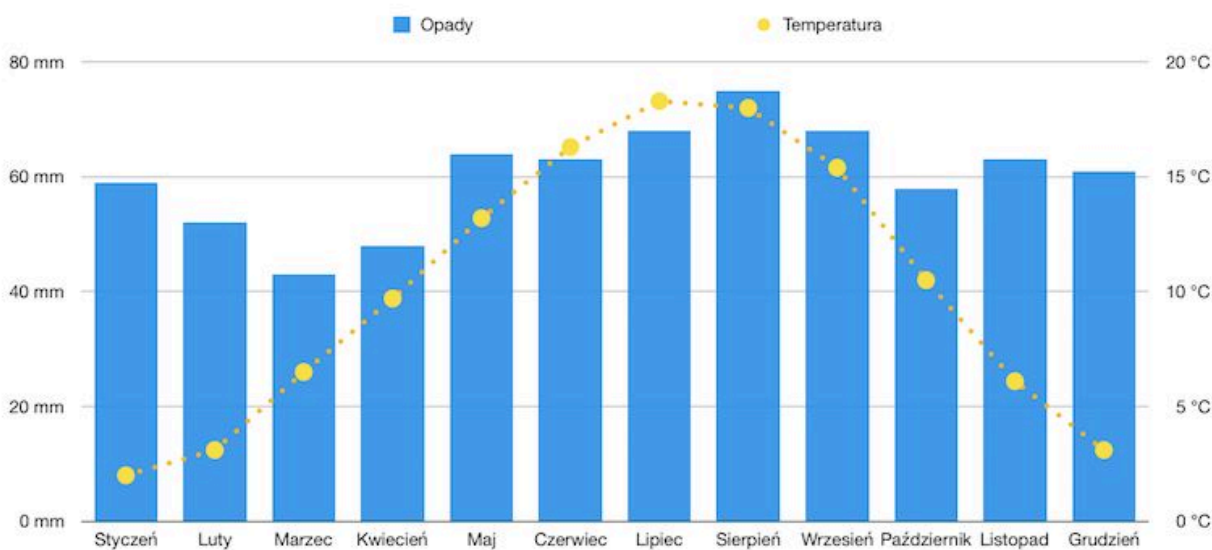
Szampan jest często mieszanką win bazowych powstałych w różnych regionach. Jeśli chcecie poznać jak smakuje wino zrobione w tylko jednym miejscu najlepiej poszukać takiego, które jest produkowane samodzielnie przez małego hodowcę winogron.

Pogoda

Wiemy już jak region się dzieli. Teraz zerknijmy na klimat i jego wkład w Szampana.

Północne położenie sprawia, że średnia roczna temperatura to tylko 11°C.

Lata są raczej chłodne, w Czerwcu często bywa tylko 16 stopni. Zimy są mroźne, bardzo mroźne.



Średnie opady i temperatura w Reims

Z tego względu okres dojrzewania winogron jest rozciągnięty w czasie. Zarówno wiosną jak i jesienią niesie to za sobą ryzyko niszczących plony przymrozków

Do tego mamy przynoszące deszcze i wilgotne bryzy wpływy Atlantyku. Opady nie są może wysokie, niższe niż na przykład w Bordeaux, ale deszcz pada wtedy kiedy nie trzeba czyli w lecie.

To utrudnia dojrzewanie i zwiększa ryzyko chorób grzybiczych.

No i nie zapominajmy o burzach gradowych. Potrafią zmniejszyć plony praktycznie do zera.

Ilość godzin słońca w ciągu roku również nie jest szalona. W Dijon, północnym krańcu Burgundii mamy ich ponad 1900. W Reims 1629.

Wiatr, przymrozki, deszcze, mroźne zimy i mało słońca. Po co w ogóle uprawiać winogrona w takich warunkach? Nie lepiej posadzić kukurydzę?

Lepiej. Dlatego przez region ciągną się pod kukurydzy i innych zbóż. Jest też sporo lasów. Nie wszędzie jest zimno, ciemno i ponuro. Teren jest pofałdowany, pagórkowaty, pełen korzystniejszych mezoklimatów i stoków o dobrej ekspozycji.



Winnice w dolinie Marny. Krzewy sadi się na stokach o korzystnej ekspozycji.

Są też czynniki łagodzące. Oprócz chroniących przed wiatrem pagórków mamy też opisane poniżej kredowe gleby. Te, jako że białe odbijają promienie słońca. Wprost na prowadzone nisko krzewy.

Zapewniają też dobry drenaż ratując winogrona przed nadmiernym spuchnięciem od wody. Klimat jest więc nierówny. Jego efektem są równie nierówne roczniki. Każdy inny. Jeden dobry, drugi tragiczny. Między innymi dlatego większość szampanów to wielorocznikowe mieszanki.

Wkład klimatu w wino

A teraz mały zwrot akcji. Klimat, który jest wrogiem winogrodników jest też ich najlepszym przyjacielem i jednym z głównych powodów dlaczego Szampan powstał i dlaczego smakuje tak dobrze.

Porządne wino musujące musi powstać z owoców o wysokiej kwasowości. Tą, samą w sobie nie jest trudno uzyskać. Można posadzić krzewy w zimnym klimacie lub zebrać owoce za wcześnie. Wino zrobione z takich gron będzie jednak okropne, pozbawione równowagi, pełne zielonych nut.

Trzeba więc aby owoce były odpowiednio dojrzałe fenolicznie. Tylko z takich można wyekstrahować interesujące smaki i aromaty.

I znów. Uzyskanie takich owoców nie jest trudne, wystarczy posadzić je w ciepłym miejscu i poczekać aż dojrzeją.

Tyle, że tym razem będziemy mieli dojrzałe aromaty ale niską kwasowość. Niezbyt dobry materiał na wino musujące.

Musimy więc osiągnąć niemożliwe. Zachować wysoką kwasowość przy jednoczesnym uzyskaniu wysokiej dojrzałości.

Dzięki chłodnemu klimatowi Szampanii, gdzie okres dojrzewania rozciąga się w czasie a słońce świeci za słabo by szybko pozbawić owoce kwasowości możemy osiągnąć owoce idealne.

Efekt będzie jednocześnie świeży i żwawy, pełen złożoności i bogactwa smaków.

Nie zapomnijcie też lekcji z tekstu o [historii](#). To właśnie te ostre szampańskie zimy sprawiły, że wino to w ogóle powstało.

Gleba w kolorze bieli

Jeśli klimat jest ojcem Szampana to gleba jest jego matką. Razem stanowią o wyjątkowości tego wina.



Kreda widoczna pod płytką warstwą gleby

Copyright @AFAR media

Wierzchnia warstwa jest płytka. Czasem wcale jej nie ma. Wtedy widać kredę, skałę macierzystą. Jej głębokość jest różna w zależności od miejsca. Czasem dochodzi aż do 200m.

Powstanie

Powstała pod koniec Mezozoiku, około 70 milionów lat temu. W tamtych czasach tereny Francji i Wielkiej Brytanii pokrywało morze.

Na skutek ruchów tektonicznych jego dno zostało wypchnięte w górę i stało się Francją. Zanim to nastąpiło, przez długi czas na dnie odkładały się skorupki Kokolitów i Otwornic tworząc gęsty muł. W miarę jak go przybywało ciśnienie kompresowało dolne warstwy tworząc kredę.

Takim sposobem żyjątko sprzed milionów lat dały nam Szampana.

Crayères

Kredę łatwo wydobywać. Odkryli to między innymi Rzymianie i wykopali w okolicach Reims wiele kamieniołomów celem uzyskania materiałów budowlanych.



Crayères należące do domu szampańskiego Clicquot.

Copyright @

W sumie było ich ponad 300 i wiele lat później zostały skrupulatnie wykorzystane przez domy szampańskie.

Crayères, bo tak się nazywają, pełniły przez wieki wiele funkcji. Podstawową było oczywiście przechowywanie i dojrzewanie Szampana. Chłodne i wilgotne są do tego idealne.

Były też schronami przeciwlotniczymi, szpitalami i szkołami. Wiele razy ratowały życie mieszkańców Szampanii podczas toczonych tam wojen.

Wpływ na wino

Dobrze. Dość dygresji. Teraz opowiem wam dlaczego kreda jest tak istotna dla Szampana.

Po pierwsze jest przepuszczalna. Nadmiar wody zostaje łatwo wchłonięty, dzięki czemu grona nie napęczniają zbyt mocno jeśli deszcz spadnie przed zbiorami.

Nie jest przepuszczalna całkowicie. Magazynuje część wody chroniąc krzewy przed suszą.

Po drugie jest miękka. Dzięki temu korzenie mogą rosnąć głęboko zapewniając roślinie odpowiednie wsparcie.

Po trzecie odbija światło. O tym wspomniałem wcześniej.

I wreszcie po czwarte, jest zasadowa co w efekcie daje owoce o ważnej dla Szampana wysokiej kwasowości.



Tutaj widać wyraźnie jak krzewy winorośli zapuszczają swoje korzenie głęboko w warstwę kredy.

Copyright @vinous.com

Ta sama gleba znajduje się na południu Wielkiej Brytanii gdzie obecnie szybko rozwija się przemysł produkujący wina musujące.

Zmiany klimatu sprawiają, że uzyskanie optimum dojrzałości i kwasowości zaczyna być w Szampanii trudne. W Anglii natomiast powoli odtwarza się klimat znany z okolic Reims.

Anglicy mają więc podobne warunki jak Francuzi. Czas pokaże czy to wystarczy żeby zawojować rynek i zdetronizować Szampana. Setki lat zdobywania umiejętności i tradycji muszą jednak coś znaczyć...

Gleba nie wszędzie jest kredowa. Są też miejsca gdzie znajdziemy glinę piasek i margiel.

Kreda jest po prostu znakiem rozpoznawczym Szampanii.

Część 3 Jak powstaje Szampan.



Kontynuując nasz szampański cykl, dziś odpowiemy sobie na pytanie: jak powstaje Szampan?

Poznaliśmy już [historię](#) i [geografię](#). Czas zobaczyć jak wszystko składa się w końcowy efekt.

Produkcja wina to ciekawy i złożony proces. Ma w sobie masę niuansów. Produkcja Szampana nakłada na to jeszcze kilka swoich smaczków.

Jeśli chcecie wiedzieć jak powstaje wino stołowe zapraszam do lektury [tego tekstu](#). Tutaj skupię się na Szampanie i pominię całą resztę.

Zacznijmy od początku czyli od odmian winogron używanych przez winiarzy w Szampanii.

Odmiany winogron używane w produkcji Szampana

Jest mało znanym faktem, że do produkcji Szampana dopuszczone jest siedem odmian.

Jeśli zapytać kogoś, kto choć trochę interesuje się winem odpowie, że ta liczba wynosi trzy.

Dlaczego?

Ponieważ w praktyce używa się głównie Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier. Pozostałe cztery: Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane i Petit Meslier mają znaczenie marginalne.

Szczegółowy opis Pinot Noir i Chardonnay znajdziecie w [artykule](#), który napisałem wcześniej, polecam udać się tam celem pogłębienia wiedzy. Tutaj opowiem o tym jaki wkład wnoszą do Szampana.

Chardonnay

Zacznijmy od jedynej bieli w trójcy. Zajmuje około 30% nasadzeń i dominuje w [Côte des Blancs](#). Kolejnymi centrami jej uprawy są Côte de Sézanne i wschodnie rejony Montagne de Reims.



Clos Lanson. Winnica Chardonnay należąca do domu szampańskiego Lanson. W tle katedra w Reims.

Bardzo lubi się z kredowa glebą Szampanii. Z niej dalej najlepsze wina. Pełne mineralności, czystości i finezji. Nie lubi tutejszego klimatu, wczesnie pączkuje i łatwo pada ofiarą wiosennych przymrozków.

Daje wina, które potrzebują czasu. Za młodu mogą być sztywne, twarde i zamknięte. Potrzebują czasu by rozwinąć się w pełni.

Z tego powodu Chardonnay trafia zazwyczaj do Szampanów przeznaczonych do długiego leżakowania.

Pinot Noir

Dominująca odmiana. 38% winnic. Stanowi kręgosłup tutejszych win.



Clos Saint Hilaire, winnica obsadzona wyłącznie Pinot Noir. Należy do domu szampańskiego Billecart-Salmon.

Najlepsze efekty daje w Montagne de Reims, gdzie nabiera większej złożoności i bogactwa.

Zwłaszcza w tamtejszych wsiach Grand Cru.

Poza strukturą do wina doda czerwonych owoców takich jak truskawki czy maliny.

Ciekawostką są dość rzadko spotykane, lekkie i świeże wina stołowe z tej odmiany.

Pinot Meunier

Z 32% procentami nasadzeń stawkę zamyka Pinot Meunier.



Kiść Pinot Meunier

[BerndtF at German Wikipedia](#) / Public domain

W rzeczywistości jest klonem Pinot Noir, podobnie jak on czerwonym.

Mounier z francuskiego znaczy młynarz. Liście mają od spodu białe włoski, które sprawiają, że wyglądają jakby posypano je mąką.

Popularny w dolinie Marny. Pełni rolę swego rodzaju ratownika.

Jest bardziej odporny na choroby i przymrozki. Spokojnie znosi wilgoć. Jeśli plony Pinot Noir i Chardonnay padną ofiarą pogody to winiarz nie zostanie z niczym.

Jego drugą rolą jest łagodzenie zamkniętych Chardonnay i Pinot Noir.

Jako bardziej owocowy i przystępny za młodu jest stosowany w Szampanach przeznaczonych do szybkiej konsumpcji.

Poznaliśmy już odmiany. Teraz zaznajomimy się z procesem produkcji. Zaczniemy po kolei.

Od winnicy. Przejdziemy przez fermentację aż dojdziemy do butelkowania i naklejania etykiet.

W winnicy

Krzewy w szampańskich winnicach sadi się gęsto, czasem na jeden hektar wciska się ich aż 10 tysięcy. Dla kontrastu, są winnice gdzie na tej samej powierzchni krzewów jest tysiąc lub mniej.



Szampańskie winnice jesienią.

CIVC (Comité Interprofessionnel du vin de Champagne) trzyma kontrolę plonów w swoich rękach. Co roku ustala nową wielkość. Wartość maksymalna to **65 hl z hektara**.

Zbiory

Daty zbirów, zazwyczaj we Wrześniu, są ustalane z góry dla każdej odmiany i każdej miejscowości.

Ważnym kryterium jest minimalny poziom **potencjalnego alkoholu**, zawsze niższy niż byłby dla wina stołowego. Ustalany jest przez *Comité*.

Krytyczna jest również wysoka kwasowość. Niestety ze względu na globalne ocieplenie stopniowo spada. Jednocześnie rośnie poziom potencjalnego alkoholu.

Kiedy pojawi się sygnał do rozpoczęcia zbiorów robotnicy masowo ruszają do winnic.



Kosze pełne kiści Chardonnay.

Każda kiść zostanie zebrana ręcznie. Odcięta sekatorem i delikatnie włożona do wiklinowych koszy lub plastikowych pojemników pełnych otworów. Zapewniają one dobry przewiew i utrzymanie niskiej temperatury.

Celem zbiorów jest zachowanie jak najwyższej świeżości owoców oraz zapobiegnięcie przedostaniu się do soku gorzkich tanin ze skórek, pestek i łodyg. Prędkość jest wszystkim. Dodatkowo, Szampana, nawet białego robi się z czerwonych gron. Skórki pod żadnym pozorem nie mogą zabarwić soku.

Zbiory maszynowe są zakazane w regulacjach apelacyjnych. Z powodów opisanych powyżej są też niepraktyczne

Może, jeśli powstaną jakieś magiczne maszyny, które nie będą strząsać gron z krzewów przy okazji je uszkadzając to mechanizacja wejdzie do winnic.

Póki co zbiory są ręczne i w swoim szczycie dają pracę prawie 100 tysiącom osób.

Wyciskanie

Wydobycie soku z gron jest równie trudne jak porządne przeprowadzenie zbiorów.

Zwłaszcza przy okazji Pinot Noir i Meunier. Uniknięcie zabarwienia moszczu i przedostania się do niego gorzkich fenoli są kluczowe.

W regionie jest około 2 tysiące zakładów specjalizujących się w wyciskaniu. Znajdują się w winnicach lub w niedalekiej od nich odległości.



Wnętrze zakładu specjalizującego się w wyciskaniu owoców na Szampana.

Zazwyczaj czas między tym kiedy owoce zostały zebrane i kiedy trafiają do prasy nie przekracza ośmiu godzin. Świeżość przede wszystkim.

Zakład wyciskający grona jest często miejscem gdzie owoce zmieniają właściciela. Trafiają tam należąc do winogrodnika a opuszczający je moszcz jest już w rękach domu szampańskiego. Tutejsze grona należą do najdroższych na świecie. Ceny dochodzą do 30 zł za kilogram.

Ze względu na podział między winnicami i różnymi Crus każda partia jest osobno ważona i wyceniana. Podobnie jest z wyciskaniem i fermentacją.

Regulacje wyciskania

W większości regionów winiarskich regulacje dotyczące zgniatania gron są dość luźne.

Winiarz wybiera czym i jak to zrobić. W Szampanii cała procedura jest ściśle nadzorowana.

Stosuje się kilka rodzajów pras, z których każdy powinien spełniać pewne wymagania.

Po pierwsze muszą umożliwiać ładowanie kiści w całości. Owoce nie mogą „potłuc” się w czasie procesowania. Nie mogą wpadać do kosza prasy z dużej wysokości i muszą być szybko załadowane.



Prasa korzystająca z płyty dociskowej.

Copyright @les pressoir coquard

Dodatkowo, powierzchnia odpowiedzialna za wywieranie nacisku musi być duża. Ciśnienie należy aplikować delikatnie oraz stopniowo. Żadnych gwałtownych ruchów.

Moszcz powinien być filtrowany automatycznie przed opuszczeniem prasy. Urządzenie musi też zapewnić minimalny dopływ tlenu.

Tradycyjnie do wyciskania używa się pras koszowych o pojemności 4000kg. Ich projekt nie zmienił się w Szampanii od stuleci i nadal używa się ich w ponad połowie zakładów specjalizujących się w zgniataniu gron.

Kiście wkłada się od góry a wyciskany sok wydostaje się bokami, pomiędzy drewnianymi sztachetami.

Często określa się je mianem prasy Coquard'a od nazwy największego producenta.



Ładowanie prasy koszowej kiściami Chardonnay.

Copyright @myfavoritewineis

W użyciu są też nowoczesne prasy pneumatyczne gdzie owoce wyciska się przy użyciu napełnianego sprężonym powietrzem pęcherza.

Istnieją też prasy gdzie owoce trafiają między płyty, których nacisk regulują napędy hydrauliczne.

Każdy dopuszczalny typ jest regulowany przez CIVC.

Podobnie jest z ekstrakcją soku.

Ze 160 kg owoców można maksymalnie uzyskać 102 litry moszczu. Z jednego załadunku prasy koszowej dostaniemy 2550 litrów.

Sok jest podzielony na części. Pierwsze 2050 litrów, uznawane za najlepsze nazywa się *cuvée*.

Druga część czyli 500 litrów to tak zwane *taille*.

Cuvée fermentuje się oddzielnie do *taille*. Ma w sobie najwięcej cukru i kwasowości, a najmniej związków fenolicznych.

Pierwsza fermentacja

Mamy już moszcz. Co dalej?

Przez pierwsze pół dnia do dwóch przechowywany w niskiej temperaturze moszcz ma szansę na wyklarowanie się. Stałe cząsteczki opadną na dno tanka.

Następnie zlewa się go do pojemnika ze stali nierdzewnej, cementu lub drewna. Wino będzie w nim fermentować.



Zbiorniki fermentacyjne u producenta A. Robert

Copyright @Champagne A. Robert

W przypadku [beczek](#) w użyciu są zarówno nowe, które dodadzą winu swoich aromatów jak i starsze bez własnego wpływu. Rozmiary również się wahają, od 228 litrowych beczek burgundzkich do kolosów o pojemności 4500 litrów.

Zanim fermentacja rozpocznie się na dobre można dodać cukru, proces nazywany [szaptalizacją](#) ma na celu zwiększenie poziom alkoholu w finalnym winie.

Celem jest wartość w okolicach 11%.

Moszcz jest często traktowany dwutlenkiem siarki celem zabicia drobnoustrojów.

Do fermentacji używa się szczepów drożdży przygotowanych przez CIVC.

Odbywa się w temperaturach między 12 i 25 °C .

Zaraz po jej zakończeniu rozpoczyna się fermentacja malolaktyczna.

Pomimo tego, że jest nie jest dominująca w białych winach stołowych w przypadku szampana jest regułą.

Cała procedura odbywa się zimą zaraz po zbiorach. Wiosną wina mają być gotowe.

Są zazwyczaj ubogie w aromaty i bogate w kwasowość. Nazywa się je *vin clairs*.

Kupażowanie

Mamy wiele win. W każdym tanku jest wersja pochodząca z innego miejsca. To nie wszystko. Mamy też wina z poprzednich roczników.

W efekcie, zwłaszcza w dużych domach szampańskich, dostępne są setki opcji.



Butelki Vin Clairs czekające na to by rozpocząć proces mieszania.

Copyright @The Champagne Connoisseurs Network

Największe przedsiębiorstwa mogą mieć po ręką ponad 500 różnych win bazowych.

Po co to wszystko?

Chef de cave czyli główny winiarz zabiera się teraz do bardzo trudnego zadania. Z tych wszystkich win musi złożyć takie, które będzie smakowało dobrze.

Zadanie nie jest proste. Wino musi smakować dobrze nie zaraz po zmieszaniu, ale dopiero po tym jak przejdzie drugą fermentację i starzenie na osadzie w butelce. Trzeba też uwzględnić jak na smak wpłyną bąble i *dosage* (o tym za chwilę).

Jest to w pewnym sensie ćwiczenie z przewidywania przyszłości. To trochę takie połączenie nauki i sztuki, rzemiosła i alchemii.

Dlatego, żeby mieć większe szanse na sukces nawet 50% użytych win może pochodzić z poprzednich roczników. Trzyma się je na zapas w stalowych lub cementowych zbiornikach.

Przeważnie sięgają do trzech lat wstecz, ale zdarzają się i takie które mają dekadę.

Zadaniem tych win jest dodać do mieszanki gracji i głębi.

Brak rocznika?

Z oczami skierowanymi na przyszłość winemaker bierze się do roboty. Na pierwszy ogień idzie wino nierocznikowe. Stanowi fundament biznesu domów szampańskich. Produkuje się go najwięcej i zawsze powinno smakować tak samo. Niezależnie od tego kiedy zebrano owoce.

Nierocznikowe jest dlatego, że aby zapewnić konsystencję dodaje się do niego win z poprzednich lat. Trochę jak Cola, nie ważne kiedy ją kupisz zawsze oczekujesz podobnego smaku.



Butelki Vin Clairs w domu szampańskim Tarlant

Jest to jeden z zarzutów wysuwanych w stronę wielkich domów. Z wina zrobiono towar, efekt techniki, a nie odzwierciedlenia miejsca gdzie rosły owoce.

Są też na producenci, którzy stają na przekór takiemu podejściu i butelkują wina z pojedynczych roczników i winnic.

Rezultaty

Koniec dygresji. Kiedy *Chef de cave* skończy i zmiesza dziesiątki lub setki win otrzymuje bazę dla przyszłego Szampana. Przypomina ona zwykle białe wino. Ma bardzo wysoką kwasowość i niezbyt bogate aromaty.

Czasami, jeśli rocznik był wyjątkowo korzystny powstanie reprezentujące go wino. Wtedy na butelce zobaczymy datę. Kupażowanie skupia się w tym przypadku wokół różnych działek zostawiając wina rezerwowe w spokoju.

Stabilizacja na zimno

Zaraz po tym jak wino zostanie wymieszane stabilizuje się je na zimno.

Cel to zapobiegnięcie powstania [kamieni winnych](#).

W przypadku Szampana wysoka kwasowość znacznie zwiększa na to szanse.

Pomimo tego, że nie wpływają na smak niektórym konsumentom psują estetyczny odbiór wina.



Kamienie winne od spodu korka.

[Francesco Santini](#) / [CC BY-SA](#)

Dodatkowo, jeśli wytrąca się podczas drugiej fermentacji utrudnią pozbycie się osadu.

Wino chłodzi się do niskiej temperatury, czeka na formację kryształów i przeprowadza filtrację.

Druga fermentacja

W okolicach mają gotowe wino trafia do wzmocnionych butelek. Później trafi w nich w ręce konsumenta.

W celu rozpoczęcia drugiej fermentacji wlewa się do nich *liqueur de tirage*. Jest to specjalnie na ten cel przygotowana mieszanka.

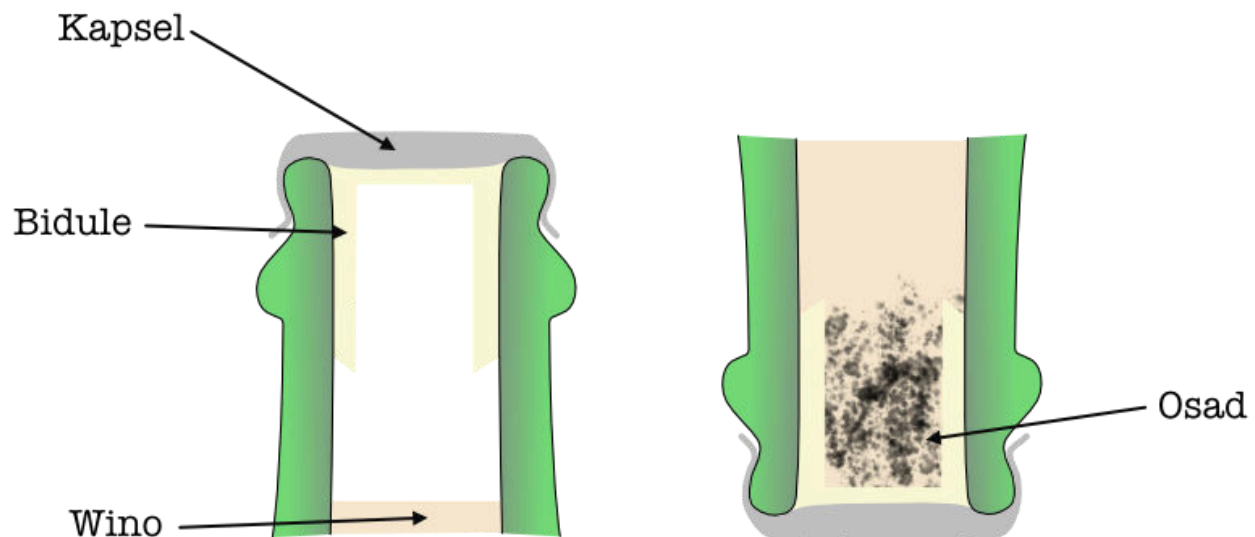


Butelki Szampana w trakcie drugiej fermentacji.

W jej skład wchodzi specjalnie przygotowane przez CVIC drożdże, woda, wino, substancje klarujące oraz wodorofosforan amonu potrzebny do podtrzymania procesu podziału komórkowego drożdży.

Ilość cukru jest mierzona tak, aby końcowe ciśnienie rozpuszczonego w winie CO₂ w wynosiło 6 atmosfer. Aby uzyskać taki efekt na litr wina trzeba dodać 24g cukru.

Butelkę zamyka się kapslem, do którego, od spodu przyczepiony jest plastikowy cylinder. W nim zbierze się osad w czasie *remuage*.



Kapsel wraz z koszykiem na osad.

Rozpoczyna się fermentacja. Trwa od 10 dni do trzech miesięcy.

W tym czasie butelki przechowywane są poziomo w temperaturze około 12°C.

Oprócz CO₂ druga fermentacja dołoży do wina między 1 a 1.5 % alkoholu podnosząc ostateczną moc do okolic 12.5%.

Ale najważniejsze są bąbelki. W standardowej butelce jest ich około 100 milionów.

Mówi się, że im mniejsze bąbelki tym większa jakość wina. Do tego powinny być delikatne i subtelne. Nie chcemy ich czuć tak jak w przypadku gazowanej wody.

O formowaniu się bąbelków

W tym miejscu dobrze sobie odpowiedzieć dlaczego w kieliszku szampana pojawiają się bąbelki? Na ten temat istnieje kilka teorii. Na szczęście naukowcy z uniwersytetu w Reims zbadali sprawę bardzo dokładnie i już wiemy co i jak.

Szampan zawiera w sobie dużo rozpuszczonego CO₂. Gaz chce zeń desperacko uciec. Kiedy nalejemy wina do szklanki większość uchroni przez górną powierzchnię. Część pozostaje.

Jak wiecie nasze powietrze jest pełne różnych drobinek. Często osiadają na powierzchniach naszych domowych sprzętów. Podobnie jest z kieliszkami. W mikroskopijnej skali szkło nie jest idealnie gładkie, zawiera nierówności. Drobinki kurzu się do nich przyczepiają.



Bąbelki unoszące się w kieliszku.

Każda z tych drobinek zawiera w sobie drobne pęcherzyki powietrza. Kiedy CO₂ wędruje sobie w górę kieliszka, żeby ulecieć znad powierzchni wina napotyka nasze cząsteczki i wypycha zawarte w nich powietrze. Ono, uciekając tworzy bąble.

Dzieje się tak dlatego, że pęcherzyki powietrza zawarte w cząstkach kurzu mają takie samo ciśnienie jak otoczenie. Dwutlenek węgla jest przyciągany do niskiego ciśnienia.

Jeśli Szampana podawać w próżni bąbelki nie pojawią się.

Autoliza drożdży

Gdy druga fermentacja skończy się winiarz nie pędzi pozbyć się osadu i wrzucić wino do sklepów. Daje mu poleżeć.

Czas jaki wino spędzi na osadzie – *sur lie* – jest bardzo istotny z punktu widzenia Szampana i innych win musujących produkowanych metodą tradycyjną.

Proces rozpoczyna się trzy miesiące po zakończeniu drugiej fermentacji. Komórki drożdży zaczynają obumierać i rozpadać się. Zawarte w nich aminokwasy przedostaną się do wina i nadadzą mu dodatkowych aromatów i smaków. Z tego powodu jest to drugi, po kupażowaniu najważniejszy krok w produkcji Szampana.

Dzięki temu procesowi nabiera delikatności, staje się kremowy, gładki. Pojawia się w nim nuty herbatników i chleba.



Drożdżowy osad zawieszony w winie.

Na to, żeby poczuć efekty autolizy wino musi z drożdżami spędzić trochę czasu. Mówi się, że minimum to 18 miesięcy. A najlepiej więcej niż 5 lat.

Przechowywanie butelek przez tyle czasu znacznie zwiększa koszt procesu produkcyjnego.

Minimalny czas kontaktu z osadem jaki narzucają regulacje wynosi 15 miesięcy. Dla Szampanów rocznikowych ten czas wydłużony jest do 3 lat. W praktyce producenci przekraczają minima w obu kategoriach.

Szampana można też stażyć w butelce po usunięciu drożdżowego osadu ale efekt takiego traktowania będzie inny. Aromaty autolizy nie będą się wzmacniać.

Remuage

Wino spędziło z osadem tyle czasu ile trzeba. Czas się go pozbyć. Klient nie będzie chciał kupić mętnego wina pełnego pływających w nim cząsteczek.

Rozpoczyna się mozolny proces przesuwania osadu w stronę szyjki butelki.

Z francuskiego nazywa się to Reumage.

Historię jego wynalezienia opisałem [tutaj](#). Skupmy się na tym jak działa.

Tradycyjnie proces był przeprowadzany ręcznie, przez specjalistę, który nazywa się *rémueur*.

Umieszczone w stojakach nazywanych *pupitres* butelki obraca się wokół własnej osi.



Demonstracja tego jak butelka powoli przesuwa się do pionu w *pupitre*.

[Bruce gilardi](#) / CC BY-SA

Zakres takiego obrotu waha się od 1/4 do 1/8 obwodu.

Ruch jest dość dynamiczny i wstrząsa osad.

Początkowo butelka jest położona poziomo. Z czasem, w miarę obracania przesuwa się do pionu. Umożliwia to kształt otworów w stojaku.

W miarę jak butelka coraz bardziej przesuwa się do pionu wstrząsany i przesuwany osad wędruje w stronę szyjki. Rémueur cały czas kręci. Jeśli jest doświadczony potrafi dziennie obrócić do 40 tys. butelek.

Na końcu mamy pionową butelkę, w której osad w całości znajduje się w szujce, przy kapslu. W tej pozycji spędzi jeszcze trochę czasu.

Operacja trwa od 6 tygodni do 3 miesięcy i jest bardzo kosztowna. Trzeba zapłacić rémueurowi, kupić pupitres oraz posiadać przestrzeń w której będą mogły stać.

Żyropalety

Koszty związane z ręcznym procesowaniem dużej ilości butelek zmotywowały producentów do szukania alternatyw.



Remuage przy użyciu żyropalet.

[G.Garitan](#) / [CC BY](#)

Skuteczne rozwiązanie znaleźli kataloński producenci Cavy. Wyprodukowali urządzenie zwane żyropaletą.

Sprzęt składa się z dwóch elementów. Jednym jest metalowa klatka, do której można włożyć 504 butelki.

Drugim, stojak z podłączonym do silnika koszem, w którym umieszcza się klatkę z butelkami.

Następnie silnik zajmuje się obracaniem i wstrząsaniem butelek. Sterowany komputerowo może to robić non-stop dzień i noc.

Do dwóch tygodni. Tyle zajmuje przesunięcie osadu do szyjki butelki przy użyciu żyropalety.

W najszybszych przypadkach można butelki oczyścić w trzy dni. Jeśli zależy nam na takiej prędkości wystarczy przed drugą fermentacją dodać do wina substancji zmieniających zachowanie osadu. Sprawia, że będzie go łatwiej przesunąć w stronę szyjki.

Trwają też prace nad rozwiązaniami mającymi na celu całkowite wyeliminowanie remuage.

Disgorgement

Butelka jest do góry nogami. Osad jest w szyjce a dokładniej w plastikowym koszyku od spodu kapsla. Czas się go pozbyć.

Proces usuwania osadu nazywa się *disgorgement* i są do niego dwa podejścia. Jedno uwzględnia zamrażanie a drugie nie.

W przypadku pierwszego szyjka butelki umieszczana jest w pojemniku z glikolem o temperaturze -25°C . W tych warunkach osad i trochę wina zamarzają.



Maszyna do przeprowadzania disgorgement oraz korkowania butelek.

[Tomas er](#) / [CC BY-SA](#)

Następnie butelka jest obracana w górę i kapsel usuwany. Ciśnienie CO₂ wypycha zamrożony osad i mamy klarowne wino.

W drugim przypadku rzecz robiona jest ręcznie, bez zamrażania. Trzymana w rękach, do góry nogami butelka jest otwierana i szybko przekręcana do góry. Ciśnienie wypycha kapsel i osad. Po problemie.



Ręczny *disgorgement*

Copyright @Wine Terroirs

Dosage

Pozbywając się osadu tracimy trochę wina. Wina, które na tym etapie nie ma żadnego cukru, jest ultra wytrawne.

Zanim butelka zostanie zakorkowana trzeba uzupełnić ubytek.

Robi się to przy pomocy specjalnie przygotowanego płynu, który nazywa się *liqueur d'expédition*.



Urządzenie do przeprowadzania dosage.

Składa się on z rezerwowego wina oraz cukru. Wino ma zazwyczaj co najmniej dwa lata. Ilość dodanego cukru zdecyduje o poziomie słodyczy jaką będzie miał nasz szampan. O tych poziomach opowiem w kolejnym tekście cyklu.

Korkowanie

Pozostaje zamknąć wino. W Szampanii robi się to przy pomocy naturalnego korka.

Jest on dłuższy – do 48 mm – i szerszy niż ten który znacie z win stołowych. Ma 31 mm średnicy.

Niestety kora dębu korkowego nie osiąga zazwyczaj takiej grubości a nawet jeśli się jej uda nie jest już wtedy dobra do produkcji korków.

Robi się je więc inaczej. Kora jest mielona na cząstki o zadanej grubości a następnie łączona przy użyciu specjalnego kleju.

Na dole korka dokleja się dwa krążki wykonane z jednego kawałka kory i sklezione razem. Mają one grubość 4 mm.

Gotowy korek jest wciskany do szyjki z dużą siłą. Wsadza się go tylko do połowy.



Korki szampańskie. Po lewej nowy korek, po prawej taki, który został wyjęty przy okazji otwierania wina.

Copyright @Barangé S.A.S.

Dlatego kiedy otwieracie szampana ma charakterystyczny grzybiasty kształt.

Dolna część jest ściskana prawie o połowę, do 17 mm.

W kolejnym kroku nakłada się zrobioną z drutu siatkę, która ma trzymać korek w miejscu.

Ostatnie leżakowanie

Zakorkowana butelka jest wstrząsana aby wymieszać właśnie dodane wino z cukrem. Tak przygotowana na powrót trafia do piwnicy na okres od 2 do 6 miesięcy podczas którego *liqueur d'expédition* zintegruje się z winem.

Po tym czasie pozostaje przykleić etykietę i kontretykietę. Wino jest gotowe na podróż w świat.

To co można nakleić na butelkę Szampana również obarczone jest długą na metr listą regulacji. O niektórych z nich dowiecie się w kolejnej części cyklu.

Podsumowanie

Jak widzicie produkcja Szampana przypomina w pewnych etapach produkcję win stołowych. Tam też kładzie się nacisk na jakość owoców, kontrolowaną fermentację oraz w wielu przypadkach staranne kupażowanie.



Gotowe butelki Szampana w różnych rozmiarach.

W Szampanie jednak każdy krok jest bardziej. Bardziej dokładny, bardziej skupiony, bardziej skomplikowany.

I właśnie to, poza magią wtórnej fermentacji w butelce, jest znakiem rozpoznawczym tego wina. Symbolizuje skrupulatność i aptekarską dokładność. Szczyci się swoim stylem i jego ekspresją.

I dlatego warto sięgać po te wina. Nawet pomimo ich ceny.

Część 4 Wymiary



Wymiary Szampana i trochę innych faktów.

Wiele win na swoje kategorie, swój podział, własną nomenklaturę. Wymiary Szampana są trochę inne, bardziej specyficzne, bardziej zawite, oparte na odmiennych regułach.

Tutaj poznamy je wszystkie. To pozwoli nam ładnie zamknąć cykl o Szampanie i wyposażyć was we wszystkie narzędzia niezbędne do świadomego odkrywania tego wina.

Każdy z wymiarów można dowolnie kombinować. Znajdziemy więc nierocznikowego, białego szampana o dużej słodyczy jak i ultra wytrawne, różowe prestige cuvée. Żeby ocenić co będzie w butelce trzeba zrozumieć każdy wymiar z osobna.

Rocznik i czas

Zacznijmy od czasu i od dat na etykietach. Tutaj są dwie kategorie – nierocznikowa i rocznikowa.

Szampan nierocznikowy – N.V – non vintage – non-millésimé

Filar Szampana. Dla producentów to lwią część sprzedaży i zysków.

Kupaż w większej części zawiera wino robione z owoców zebranych w danym roku, ale zawsze towarzyszy mu od 10 do 40% win zrobionych wcześniej.

W tej kategorii każdy producent ma swój własny styl. Rok za rokiem powinien być taki sam.

Dlatego sztuka mieszania win bazowych jest niezmiernie dla tej kategorii ważna.



Przykładowa etykieta nierocznikowego Szampana

Tylko najwięksi producenci mogą sobie pozwolić na przechowywanie dużej ilości *vin clairs*.

Mniejsi mają ich mało albo nie mają ich wcale. W tym przypadku mogą wypuścić na rynek

szampana oznaczonego jako nierocznikowy w rzeczywistości używając win pochodzący z owoców zebranych w jednym sezonie.

Gdy pogoda nie była korzystna nie chcemy sprzedawać gorszej jakości wina oznaczonego rocznikiem. Owoce trafią do wersji non vintage.

Wina bazowe wchodzące w skład nierocznikowego Szampana rzadko pochodzą z wsi Premier lub Grand cru. Mają też w sobie sporą proporcję Pinot Meunier.

Butelki z tej kategorii nie mogą trafić na półki wcześniej niż 15 miesięcy licząc od 1 Stycznia po zbiorach. Dwanaście z tych miesięcy wino musi spędzić na osadzie. Średnio czas ten wydłużony jest do dwóch i pół roku.

Dobrzy producenci oraz Szampany nie rocznikowe:



Jacquesson Cuvée No 742 Copyright @Champagne Jacquesson

- Billecart-Salmon
- Deutz Brut Classic
- Gosset Grand Reserve Brut
- Jacquesson Cuvée No 742 – co roku Cuvée ma nowy, większy o jeden numer
- Henri Mandois Brut Origine
- Bruno Paillard Première Cuvée
- Louis Roederer Brut Premier
- Vilmart & Cie Grand Cellier

Szampan rocznikowy – Vintage – millésimé

Owoce na takiego Szampana muszą pochodzić z jednego rocznika. Teoretycznie powinien to być rocznik bardzo dobry. W praktyce bywa z tym różnie. Większa cena jaką można uzyskać za te wina stanowi dużą pokusę dla producentów.



Przykład etykiety Szampana rocznikowego.

Zazwyczaj w rocznikowym kupażu znajdują się wina z lepszych winnic takich jak Premier i Grand Cru. Rzadko są to wina z pojedynczych winnic. W dalszym ciągu mamy mieszankę nastawioną na styl producenta.

Mimo pokusy jaką są wyższe ceny producenci nie robią Szampana rocznikowego z całej, dostępnej ilości wina. Część zostanie zachowana celem wzbogacenia przyszłych wersji nierocznikowych.

Czas starzenia na osadzie jest wydłużony do 36 miesięcy. Na ogół producenci dają sobie poszaleć i pozwalają winom leżeć w chłodzie piwnicy przez całe dekady. Nawet powyżej 20 lat.

Są to wina, które mogą jeszcze podejrzewać sobie spokojnie w waszej piwnicy.



Pol Roger Brut Vintage

Copyright @Champagne Pol Roger

Dobrzy producenci oraz Szampany rocznikowe:

- Billecart-Salmon Cuvée Nicolas-François
- Bollinger La Grande Année
- Alfred Gratien Brut Millésimé
- Krug Vintage
- Lanson
- Pol Roger Brut Vintage
- Veuve Clicquot Vintage Brut

Récemment dégorgé – Szampan niedawno pozbawiony osadu i zakorkowany

Ta kategoria to trochę taka ciekawostka. Termin récemment dégorgé jest zastrzeżonym znakiem towarowym domu szampańskiego Bollinger.

Oznacza szampana, który przeszedł [disgorgement](#) niedawno i zaraz po tym trafił na półki.



Bollinger R.D. Copyright @Champagne Bollinger

W sumie nie ma w tym nic dziwnego, większość Szampanów należy do tej kategorii. Co jest specjalne w tym przypadku to fakt, że przed tym jak wino przeszło proces oczyszczający je z osadu było bardzo długo starzone.

Minimum to osiem lat, standard to 20 a w skrajnych przypadkach nawet 50 lat.

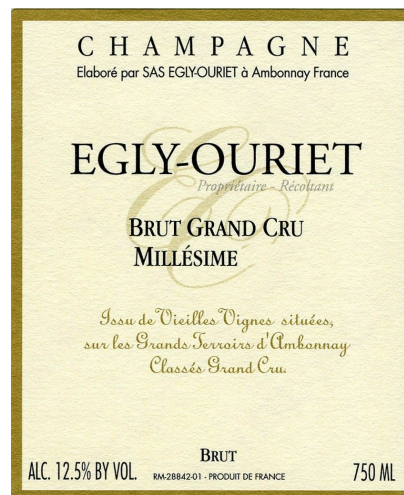
Miejsce

Szampania podzielona jest na setki wsi. Niektóre są lepsze niż inne. 17 należy do kategorii Grand Cru a 43 do kategorii Premier Cru.

Jeśli wino zostanie zrobione z owoców, które rosły w którejś z oznaczonych wsi to może na swojej etykiecie podać określenie Grand bądź Premier Cru.

Wino może pochwalić się wyższą klasyfikacją również jeśli owoce wykorzystane do jego produkcji pochodziły z kilku miejscowości o tej samej klasyfikacji.

Dodatkowo, podobnie jak w innych regionach, mamy winnice, które od lat dają owoce wysokiej jakości. Przykładami takich miejsc są Clos du Mesnil czy Clos des Goisses. Można więc spotkać Szampany z pojedynczych winnic.



Etykieta Szampana Grand Cru

Copyright @Champagne Egly-Ouriet

Przykłady Szampanów Grand i Premier Cru:

- Taittinger Prélude Grands Crus

- Agrapart & Fils Terroirs Blanc De Blancs Grand Cru Extra Brut NV
- Bernard Brémont Grand Cru
- Egly-Ouriet Grand Cru Millésime



Etykieta Szampana z pojedynczej winnicy. Tutaj Clos des Goisses

Copyright @Champagne Philipponnat

Dobre Szampan z pojedynczych winnic:

- Krug Clos du Mesnil oraz Clos D'ambonnay
- Philipponnat Clos des Goisses
- Cattier Clos du Moulin
- Billecart-Salmon Les Clos St.-Hilaire
- Jérôme Prévost Les Béguines

Odmiany

Szampan może być mieszanką wielu odmian, ale może być też zrobiony tylko z jednej z nich.

W praktyce mamy tej kategorii dwa typy Szampana. Zrobione z Chardonnay bądź zrobione z Pinot Noir, Pinot Meunier lub mieszanki obu z nich.

Kategorie te mają nazwy, które możecie je znaleźć na etykietach. Mogą być rocznikowe lub nie.

Blanc de Blancs – biały z białych

Jeśli butelka Szampana ma takie oznaczenie oznacza to, że wino powstało wyłącznie z Chardonnay.

Jest bardzo eleganckie, z dużym potencjałem starzenia. Istnieją zarówno wersje przystępne za młodu jak i takie, które potrzebują czasu, żeby się w pełni rozwinąć.



Delamotte Blanc De Blancs

Copyright @Champagne Delamotte

Szampany Blanc de Blancs warte uwagi:

- J.L. Vergnon Résonance Millésime Grand Cru Blanc De Blancs Extra Brut
- Philipponnat Grand Blanc Brut
- Delamotte Blanc De Blancs
- Jacques Selosse Initial Blanc De Blancs Brut NV
- Ruinart Blanc De Blancs Brut NV

Blanc de Noirs – biały z czarnych

Taki Szampan powstaje albo tylko z Pinot Noir, albo z Pinot Meunier lub z obu z nich.

Zrobić białe wino z gron o czarnych skórkach nie jest łatwo. Wyciskanie musi być ekstremalnie delikatne.



Philipponnat Blanc De Noirs Brut Millésimé

Copyright @Champagne Philipponnat

Dlatego jest to dość rzadkie wino. Ale jeśli już spotkać uderzy was wino pełne, krągłe i umięśnione.

Szampany Blanc de Noirs warte uwagi:

- Bollinger Vieilles Vignes Françaises
- De Sousa Grand Cru Blanc De Noirs Brut NV
- Philipponnat Blanc De Noirs Brut Millésimé
- Egly-Ouriet Grand Cru Blanc De Noirs Vieille Vigne NV

Kolor

Tak naprawdę ta sekcja będzie poświęcona rosé. Jedynemu, po białym kolorze w jakim produkuje się Szampana.

