

# Jeśli nie toast szampanem, to czym?

● **Z Wiktorem Zastróznym**, szefem Sopockiego Towarzystwa Winiarskiego Festus, znawcą win, autorem książki „Degustacyjny słownik winiarski”, rozmawia Gabriela Pewińska

## Jeśli nie szampan, to co na sylwestra?

Mógłbym powiedzieć jak epikurejczyk: to, co sprawia mi największą przyjemność! Ale gdyby ten grecki bon vivant żył dzisiaj, myślę, że wybrałby szampana lub inne, dobre bąbelki. Jednak nie zdecydowałbym się na tanie, gazowane wino. O ile szampan generalnie jest drogi, to jego alternatywą mogą być w przyzwoitej cenie dobre francuskie cremanty, hiszpańskie cava, niemieckie sekty lub lekkie, włoskie Prosecco. Większość dobrych win musujących wytwarza się także metodą szampańską. Pamiętajmy, że od wieków szampan jest synonimem świąt, uroczystości i prestiżu. W latach 70. XX wieku szampan zaczęto podawać jako aperitif, w formie toasty. Do tego czasu serwowano go głównie jako deser. Od lat 90. rekomenduje się go do wszystkich posiłków, z wyjątkiem czerwonego mięsa. Z pewnością jest to efekt promocji w kampaniach reklamowych. W końcu jest to wielki biznes, którego pozadziurki mogą producenci innych win. Trudno się dziwić, w 2010 roku średnia cena hektara winnicy w prestiżowej Côte des Blancs wynosiła około 1 500 000 euro. Producenci z Szampanii zazdrośnie strzegą tej nazwy. Panie pamiętaj! Zapewne perfumy Champagne Yves Saint Laurenta, która firma zmuszona była przemianować na Yvresse (fr. pijaństwo!). Nawet istniejąca od średniowiecza szwajcarska gmina o nazwie Champagne musiała zrezygnować z tej nazwy - nawet dla swoich win spokojnych.

## A gdyby tak wzniesić noworoczny toast takim spokojnym, czyli niemusującym winem... Wypada?

Nie jestem ortodoksyjny, uważam, że każde dobre wino, raczej białe z uwagi na toalety pań, nadaje się na toast. Tym niemniej strażu z butelki szampana na rozpoczęcie nowego roku nie da się zastąpić spokojnym winem. Pamiętajmy, że to dotyczy tylko tego przypadku. Wystrzałowe



► Wiktor Zastróznym: - Strzał z butelki szampana na rozpoczęcie nowego roku nie da się zastąpić spokojnym winem

otwieranie butelki szampana normalnie uchodzi za nieeleganckie. Nie ma żadnych argumentów na to, że toast noworoczny (i nie tylko) wnosimy kieliszkami szampana (lub innego wina musującego), to jest po prostu tradycja.

Tym, którzy lubią dobre, białe spokojne, czyli bez bąbelków wina, polecam dobre Pinot Grigio z Veneto, całkiem nowe, znakomite białe wina z winnicy St.Cosme w dolinie Rodanu, wyborne albarino Pazo de Senorans z Galicji, piękne Sauvignon blanc Whitehaven z Nowej Zelandii, znane nam od dawną Oro de Castilla z Ruedy oraz wiele innych.

## Ważna chwila - powitanie nowego roku, dobrze byłoby, by wino, którym go przywitamy, miało jakąś miłą, ciekawą historię...

Większość domów szampańskich ma swoją bogatą, często intrygującą historię, ale to materiał na inny artykuł. Oprócz innych wielkich marek szampana polecałbym szampany Drappier, które posiadają najniższą ze wszystkich ilość siarczynów. Piwnice Drappier należą do najstarszych i najbardziej rozbudowanych w Europie oraz niezniszczonych podczas obu wojen światowych. Gościem Drappiera byłwał często Charles de Gaulle, który miał niedaleko swojej rezydencji. Jest też cała gama hiszpań-

