

ŠAMPANJEC



# Mehurčki, dekletovi najboljši prijatelji

- Veliko priljubljenih prepričanj o šampanjcu temelji na mitih
- Sprva je obstajal samo zelo sladek šampanjec
- Poznavalci cenijo predvsem šampanjec, ki spada v kategorijo extra brut

Tekst: **Polona Frelih**

**P**o zaslugi šumečih mehurčkov in zlatih bleščic je šampanjec že zdavnaj postal pijača legend, med katerimi je bila večina ženskega spola. »Šampanjec pijem samo ob dveh priložnostih: ko sem zaljubljena in ko nisem zaljubljena,« mu je večno zvestobo prisegla francoska modna oblikovalka Coco Chanel. S penečim vinom, ki izvira iz francoske pokrajine Šampanje, se je menda rada razvajala tudi legendarna Marilyn Monroe, kar ne nazadnje potrjujejo številne fotografije, na katerih jo je mogoče videti s kozarčkom, v katerem se penijo mehurčki. Je nemara prav zato videti še bolj zapeljivo?

Hollywoodsko ikono je prav s steklenico dom pérignona k nič kaj sramežljivim fotografijam pripravil zvezdniški fotograf Bert Stern, ki jo je ovekovečil oblečeno samo v biserno ogrlico, na drugih pa v svileno ruto. Šest tednov pozneje, ko so pri reviji Vogue njene fotografije nameravali poslati v tisk, so igralko na njenem domu našli mrtvo. Ikonične fotografije so objavili posthumno septembra 1962 pod naslovom *The Last Sitting* oziroma zadnje poziranje.

Ženske rade posegamo po šampanjcu, številne pa so imele pomembno vlogo tudi v procesu njegove proizvodnje. Gospa Lilly Bollinger, ki je po smrti moža prevzela podjetje Champagne Bollinger, je na svojem kolesu redno preverjala kvaliteto trte in grozdja v vinogradih, v marketinških zapisih, posvečenih šampanjcu, pa se redno pojavlja njena izjava: »Pijem, ko sem srečna in ko sem žalostna. Včasih pijem, ko sem sama. Kadar imam družbo, menim, da je šampanjec obvezen. Srkam ga, ko nisem lačna, in ga pijem, ko sem. V nasprotnem primeru se ga nikoli ne dotaknem – razen če sem žejna.«

Omeniti velja tudi madame Clicquot, ki je podjetje Veuve Clicquot Ponsardin prav tako prevzela po smrti moža in je zaslužna za novo tehniko v razvoju penečih se vin – stresanje, ki mu v francoščini pravijo *piquetage* oziroma *poignettage*.

Še ena vdova je zaznamovala svet šampanjca: Marie-Louise Lanson de Nonancourt, ki je po izgubi moža med 1. svetovno vojno zapustila družinsko podjetje in kupila podjetje Laurent Perrier, še danes enega najboljših proizvajalcev šampanjca na svetu, kar je postalo prav po njeni zaslugi.



**Za prvega človeka, ki je vino iz sodov prelil v steklenice, je dolgo veljal legendarni izumitelj šampanjca Pierre Perignon, menih benediktinske opatije Oville. Zdaj je dokazano, da je večina odkritij, ki mu jih pripisujejo, nastala v Angliji, njihov avtor pa je njegov naslednik Dom Groussard.**

Nekateri ljudje si domišljajo, da vedo vse o šampanjcu, vendar v resnici veliko priljubljenih prepričanj o tej pijači temelji na mitih. Morda se sliši neverjetno, vendar so znanstveniki pred nekaj leti ugotovili, da je šampanjec v resnici najbolj zdravo vino, kar je za vse tiste, ki ga radi pijemo, zelo priročna tolažba. Raziskava je sicer nastala v Šampanji, kar zbuja rahle dvome o njeni kredibilnosti. Raziskovalci z Univerze v Reimsu, središču Šampanje, so dokazali, da mehurčki v penečem se vinu ne izboljšajo le okusa pijače, temveč kot aerosol pomnožijo učinek vseh mikroelementov in vitaminov, ki se v njem nahajajo. Koncentracija hranilnih snovi v mehurčkih je zato kar 30-krat večja kot v običajnem vinu. Slabost in prednost tega pojava, kakorkoli pač gledate: hitreje ti stopi v glavo! Odmašimo steklenico (pozor, zamašek lahko odleti s hitrostjo približno 50 km/h), napolnimo kozarec in vdihnimo šopek. Sveže natočen šampanjec ima jasen, močan vonj, to pa zato, ker se na površini oblikujejo tako imenovani Worthingtonovi curki (poimenovani po angleškem fiziku Arthurju Worthingtonu).



