

Szampan i jego produkcja



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s. 62-63

Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 70-73

<http://pl.wikipedia.org/wiki/Szampan>

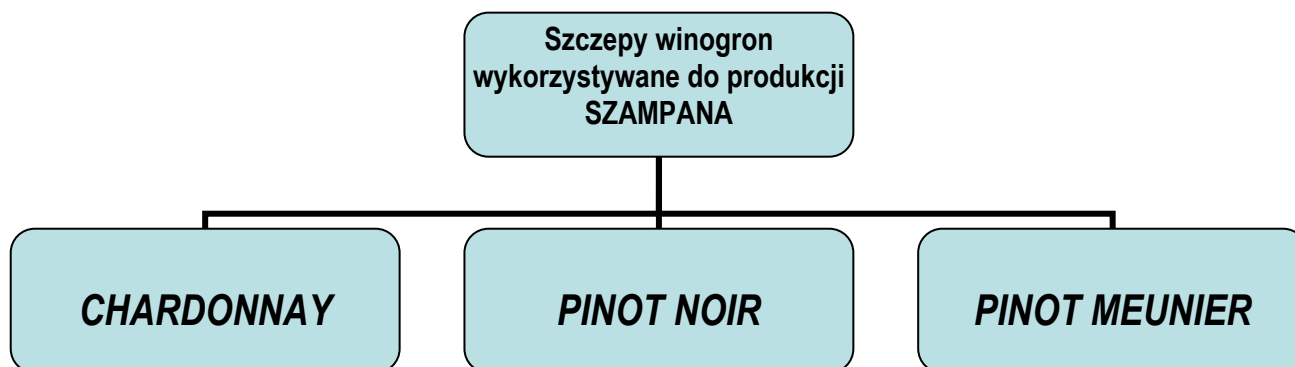
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 234

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.

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.

Trzy główne szczepy winogron, z których produkuje się szampan



Szampan wyróżnia się wśród słynnych win francuskich wieloma oryginalnymi cechami:

- **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;

- 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);
- 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 skórce czarnych winogron zabarwić sok po wyciśnięciu.

Wyrób wina

Wino szampańskie jest produkowane **metodą tradycyjną**, niegdyś nazywaną **metodą szampańską**, która polega przede wszystkim na podwójnej fermentacji moszczu, pierwszej w kadziach, drugiej w samych butelkach, w piwnicy, z regularnym poruszaniem butelek. W powszechnym przekonaniu tę metodę wynalazł mnich Dom Pérignon. Dzisiaj historycy uważają, że był on raczej wynalazcą techniki odpowiedniego mieszania win.

Pierwsza fermentacja, zwana fermentacją alkoholową jest taka sama, jak w przypadku win niemusujących. Po niej może nastąpić (ale nie zawsze) fermentacja jabłkowo-mlekowa. Wytwornie: "Lanson" w Reims i "Senez" w Fontette są znane z powodu niedopuszczania do fermentacji jabłkowo-mlekowej, aby zachować żywotność wina. Wino podstawowe podlega najczęściej fermentacji w kadziach. Niektórzy wolą jednak metody tradycyjne i przeprowadzają fermentację w beczkach dębowych (są to wytwornie: "Krug" i "Bollinger").

Na początku roku (następnego po zbiorze) wina są dostatecznie klarowne, aby można było ich skosztować i przystąpić do etapu **mieszania** (*assemblage*), który łączy w proporcjach zmieniających się co roku wina z różnych odmian winorośli, terenów uprawy i roczników.

W każdym przypadku w chwili butelkowania *wina podstawowego* otrzymanego w ten sposób, dodaje się do niego tzw. *liqueur de tirage*, złożony z drożdży i cukru. Ten dodatek powoduje ostatnią fermentację, tzw. "pianistą" (*prise de mousse*). Ta **druga fermentacja** powoduje powstawanie pęcherzyków dwutlenku węgla.

