

VYNAS

Šampanas žinovams

Šampanas masėms, tinkamas laistytis paplūdimiuose ar ant lenktynių nugalėtojų pakyls. Arba šampanas žinovams.

Jūratė Sprindžiūnaitė aiškinasi, kodėl, kam ir kada atsiranda skirtumų tarp kilmingiausio putojančio vyno rūšių. Juk per metus į pasaulį šio gėrimo iškeliauja tik apie 300 milijonų butelių

Į ŽINOVŲ GREŲĄ tegu stoja tie, kuriems svarbūs šampano saldumo lygį apibūdinantys terminai „brut nature“, „extra brut“ arba „zero dosage“.

Kaip šampanas gali būti be cukraus? Juk gaminant šį gėrimą cukrus gyvybiškai būtinas antrai fermentacijai, kuri vyksta buteliuose. Tačiau ingrediento išvengti įmanoma, kai kalbama apie paskutinį gamybos etapą, kuomet pašalinus mieles ateina laikas galutinai suformuoti gėrimo skonį. Jis vadinamas „dozažu“. Cukranendrių cukraus ir vyno mišinys („liqueur d'expédition“) padeda bėgant metams išlaikyti tą patį gėrimo skonį. Yra žmonių, kurie mėgsta tik vienų ar kitų šampano namų gaminamą gėrimą. Jie ištikimi tam tikro tipo šampanui, todėl kiekvieną kartą atsidarę butelį, pavyzdžiui, „Veuve Clicquot“, šie vartotojai tikisi lygiai tokio paties skonio. Taip ir atsitinka, nes kai kurių vynarių tikslas yra kasmet išsaugoti tapatumą, nepaisant to, koks derlius buvo surinktas.

Briutas gali turėti iki dvylikos gramų cukraus litre, „extra brut“ – iki šešių, „zero dosage“ arba „brut nature“ – iki trijų, o dažniausiai į jį visiškai nededama cukraus paskutiniame gamybos etape. Pastaraisiais metais „brut nature“ tipo šampanas ypač išpopuliarėjo visame pasaulyje.

Tačiau stipriai sumažinti arba visiškai atsiskyti „liqueur d'expédition“ nėra lengva ir paprasčia. Dažniausia problema ta, kad cukraus trūkumas padaro šampano skonį kartų ir geliamai rūgštų, jo tiesiog neįmanoma gerti. Štai kodėl „zero dosage“ šampano žaliava pirmiausia turi būti ypač koncentruota, kompleksiška, sirpi ir tokia sodri, kad jos skoniui pagerinti nereikėtų papildomų kelių gramų cukraus. Skonis atspindi, ką sukūrė pati gamta. Rezultatas labiausiai priklauso nuo

dirvožemio, sėkmingo derliaus. Yra gamintojų (nors juos vertėtų vadinti kūrėjais), nesukančių galvos dėl masinio vartotojo skonio ir norų. Jie tiesiog stengiasi išsaugoti, ką sukuria gamta. Tokie grynuoliai atskleidžia vynuogių prigimtį, dirvos savitumą (vynuogė – vienas iš nedaugelio augalų, kaip kempinė sugeriančių žemės, kurioje auga, skonius bei poskonius). Vynario meistriskumą rodo geba viso to nesugadinti. Štai kas yra šampanas be makiažo.

Kai kurie gėrimo žinovai kaip atlaidų kasmet laukia, pavyzdžiui, „Jacquesson“ šampano, pažymėto trijų skaičių kombinacija: 734, 735, 736 arba 737. Kompanijos bendraturtis Jeanas Hervé Chiquet „dozažo“ mažinimo jokia būdu nelaiko mada. „Viską diktuoja gėrimo skonis. Jeigu jaučiame, kad jis pagerės pridėjus šiek tiek daugiau cukraus, tai ir dedame. Mes su broliu esame geriausi savo šampano ekspertai. Galbūt tai atrodo arogantiškai, bet pirkėjai jau antrą dešimtmetį ieško „Jacquesson“ šampano, o ne „extra brut“ ar „zero dosage“, – žurnalui „Intelligent Life“ sakė J. H. Chiquet.