**Pri staranju šampanjca v kleti je zelo pomembno, da steklenice občasno obrnejo. Za ročno obračanje, kar se dandanes zgodi precej redko, je zadolžen posebej usposobljen delavec, ki mu po francosko pravijo *remueur*.**

**Zamaške od zgoraj zapirajo kovinski pokrovčki, ki z žico steklenico držijo za ovratnik ter preprečujejo, da bi pluta izpadla zaradi pritiska. Tem kapicam, ki pogosto postanejo zbirateljski predmeti, strokovno rečemo *muselet*.**



**Dvorec Fort Chabrol v Epernay je bil že leta 1900 prizorišče Praktične šole vinogradništva, izobraževanja, ki ga je organizirala šampanjska hiša Moët & Chandon. Danes je vključen na Unescov seznam svetovne dediščine.**

Z njimi ste se zagotovo že srečali, če ne drugače, ko ste v mirno vodo vrgli kamen. Iz dna lijaka, ki je nastal ob njegovem padcu, je pognal tanek curek. Približno enak učinek povzročijo curki mehurčkov šampanjca: vsak mehurček počne na površini, ozko usmerjen tok pa leti navzgor. Worthingtonove curke že dolgo proučuje skupina pod vodstvom Gérarda Liger-Bélerja z Univerze v Reimsu. Ugotovila je, da se tanki curki ozko usmerjenih brizgov šampanjca zdrobijo v drobne kapljice na približno enak način kot vodni curek, ki s silo pade v umivalnik. V zrak nad kozarcem (do višine 10–15 centimetrov) se dvigne nešteto drobnih kapljic, ki prenašajo aromatične snovi in nas prijetno ščipajo v nosu.

Med pitjem šampanjca pa ne uživamo samo v okusu in vonju, pač pa je užitek tudi povsem estetski. Vsaka steklenica šampanjca vsebuje približno štiri litre ogljikovega dioksida, ki ustvari približno 10 milijonov mehurčkov. Dokler je steklenica zaprta, je plin v raztopljenem stanju, ko pa zamašek odstranimo, tlak pade, dinamično ravnovesje

je moteno in plin se sprosti. Na srečo ne takoj in ne z eksplozijo! Vsi občudujemo prav te mehurčke oziroma »biserne niti«, ki jih tvorijo tokovi mehurčkov. Nastajajo na točno določenih mestih – tam, kjer so na stenah med brisanjem ostale mikroskopske resice s kuhinjske krpe in drugi naključni delci, ki padejo v kozarec iz okolice.

Na teh mikrodolcih se zbirajo molekule ogljikovega dioksida, ki ob združitvi tvorijo mehurčke. Če posodo pomivate v pomivalnem stroju, kjer se popolnoma posuši, bodo mehurčki zanemarljivi, kar vas bo prikrajšalo za spektakel. Vodilni proizvajalci kozarcev za vino so zato začeli z laserjem na dnu kozarcev namenoma ustvarjati mikro napake, s čimer zagotavljajo harmoničen pretok čudovitih majhnih mehurčkov. Pitje šampanjca iz plastičnih kozarcev je seveda slaba ideja, ne samo zato, ker plastika sama po sebi ne ustvarja prazničnega občutka, pač pa zato, ker je njihova površina hidrofbna, kar pomeni, da odbijajo tekočino. Zaradi učinka kapilarnosti se mehurčki množično oprimejo plastičnih sten, zlepijo med sabo in tvorijo velike neestetske mehurčke.



**Standardni zamašek gobaste oblike, ki se uporablja za zapiranje šampanjca, je dolg 47–48 mm in ima premer 30–31 mm. Iz hrastovega lubja je narejen le tisti del, ki pride v stik z vinom. V skladu z veljavno francosko zakonodajo je od številnih napisov, ki jih lahko najdemo na zamašku, obvezen le eden – šampanjec.**

### Od sladkega šampanjca do bruta

Sprva je obstajal samo zelo slahek šampanjec. Vsebnost sladkorja v takšnem vinu, izdelanem za Francijo, je bila približno 165 gramov sladkorja na liter. Toliko sladkorja je danes v povprečnem sauternnesu, sladkem vinu iz istoimenske regije v predelu Graves v Bordeauxu, ki sodi med najdražja vina na svetu.