Sposoby na zrobienie różu są dwa.

Można zostawić wino w kontakcie ze skórkami obu Pinotów na trochę dłużej, tak by zabarwiły moszcz. Ta metoda nazywa się saignée czyli wykrwawianie. Używa się jej również przy produkcji stołowego rosé.

Drugi sposób to wymieszanie białego vin clair z winem czerwonym.

W europie taka metoda na tworzenie różu jest dopuszczalna tylko w Szampanii.



Veuve Clicquot Rosé

Copyright @Champagne Veuve Clicquot

Wino będzie miało więcej mięsni i bogactwa niż wersja biała. Poczujemy w nim nuty wiśni i malin.

Ze względu na wymagający proces produkcji jest rzadsze i droższe. Dostępne są wersje do natychmiastowego wypicia jak i takie, które zyskają na starzeniu.

Fajne różowe wersje:

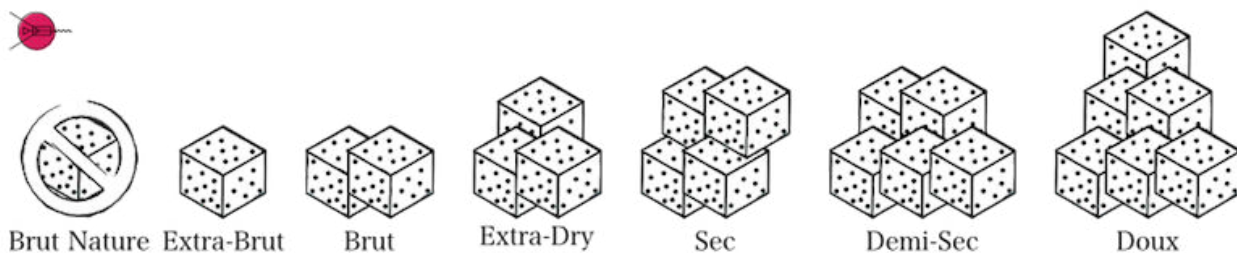
- Bollinger Rosé Brut NV
- Charles Heidsieck Rosé Réserve NV
- Louis Roederer Vintage Rosé
- Taittinger Comtes De Champagne Rosé

Cukier

Szampan, kiedy skończy fermentować w butelce nie ma żadnego cukru resztkowego. Jest ultra wytrawny.

Taka wersja nie pasuje wszystkim. Producenci dosładzają ją dodając *liqueur d'expédition*.

To ile cukru trafi do butelki na tym etapie określi jaki Szampan będzie w odbiorze.



Różne poziomy słodyczy w Szampanie

Najbardziej popularną kategorią jest BRUT. Standardowa butelka 750 ml oznaczona w ten sposób może zawierać maksymalnie 9 gram cukru.

Poziom **dosage** zmienia się wraz z modą. Ostatnimi laty, wraz z wpływem globalnego ocieplenia zmieniło się podejście do dosładzania.

Owoce są coraz bardziej dojrzałe i o mniejszej kwasowości. To sprawia że nie potrzeba aż tak dużo cukru aby uzyskać równowagę.

Z tego powodu pojawiają się też butelki do których producent nie dodał słodyczy. W takim przypadku *liqueur d'expédition* nie zawiera w sobie żadnej sacharozy.

Ze względu na *dosage* szampany dzielą się na następujące kategorie. Poniższe określenia znajdziecie na etykietach. Wszystkie wagi podane są dla jednego litra.

Poziomy słodyczy

1. Brut Nature

Szampan z zerowym, bądź minimalnym dodatkiem cukru. Maksimum to 3 gramy.

Czasem, w odniesieniu do wersji z zerowym cukrem używa się innych określeń takich jak na przykład Zero Dosage, Brut 100%, Brut Intégral lub Brut Sauvage.

2. Extra-Brut

Do 5 gramów na litr. Wino jest mocno wytrawne.

3. Brut

Od 0 do 12 gram cukru. Wytrawne.

4. **Extra-Dry**

Od 12 do 17 gram. Nazwa jest dość myląca bo nie jest to wino ekstra wytrawne tylko plasujące się między wytrawnym a pół-wytrawnym.

5. **Sec**

17 do 32 gram. Pół-wytrawne do pół-słodkiego.

6. **Demi-Sec**

Do takiego wina można dodać od 32 do 50 gram cukru. Jest słodkie ale jeszcze nie wchodzi w wina deserowe.

7. **Doux**

Wszystko powyżej 50 g. Bardzo słodka wersja. Popularna w przeszłości, teraz odchodzi do lamusa.



Armand De Brignac Demi Sec NV

Copyright @Champagne Armand De Brignac

Niektóre interesujące Szampany, które nie są BRUT'em:

- Armand De Brignac Demi Sec NV

- Taittinger Nocturne Rosé Sec NV
- Billecart-Salmon Demi-sec NV
- Piper-Heidsieck Cuvée Sublime Demi-sec NV

Producent

Podejrzewam, że większości z nas producent wina kojarzy się z kimś kto skrupulatnie uprawia swoje owoce aby następnie je zebrać i stworzyć wino.

W rzeczywistości typów producentów wina są dziesiątki, a w Szampanii, ludzie robiący wino z własnych owoców są w mniejszości.

W tej sekcji opowiem wam o tym jak rozpoznać typ producenta szukając małego, dwuliterowego kodu na etykiecie. I o fenomenie Szampana produkowanego przez hodowców winogron. Tak zwanego *Grower Champagne*.

Jest to kategoria, która powoli zmienia oblicze regionu zmuszając nawet wielkie domy do przyjrzenia się temu jak tworzą swoje wina.

NM – Négociant-Manipulant

Do tej kategorii wrzucamy domy szampańskie. Obecnie jest ich około 300. Ich podstawowym modelem operacyjnym jest zakup owoców, moszczu lub [vin clairs](#).

Dostawcami są indywidualni hodowcy, kooperatywy lub inne domy.

Niedawno, dzięki ruchowi *Grower Champagne* część domów rozpoczęła samodzielną uprawę gron na własnej ziemi.

Roederer i Bollinger są w stanie zaspokoić ponad dwie trzecie swojego zapotrzebowania na owoce z posiadanych przez siebie winnic.

Druga fermentacja jest przeprowadzana przy wykorzystaniu własnej infrastruktury a etykiety będą zawierać nazwę danego domu.

RM – Récoltant-Manipulant

To jest kategoria do, której przynależą hodowcy produkujący wino samemu, z własnych owoców. Tylko do 5% gron może pochodzić z innych źródeł.

CM – Coopérative-Manipulant

Kooperatywa skupiające hodowców owoców produkujące wina pod jedną lub wieloma własnymi markami.

RC – Récoltant-Coopérateur

Tutaj również mamy do czynienia z kooperatywą. Tyle, że tym razem przynależący do jednej z nich hodowca dostaje z powrotem gotowe wino i może sprzedać je pod własną nazwą. Jest ich około 3 tysięcy.

SR – Société de Récoltants

Firma, często rodzinna, skupiająca jednego lub więcej hodowców, którzy robią wino przy wykorzystaniu własnych owoców i infrastruktury.

ND – Négociant-Distributeur

Ktoś kto kupuje gotowe butelki szampana, nakleja na nie swoją etykietę i sprzedaje je dalej.

MA – Marque d'Acheteur

Marka szampana przynależąca do kupującego. Zazwyczaj są to duże sieci supermarketów lub sprzedawcy wina.

W tej kategorii możecie na etykiecie znaleźć na przykład logo Tesco czy Carrefoura.

Grower Champagne

Hodowcy produkujący wino z własnych owoców byli w Szampanii od zawsze. Tyle, że żyli w cieniu wielki domów, które korzystając z posiadanych zapasów gotówki wpędzały w ruch wielkie maszyny marketingowe i wciskały ludziom swoje masowo produkowane Szampany. Z czasem sprawy zaczęły się zmieniać. Na scenę wkroczyli producenci robiący wina tylko ze swoich winnic, do tego uprawiali je ekologicznie lub biodynamicznie. Podaż mieli mikroskopijną i zazwyczaj butelkowali swoje parcele osobno.

W końcu poza masówką podobną do Pepsi zaczęły pojawiać się wina oddające *terroir*.

Z czasem zyskiwały na popularności. Nie tylko ze względu na to że odchodziły od tradycyjnego modelu utrzymywanego przez domy szampańskie ale głównie dlatego, że były pyszne.



Szampan Jacques Selosse. Jest to jeden z najbardziej znanych Szampanów produkowanych przez hodowców winogron.

Copyright @Jacques Selosse

Miały historię do opowiedzenia, miały osobowość i duszę. Tego nie da się odtworzyć w laboratorium.

Produkcje winiarzy takich jak Anselme Selosse czy Pascal Agrapart rozchodzą się błyskawicznie. W zasadzie nie da się ich kupić inaczej niż na [alokację](#). Osiągają też stosowne do tego ceny.

Pod wpływem tego ruchu niektóre wielkie domy wróciły się w stronę biodynamiki, ekologii i pojedynczych winnic.

Szampania zmienia się i zaczyna być tym czym przestała być gdy masowa konsumpcja zepchnęła oryginalność, oddanie miejsca i współpracę z przyrodą na dalszy plan.

Warto szukać takich win. Poznamy wtedy nie tylko radość z bąbelków ale też radość z picia wina które ma coś do powiedzenia.

Najlepsi hodowcy-produccenci:

1. Agrapart Et Fils
2. Egly-Ouriet
3. Jérôme Prévost
4. Jacques Selosse
5. Larmandier-Bernier
6. Jacques Lassaigue

7. Vouette et Sorbée
8. Roses de Jeanne

Prestige Cuvées

W przypadku tych win osobna sekcja jest nieodzowna. Są to specjalne wersje, wymagają więc specjalnego traktowania.

