



SZAMPAN I JEGO PRODUKACJA

**Opracował:
mgr Jakub Pleskacz**

SZAMPAN I JEGO PRODUKCJA

A close-up photograph of champagne bottles and glasses. The focus is on the golden foil of the bottle necks, with the word 'CHAMPAGNE' visible on one of them. In the foreground, there are several glasses filled with bubbly champagne, some with ice cubes. The background is slightly blurred, showing more bottles and glasses.

NA CAŁYM ŚWIECIE SZAMPAN kojarzy się radością świętowaniem. Musujące bąbelki, cecha szczególna tego trunku, towarzyszą wielu szczęśliwym chwilom.

SZAMPAN - szczególny rodzaj wina musującego znany na całym świecie i potocznie kojarzony ze świętowaniem i luksusem. Nazwę swą zawdzięcza Szampanii, regionowi w północno-wschodniej Francji, głównemu miejscu jego produkcji. Szampan jest produkowany bez sztucznego nasycania napoju dwutlenkiem węgla. Dwutlenek węgla tworzy się w nim na skutek naturalnego procesu dojrzewania wina w butelkach. Do butelek nalewa się młode, nie do końca przefermentowane wino, a następnie przechowuje się lekko pochylone w stronę korka butelki w piwnicach, w stałej temperaturze 3-5 °C.

SZAMPAN I JEGO PRODUKCJA

Za wynalazcę szampana uważa się Pierre'a Pérignona. Bez względu na to, jak bardzo się przyczynił do powstania tego trunku, z pewnością zrobił wiele dla podniesienia jego jakości. Ów benedyktyn od roku 1668 aż do swojej śmierci w roku 1715 był zarządcą piwnic opactwa Hautvillers (leżącego w sercu Szampanii, regionu Francji). Przypisuje mu się odkrycie wielu technik stosowanych w szampanizacji po dziś dzień.



Co ciekawe, za prawdziwy szampan uznaje się wyłącznie wino wyprodukowane w Szampanii. Nawet użyte winogrona nie mogą pochodzić z innego regionu!

Musującym winem pierwsi zachwycili się Anglicy, ale w XVIII wieku ten szlachetny trunek odkryto również na dworze francuskim.

SZAMPAN I JEGO PRODUKCJA



CHARAKTERYSTYCZNE CECHY WINA POZWALAJĄCE NA ZAKLASYFIKOWANIE GO DO NAZWY SZAMPAN:

- wino musi pochodzić z obszaru Szampanii w północno-wschodniej Francji,
- musi zostać wyprodukowane z szczepów winogron chardonnay, pinot noir lub pinot meunier,
- dwutlenek węgla musi powstawać w sposób naturalny w procesie fermentacji,



A close-up photograph of a champagne bottle and two glasses filled with bubbly champagne. The bottle's foil is visible, with the word 'CHAMPAGNE' printed on it. The glasses are partially filled with the golden liquid, and bubbles are rising to the surface.

SZAMPAN I JEGO PRODUKCJA

SZCZEPY WINOGRON Z KTÓRYCH PRODUKUJE SIĘ SZAMPAN

**Szczepy winogron wykorzystywane
do produkcji SZAMPANA**

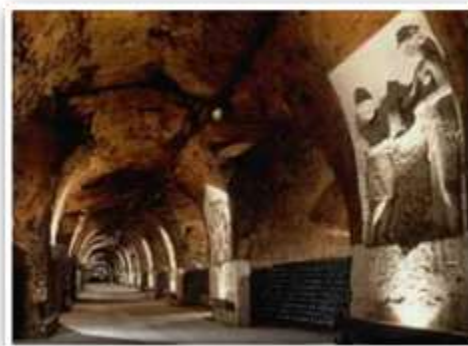
CHARDONNAY

PINOT NOIR

***PINOT
MEUNIER***



Podgleba Szampanii aż do 100 metrów w głąb zawiera kredę. Pokrywa ją cienka warstwa gleby naniesionej, co zapewnia stałą wilgotność. Nocą gleba ta oddaje ciepło nagromadzone za dnia. Poza tym winorośl zapuszcza korzenie na głębokość ponad 10 metrów, dzięki czemu łatwiej jej pobierać związki mineralne, niezbędne do tego, by otrzymać wysmienite wino.