Prebivalci skandinavskih držav so raje nazdravljali s še slajšim šampanjcem, ki je vseboval do 200 g sladkorja, rekorderji v tem pogledu pa so bili nedvomno Rusi. Tako imenovani »šampanjec ruskega okusa« (gout Russe) je imel več kot tristo gramov sladkorja na liter! Število ljubiteljev tako sladkega vina se je skozi leta zmanjševalo. Zamisel o izdelavi popolnoma suhega šampanjca se je prvič porodila leta 1846. Patrick Forbes, avtor knjige *Šampanja: vino, pokrajina in ljudje* (Champagne: The wine, the land and the people), piše, da se je vse skupaj začelo, ko je londonski vinogradnik po imenu Burns čisto slučajno poskusil šampanjec znamke Perrier-Jouët s premajhnimi odmerki sladkorja in se vanj naravnost zaljubil. Vendar pa je proizvodnja brutov postala splošno sprejeta veliko kasneje, prvo takšno vino pa so leta 1869 naredili v hiši Veuve Clicquot Ponsardin.

Večja priljubljenost brutov je blagodejno vplivalo na kakovost šampanjca, saj njegovih pomanjkljivosti ni bilo več mogoče prikriti s sladkorjem. Trenutno več kot 90 odstotkov vseh šampanjcev predstavljajo bruti, se pravi vina z vsebnostjo sladkorja do 15 g/l. Poznavalci sicer cenijo predvsem šampanjec, ki spada v kategorijo extra brut (do šest gramov sladkorja na liter) in brut nature (do tri grame na liter).

### Grozdje in gnojila

V Šampanji so že v začetku 20. stoletja gojili številne sorte grozdja. Od belih so bili najpogostejši arban, arboisier, barjois, bonois, blanc-dore, bon-blanc, epinette, gros-blanc, petit-blanc in petit-meslier. Od črnih so še posebej izstopali chasselas rouge, anfume noir, gamay, gouet noir, morillon, pinot gris, pinot noir in tenturier. V zakonu, ki je bil sprejet 22. julija 1927 in je določil jasne standarde za proizvodnjo šampanjca, je bilo zapisano, da se za to vino lahko uporabljajo samo »različne sorte pinota, arbana in petit meslierja«. Na tem seznamu je chardonnay uvrščen med »sorte pinota«. Trgatev v Šampanji običajno traja 10–12 dni in poteka ročno, saj je uporaba strojev prepovedana. Vsak trgač v delovnem dnevu natrga do tri tisoč grozdov skupne teže 300–400 kg. Trgatev v regiji se vsako leto udeleži do 90 tisoč ljudi.

Sok grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo šampanjca, mora imeti najmanj 9 % alkohola. Končna krepkosti vina se giblje od 10 do 13 % in lahko celo preseže 13 % alkohola, vendar le, če pri tem ne pride do dosladkanja vina, čemur pravimo šaptalizacija, in če je o tem predhodno obveščen regionalni center Nacionalnega odbora za označbe porekla (INAO). Ko berete informacije o vsebnosti alkohola z etiket šampanjca, upoštevajte, da se navedene vrednosti lahko razlikujejo od dejanskih, vendar ne za več kot 0,8 %.

Grozdje, ki ga pridelajo v Šampanji, sodi med najdražje na svetu. Popolnoma jasno je, da ne toliko zaradi brezhibne kakovosti, pač pa bolj zaradi takšnih in drugačnih špekulantov. Sploh, ker je bila v Šampanji dolga desetletja v veljavi običajna praksa »gnojenja« vino-gradov z gospodinjstskimi odpadki, ki so bili dostavljeni predvsem iz Pariza in Reimsa in to brez kakršnegakoli predhodnega čiščenja ali obdelave. Čeprav so bile posledice tega precej očitne, so prakso uradno prepovedali šele z odlokom iz leta 1999. Pobudniki ekološkega gibanja v Šampanji so bili vodilni mali proizvajalci Egly-Ouriet, De Sousa, Jacques Selosse.