W teorii Prestige Cuvée ma być najlepszym winem w ofercie producenta. Ma pochodzić najlepszych owoców, wyhodowanych w najlepszych rocznikach na wybitnych parcelach. Do kupażu mają trafić najlepsze wina bazowe.



Dom Pérignon

Copyright @Moët & Chandon

Na osadzie będą leżakować bardzo długo, żeby jeszcze lepiej zintegrować aromaty pochodzące z [autolizy drożdży](#).

Produkcja takiego wina zazwyczaj mocno trzyma się tradycji. Fermentacja odbywa się w drewnie, butelkę przed drugą fermentacją zamyka się korkiem, a disgorgement odbywa się ręcznie.

Z tych powodów są to najdroższe wina w ofercie domów szampańskich.

Ich historia zaczyna się w XIX wieku kiedy to car Aleksander drugi poprosił Roederera o to żeby zrobił dla niego wino, które nie będzie dostępne ani dla społeczeństwa ani dla pomniejszej arystokracji. Na dodatek zażyczył sobie aby wino trafiało do niego w kryształowych butelkach.

Dało to podstawę Szampanowi, który dziś nazywa się Cristal.



Cuvée William Deutz

Copyright @Champagne William Deutz

Pierwszym komercyjnie sprzedawanym Prestige Cuvée był wyprodukowany w 1936 Dom Pérignon nazwany tak na cześć słynnego mnicha. Komercyjna wersja Cristala pojawiła się po wojnie.

Poniżej lista Prestige Cuvées od najbardziej znanych producentów. Zazwyczaj studenci podchodzący do egzaminów sommelierskich proszeni są o wykucie jej na pamięć.

1. Laurent-Perrier – Grand Siècle La Cuvée
2. de Meric – Cathérine de Medici
3. Piper- Heidsieck – Cuvée Rare
4. Billecart- Salmon – Grande Cuvée
5. Deutz – Cuvée William Deutz
6. Jacquesson – Grand Signature
7. Moët & Chandon – Dom Pérignon
8. Perrier-Jouët – Belle Epoque
9. Pol Roger – Cuvée Sir Winston Churchill
10. Pommery – Cuvée Louise Pommery
11. Louis Roederer – Cristal
12. Veuve Clicquot – Grande Dame
13. Vilmart – Coeur de Cuvée

Słowo o alternatywach

Na dzień dzisiejszy mamy na świecie wiele win musujących. W samej Francji jest kilka wersji znanych pod nazwą Crémant. Włosi mają [Prosecco](#), Franciacortę i kilka innych.

Niemcy i Austriacy mają Sekta. W Hiszpanii jest Cava.

Bąble produkuje się w USA, Brazylii, Nowej Zelandii, Australii i RPA. W Polsce też coś znajdziemy.

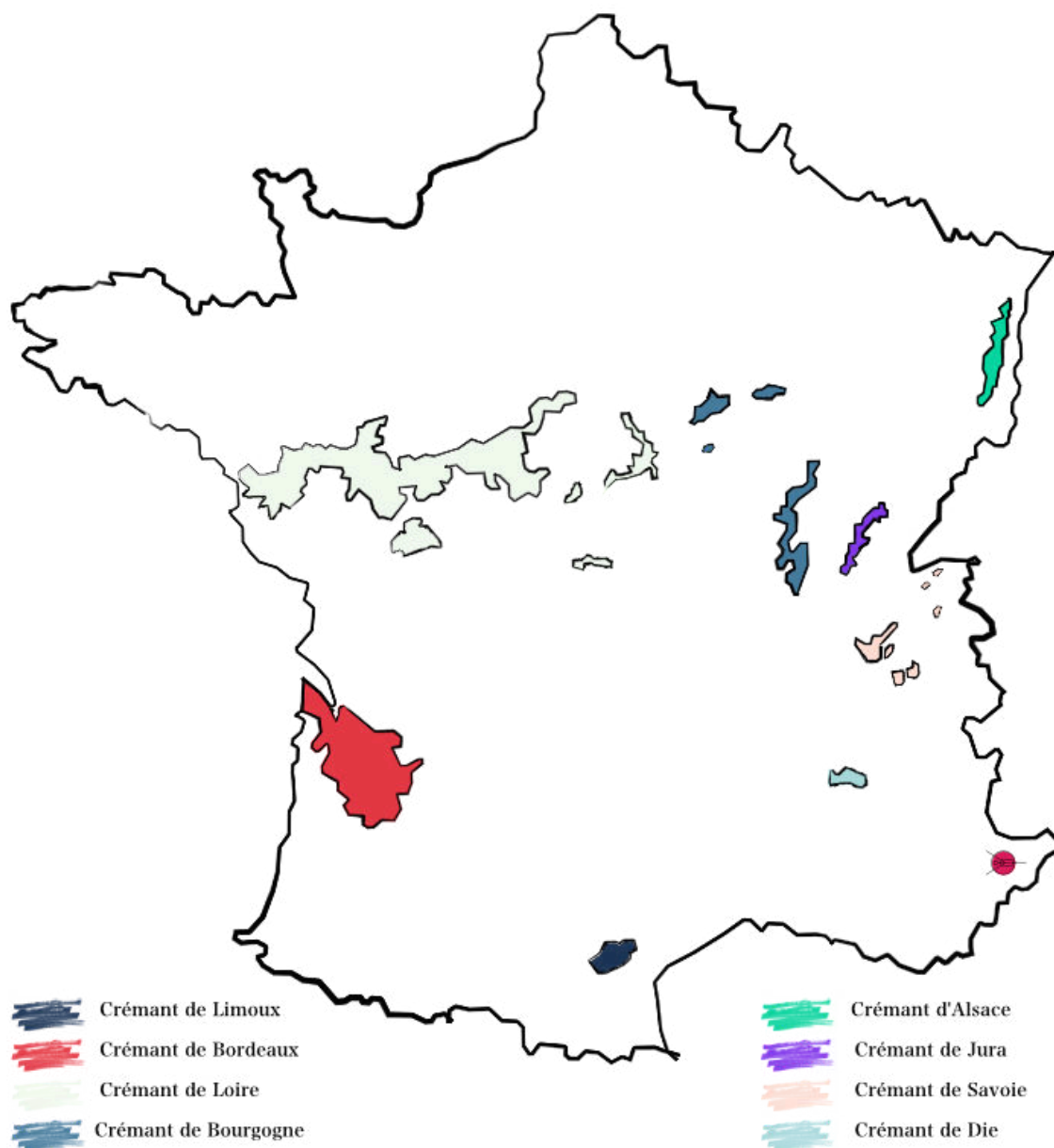
W zasadzie tam gdzie robi się wino robi się też wersję z bąbelkami. Czasami tym samym sposobem co w Szampanii, czasami innym.

Magia wina musującego przyciąga winiarzy jak magnes.

Poza chęcią zmierzenia się z trudnym tematem kieruje nimi motywacja finansowa, w końcu wiadomo, że Szampana to maszynka do drukowania pieniędzy.

Czasami mają po prostu grona, które lepiej odnajdą się w butelce z CO₂ niż w winie stołowym.

Jakiegokolwiek byłby powody, Szampan inspiruje wielu. Sięga dalej niż granice departamentów Marny, Auby i Asine.



Mapa regionów Francji gdzie produkuje się wina musujące metodą tradycyjną

Zachęcam was do poznania wszystkich tych win. Każde ma w sobie coś do zaoferowania, większość za cenę znacznie niższą niż Szampan.

Pamiętajcie tylko o tym, żeby od czasu do czasu powrócić do źródła. W końcu prawdziwy Szampan może być tylko jeden. Zarówno z punktu widzenia duchowego jak i prawnego.

W pięć minut po tym jak umieścicie słowo *Champagne* na butelce powstałej poza granicami oryginalnego regionu zjawią się u was prawnicy [CVIC](#) i będziecie musieli tę etykietę zmieniać.

Ceny

Szampan nie jest tani. Nawet marna wersja zrobiona przez kooperatywę i sprzedawana na półkach dyskontów będzie kosztować powyżej 50 zł.

Sporo win oscyluje gdzieś między 200 a 500 zł. Tam znajdziemy podstawowe wina z ofert dużych domów i innych większych producentów. Przeważnie trzymają dobry poziom.

Znajdziemy w nich wszystkie cechy charakterystyczne dla Szampana.

Potem mamy wina rocznikowe. Ich ceny wahają się od 300 do 1500 złotych.