Iš tiesų briutas nėra toks senas. XIX a. pirmojoje pusėje, kai visų Europos šalių aukštuomenė svaigo nuo Šampanės burbuliukų, šampanas buvo saldus. Turintis nuo 22 iki 66 g cukraus butelyje buvo laikomas anglišku šampanu, amerikietiškas reikalavo 110–165 g, prancūzus ir vokiečius tenkino 165–200 g, tačiau nepralenkami buvo rusai, dedantys 275–300 gramų. Tuo metu šampanas laikytas desertiniu gėrimu. Jei esate istorinio „Cristal“ gerbėjas, žinokite, kad specialiai carui Nikolajui II sukurtas šampanas buvo saldus kaip likeris (cukrus sudarė trečdalį butelio turinio!) ir visiškai nepanašus į tą „Cristal“, kurį geriate



XIX a. pirmojoje pusėje, kai visų Europos šalių aukštuomenė svaigo nuo Šampanės burbuliukų, šampanas buvo saldus



dabar. Tačiau apie 1880 m. į Rusijos rinką iškeliaudavo iki 30 proc. per metus pagaminamo šampano.

Briutas buvo sukurtas anglų užsakymu. Šampano gamintojams jie retsykiais užsimindavo, jog pabodo toks saldumas. Anglai laikėsi nuomonės, kad šampanas gali būti aperityvo tipo gėrimas. Pirmoji į jų kvietimą atsiliepė našlė madam Louise Pommery: 1874-aisiais į britų salas ji išsiuntė „Louise Brut 74“, kuriame tebuvo 6–9 g cukraus. Tai pirmas komercinis sausas šampanas. Netrukus dar vieną žingsnį natūralumo link žengė kita našlė – Mathilde Emilie Perrier, valdanti „Laurent Perrier“ namus. Pagal jos skonį pagamintas „Grand Vin Sans Sucre“ iki 1913 m. buvo legendinio Eifelio bokšto restorano „Jules Verne“ vynraštyje.

Ištikimų šampano mėgėjų, tiksliau, išskirtinių skonių ieškotojų, akiratyje yra šampanas, brandinamas iš Šampanės regiono Argono miške augančių ąžuolų gaminamose statinėse. 2013 m. pavasarį „Henri Giraud“ namų savininkas Claude'as Giraud sukėlė tikrą cunami. Jis sukvietė vyno žurnalistus ir pristatė naują šampaną „Argonne 2002“. Šio gurkštelėjęs vienas didžiausių autoritetų tarp vyno kritikų Robertas Parkeris pasakė: „Mano nuomone, „Krug“ turi paragauti šio gėrimo. Pastaruoju metu jų šampanas yra pernelyg oksiduotas.“

„Argonne 2002“ – tai C. Giraud dvidešimt penkerių metų tyrinėjimų ir bandymų rezultatas. Sau ir šampano mėgėjams jis akivaizdžiai įrodė, kad gėrimo skonį lemia ne tik vynuogių augimo vieta, bet ir ąžuolų, kurių mediena naudojama statinėms gaminti, dirvožemis. „Nėra didžio gėrimo be didžio miško“, – tai C. Giraud mintis. Argono miško ąžuolus šampaniečiai naudojo iki praeito amžiaus šeštojo dešimtmečio, o tada juos išstūmė ąžuolas iš kitų kraštų ir didžiuliai plieno indai, palengvinę bei atpiginę ir taip brangią šampano gamybą. Tačiau beveik po keturiasdešimties metų kai kurie namai prisiminė šaknis, tiksliau, vietos ąžuolo statines. „Kaip ragaudami vyną iš skirtingų vynuogynų ieškome savitumų, taip galime gurkšnodami skirtingo ąžuolo statinėse gaminamą vyną pastebėti aiškių skirtumų“, – pasakoja vyndarys, rengiantis degustacijas, kuriose ragaujamas įvairių rūšių ąžuolo statinėse brandinamas šampanas. Skirtumai akivaizdūs. Jo šampanui labiausiai tinka Argono ąžuolas. ■

Verti dėmesio

Dar prieš dešimtmetį Lietuvoje rasti „extra brut“ prilygo žibuoklių paieškoms gilų viduržiemį. Dabar tereikia atidžiai skaityti etiketes arba pasitikėti specializuotos parduotuvės konsultantais

PENET CHARDONNET GRAND CRU RESERVE EXTRA BRUT

Šampano namų „La Maison Penet“ istorija trunka keletą amžių. Tačiau naujo tipo šampanas, paremtas labai mažu „dozažu“, buvo pradėtas gaminti, kai vadovauti ėmėsi penktos kartos atstovas Alexandre'as Penet, besidarbuojantis tik šešiuose hektaruose vynuogynų Verzy ir Verzenay kaimeliuose, turinčiuose „Grand Cru“ statusą. Čia augančias „Pinot Noir“ vynuoges šampano autoritetas švedas Richardas Juhlinas vadina juodžiausiomis visoje Šampanėje. Jų sultys koncentruotos, išskirtinai pipirinės, brandžios, todėl ypač tinka ilgaamžiam šampanui gaminti. „Penet Chardonnnet Grand Cru Reserve Extra Brut“ juodųjų vynuogių yra net 70 procentų!