**Trgatev v Šampanji običajno traja od 10 do 12 dni in poteka ročno, saj je uporaba strojev prepovedana.**



Fotografija: Wikipedia

**Madame Clicquot, ki je podjetje Veuve Clicquot Ponsardin prevzela po smrti moža, je zaslužna za novo tehniko v razvoju penečih se vin. Gospa Lilly Bollinger (levo) je Champagne Bollinger prav tako prevzela kot vdova. Na svojem kolesu je redno preverjala kvaliteto trte in grozdja v vinogradih.**

## Postopek izdelave

Klasična metoda izdelave šampanjca vključuje dosledno uporabo več tehnoloških operacij. Najprej iz več vrst suhega vina pripravijo »cuvée«, ki je osnova prihodnjega šampanjca. Nato cuvée ustekleničijo (tirage) in v steklenice dodajo cirkulacijsko pijačo – mešanico sladkorja, kvasa in kolagena. Steklenice, zamašene z začasnim zamaškom, nato položijo v klet na zorenje.

V steklenicah poteka sekundarna fermentacija, pri čemer nastajata ogljikov dioksid in kvasna usedlina. Med staranjem se plin v vinu raztopi, usedlina pa se nakopiči na notranjih stenah steklenice. Ob koncu obdobja staranja (vsaj devet mesecev) se usedlina »ulovi v zamrznjen zamašek« v obrnjeni steklenici, ki se izloči v procesu, imenovanem *dégorgéage*. Sledi *dosage*, ki izvira iz glagola *doser* oziroma dozirati, kar pomeni, da dodajo »liker« z ustrežno vsebnostjo sladkorja. Steklenica s plutovinastim zamaškom je pripravljena za prodajaw.

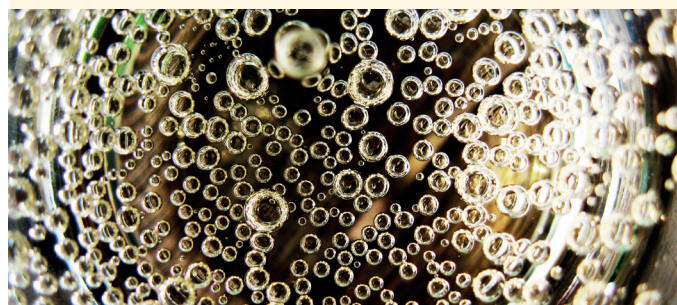
Na začetku zgodovine šampanjca, torej v prvi polovici 18. stoletja, so bile peneče se lastnosti vina precej šibko izražene. Zdaj tlak ogljikovega dioksida v steklenici šampanjca lahko doseže šest atmosfer. Pri staranju šampanjca v kleti je zelo pomembno, da steklenice občasno obrnejo. Ta postopek se imenuje *rémuage*, iz francoskega glagola *remuer*, ki pomeni prestaviti, obrniti. Za ročno obračanje, kar se dandanes zgodi precej redko, je zadolžen posebej usposobljen delavec, ki mu po francosko pravijo *remueur*. Njegova naloga je, da med izmeno »obdela« okoli trideset tisoč steklenic, kar pomeni, da

jih obrne pod določenim kotom in po potrebi strese. Najboljši *remueur* se lahko pohvali celo s petdeset ali celo sedemdeset tisoč obrnjenimi steklenicami na dan, kar je bila pred pol stoletja celo norma. Ročno obračanje zahteva veliko časa, zato je mogoče izvesti le sedem ali osem ciklov na leto.

Za pospešitev in zmanjšanje stroškov obračanja si v Šampanji pomagajo z napravami, kot sta rotopal in champarex. Gre za velike kontejnerje s kapaciteto od 297 do 381 steklenic, ki so nameščene na ročno

## KAKO PREPOZNATI PRAVI ŠAMPANJEC?

- Kupujte samo peneče vino, na etiketi katerega je navedeno, da je pridelano po klasični šampanjski metodi (francosko peneče vino iz pokrajine Šampanje je po definiciji pristno), sicer je lahko v steklenici peklenska mešanica vode, alkohola, sladkorja, barvil in aromato.
- Šampanjec mora biti v temni steklenici: svetloba uniči okus in barvo vina.
- Plastični zamašek je znak, da šampanjec ni pravi.
- Pijača ne sme vsebovati usedlin, ki so običajno dovoljene pri vinih.
- Ločevanje ponaredka od pravega šampanjca je povsem preprosto: v kozarec vrzite majhen predmet, na primer grozdje. Če ga prekrije množica majhnih mehurčkov, potem je vse v redu. Če namesto tega na površje plane več velikih mehurčkov, je v steklenici voda z alkoholom in dodatki.





