

VYNAS

# Daugiaveidis šardone

„Jei vyno meniu nerandu mėgstamo vyno, visada renkuosi šabli, bet tikrai neužsisakau banalaus šardone, – su pasididžiavimu ištarė vyno gėrėjas ir kai kuriems svečiams prie stalo sukėlė šypsenas. Kodėl? Apie tai pasakoja Jūratė Sprindžiūnaitė

ŠABLI – TAI KLASIKA. Aukšto lygio vadovų mokyklose pateikiamas klasikinių vyno rūšių sąrašas, kurį rekomenduojama išmokti mintinai, kad per verslo vakarienes rinkdami arba rinkdamiesi vyną nesusimautų prieš partnerius. Tame sąraše visada yra šabli. Tai – Prancūzijos Burgundijos regiono siauriausia dalis, pavadinimą gavusi nuo čia esančio nedidelio miestelio, garsėjančio baltuoju vynu. Jis gaminamas tik iš „Chardonnay“ vynuogių. Štai kodėl daugiau apie vyną išmanantiems šypseną sukelia skeptiški pasisakymai apie šią vynuogių veislę.

„Chardonnay“ galima rasti visuose vyną gaminančiuose pasaulio regionuose, todėl skonio versijų yra milijonai. Vienas vyndarys apie šias vynuoges yra pasakęs: „Jos – kaip keksės: kur pasodinsi, ten be didelio vargo užaug.“ Tačiau tik išskirtiniuose žemės ploteliuose ir kruopštaus vyndario rankose iš minėtų vynuogių pagamintas vinas yra tikrai vertas dėmesio ir didelių pinigų.

Jei pasaulyje liktų viena vienintelė vynuogių veislė ir tai būtų „Chardonnay“, kaip suktūsi pripažinti šalies vyno žinovai? Tituluotas Lietuvos someljė Arminas Darasevičius per akimirką išvardija penkis mėgstamiausias šių vynuogių vyno rūšis: „Puligny-Montrachet“, minerališkas, su subtilia ąžuolo nata iš Čilės, „Pouilly-Fuissé“, „Premier Cru Chablis“ ir Kalifornijos šardone.“ Gintautas Jašinskas iš „Mineralinių vandenų“ pirmenybę teikia šardone iš kalnuotų Italijos vietovių, pietinei Burgundijai („Pouilly-Fuissé“), „Blanc de Blanc“ šampanui (jis gaminamas tik iš „Chardonnay“

vynuogių). Toliau favoritų sąraše rikiuojasi šardone iš Naujosios Zelandijos, bet be ąžuolo skonio, taip pat saldus vinas iš Austrijos, Ispanijos. „Šių vynuogių gėrimus reikia vartoti ir mėgti vien už įvairovę“, – apibendrina G. Jašinskas.

Burgundijoje, kuri laikoma šardone gimtine, kas keliolika metrų vynuogynų šlaituose nubrėžtos linijos, pastatytos sienos (pranc. „clos“), vos kelių dešimčių hektarų ploteliams suteikti atskiri pavadinimai, kurių ant butelių ieško viso pasaulio vyno pirkėjai.

Pavyzdžiui, jau minėtame Šabli regione (4 600 hektarų) yra tik septyni vynuogynai, kurie turi aukščiausią „Grand Cru“ kategoriją ir plyti vos šimto hektarų plote. Kaip buvo miela viename golfo klube Marbeljoje išgirsti solidžių vyriškių diskusiją. Jos santrumpa būtų tokia: „Blanchots“ laikytinas kaimietiškausiu – paprastu ir nuoširdžiu. Jį statyčiau po „Les Grenouilles“, kuris yra aukštesnio lygio. Esu tikras, kad „Blanchots“ karūnuotas „Grand Cru“ tik dėl to, kad guli šalia kitų kilmingųjų. „Les Clos“ yra aromatingas, bet nervingiausias, ilgai „grojantis“ vinas. „Vaudésir“ – „apvaliausias“ ir turtingiausias, bet kartais per daug tiesmukas ir sunkus. „Les Preuses“ panašus, tik mažiau stilingas. „Bougras“ yra minkštas, su saldumo, šokolado natomis. „Valmur“ – moteriškas vinas, elegantiškiausias ir gilus.“ Taip savo patirtimi dalijasi šabli mėgėjai.

