



dr Jarosław Szulc
z wykształcenia
lekarz.
Z zamiłowania
pasjonat win
i enoturystyki.
Współpracuje m.in.
z Magazynem Wino

Krótką historia bąbelków

Kardiologia po Dyplomie 2010; 9 (1): 98-99

Początek Nowego Roku tradycyjnie witany jest lampką szampana na przyjęciach, w gronie przyjaciół, rodziny. To właśnie szampan nieodrodnianie kojarzy nam się z celebracją. Ale czy zawsze tak było? I skąd te bąbelki w szampanie?

Mam nadzieję, że zgodzą się Państwo ze mną, że początek Nowego Roku to idealny czas, by prześledzić historię tego niezwykle trunku.

Zapiski o winnicach w Szampanii, północno-wschodnim regionie Francji, położonym na skrzyżowaniu ważnych szlaków handlowych, pochodzą z 5 wieku naszej ery. Założone przez Rzymian rozwinęły się dzięki rozsianym wokół Reims i Chalons-sur-Marne różnym opactwom. Najsłynniejszym eksperymentatorem w dziedzinie podnoszenia jakości tutejszych win był mnich Dom Perignon. Od czasu objęcia pieczy nad piwnicami opactwa Hautvillers w 1638 roku przyczynił się znacznie do rozślawienia tamtejszych win. Warto wspomnieć, że niektóre ze stosowanych przez niego praktyk, jak na przykład mieszanie gron z różnych winnic, czy ograniczanie wydajności winnic, stosowane są do dzisiaj. Jest on też powszechnie uznawany za odkrywcę metody produkcji szampana. Sprawa jest o tyle skomplikowana, że wina musujące były prawdziwym wyzwaniem dla winiarzy z tamtego regionu. Za najwyższe jakościowo uznawane były w tamtych czasach wina o jasnej barwie, a zauważono, że zbyt długie dojrzewanie w beczkach wpływa na zabarwienie i aromat wina, dlatego zaczęto przelewać wina do butelek jeszcze przed zakończeniem fermentacji. W tamtejszym klimacie fermentacja ustawała samoistnie pod wpływem niskich temperatur zimą i wznawiała się wiosną, gdy temperatura powietrza rosła. Ta wtórna fermentacja w butelkach często prowadziła do ich rozsadzenia, tak więc pierwotnie efekt, który dzisiaj uwielbiamy w szampanach, uznawany był za szkodliwy i niepotrzebny. Dom Perignon pracował właśnie nad ograniczeniem strat spowodowanych wtórną fermentacją i nawet preferował wina z ciemniejszych gron, gdyż wykazywały mniejszą tendencję do rozsadzania butelek. Wprowadził on do użytku dębowy korek, który wytrzymywał ciśnienie trunku, ale paradoksalnie dalszą karierę szampan zawdzięcza Anglikom, po tym, jak zademonstrował go im Marquis de St-Evremond w 1662 roku. W Londynie zachwycono się musującym trunkiem i jego przejrystością. Zaczęto masowo sprowadzać beczki z młodym winem do Anglii i rozlewać je do butelek w porze równonocy wiosennej, gdyż zauważono, że wykazują wówczas najlepszą pienistość. Tam też wymyślono mocniejsze butelki, które ograniczały straty w piwnicach.

Prawdziwą karierę szampan zaczął robić na początku XIX wieku i niewątpliwie należy tu podkreślić zasługi wdowy Madam Clicquot, dzięki której trafił on na dwory monarchów w całej Europie. Dzisiaj zarówno Dom Perignon, jak i La Grande Dame to marki prestiżowych cuvee, które upamiętniają ich wkład w rozwój bąbelkowego biznesu. Obecnie tylko jedna na dwanaście butelek win musujących produkowanych metodą szampańską, czyli tradycyjną (wtórnej fermentacji w butelce) powstaje w Szampanii. Ale tylko te, które pochodzą z tego regionu mają prawo do nazwy szampan. Te produkowane w innych regionach winiarskich wcale nie muszą ustępować protoplastom z Szampanii jakością, czy subtelnością. Często mają też swoją własną pasjonującą historię. Weźmy na przykład franciacortę, trunek pochodzący z regionu o tej samej nazwie w północnych Włoszech. Wino to również zrodziło się z pasji i przekraczania granic wyobraźni.

