

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](#)

[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](#)

[Na koniec](#)

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.

Copyright @The Fines Bubble

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.

Copyright @bubble&flute

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 łądyg. 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.

Copyright @champagne.fr

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 wyceniania. 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 rosną 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 zwykłe 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 maja 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.

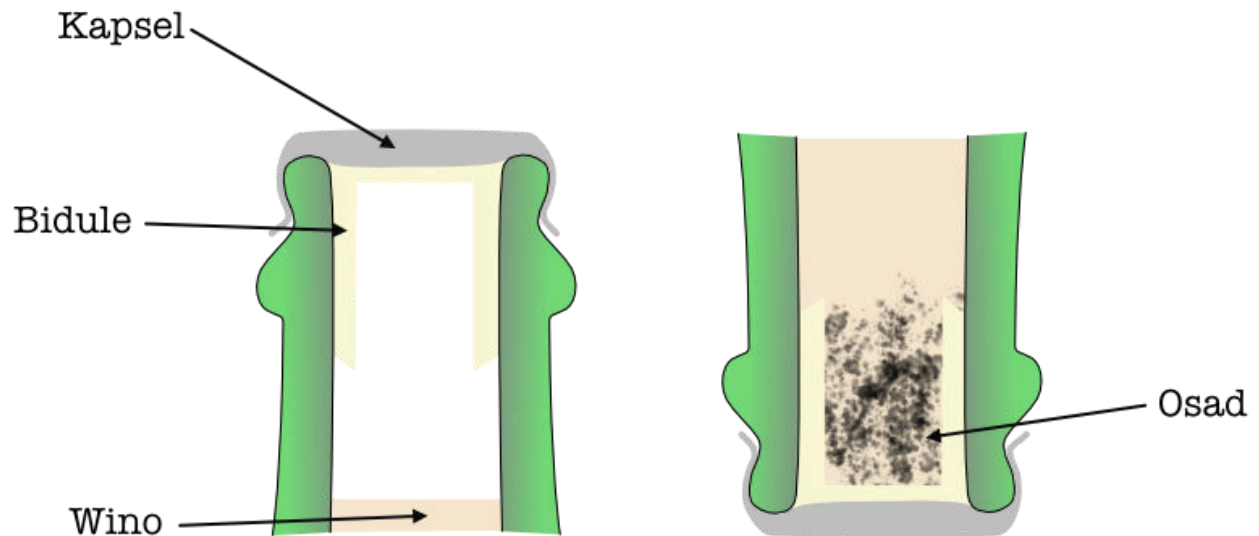


Butelki Szampana w trakcie drugiej fermentacji.

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 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 uchodzi 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. Pojawiają 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 słodczy 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.

Na koniec

To już prawie koniec szampańskiego cyklu. Został nam jeszcze jeden tekst.

W międzyczasie, jeśli masz pytania, chcesz wiedzieć więcej lub coś jest niejasne zostaw komentarz na dole. Bardzo chętnie usłyszę co myślisz.