„Grand Cru“ vynuogynų dirvožemis yra unikalus. Tai galima suprasti ragaujant ir gretinant šabli su kitomis vyno rūšimis, pagamintomis iš „Chardonnay“ kituose kraštuose.



## Verti dėmesio

Specializuotose vyno parduotuvėse ar restoranuose, kuriuose vynraščius sudaro žmonės su fantazija, galima rasti įdomių šardonė iš viso pasaulio

Pasak garsios vyno žinovės Jancis Robinson, keturių pakopų šabli klasifikacija yra viena suprantamiausių vartotojams. Paprasčiausias yra „Petit Chablis“, toliau rikiuojasi „Chablis“, „Premier Cru Chablis“, o ant aukščiausio laiptelio stovi „Grand Cru Chablis“. Pastarąjį rekomenduojama laikyti 10 metų, per kuriuos jis tinkamai subręsta, tačiau yra gamintojų, kurių šabli didingi tampa po 20–40 metų. Bet tokių nedaug.

Tarp šabli gamintojų seniai verda diskusijos, ar gėrimas turi būti fermentuojamas arba brandinamas ąžuolo statinėse, kurios suteikia papildomų skonių ir aromatų, keičia vyno tekstūrą. Vieni, tarp kurių yra garsieji gamintojai Danielis Damp'tas, „Domaine des Malandes“, Louis Michelis, Jeanas Moreau, „Maison Régnard“, visiškai nenaudoja ąžuolo. Jų vinas visą laiką praleidžia nerūdijančio plieno arba stiklo taroje.

Pagal juos šabli neturi mėgdžioti Burgundijos „Côte de Beaune“ dalies, kur taip pat auginamos „Chardonnay“ vynuogės ir gaminama viena iš geidžiamiausių baltojo vyno rūšių. Šabli turi išlikti kuo natūralesnis, subtilus, švelnių aromatų, su titnago nata, kuri yra dirvožemio atspindys, ir plienine, tiesiog subtiliai skrodžiančia rūgštimi, nepaveikta ąžuolo per fermentavimą ar brandinimą.

Tačiau yra garbingų vyndarių, prie kurių priskiriami Jeanas Marie Raveneau, Vincentas Dauvissat, naudojančių ąžuolą, bet dažniausiai seną, nesuteikiantį vynui skrudinimo natų.

Vertinantys išraiškingą, sodrų, tirštą, gausų aromatų „Chardonnay“ dažniausiai yra baltojo Burgundijos vyno mėgėjai. Jie ieško vyno iš jau minėto „Côte de Beaune“, pavyzdžiui, „Puligny-Montrachet“, „Chassagne-Montrachet“ arba „Pouilly-Fuissé“ iš labiau į pietus nutolusios Burgundijos dalies Makono. Burgundijos vynui pažinti greičiausiai neužtektų viso gyvenimo, be to, ir lėšų tam reikia gana didelių.

Kadangi šio regiono vyno populiarumas siekia kosmines aukštumas, viso pasaulio vyndariai iš „Chardonnay“ stengiasi daryti šabli arba Burgundijos stiliaus vyną. Originaliausieji tiesiog ieško išskirtinių žemės plotelių ir bando kuo mažiau kištis į tai, ką sukūrė pati gamta. „Chardonnay“ vynuogės yra lengvai auginamos, puikiai prisitaiko prie įvairių sąlygų ir anksti sunoksta. Žodžiu, platiška žaliava vyndariams.

