

Agnieszka Kumor *Nie tylko Paryż*

Szampania

PERLISTY KLEJNOT SZAMPANII

„Mówimy – Sylwester, a w domyśle – szampan”, powiedziała by wielki poeta Majakowski... gdyby oryginalnego szampana pijał. Jako, że trunek ów podejrzany był ze względów ideologicznych, autor *Obłoku w spodniach* pijał więc swojskie szampanskoje. Markiza de Pompadour, słynna faworyta Ludwika XV, twierdziła z przekonaniem, że szampan jest jedynym trunkiem, po wypiciu którego kobieta pięknieje. Może dla przypomnienia tej prawdy, co roku, w maju, posyłała swemu królewskiemu kochankowi do pałacu w Compiègne, gdzie spędzał lato, dwieście butelek szampana Moët.

Wiele jest w świecie wspaniałych, uwodzicielskich kuzynów szampana, jak: niektóre wina mozelskie, langwedocka Blanquette de Limoux czy alzacki lub też burgundzki Crémant (niemal wszystkie regiony Francji produkują wino musujące), chorwackie wina z regionu Plesivicy, piemonckie czy lombardzkie *spumante*, musujące wino z Nowej Południowej Walii czy też nowozelandzki Pelorus Claudy Bay. Nie każde jednak radośnie iskrzące się wino może zyskać miano szampana. Nie wystarczy przewieźć młode pędy i zasadzić je na antypodach. To wino musi się narodzić we francuskiej Szampanii, w tutejszym klimacie i w specyficznych warunkach terenowych.

Część sekretu Szampanii tkwi w jej położeniu geograficznym – to jeden z najdalej wysuniętych na północ regionów uprawy winorośli (dalej leżą już tylko winnice angielskie, mogące się również poszczycić świetnymi winami musującymi). Surowość klimatu łagodzi wpływ morza. Cukier i kwasy wytwarzane w dojrzewających gronach zaczynają się równoważyć tuż przed nadejściem jesiennych chłódów, w cieplejszym klimacie kwasowość spadłaby zbyt nagle, dając dobre wina musujące, ale nie szampana. Dopiero bowiem alchemia miejsca i ludzkiej pracy dają tę jedyną w swoim rodzaju świeżość, owocowe bogactwo i perlistą lekkość.

Szampania to błogosławiony region dla tych, którzy nie lubią etykietek. Prawdziwy miłośnik szampana nic sobie nie robi z nazw wiosek i gmin, bowiem (z kilkoma wyjątkami) nazwy szampana pochodzą od ich producentów, a nie od winnic. Uprawiane tu szczepy to: pinot noir, pinot meunier i chardonnay. O jakości ostatecznego produktu decyduje *assemblage*, czyli mieszanie win, zgodne z recepturą, której każdy z producentów zazdrośnie strzeże. Producentów szampana można z grubsza podzielić na wielkie domy produkcyjne (niektóre zachowały się w rękach prywatnych, inne należą do

dużych grup przemysłowych, jak LVMH, największa z nich) oraz producentów niezależnych (tu znów wyodrębnić można wielkie marki oraz winiarzy i spółdzielnie, których produkty określane są potocznie jako *champagnes des vigneron*s). Wszyscy oni podlegają tym samym, drakońskim wymaganiom apelacji. Wiele domów chętnie organizuje wizyty w swych piwnicach.

Renomowane *maisons de champagne* skupione w Reims, to: **Heidsieck Monopole, G H Mumm, Palmer, Krug, Lanson, Veuve Clicquot-Ponsardin, Louis Roederer, Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck, Taittinger, Ruinart, Pommery, Henriot, Abel Lepitre, Jacquesson.**

Wielkie *maisons de champagne* z Epernay, drugiego prestiżowego ośrodka regionu, to: **Heidsieck Monopole, Moët & Chandon, Perrier-Jouët, de Venoge, Pol Roger, Demoiselle, de Castellane i Mercier.**

Niezależnych producentów (*Champagnes des vigneron*s) reprezentują wybornie: **Waris-Larmandier** (odznaczony licznymi medalami), **Voirin-Jumel** (zwłaszcza jego pachnący truskawką i wanilią **Blanc des blancs Grand Cru**), **Saint-Gall** (którego dwie trzecie winnic zakwalifikowano jako szlachetne szczepy Premiers Crus), **De Castelnau** (polecam **Brut Millésimé 1998**), jak również **Jean-Pierre Legret** (którego delikatny **Brut Sans Année** zasługuje na uwagę). I tyłu, tyłu innych...

Wielkie domy produkcyjne posiadają własne winnice (10% ogólnej powierzchni), ale skupują również winogrona od okolicznych rolników-winiarzy, których jest ok. 19 000. Około 5000 spośród nich produkuje szampany, które jakością w niczym nie ustępują wielkim markom, a są od nich częstokroć (choć nie zawsze) tańsze. Winnice i domy produkcyjne przekazywane są z pokolenia na pokolenie, jak najdroższe klejnoty rodowe. Znacomita większość niezależnych producentów i rolników winiarzy zrzeszona jest w związku (Syndicat Général des Vignerons), którego zadaniem jest obrona AOC Szampanii, rozwój ekonomiczny regionu, pomoc niezależnym producentom i akcje promocyjne.

Winnice Szampanii obejmują ponad 31 000 ha. Pod względem podłoża podzielono je na cztery strefy. Trzy z nich (zwane „sercem Szampanii”) leżą w departamencie Marny, są to:

- Montagne de Reims, kredowa równina otaczająca z północy i zachodu miasto Reims, gdzie króluje pinot noir (60% powierzchni uprawnej), w dużo mniejszym stopniu uprawia się tu pinot meunier i chardonnay, tutejsze wina dają szampanom owocowy bukiet, strukturę i poszukiwaną kwasowość,

– Vallée de la Marne, tutejsze winnice usytuowane są na zboczach doliny rzeki Marny od Château-Thierry do Epernay, na wschodzie dominują gleby kredowe, na zachodzie – gliniaste, królem tych terenów jest pinot meunier, dający wina pełne, dojrzałe i aromatyczne,

– prestiżowa strefa Côte des Blancs, leżąca na wapiennym podłożu, na południe od Epernay, gdzie uprawiany jest niemal wyłącznie delikatny szczep chardonnay (95% powierzchni), dający szampanom świeżość, finezję i elegancki charakter, oraz w minimalnej ilości - pinot noir (5%).

Szampany produkowane wyłącznie z chardonnay określa się wyróżnikiem „Blanc des Blancs”. Przedłużeniem tej strefy na południe jest Côte Sézanne, gdzie również króluje chardonnay.

Do czwartej strefy zaliczane są mniejsze obszary winne znajdujące się na uboczu, to:

– Côte des Bars w wysuniętym na południowy-wschód departamencie Aube, niemal na przedprożu Burgundii (stąd używana niekiedy nazwa „winnica Aube”), na gliniasto-wapiennym podłożu, gdzie winnice przeplatają się z terenami leśnymi, rośnie szczerp pinot noir; strefa ta zyskała prawo do AOC dopiero w roku 1927.

Nad wszystkimi przedstawicielami zawodów związanych z produkcją szampana czuwa potężna korporacja przedsiębiorców - Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, która zazdrośnie strzeże nazwy pochodzenia i już niejednokrotnie w przeszłości dochodziła swoich racji na drodze sądowej. Na tle innych win francuskich, szukających swego miejsca wśród konkurentów z całego świata, szampan ma się wprost nieprzyzwoicie dobrze! W roku 2007 na całym świecie sprzedano 330 milionów butelek.

Za wynalazcę szampana uchodzi mnich Dom Pérignon, który żył w latach 1639-1715. Przez pięćdziesiąt lat sprawował on pieczę nad piwnicami opactwa w Hautevillers. Krzyżując różne odmiany winogron i mieszając różne gatunki win otrzymał zupełnie nowy trunek, który od swego regionu nazwał - szampanem. W niedalekim sąsiedztwie właścicielem prosperujących winnic był Claude Moët. Zachwycony jakością nowego wina w oka mgnieniu przestawił się na jego wyłączną produkcję. Dołączenie po latach posiadłości Chandon zrodziło jedną z najsłynniejszych dziś w świecie firm: Moët & Chandon. Wesoły mnich z żyłką nowatora pochowany został w kościele opackim Saint-Sindulphe, pod czarną płytą z marmuru. W roku 1950 przed głównym ołtarzem zawieszono tam wielki żyrandol w formie prasy winiarskiej.

Jak powstaje ten królewski trunek i w czym tkwi jego wyjątkowy charakter? Wyrabia się go metodą tradycyjną (zwaną też szampańską) z winogron zbieranych ręcznie między końcem września a początkiem października. Soczyste grona wędrują na prasy, gdzie są wyłaczane w czterotonowych partiach. Zebrany klarowny sok (oczyszczony z moszczu) wędruje do specjalnych kadzi, gdzie w temperaturze 20 stopni Celsjusza zachodzi pierwsza fermentacja. W momencie, gdy fermentacja ulega spowolnieniu, oziębia się powietrze w piwnicy – dawniej otwierano na oścież drzwi i wpuszczano zimowy chłód idący z pól, dziś na obniżenie temperatury pozwala klimatyzacja.

Po kilku tygodniach schłodzone wino rozlane zostaje do butelek. W wyniku mieszania różnych rodzajów win (nie musujących, tzw. *vins tranquilles*, wyłącznie z regionu Szampanii) powstaje produkt stanowiący zaczątek przyszłego szampana. To owe mieszanki młodych win (zwane *assemblage* lub *cuvée*) stanowią o wysokiej jakości produktu, który uszlachetnia się niekiedy starymi rocznikami. Dawniej w takiej właśnie postaci szampan wędrował zagranicę. W siedemnastowiecznej

Anglii importerzy przelewali wino do swoich butelek i poddawali na wiosnę drugiej fermentacji. Dziś odbywa się ona również w tym samym okresie, ale na miejscu, u francuskich producentów.

Czas zatem na drugą fermentację. Zachodzi ona w kapslowanych butelkach, w których zaczynają się pojawiać bąbelki dwutlenku węgla. Butelki wędrują do piwnic, gdzie w niskiej temperaturze, 10 stopni, leżakują w poziomych stosach nieraz przez wiele lat, osiągając niepowtarzalny aromat i smak. Człowiek ingeruje w ten naturalny proces dodając w chwili butelkowania odrobinę cukru i drożdży. To jedyny moment, kiedy szampan leżakuje i starzeje się. Gotowy produkt może być przechowywany od dwóch do trzech lat, nie dłużej!

W okresie leżakowania w butelce zbiera się osad. Sprowadza się go w kierunku korka, przekręcając o 45 stopni butelki ułożone szyjkami w dół na ukośnych, drewnianych statywach. Pomysł takiej „skrzynki obrotowej” zawdzięcza Szampania wdowie Cliquot (z domu Ponsardin), która jako pierwsza na początku XIX wieku rozwinęła handel szampanem na skalę przemysłową. Dawniej butelki przekręcali z mistrzowską wprawą doświadczeni pracownicy, dziś zastąpiły ich już niemal wszędzie maszyny. Im dłużej producent decyduje się pozostawić wino w kontakcie z osadem, tym lepszy będzie szampan; wina nierocznikowe (*non millésimés*) leżakują piętnaście miesięcy, zaś wina rocznikowe (*millésimés*) co najmniej trzy lata.

