

Wymiary Szampana i trochę innych faktów.

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

Tutaj poznamy je wszystkie. To pozwoli nam ładnie zamknąć cykl o Szampanie i wyposażać 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](#)

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

[Szampan rocznikowy – Vintage – millésimé](#)

[Récentment 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.

## Źródła

## Do widzenia

## **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 zrobią 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.

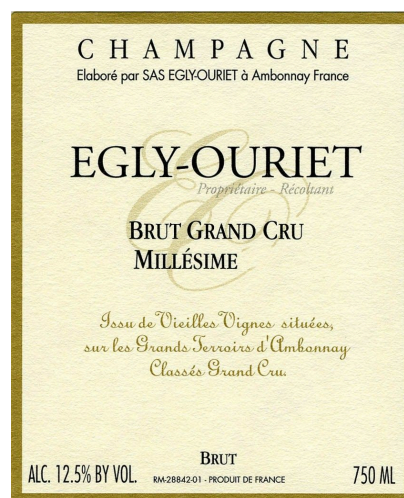
## Miejsce

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 mięśni 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:

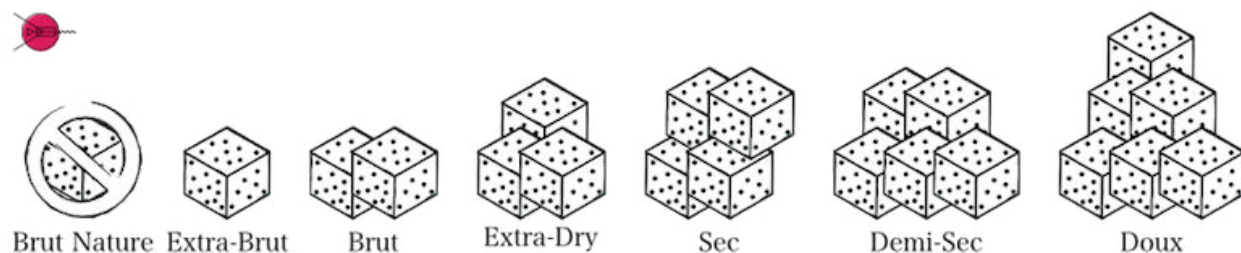
- Bollinger Rosé Brut NV
- Charles Heidsieck Rosé Réserve NV
- Louis Roederer Vintage Rosé
- Taittinger Comtes De Champagne Rosé

## 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 skejci 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 Lassoigne
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 pospólstwa ani dla

poniejszej 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.

