

## MAGIA SZAMPANA

Lokalni patrioci z Szampanii twierdzą, że ze wszystkich osobliwości Francji trzy najbardziej francuskie z ducha są własnością tej ziemi. Wymienia się wśród nich zazwyczaj uśmiechnięte karły z Katedry w Reims i fabuły niezrównanego bajkopisarza – La Fontaine'a. Ale to właśnie szampan stał się źródłem sławy i bogactwa tej krainy. Tutejsi winiarze opanowali metodę jego fermentacji i kompozycji dopiero w drugiej połowie XVII stulecia. Wcześniej Szampania słynęła z win nie musujących i głównie czerwonych.

Myliliby się jednak ten, kto w prestiżu win szampańskich dopatrzyłby się jedynie, skądinąd oczywistych, talentów handlowych mieszkańców tej krainy. W gruncie rzeczy chodziło tutaj o jeszcze jeden triumf francuskiej kultury. Kariera szampana rozpoczyna się w tej samej epoce, gdy francuszczyzna jednoczy całą ówczesną wykształconą i jednocześnie elegancką Europę. Za winami szampańskimi przepadał ponoć kardynał Richelieu i Fryderyk Wielki – król Prus, Wolter i Diderot. Madame Pompadour utrzymywała, że tylko one pozwalają kobiecie zachować urodę i wdzięk. Kiedy kanclerzowi Niemiec Bismarckowi, zarzucono, iż nazbyt ceni szampana, produkt było nie było francuski z rozbrajającą szczerością wyznał: „Zawieszam swój patriotyzm, kiedy idzie o szampana”.

Nie można pić szampana będąc kimś pozbawionym wyobraźni i dowcipu – powiadają zwolennicy tego wina. Podobnie zresztą jak nie sposób rozwinąć przyrodzonych zdolności, nie pijąc go. Szampan służy rozmowie, nie pijaństwu. To on czyni język elastycznym i giętkim, słowom przydaje celności a naszym myślom użycza choć trochę własnego blasku. Pomaga inteligencji podczas gdy inne trunki przeciwko niej spiskują.

Szampan, jakim delectujemy się dzisiaj, zawdzięcza wiele zakonowi benedyktynów Intvillers. Pierre Perignon, szafarz opactwa w latach 1668 – 1715, podniósł winiarskie rzemiosło do rangi prawdziwej sztuki. To on pierwszy wpadł na genialny pomysł, by w specjalnie dobranych proporcjach zmieszać ze sobą w jednej kadzi wina otrzymane ze zbiorów pochodzących z różnych upraw. Dzięki temu stało się możliwe sączenie „compage” dystynkcji z finezją, mocy i wyrazistości z lekką łagodnością, a smaku aksamitnego, zawieszistego z doskonałą gładkością. „Compage” umożliwia otrzymanie szampana zawsze o tej samej, wypróbowanej jakości, niezależnie od kaprysów aury w danym roku. Perignon zastąpił także powszechnie wcześniej stosowaną zawleczkę z drewna, uszczelnioną konopiami nasączonymi oliwą, korkiem z masy korkowej. Ta dziwna innowacja okazała się w efekcie rewolucyjna. Tylko bowiem prawdziwy korek skutecznie zapobiegał ucieczce cennych bąbelków.

Winorośl uprawia się w Szampanii przede wszystkim w dolinie Marny, w okolicach Reims na południe od Epernay ( Cote des Blancs ). Mniej znane są winnice na południowym krańcu prowincji – pomiędzy miastami Bar-sur-Seine i Bar-sur-Aube. Uprawiane w Szampanii dwie odmiany czerwonych winogron Pinot Noir i Pinot Meunier oraz białe winogrona Chardonnay sady się powszechnie nawet w tak odległych zakątkach globu jak Australia, Afryka Południowa czy Kalifornia. O wyjątkowości szampana nie przesądza zatem szczep winny, lecz gleba, klimat i oryginalna metoda fermentacji. Choć winnice Szampanii położone są w pobliżu północnej granicy uprawy winnej latorośli, to jednak posiadają skarb bezcenny – kredowe podłoże. Kreda pełni funkcję naturalnej baterii słonecznej. W ciągu dnia kumuluje energię ciepłą, po to by w nocy oddać ją winnicy. Winorośl znacznie łatwiej zatem znosi tutaj wiosenne przymrozki niż w innych regionach na tej samej szerokości geograficznej. Bogactwo lasów i rzek reguluje wilgotność powietrza i

gleby. Podczas słonecznych zazwyczaj w Szampanii miesiący letnich winnice nie są więc narażone na nadmierne wysuszenie.