Również maszynowo usuwa się osad: szyjka butelki zostaje zamrożona, a osad w postaci kostki lodu wypchnięty zostaje pod ciśnieniem na zewnątrz. Odrobina szampana utracona podczas tego procesu oczyszczania uzupełniona zostaje specjalnym likierem, ale nie zawsze. Moët & Chandon dodaje mieszankę starego wina i syropu z trzciny cukrowej, De Castelnau – miesza stare wino z cukrem z buraków cukrowych, **Laurent-Perrier** uzupełnia swego szampana *ultra brut* identycznym winem z rezerwy, utrzymując wysoce wytrawny smak. Dozowana subtelnie słodycz decyduje o smaku szampana, od najbardziej wytrawnego *ultra brut*, przez *brut nature*, **brut**, *extra dry*, **sec**, **demi-sec** aż po delikatnie słodki *doux*. (Podkreśliliśmy rodzaje szampana najczęściej spotykane w sprzedaży). Butelki, zaopatrzone w specjalne korki z firmowym kapslem i drucianą plecionką, wracają do piwnic, by w wyniku dojrzewania osiągnąć definitywne walory smakowe, tak cenione na całym świecie.

Koneserzy za punkt honoru stawiają sobie ciche otwarcie butelki, bez spektakularnego „strzelania” z korka (wystarczy przytrzymać go podczas odwijania plecionki). Dziś już nikt nie pozbywa się go natomiast... szybkim cięciem szabli, jak w czasach napoleońskich! Świat szwoleżerów przeszedł do historii, pozostała z nich jedynie pieśń - „Więc pijmy wino, szwoleżerowie/Niech troski zginą w rozbitym szkłe!/Gdy nas nie będzie, nikt się nie dowie/Czy dobrze było nam czy źle!” Straceńczą fantazję napoleońskich mistrzów fechtunku kultywują poniekąd praktykanci japońskiej sztuki miecza, zwanej kendo. Wśród francuskich kenshis panuje niepisana zasada – stawiasz tyle butelek szampana ile zdobyłeś stopni (*dan*).

Wspomnieliśmy powyżej o *champagnes millésimés* oraz *non millésimés*. Na decyzję oznaczenia szampana rocznikiem wpływa wyjątkowa charakterystyka winogron zebranych danego roku z

wydzielonych parceli (dających owoce szczególnej jakości, zakwalifikowane jako szlachetne szczepy - *grands crus* i *premiers crus*), które nadadzą mu nietypowy, oryginalny smak, niekoniecznie zgodny z linią reprezentowaną przez ogół produktów danej marki. Szampany rocznikowe (*millésimés*) stanowią zaledwie 5% produkcji, stąd ich cena jest dość wysoka. A jednak to nie na nich, a na szampanach nierocznikowych (*non millésimés*), czyli mieszankach z różnych lat, opiera się reputacja marki. Każdego roku producent ustala na nowo proporcje mieszanych win, by utrzymać właściwy sobie styl, niezmienny przez lata.

Tylko wśród szampanów nierocznikowych spotkamy cieszące się coraz większą popularnością szampany różowe (*champagnes rosés*). Powstają one ze zmieszania wina czerwonego z białym, bądź też w wyniku fermentacji ciemnych skórek winogronowych, które pozostawiono w soku otrzymanym z tłoczenia. Szampany wyprodukowane jedynie ze szczepu chardonnay noszą dodatkowy opis – *blanc de blancs*, te zaś z gron o „czarnej” skórce (pinot noir i pinot meunier) – *blanc de noirs*.

Wszelkie słowa są zbyt płaskie, by opisać delikatną nitkę musowania nieustrudzenie pnącą się wzwyż, słoneczną barwę o złocistych refleksach, aromat świeżości i wytrawno-owocowy smak. Szampan tańczący radośnie na podniebieniu i krążący w gronie przyjaciół więcej znaczy niż najobszerniejsze opisy. Bo w końcu – „gdy nas nie będzie, nikt się nie dowie / Czy dobrze było nam czy źle”...

Wielkie roczniki: 1996, 1999, 2003.

Dobre roczniki: 1994, 1995, 1997, 1998, 2002, 2004, 2005.