Kiedy Guido Berlucci postanowił poprawić jakość swoich win Pinot di Castello z odziedziczonych winnic, zwrócił się z prośbą o pomoc do Franco Zilliani – świeżo upieczony absolwent wydziału enologii w Albie. Franco nie tylko wywiązał się z zadania, ale zaproponował wyprodukowanie w posiadłości wina musującego produkowanego me-

tołą tradycyjną. Niewątpliwie była w tym nutka intuicji, wszakże już w XVI wieku lekarz z Brescii, Gerolamo Conforte, opisywał wina z Franciacorty jako mordaci – żywe i pienne. I tak w 1961 roku ujrzały światło dzienne pierwsze trzy tysiące butelek wina, które nazwano Pinot di Franciacorta. Sukces tego przedsięwzięcia zachęcił innych bogatych przemysłowców i biznesmenów lombardzkich do naśladowania Guido Berlucchiego – dzięki temu Franciacorta szybko stała się winem lokalnie bardzo znanym, poszukiwanym i jakościowo coraz lepszym. Do tego stopnia, iż w 1967 roku otrzymuje status DOC, a w 1995 roku – DOCG.

Gdzie leży sekret tego powodzenia? Myślę, że zanim odpowiemy na to pytanie warto parę słów poświęcić historii tego regionu. Pierwsze zapiski wymieniające Franciacortę jako region datują się na 1277 rok. Sam źródłosłów tej nazwy do dzisiaj budzi dyskusje. Przeważa opinia, iż pochodzi z okresu średniowiecza, kiedy tutejsze opactwa Benedyktynów w zamian za uprawę ziemi zwolnione były z cła – czyli *expressis verbis* – *francae curtes*. Jest też inna teoria, która mówi, że nazwa utrwaliła się po najeździe Karola d'Anjou z 1265 roku – Corta, czyli krótkotrwała okupacja przez Francuzów, czyli Francuzów. Jedno pozostaje pewne – granice dzisiejszego regionu wyznaczył Doża Francesco Foscari w 1429 roku. Obejmuje on region na południe od jeziora Iseo, pomiędzy linią Alp Retyckich a rzeką Oglio na zachodzie, ograniczony od południa dzisiejszą autostradą Bergamo-Brescia. Z czwartorzędu pochodzi morenowe ukształtowanie terenu z przewagą gleb kamienistych i żwirowych o raczej luźnej strukturze. Cały region liczy sobie 233 km², a wzmianki o produkcji wina pochodzą już z czasów rzymskich. Samo położenie Franciacorty predysponuje do zakładania winnic – łagodne wzgórza (winnice położone są wysokości do 465 m n.p.m., z najlepszym widokiem na zboczach Monte Orfano – Góra Sieroca, gdzie mieszczą się winnice Bonomi Tenuta Castellino). Chłodzący wpływ jeziora Iseo gwarantuje właściwy mikroklimat. Struktura gleby jest idealna dla winorośli. Właściwie potrzeba tylko talentu i pasji producentów, by powstały wina godne i piękne. I tak właśnie się dzieje – franciacorta, warto to podkreślić, ma najbardziej rygorystyczne normy produkcji w świecie win musujących. Wydajność nie może przekroczyć 65 hektolitrów z hektara, podstawowe wina muszą dojrzewać na drożdżach co najmniej 25 miesięcy, rocznikowe powyżej trzech lat. Sama nazwa franciacorta określa nie tylko region i markę win, ale właśnie również rygorystyczną metodę ich wytwarzania. Na przykład stosowanie środków chemicznych ograniczono do niezbędnego minimum – tylko w czasie choroby roślin. Winogrona chłodzone są na ogół przed tłoczeniem, sok wyciskany jest bardzo delikatnie przy użyciu specjalnych, kontrolowanych pras. Jeszcze w trakcie zbierania gron, co jest godne uwagi, na 10 osób zbierających jedna kontroluje jakość gron. Wszystko po to, aby zapewnić maksymalną jakość wina. Od 1991 roku jakość tę regulują wewnętrzne przepisy Konsorcjum, do którego należy większość producentów. Warto podkreślić, że wina te charakteryzuje również doskonała zależność ceny do jakości.

Kończąc krótką podróż po świecie win musujących pozwolę sobie wyrazić życzenie, by w 2010 roku nie zabrakło nam okazji, które warte są celebrowania z lampką szampańska czy franciacorty w rękę.



Anpet2000/Dreamstime.com