**Hollywoodsko ikono je menda prav s steklenico dom pérignona k nič kaj sramežljivim fotografijam pripravil zvezdniški fotograf Bert Stern, ki jo je ovekovečil oblečeno samo v svileno ruto.**

vrtljivih stojalih. Danes sicer pogosteje uporabljajo računalniško vodene mehanske naprave, kot sta pupimatic in predvsem giropalette. Slednja lahko sprejme 504 steklenic in skrajša trajanje obračanja na en ali dva tedna, kar omogoča izvedbo od 40 do 45 ciklov na leto. Morda bo najnaprednejša tehnologija *rémuage* že v kratkem postala sekundarna fermentacija z uporabo kvasa v lupini natrijevega alginate (ta snov se že dolgo uporablja za bistrenje vina). »Delo« kvasovk v tem primeru ne bo moteno, jim pa takšna lupina ne bo dovolila, da bi v vinu tvorile suspenzijo, zato bo pred degoržiranjem oziroma izločanjem »zamaška« dovolj, da steklenico obrnete na glavo. Ta tehnika je še v poskusni fazi, vendar že daje spodbudne rezultate. Glavne faze proizvodnje šampanjca so mnogim dobro znane, a le redki vedo, da je treba steklenice po zapiranju močno pretresti, da se pomešata vsebina – vino in ekspedicijski liker kot pravimo vinu, s katerim dopolnijo steklenice po postopku odstranjevanja kvasne usedline. Francozi proceduri pravijo *piquetage* oziroma *poignettage*. Steklenice nato pregledajo in se prepričajo, da v vinu ni motnosti in usedlin, nato pa jih pošljejo v skladišče, kjer morajo preživeti vsaj dva do tri mesece, preden pridejo v distribucijsko mrežo.

### Zamaški in steklenice

Standardni zamašek, ki se uporablja za zapiranje šampanjca, je dolg 47–48 mm in ima premer 30–31 mm. Iz plošč hrastovega lubja (iz ene do treh s skupno debelino šest milimetrov) je narejen le tisti del, ki pride v stik z vinom in mu pravimo »spodnje ogledalo«. Vse drugo je stisnjena pluta, ki jo uporabljajo zato, da znižajo stroške, poleg tega debele in zato stare plošče lubja nimajo zadostne elastičnosti. Zamaški, pripravljeni za uporabo, imajo gobasto obliko. Njihova natezna trdnost običajno presega 25 kg, zato zelo redko počijo. To se običajno zgodi le pri starih steklenicah, ki so shranjene v suhem prostoru. V skladu z veljavno francosko zakonodajo je od številnih

napisov, ki jih lahko najdemo na zamašku šampanjca, obvezen le eden – šampanjec.

Zamaške od zgoraj zapirajo kovinski pokrovčki, ki s kovinsko žico steklenico držijo za ovratnik ter preprečujejo, da bi pluta iz šampanjca izpadla zaradi pritiska. Tem kapicam strokovno rečemo *muselet* in jih je leta 1844 patentiral Adolphe Jaxon. Praviloma so precej lepe in pogosto postanejo zbirateljski predmeti.

Vinske steklenice so nastale v drugi polovici 17. stoletja, potem ko so se v Angliji naučili izdelovati obstojno steklo. Pred tem za prevoz vina niso uporabljali steklenic, pač pa so imeli prednost sodi. Za prvega človeka, ki je vino iz sodov prelil v steklenice, je dolgo časa veljal legendarni izumitelj šampanjca Pierre Perignon, menih benediktinske opatije Oville, ki je nosil naziv don (dom – v francoščini). Zdaj je dokazano, da je večina odkritij, ki jih pripisujejo Perignonu, nastala v Angliji. Avtor večine mitov, povezanih z njegovim imenom, je bil njegov naslednik Dom Groussard.

Tri najbolj priljubljene velikosti steklenic šampanjca so »miniature« (20 cl), standard (75 cl) in magnum (150 cl), nato pa se začnejo šampanjski velikani: *jeroboam* – tri litre (0,75 × 4), *rehoboam* – štiri litre in pol (0,75 × 6), *metusalah* – šest litrov (0,75 × 8), *salmanazar* – devet litrov (0,75 × 12), *belthazar* – dvanajst litrov (0,75 × 16) in *nebukadnezar* – petnajst litrov (0,75 × 20). Ni težko opaziti, da so ogromne steklenice poimenovane po kraljih Stare zaveze.