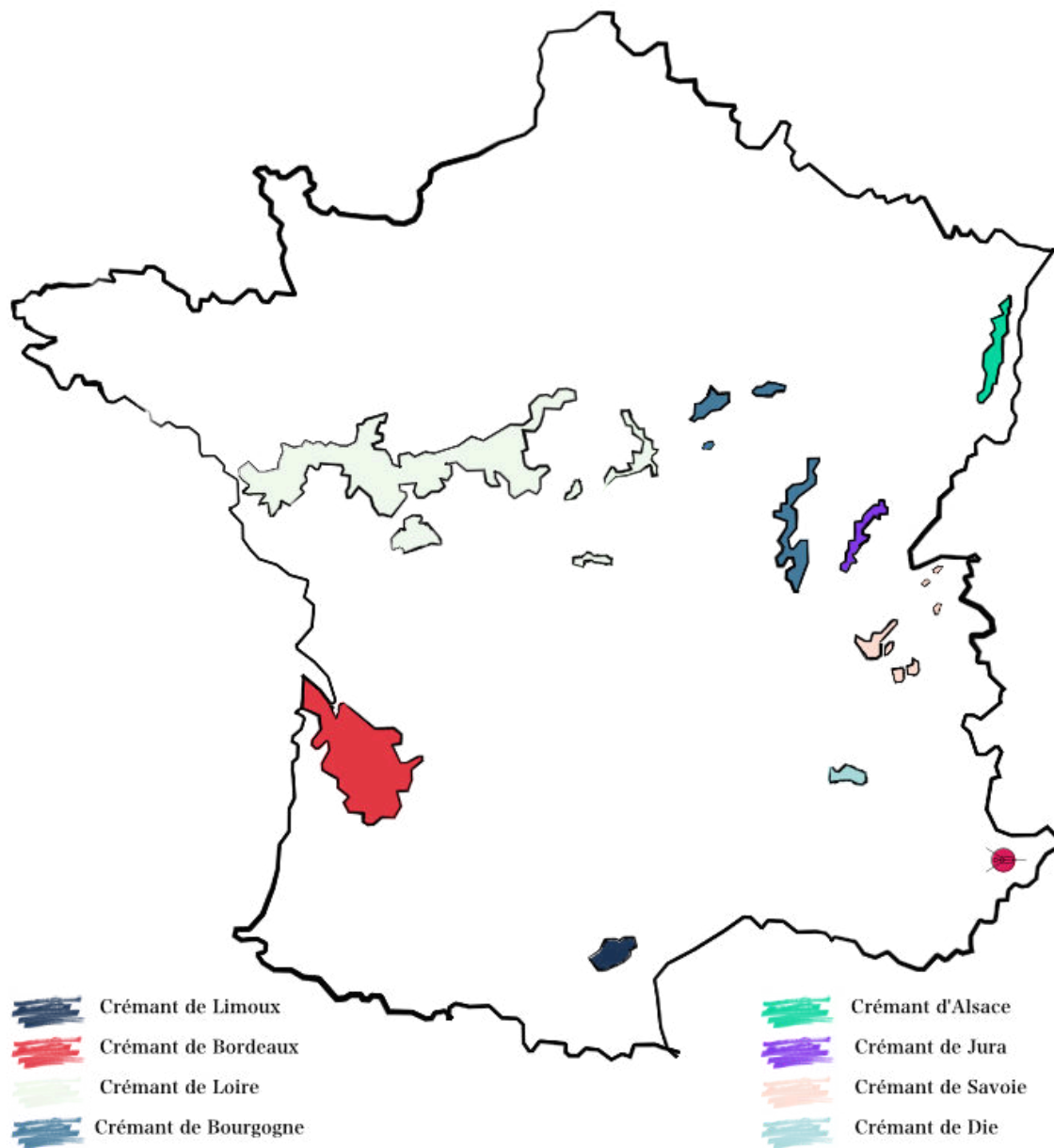
W zasadzie tam gdzie robi się wino robi się też wersję z bąbelkami. Czasami tym samym sposobem co w Szampanii, czasami innym.

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 CO<sub>2</sub> niż w winie stołowym.

Jakiegolwiek 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 zjawia 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.

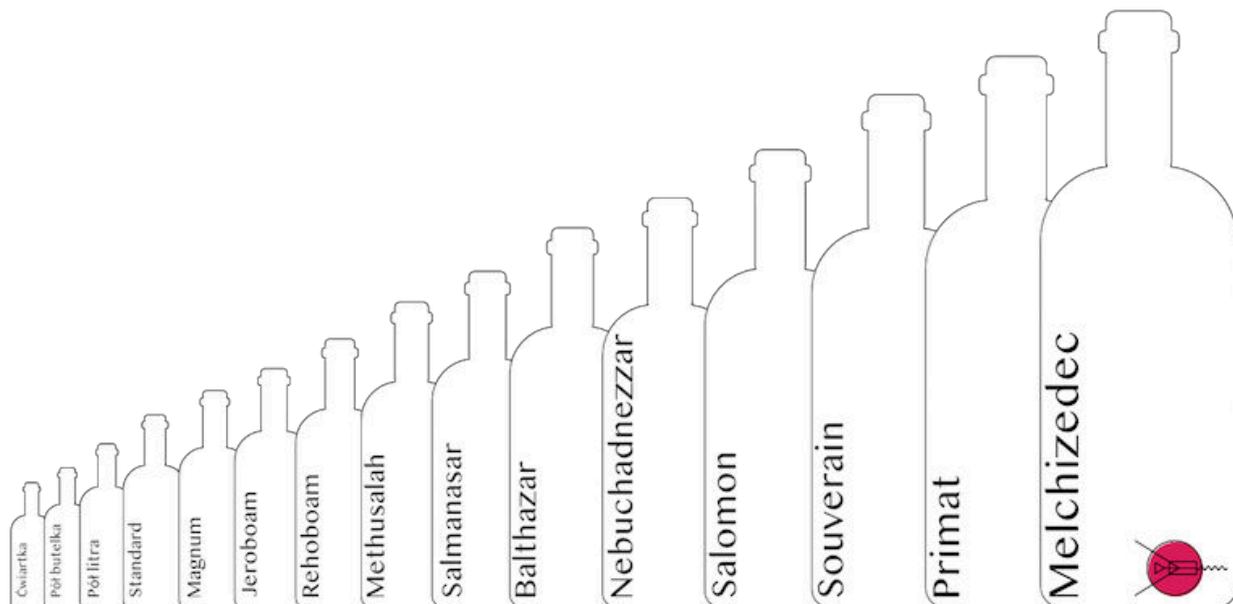
Idąc dalej znajdziemy Prestige Cuvées z ceną w okolicach tysiąca.