W tym kredowym podłożu łatwiej też było wykopać piwnice, które łącznie mają przeszło 250 kilometrów długości. Temperatura w nich musi wynosić 10°C. Obecnie większość piwnic w okolicy Reims mieści się w dawnych kamieniołomach, pozostałościach po starożytnych Rzymianach.



CECHY SZAMPANA

ZBIÓR winogron, ponieważ jest istotne, aby winogrona dotarły w doskonałym stanie do miejsca tłoczenia. Szampan jest bowiem winem białym, pochodzącym głównie z czarnych winogron - *le pinot*- i z tego powodu bezbarwny sok nie może zostać zabarwiony zewnętrzną skórką;



ŁĄCZENIE różnych odmian (typów) winogron, łączenie różnych *cru* (win z różnych gmin Szampanii) i różnych roczników jest prawie regułą w tym celu, żeby zapewnić ciągłość jakości produkcji winiarskiej i stałość cech organoleptycznych. Podanie rocznika jest dopuszczalne (lecz nie obowiązkowe) w przypadku łączenia win z tego samego rocznika. Na ogół jest to wskazówka wysokiej jakości;



CECHY SZAMPANA

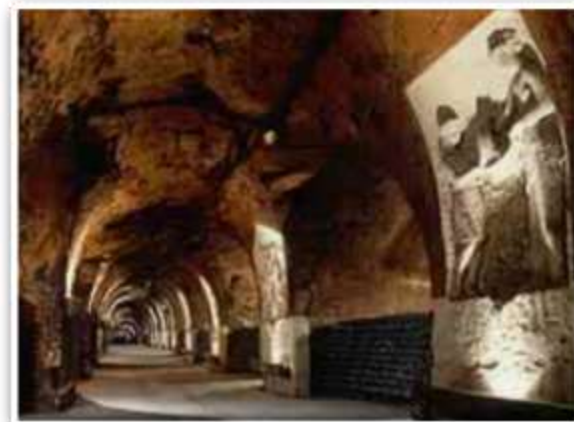
WINO MUSUJĄCE utrzymywane pod ciśnieniem w butelce, zamkniętej korkiem w kształcie grzyba (w przeciwieństwie do korków cylindrycznych), przytrzymywanym kapsłą i kagańcem z drutu. Przy otwarciu korek ma tendencję do wyskakiwania i szampan tryska w formie piany, co trochę utrudnia podawanie tego wina; pęcherzyki gazu tworzą się na nierównościach kieliszka (preferowany jest wysmukły kieliszek do szampana);

MARKA (nieobowiązkowa) jest podstawowym elementem identyfikacji szampanów (najbardziej poszukiwane są wina markowe);

SZAMPAN jest to jedyne francuskie wino różowe, które może być wytwarzane przez łączenie wina czerwonego (z Szampanii) z winem białym; różowy szampan uzyskuje się również pozwalając skórcie czarnych winogron zabarwić sok po wyciśnięciu.



Królestwo szampana to obszar około 35 000 hektarów, z czego same winnice zajmują mniej więcej 28 000 hektarów. Winorośl sadi się na wyższych partiach wzgórz, by uchronić ją przed niszczycielskim działaniem mrozów, takich jak te w roku 1985, kiedy to temperatura spadła do minus 30°C. Uprawia się trzy odmiany winogron: czerwone Pinot Meunier i Pinot Noir oraz białe Chardonnay.