„Dozažas“ – 3 g litre. Per metus pagaminama iki 5 000 sunumeruotų butelių.
Kaina 230 Lt („Vyno konjako parduotuvė“)



CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÉE N736

Šampano namams „Jacquesson & Fils“ Napoleonas įteikė aukso medalį už gražius rūsius. Kai juos perėmė broliai Chiquet, tauraus metalo apdovanojimu juos galima pagerbti už išskirtinę kokybę. Jie laikomi cukraus mažinimo „dozaže“ pionieriais. Didžiąją dalį „Champagne Jacquesson Cuvée N736“ sudaro 2008 m. derliaus vinas, beveik trečdalis mišinio – 2007 ir 2006 m. rezervinis vinas. Tai reta, kai kalbama apie bazinio šampano gamybą. Gamybos procesas iki antrosios fermentacijos vyksta ąžuolo statinėse, vinas visiškai nefiltruojamas, taip išsaugoma daugiau skonių.

„Dozažas“ – 3,5 g litre. Lietuvų jau pasiekė ir 737, taip pat „extra brut“ tipo gėrimas.
Kaina 202 Lt („Vyno klubas“)



CHAMPAGNE HENRI GIRAUD GRAND CRU ARGONNE 2002

Vietos miško ir vietos vynuogių mylėtojo, vieno talentingiausių Šampanės vyndarių C. Giraud eksperimentinis šampanas, kuriam sukurti jis paskyrė net 25 metus. Tai Ajaus kaimo vynuogių ir Argono ąžuolo sąveikos

kūrinys. Pavasarį „prestige cuvée“ tipo gėrimas „Champagne Henri Giraud Grand Cru Argonne 2002“ taurėmis pilstytas Londono viešbutyje „Mandarin Oriental“ veikiančiame „Bar Boulud“. Puiki galimybė įvertinti unikalią šampaną, kurio pagaminama tik 8 000 butelių.
Kaina 850 Lt („Vyno konjako parduotuvė“)



CHAMPAGNE GOSSET CELEBRIS 2002 EXTRA BRUT

„Gosset“ – seniausi vyno namai Šampanėje, veikiantys nuo 1584 m. ir vis dar labai atsakingai žiūrintys į gėrimų gamybą. Iki šiol čia mieliuosėdos po antros fermentacijos šalinamos rankomis, taip pat klijuojamos etiketės. „Celebris“ gaminamas tik išskirtinai gerai metais. 2002-ųjų derlius itin puikios kokybės. Tačiau didieji šampano namai šio derliaus „prestige cuvée“ lygio šampaną išpardavė. „Gosset“ savo karūnos perlą išlydėjo į rinką tik šį rudenį.
„Dozažas“ – 5 g litre.
Kaina 391 Lt („Marche de Provence Boutique“)



LOUIS BARTHÉLÉMY ZERO DOSAGE TOPAZE CHAMPAGNE

2002 m. Jeanas Barthélémy Chancelis, garsaus vyndario iš Ronos slėnio sūnus, atvyko į Šampanę ir nusipirko „Baudry Lebrun & Cie“ namus. Tačiau pradžia buvo sudėtinga, nes regiono vynuogių augintojai nepardavė naujokui geriausių vynuogių. Jaunuoliui teko padirbėti kelerius metus, kad užsitarnautų senbuvų pasitikėjimą.

„Louis Barthélémy Zero Dosage Topaze“ mišinys padarytas iš trijų pagrindinių Šampanės vynuogių: dominuoja juodosios „Pinot Noir“ ir „Pinot Meunier“, o „Chardonnay“ sudaro tik penktadalį. Vinas butelyje brendo trejus metus.
„Dozažas“ – 3 g litre.
Kaina 130 Lt („Vyno klubas“)