Pasauliniu fenomenu šios vynuogės tapo apie 1980 m., kai pradėtos masiškai sodinti Kalifornijos vynuogynuose. ■



### BOUCHARD PÈRE & FILS POUILLY-FUISSÉ AC

Vieni seniausių pirklių Burgundijoje dabar priklauso „Henriot“ šampano namams, tačiau svarbiausi žmonės, taip pat ir vyndariai nepasikeitė. Vienas vyno žinynas šių namų vyną aprašė kaip šiek tiek šizofrenišką, vadinasi, įdomų ir netradicinį. „Bouchard“ baltojo vyno rūšys yra stulbinamai švarios ir kruopščiai pagamintos. Nedidelė dalis šio „Pouilly-Fuissé“, priklausomai nuo derliaus, 8–9 mėnesius brandinama ąžuolo, likusi dalis – plieno taroje.



### GAJA GAIA & REY LANGHE D.O.C.

Šis legendinio Pjemonto regiono vyndario Angelo Gajos vinas gaminamas iš „Chardonnay“ vynuogių, auginamų 4,5 hektaro vynuogyne, esančiame 400 metrų aukštyje virš jūros lygio. Didelis vynuogyno tankumas lemia mažą derlių, o iš šio spaudžiamas sodrus, tvirtas, bet elegantiškas vinas. Mažose ąžuolo statinėse jis brandinamas 3–5 mėnesius.



### J. MOREAU & FILS CHABLIS GRAND CRU VALMUR AC

1814 m. jaunas kubilius Jeanas Josephas Moreau įkūrė Šabli parduotuvę, vedė vietinio vyndario dukterį ir atidarė savo vardo vynuogyną. Šiuo metu „J. Moreau & Fils“ žinoma dėl eksperimentų vynuogynuose bei vynuogėse, todėl jos gaminami gėrimai yra tarsi nuolatinės harmonijos paieškos tarp vyno gaivumo, struktūros, išraiškingumo ir brandinimo potencialo.



### TENUTAE LAGEDER LÖWENGANG CHARDONNAY SÜDTIROL-ALTO ADIGE D.O.C.

Išskirtinis šardonė iš šiaurinės Italijos. Derlius jam skinamas nuo 30–65 metų vynmedžių, kultivuojamų laikantis biodinaminės vinyvininkystės principų. Vynuogės auga 260–450 metrų aukštyje. Vinas fermentuojamas naudojant tik natūralias mieles ir 11 mėnesių brandinamas ąžuolo statinėse kartu su jomis. Tai suteikia gėrimui kompleksškumo, taip pat sodrią kremingą struktūrą.



### MARIMAR DOBLES LÍAS CHARDONNAY

Žinomo ispanų vyndario Miguelio Torreso duktė Marimar 1975 m. pradėjo vynu verslą Kalifornijoje, Sonomos apygardoje, kur auginamos „Chardonnay“ ir „Pinot Noir“ vynuogės. „Marimar Dobles Lías“ fermentuojamas ąžuolo statinėse ir ilgesnį nei įprasta laiką laikomas su nuosėdomis. Tai – burgundiška technologija. Mielėms yrant susidaro amino rūgštys, suteikiančios vynui sodrumo ir kompleksškumo. Nuosėdos periodiškai maišomos. Vinas 16 mėnesių brandinamas prancūziško ąžuolo statinėse. Po to nefiltruotas gėrimas išpilstomas į butelius.



### DE MARTINO QUEBRADA SECA CHARDONNAY

Italų kilmės De Martino šeima apie Čilę sako: „Tai – viena geriausių ir įdomiausių vietų vynui gaminti.“ Jų įkurtos vinyvinės vyndarai 14 metų keliavo po šalį ir tyrinėjo vynuogynų dirvožemį ieškodami kiekvienai veislei tinkamiausio ploto. Vynui „Quebrada Seca“ spausti naudojamos vynuogės auga šalies šiaurėje, Limari upės slėnyje, esančiame tarp Andų kalnų ir Ramiojo vandenyno, iki kurio tėra apie 20 kilometrų. 11 mėnesių gėrimas laikomas prancūziško ąžuolo statinėse.