PRODUKCJA

Zebrane winogrona od razu wkłada się do dużych płtykich pras, by skórki nie zabarwiły soku. Pierwszy odcisk czterech ton owoców dostarcza 2000 litrów moszczu, wykorzystywanego do produkcji tylko najlepszych win. Kolejne dwa tłoczenia dają odpowiednio 400 i 200 litrów soku gronowego gorszej jakości. Cokolwiek uzyska się później, nie stanowi już surowca do wyrobu prawdziwego szampana.

Przez szereg tygodni drożdże spokojnie pracują w dębowych beczkach lub metalowych kadziach. W wyniku rozkładu cukrów w moszczu powstają produkty uboczne w postaci alkoholu i dwutlenku węgla. Ta pierwsza fermentacja przebiega podobnie jak w wypadku innych win. Uzyskany wyborny trunek jeszcze nie musuje. Teraz trzeba go wzbogacić o bąbelki.



PRODUKCJA

Na litr tego niemusującego wina powinno przypadać mniej więcej 25 gramów cukru. Aby je dosłodzić, dodaje się tak zwany likier - roztwór sacharozy rozpuszczonej w innym winie. Następnie trunek rozlewa się do butelek, które są zatykane tymczasowym korkiem. Układa się je poziomo w piwnicach, gdzie przez kilka miesięcy leżakują w temperaturze 10°C. W tym czasie drożdże pożywiają się cukrem i wolno rozpoczynają wtórną fermentację, podczas której produkują więcej dwutlenku węgla. Teraz jednak nie może on uciec, jak to było w wypadku wina trzymanego w kadziach. Ciśnienie dwutlenku węgla w butelce stale rośnie, sięgając około sześciu atmosfer. Po odkorkowaniu uwalnia się jakieś pięć - sześć litrów gazu, co wyjaśnia, skąd się biorą słynne bąbelki.

Aby wytrzymać takie ciśnienie, butelki muszą być wykonane z mocnego szkła oraz zaopatrzone w bezpieczny korek. Dawniej producenci mieli z tym sporo kłopotów. W książce *The Story of Wine* (Opowieści o winie) Hugh Johnson pisze, że pod koniec XIX wieku „było rzeczą bardzo nierozsądną wejść, zwłaszcza wiosną, do piwnicy, gdzie przechowywano butelki szampana, bez metalowej osłony chroniącej twarz przed rozpryskami szkła”.



PRODUKCJA – ABY SMAK BYŁ WŁAŚCIWY

Ale nasz szampan nie jest jeszcze gotowy. Aby był klarowny, trzeba usunąć osad wytrącony z soli mineralnych i martwych drożdży. Zabieg ten nosi nazwę remuażu. Polega on na stopniowym przechylaniu butelek, szyjką w dół, oraz codziennym obracaniu ich o 45 do 90 stopni. Niektórzy pracownicy potrafią obrócić nawet 10 000 butelek w ciągu godziny! Jednak przy produkcji popularnych szampanów ta czynność coraz częściej jest zmechanizowana.

W końcu osad zbiera się w szyjce butelki. Usuwa się go w procesie zwanym degorżowaniem. Szyjkę odwróconej butelki zanurza się w roztworze soli o temperaturze poniżej minus 20°C. Następnie butelka zostaje na krótko otwarta, a ciśnienie gazu wypycha na zewnątrz zamrożony osad. Ubytek uzupełnia się nową porcją likieru. Od ilości dodanego cukru zależy, czy szampan będzie wytrawny, półwytrawny czy słodki — odpowiednio do upodobań konsumentów. Teraz wreszcie butelkę można zamknąć specjalnym korkiem, który stopniowo nabierze charakterystycznego dla szampana kształtu grzybka.



PRODUKCJA – ABY SMAK BYŁ WŁAŚCIWY

Korek musi być dobrze umocowany na swoim miejscu. Pierwsze próby z wykorzystaniem włókna konopnego nie powiodły się, gdyż butwiało ono w wilgotnych piwnicach. Później używano zwykłego metalowego drutu, który jednak rdzewiał i przecinał korek. W końcu korek zaczęto przyciskać metalowym kapslem, a oba przytrzymywano drucianym „koszyczkiem”. Metoda ta sprawdza się od jakichś 150 lat. Na tak zapieczętowanej butelce brakuje już tylko folii i ozdobnej etykiety.