### SVETOVNA PORABA ŠAMPANJCA

- Vsako sekundo na svetu odprejo 10 steklenic šampanjca. Večino, približno 58 %, spijsajo v Franciji. Po podatkih iz leta 2010 v povprečju Francoz med letom popije približno 3 steklenice šampanjca.
- Poleg Francozov največ šampanjca popijejo Švicarji in Belgijci (približno eno steklenico na osebo na leto). Sledijo Angleži (0,5 steklenice), Nemci (0,15), Nizozemci (0,14) in Italijani (0,13). Prebivalci drugih držav ne dosežejo niti pol kozarca na leto.
- Do leta 2022 se je poraba šampanjca v Franciji nekoliko zmanjšala, vendar je splošna slika približno enaka.





**Raziskovalci z Univerze v Reimsu, središču Šampanje, so dokazali, da mehurčki v penečem se vinu ne izboljšajo le okusa pijače, temveč kot aerosol pomnožijo učinek vseh mikroelementov in vitaminov, ki se v njem nahajajo. Na fotografiji dvorec Ruinart, ki velja za najstarejšo šampanjsko hišo (1729).**

Tradicionalno je bil šampanjec, ki se je prodajal v velikih steklenicah, sekundarno fermentiran v steklenicah standardne velikosti. V 21. stoletju se je situacija spremenila: v skladu z normo, uvedeno 1. januarja 2002, je treba šampanjec prodajati v enakih steklenicah, v katerih so nastale njegove peneče se lastnosti.

### Vinorodna Šampanja

Etikete na francoskih vinih znajo biti izjemno zapletene za razumevanje. Na njih so namreč označene regije, v katerih je bilo vino proizvedeno, ne pa vedno tudi grozdje. Pri označevanju se denimo zelo velikokrat uporabljata predponi *grand* in *premier*, in čeprav *premier* v francoščini pomeni prvi, se na boljših vinih običajno pojavlja oznaka *grand*. Za dodatno zmedo poskrbi še izraz »*cru*«, ki ima v različnih francoskih vinskih regijah različne pomeni. Samostalni *cru* v prvem pomenu prevedemo kot »rast«, označuje pa tudi rastišče, vrhunski vinograd. Tla, podnebje, nadmorska višina in prava sorta ustvarjajo sinergijo, ki je priznana kot *cru*. Izraz se uporablja po vsej Franciji, vendar ne vedno na enak način. V Šampanji celotne vasi označujejo z oznako *grand cru* ali *premier cru*. Prebivalci Šampanje so že v začetku 20. stoletja vzpostavili sistem za določitev cen grozdja tako za kmete kot za kupce v šampanjskih kletih, ki so ga poimenovali *échelle des crus*, kar bi lahko prevedli kot »lestvica rastišča«. Za vsako trgatve je določena cena. Pridelovalec z zemljiščem v eni od vasi z oznako *grand cru* prejme 100 % cene, iz vasi z oznako *premier cru* od 90 % do 99 % cene, preostali pa samo od 80 % do 89 %. Od 319 občin, ki sestavljajo »vinsko Šampanjo«, jih je samo 17 upravičenih do etikete *grand cru*, 41 jih je uvrščenih v *premier cru*, preostalih 261 pa se mora zadovoljiti z nazivom *deuxième cru*. Nič

čudnega torej, da je uradna razmejitev Šampanje leta 1911 povzročila veliko nezadovoljstvo med vinogradniki in celo nemire, za zadušitev katerih so morali uporabiti celo vojsko. Potomci uporniških vinogradnikov že več desetletij zahtevajo širitev območja proizvodnje šampanjca in si prizadevajo, da bi v vinorodno regijo vključili dodatnih 40 regij, vendar za zdaj (še) niso bili uspešni. ■

**Šampanjsko hišo Pommery v Reimsu sta 1858. ustanovila Alexandre Louis Pommery in Narcisse Greno, primarna dejavnost pa je bila trgovina z volno. Pod vodstvom Alexandrove vdove Louise Pommery se je podjetje posvetilo proizvodnji šampanjca in kmalu postalo ena najpomembnejših blagovnih znamk šampanjca v regiji.**

