

Temat: Produkcja szampana.

Szampan (z [franc. champagne](#), od *vin de Champagne*) – szczególny rodzaj [wina musującego](#) (potocznie – każde wino musujące), powszechnie kojarzony ze świętowaniem i luksusem. Nazwę swą zawdzięcza [Szampanii](#), regionowi w północno-wschodniej [Francji](#), głównemu miejscu jego produkcji.

Szampan jest produkowany bez sztucznego nasycania napoju [dwutlenkiem węgla](#). