

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 paprasta. 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 skoniu 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 iške-
liaudavo iki 30 proc. per metus pagaminamo
šampano.

Briutas buvo sukurtas anglų užsakymu. Šam-
pano gamintojams jie retsykais 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 iš-
siuntė „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, val-
danti „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, išskir-
tinių skonių ieškotojų, akiratyje yra šampanas,
brandinamas iš Šampanės regiono Argono miške
augančių ąžuolų gaminamose statinėse. 2013 m.
pavasarij „Henri Giraud“ namų savininkas Clau-
de'as Giraud sukėlė tikrą cunami. Jis sukvietė
vyno žurnalistus ir pristatė naują šampaną „Ar-
gonne 2002“. Šio gurkštelėjęs vienas didžiausių
autoritetų tarp vyno kritikų Robertas Parkeris
pasakė: „Mano nuomone, „Krug“ turi paragauti
šio gėrimo. Pastaruoju metu jų šampanas yra per-
nelyg oksiduotas.“

„Argonne 2002“ – tai C. Giraud dvidešimt
penkerių metų tyrinėjimų ir bandymų rezul-
tas. Sau ir šampano mėgėjams jis akivaizdžiai
įrodė, kad gėrimo skonį lemia ne tik vynuogių
augimo vieta, bet ir ąžuolų, kurių mediena nau-
dojama statinėms gaminti, dirvožemis. „Nėra
didžio gėrimo be didžio miško“, – tai C. Giraud
mintis. Argono miško ąžuolus šampaniečiai
naudojo iki praeito amžiaus šeštojo dešimtme-
čio, 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 pri-
siminė šaknis, tiksliau, vietos ąžuolo statines.
„Kaip ragaudami vyną iš skirtingų vynuogynų
ieškome savitumų, taip galime gurkšnodami
skirtingo ąžuolo statinėse gaminamą vyną paste-
bėti aiškių skirtumų“, – pasakoja vyndarys, ren-
giantis 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
paieškomis 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“ statu-
są. Čia augančias „Pinot Noir“
vynuoges šampano autoritetas
švedas Richardas Juhlinas vadina
juodžiausiomis visoje Šampanėje.
Jų sultys koncentruotos, išskirtinai
pipirinės, brandžios, todėl ypač tin-
ka ilgaamžiam šampanui gaminti.
„Penet Chardonnnet Grand Cru
Reserve Extra Brut“ juoduųjų
vynuogių yra net 70 procentų!

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



CHAMPAGNE JACQUESSON CUEVE N736

Šampano namams „Jacquesson & Fils“
Napoleonas įteikė aukso medalį už gražius
rūsius. Kai juos perėmė broliai Chiquet,
taurus metalo apdovanojimu juos galima
pagerbti už išskirtinę kokybę. Jie
laikomi cukraus mažinimo „dozaže“
pionieriais. Didžiąją dalį „Cham-
pagne Jacquesson Cueve 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. Pavasarij „prestige
cuvée“ tipo gėrimas „Champag-
ne Henri Giraud Grand Cru
Argonne 2002“ taurėmis pilstytas
Londono viešbutyje „Mandarin
Oriental“ veikiančiame „Bar
Boulud“. Puiki galimybė įvertinti
unikalų šampaną, kurio pagamin-
ta tik 8 000 butelių.
Kaina 850 Lt („Vyno konjako
parduotuvė“)



CHAMPAGNE GOSSET CELEBRIS 2002 EXTRA BRUT

„Gosset“ – seniausi vyno namai Šampanė-
je, veikiantys nuo 1584 m. ir vis dar labai
atsakingai žiūrintys į gėrimų gamybą. Iki šiol
čia mieliuosės po antros fermentacijos
šalinamos rankomis,

taip pat klijuojamos
etiketės. „Celebris“
gaminamas tik išskirtinai
gerais metais. 2002-ųjų
derlius itin puikios
kokybės. Tačiau didieji
šampano namai šio
derliaus „prestige
cuvée“ lygio šampaną
išpardavė. „Gosset“
savo karūnos perlą išly-
dėjo 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 nusipir-
ko „Baudry Lebrun & Cie“ namus.
Tačiau pradžia buvo sudėtinga, nes
regiono vynuogių augintojai nepar-
davė naujokui geriausių vynuogių.
Jaunuoliui teko padirbėti kelerius
metus, kad užsitarnautų senbuvų
pasitikėjimą.

„Louis Barthélémy Zero Do-
sage 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“)