skich win musujących znanych jako cava, z piwnic Codorniu w Sant Sadurni d'Anoia w Katalonii. Codorniu jest największym na świecie producentem win musujących (około 60 mln butelek rocznie). Są wśród nich tańsze Delapierre, wytrawne i słodsze Semi Sec. Wymagającym klientom polecam znakomite, wytworne Cava Raimat Pinot Nature (Chardonnay i Pinot noir). Wina musujące w obecnej postaci znamy mniej więcej od czasów benedyktyńskiego mnicha Dom Perignona z opactwa Hautvillers w Szampanii. Sam szampan o nazwie Dom Perignon produkuje się dopiero od 1921 roku, zawsze rocznikowy, zawsze będący mieszkanką Chardonnay i Pinot noir z najlepszych, najbardziej nasłonecznionych części winnic.

**Dom Perignon...** Żył w czasach długiego panowania Ludwika XIV - Króla Słońce, budowniczego Wersalu, największego króla w historii Francji, władcy absolutnego, który zwykł mawiać „l'Etat c'est moi” (Państwo to ja). Inten- sjonem, że obaj zmarli w tym samym roku - 1715.

Pierwsze wina musujące powstały jednak ponad 100 lat wcześniej, w opactwie Saint-Hilaire, niedaleko Carcassonne w Langwedocji. Wytwarzano je bardziej prymitywną metodą, zwaną dzisiaj wiejską, a wina były najczęściej „zachmurzone”, nie tak klarowne jak te wytwarzane metodą szampańską.

Wersję bardzo rzadkiego, różowego Dom Perignona produkuje się dopiero od 1959 roku, w tymże roku wyprodukowano go tylko 306 butelek. Nigdy nie znalazł się w zwykłej sprzedaży. Butelka tego legendarnego Dom Perignon Rosé Vintage 1959 na aukcji w Nowym Jorku osiągnęła cenę blisko 85 tysięcy dolarów. W 1971 r. z wielką pompą serwowano go w Persepolis, podczas uroczystości celebrowanej przez irańskiego szacha Mohammeda Rezę Pahlawi, uświetniającej 2500 rocznicę

konwanszardę z szampanem, a nawet pastę do butów. Najbardziej spektakularne zastosowanie to kąpiel w szampanie! Podobno kąpała się w nim Sarah Bernhardt. Później, według prasy, kaprys taki miała Marilyn Monroe, polecając wypić 350 butelkami markowego szampana wannę do porannej kąpieli.

## Te wszystkie „szampany” sprzedawane w supermarketach w dobrej cenie. Czy wśród nich możemy znaleźć coś sensownego?

W supermarketach też można znaleźć przyzwoite wina musujące, ale tych za kilka czy kilkanaście złotych nie polecam na świąteczny stół.

## Szampan „prawdziwy”, o którym możemy tylko pomarzyć...

Powszechnie nazwy szampan używa się jako ogólne określenie wina musującego, chociaż zgodnie

z prawem termin ten zarezerwowany jest wyłącznie dla win musujących pochodzących z Szampanii. Gwałtowny rozwój produkcji szampana nastąpił dopiero w XIX wieku, począwszy od regionalnej produkcji 300 tysięcy butelek w roku 1800 do 20 milionów butelek w 1850 roku. W 2013 roku produkcja wynosiła już 305 milionów butelek o wartości 4,4 mld euro. W lipcu tego

## Polska oszalała na punkcie cydru. Też bąbelki. Wypada przywitać rok dobrym francuskim cydrem, jeśli przyszłoby komuś coś takiego do głowy?

Cydr lubię do francuskich naleśników, ale jeśli ktoś ma ochotę witać nim nowy rok, nic nie stoi na przeszkodzie. Znany jest już od czasów antycznych. Dobry cydr z Normandii czy Bretanii wymaga od produkcji kilku rodzajów jabłek i nie są to jabłka przeznaczone do zwykłego spożycia. Niestety, najlepsze polskie jabłka, które nadawałyby się na cydr, zostały zastąpione amerykańskimi jabłkami deserowymi. Stąd nasz cydr, poza tym, że jest z jabłek, niewiele przypomina oryginał. Nie każdy cydr ma bąbelki!



**Produkowano musztardę z szampanem, a nawet pastę do butów**