Wiele regionów winiarskich stara się produkować podobne trunki. Ale nawet przy zastosowaniu tej samej metody wyrób pozostaje jedynie winem musującym, gdyż nazwa szampan jest zastrzeżona. Kiedy ostatnio francuski projektant mody zaprezentował nowe perfumy „Champagne”, pozwano go do sądu. To samo przytrafiło się Brytyjczykowi, który wprowadził na rynek trunki o nazwie „Szampan z czarnego bzu”, sprzedawany w butelkach podobnych do oryginału.



PRODUKCJA – ABY SMAK BYŁ WŁAŚCIWY

Wytwórców szampana nie ominęły trudności ekonomiczne. Po rekordowym roku 1989, kiedy to wyprodukowano 249 milionów butelek. Obecnie plantatorzy ograniczają produkcję na rzecz jakości.

Z dala od światła i w stałej temperaturze szampan może być przechowywany przez kilka lat, choć producent już wcześniej zadbał o odpowiednio długi okres leżakowania. Tak więc szampan nadaje się do picia od razu po zakupie.





JAK PODAWAĆ SZAMPANA?

1. Szampan musi być schłodzony, ponieważ inaczej zupełnie straci swój smak. Trzymaj szampana w lodówce przez trzy lub cztery godziny przed otwarciem lub w wiaderku z lodem i wodą przez około 30 min. Po otwarciu, przechowuj zakorkowanego szampana w lodzie (niektórzy twierdzą, że szampan bez korka również nie utraci bąbelków, ale jeśli możesz, lepiej go zatkać).
2. Otwieraj butelkę bardzo ostrożnie. Przytrzymaj korek zamiast pozwalać mu wystrzelić w sufit. Gwałtowne wystrzelenie korka może zniszczyć strukturę i smak szampana. Zdejmij złotko i drucik chroniący korek. Owiń szyjkę butelki ręcznikiem i przytrzymaj ją jedną ręką. Drugą ręką chwyć dolną część butelki. Skieruj butelkę z dala od gości pod kątem ok. 45 stopni. Delikatnie obracaj butelkę dopóki korek lekko się nie wysunie.





JAK PODAWAĆ SZAMPANA?

3. Wlej schłodzonego szampana do kieliszków typu flute (wysokie, podłużne) mających temperaturę pokojową. Przechyl kieliszek podczas napełniania, żeby zminimalizować pianę. Najpierw wlej do każdego kieliszka około 3 cm szampana. Gdy piana opadnie, dopełnij każdy kieliszek do około 2/3 wysokości.
4. Trzymaj kieliszek z szampanem za nóżkę, żeby zapobiec ogrzewaniu się szampana. Delektuj się szampanem, zamiast pić całego naraz – to degustacja, nie wyścig.
5. Na mniejszych imprezach przyjęte jest dolewanie szampana, zanim kieliszek będzie pusty. Nie próbuj jednak nikogo upić!
6. O ile nie jest ci na imprezie przydzielona jakaś oficjalna funkcja, staraj się, żeby twoje toasty były krótkie i sympatyczne. Stukaj kieliszkiem delikatnie, a nic się nie zbije i nie wyleje.



SZAMPAN I JEGO PRODUKCJA

A close-up photograph of champagne bottles and glasses. The bottles are wrapped in gold foil with the word 'CHAMPAGNE' visible. The glasses are filled with a golden liquid, likely champagne, and are set against a blurred background.

BIBLIOGRAFIA:

1. <http://pl.wikipedia.org>
2. <http://naszewiadomosci.blox.pl>
3. http://www.tipy.pl/artykul_2615,jak-podawac-szampana.html
4. http://www.horeca-cede.pl/szklo/kieliszki_do_wina_i_szampana
5. <http://www.wina.pl>

Dziękuję