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. Cwiartka – 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.

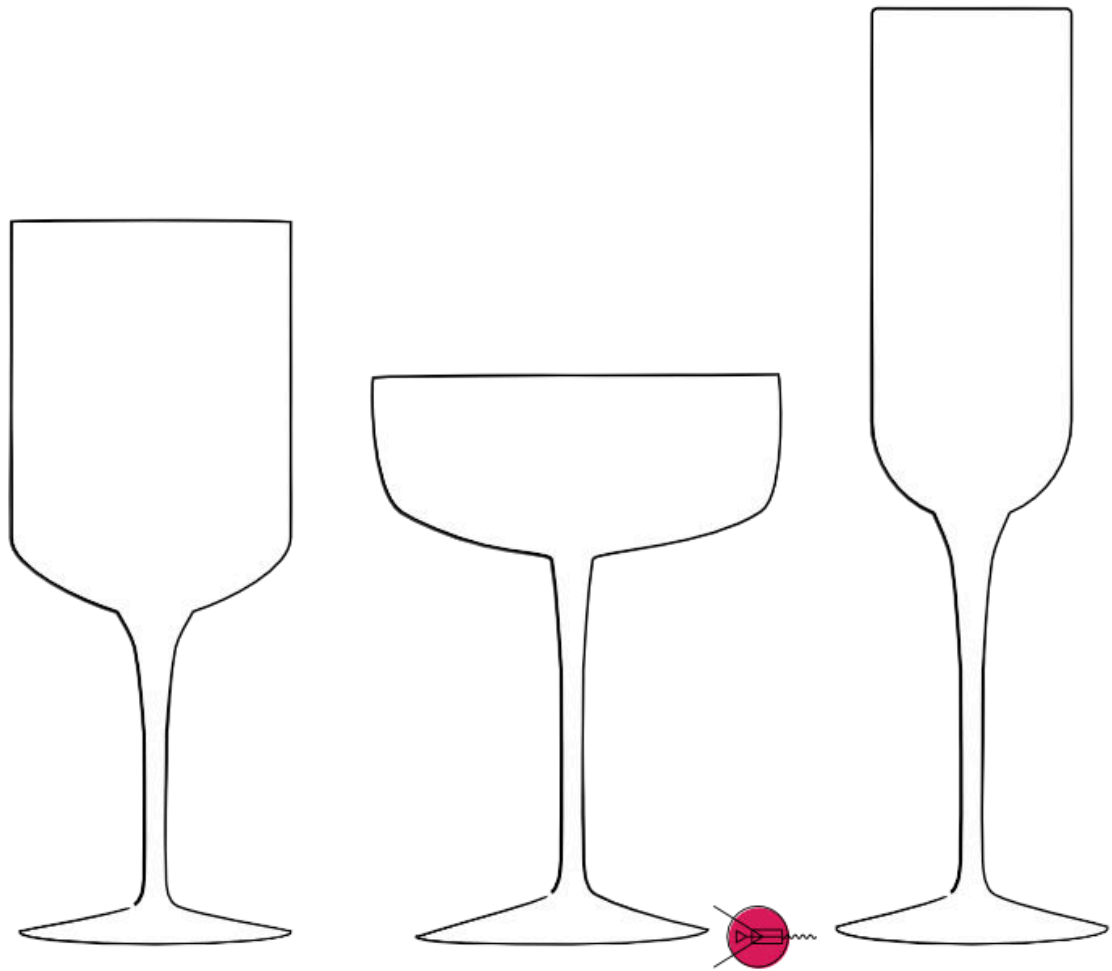
## Serwowanie Szampana

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.

## Źródła

Podczas tworzenia tego tekstu korzystałem z bardzo dużej liczby materiałów. Poza tradycyjnie towarzyszącymi mi tomami, które zawsze leżą na moim biurku przebiełem się przez masę informacji znalezionych w sieci. Poniżej częściowa lista tego co pomogło mi w pisaniu.

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

[https://www.champagne.fr/assets/files/comite/Chronologie\\_CIVC\\_70ans.pdf](https://www.champagne.fr/assets/files/comite/Chronologie_CIVC_70ans.pdf)

<https://maisons-champagne.com/>

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

## 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.