Charakter szampana wyznacza się podczas wszystkich etapów:

- tłoczenie - na tym etapie można zdecydować o kolorze: szampan różowy jest czasem wyrabiany przez "wyciskanie". W tym przypadku kolor otrzymuje się przez tłoczenie poprzedzone chwilową fermentacją wraz z miąższem, co pozwala na ekstrakcję tanin i barwników ze skórki. Inna metoda, częściej stosowana, to mieszanie wina białego i czerwonego (ma to miejsce na późniejszym etapie). Szampany różowe, na które ostatnio rośnie popyt, stanowią około 5% produkcji. W XIX w. wyrabiano również szampana czerwonego (zob. niżej);

- fermentacja - można przeprowadzić fermentację mlekowo-jabłkową, aby otrzymać szampana bardziej złożonego w aromacie; można jednak również zatrzymać się na etapie fermentacji alkoholowej, co daje wino "żywsze";
- mieszanie - *mieszanie tradycyjne* (najczęściej stosowany typ mieszania, polega na połączeniu win z różnych odmian winogron, pochodzących z właściwego terenu i odpowiedniego rocznika. Proporcje składników domu szampana ustala się każdego roku na nowo w celu zachowania stylu markowego produktu na przestrzeni lat. To właśnie na tym etapie można otrzymać szampana różowego poprzez złączenie win białych i czerwonych. Wino rocznikowe – wybór winogron tylko z jednego rocznika prowadzi do powstania szampana nietypowego, o charakterystycznym posmaku, niekoniecznie zgodnym z główną linią reprezentowaną przez dany dom szampana. Udziela on jednak produktowi swej renomy. Rocznikowanie nie podlega żadnym regułom i może być stosowane przejściowo (w niektórych latach) lub tylko do niektórych produktów danej marki. Szampany z ustalonym rocznikiem stanowią około 5% produkcji.); *Mieszanie nietradycyjne* (*Blanc de blancs*: to wino otrzymywane z jednego tylko rodzaju winogron, chardonnay, co nadaje mu świeży i delikatny smak; *Blanc de noirs*: wino wytwarzane z winogron czarnych, pinot lub meunier i charakteryzujące się mocą tej pierwszej lub aromatem owocowym tej drugiej odmiany. Dużo częściej spotyka się wina wyrabiane całkowicie z odmiany pinot noir niż meunier. Ta ostatnia jest niesłusznie niedoceniana, mimo że długo była dominującą odmianą winogron w Szampanii. Zasadniczo jedynie dom szampana Krug publicznie przyznaje się do zainteresowania tą odmianą);
- dozowanie (*dosage*) - ilość cukru użytego na tym etapie określi podstawową charakterystykę wina: wytrawne albo słodkie. Dokładniej, klasyfikacja jest następująca:
 - Bardzo wytrawny (*Brut intégral, Brut zéro*)
 - Wytrawny (*Brut*)
 - Półwytrawny (*Demi sec*)
 - Półsłodki (*Demi doux*)
 - Słodki (*Doux*)

Podczas gdy w XVIII w. szampany półsłodkie (*demi doux*) cieszyły się dużą popularnością, to w 1876 zaczęto produkować szampana wytrawnego (*brut*), aby zaspokoić gusta brytyjskich amatorów win;
- dojrzewanie - przy odpowiednim wyborze typu użytych winogron, które określają trwałość wina, niektóre domy szampana decydują się na sprzedaż niektórych win dopiero po upływie kilku lat przeznaczonych na dojrzewanie. Pozwala się w ten sposób, aby wino rozwinęło swój aromat i wyróżniło się w ten sposób od pozostałych produktów danej marki;
- teren i rodzaj gleby, na której rosną winogrona ma swoje znaczenie. Stąd też istnieje specjalna klasa jakości, tak zwane *Grand cru*. Jest ich 21, a ich pochodzenie geograficzne uważa się za szczególnie korzystne (stąd też nazwa i klasyfikacja).