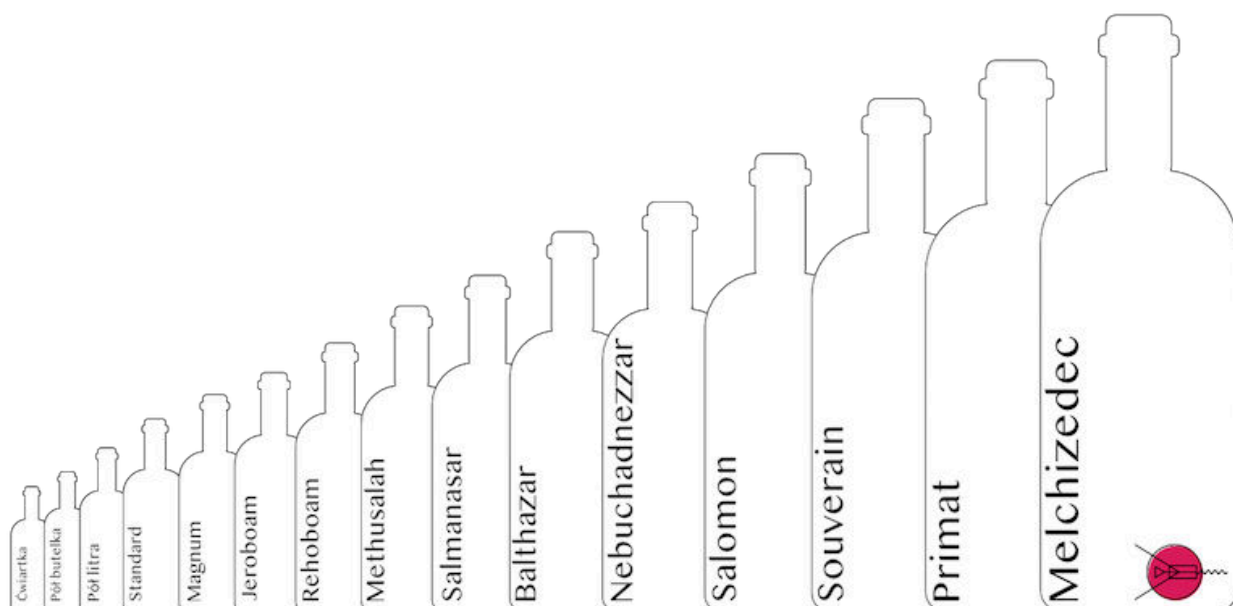
Idąc dalej znajdziemy Prestige Cuvées z ceną w okolicach tysiąca.

Na koniec mam wina rzadkie i wyjątkowe. Takie które powstają w najlepszych rocznikach, pochodzą z bardzo małych, znanych winnic lub posiadają obie te cechy. Tutaj cena może spokojnie przekroczyć 10 tysięcy złotych za butelkę.

Butelki

Większość z nas miało do czynienia albo ze standardową butelką 750ml, albo, rzadziej z butelką o pojemności 200ml. Większe widzieliście pewnie gdy były otwierane na podium Formuły 1.

W praktyce używa się wielu rozmiarów butelek. Spora część z nich ma biblijne nazwy.



Od najmniejszej do największej są to:

1. Ćwiartka – 200ml
2. Pół butelka – 375 ml
3. Pół litra 500ml
4. Standardowa butelka – 750ml
5. Magnum – 1.5 Litra (2 butelki)
6. Jeroboam – 3 litry (4 butelki)
7. Rehoboam – 4.5 litra (6 butelek)
8. Methusalah – 6 litrów (8 butelek)
9. Salmanasar – 9 litrów (12 butelek)
10. Balthazar – 12 litrów (16 butelek)
11. Nebuchadnezzar – 15 litrów (20 butelek)
12. Salomon – 18 litrów (24 butelki)
13. Souverain – 26.25 litrów (35 butelek)
14. Primat – 27 litrów (26 butelek)
15. Melchizedec or Midas – 30 litrów (40 butelek)

Butelki od Balthazara i większe są robione na zamówienie.

Rozmiar ma wpływ na dojrzewanie wina. Im pojemność większa tym mniej wina ma kontakt z tlenem zawartym w butelce i tym, który wymieniany jest z otoczeniem przez korek. Tym samym im butelka większa tym wino dojrzewa wolniej.

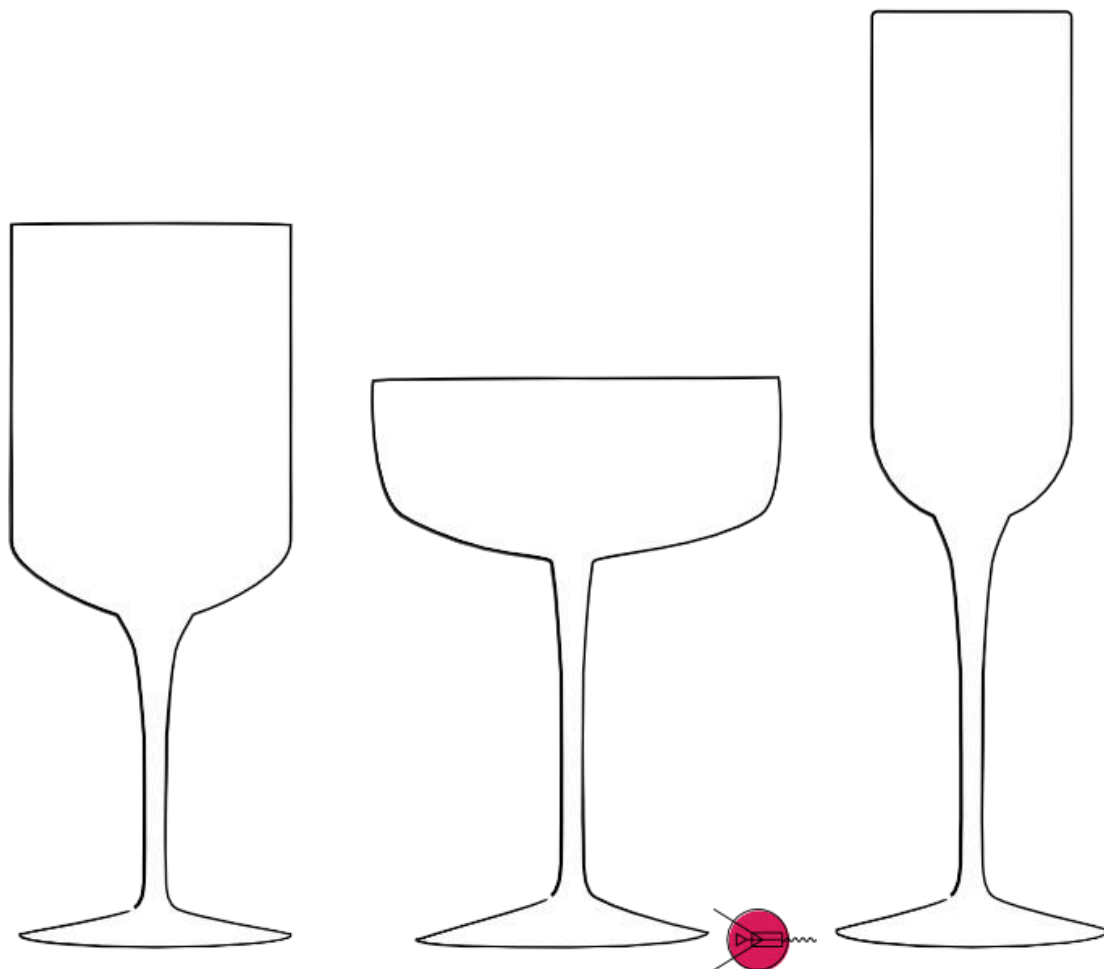
Serwowanie Szampana

Zanim skończymy kilka słów o tym jak podawać Szampana tak, żeby czerpać z niego największą satysfakcję.

Zacznijmy od kieliszków.

Najbardziej popularne są tak zwane flety. Cienkie i długie pozwalają nacieszyć się widokiem unoszących się w górę bąbelków.

Ich wadą jest dość wąski otwór oraz utrudnione kręceniem zawartym w nich winem. Z tego powodu trudno jest pijąc z nich w pełni docenić złożoność zapachową dobrego Szampana.



Z trzech typów kieliszków z jakich można pić Szampana najlepszy jest zwykły kieliszek do wina. Drugie w kolejności są płaskie, okrągłe kieliszki znane z Amerykańskich filmów. Legenda głosi że formą użytą do ich powstania była lewa pierś Marii Antoniny. Do Szampana się nie nadają. Kontakt wina z powietrzem jest za duży, bąbelki uciekają szybko pozostawiając płaskie wino. Na koniec zostają nam zwykłe kieliszki do wina. Jeśli chcecie Szampana degustować, poznać smaki i aromaty, które się w nim kryją te kieliszki będą dla was najlepszą opcją. O tym jak wino degustować możecie przeczytać [tutaj](#).

Macie kieliszki czas otwierać.

Na początek warto upewnić się, że wino jest dobrze schłodzone. W zimnym bąbelki lepiej się zachowują a do tego ryzyko, że wino „wybuchnie” wam w rękach i rozleje się po

podłodze będzie mniejsze. Szampan powinien być serwowany w temperaturze pomiędzy 8 a 10 °C.

Procedura otwierania wygląda tak:

1. Usuńcie folię z szyjki
2. Złapcie szyjkę butelki jedną ręką tak by kciuk dociskał korek wraz z siatką
3. Powoli odkręćcie drut trzymający siatkę tak by ją poluzować. Nie trzeba jej całkowicie ściągać. Kciuk trzymajcie cały czas na korku. Nie chcemy wybuchu.
4. Złapcie korek razem z siatką jedną ręką. Drugą złapcie za spód butelki.
5. Teraz powoli kręcimy butelką i wysuwamy korek. Ważne by ruszać butelką, a nie zamknięciem.
6. Korek powinien wysunąć się z cichym sykiem. Głośny hałas przy otwieraniu oznacza, że robicie coś źle. Ma być elegancko.
7. Można nalewać wino do kieliszków.

Do widzenia

To już koniec cyklu o Szampanie. Czas zerknąć w inne miejsca. Jeśli doczytaliście aż do tutaj to super. Gratuluje. W nagrodę możecie pobrać cały cykl w jednym pliku klikając w ten link.

Chciałbym usłyszeć od was co myślicie na temat cyklu i ostatniej jego części. Podzielcie się w komentarzach.

Źródła

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

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

<https://www.champagne.fr/>

https://www.champagne.fr/assets/files/comite/Chronologie_CIVC_70ans.pdf

Champagne: The Essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs of the Iconic

Region – Peter Liem

Champagne a Secret History – Robert Walters

The Champagne Guide 2018-2019 – Tyson Stelzer