Szampan posiada jedną zasadniczą wadę – jest drogi. Nawet w jego ojczyźnie najtańsza butelka to równowartość dwóch butelek średniej klasy bordo lub burgunda. Czyżby więc mieli rację złośliwcy utrzymujący, że za wyśrubowaną ceną kryje się jedynie potęga reklamy i ludzki snobizm? Aby wyjaśnić tę kwestię warto choćby w największym skrócie zapoznać się z procesem produkcji tego, jak mawiają winiarze, najbardziej „wypracowanego” wina.

Nie istnieje szampan czerwony, bywa jedynie różowy. Ale najpowszechniej wytwarzane w Szampanii wino zawdzięcza złocisty kolor przede wszystkim winogronom czerwonym. Dlatego też prasy wyciskające sok z winogron są tak skonstruowane, aby nie dopuścić do jego zaplamienia rubinowym barwnikiem zawartym w skórkach.

Wyciśnięty sok, zwany moszczem, poddaje się fermentacji w beczkach o pojemności 205 litrów lub w bardziej nowoczesnych kadziach ze szkła. Wraz z nadejściem zimowych chłódów, pod koniec grudnia, enzymy tracą swą aktywność i fermentacja ustaje. Nadchodzi teraz okres łączenia ze sobą różnych win fermentujących dotąd oddzielnie. Idąc w ślady Perignona każdy producent kieruje się w tej delikatnej materii własnym doświadczeniem i stosuje oryginalną recepturę, której tajemnicy pilnie strzeże. Zależnie od specyficznych warunków klimatycznych danego roku receptura ta zresztą nieco się zmienia. Najogólniej można powiedzieć, że na produkt finalny po jednej czwartej składają się: delikatne i aromatyczne wina okolic Ay, bujne, aksamitne w smaku, bogate w alkohol wina z okolic Reims oraz lekkie i wykwentne wina Cote des Blancs.

Chroniona przez prawo jest nazwa „champagne”, zawsze wyraźnie wybita na etykietce, a nie na przykład charakterystyczny kształt butelki. Jeśli zamiast niej możemy odczytać „mousseux”, „clairette”, bądź „doux” lub „sec” z dodatkiem jakiejś nazwy własnej, to jest to po prostu jeden z gatunków wina musującego, lecz nie szampan. Nic tu nie zmienia fakt, że zostało wyprodukowane we Francji, a nie, na przykład, na antypodach. Słowa „methode champenoise” nie mogą znaleźć się na etykietce autentycznego szampana. Oznaczają tylko tyle, że wino to zostało poddane procesowi powtórnej fermentacji wzorowanemu na metodzie stosowanej w Szampanii.

Szampan to także odrobina przyjemnej magii. W toaście spełnionym jego kieliszkiem jest satysfakcja lub nawet szczęście z odniesionego sukcesu. Jest jak stempel pieczętujący powodzenie. Wszystko jedno czy będzie to podpis złożony pod umową międzynarodową, zwycięstwo w rajdzie Paryż-Dakar czy choćby tylko urodzinowe przyjęcie, szampan jest zawsze na miejscu. Nieprzypadkowo szczególnie chętnie sięgają po ten trunek ci, którzy sądzą, że uśmiechnął się do nich los. Nie da się ukryć – nie jest on ulubionym napojem nieudaczników i bankrutów. Ale to tylko przesąd, że szampan wymaga jakiejś specjalnej oprawy czy szczególnej okazji. Pić można go gdziekolwiek, o każdej porze dnia i nocy. Bo on sam już jest świętem.

#### **ZADANIE :**

1. Jakie cechy wyróżniają szampana spośród innych rodzajów napojów alkoholowych?
2. Na przykładzie szampana proszę podać i omówić cztery możliwe poziomy produktu.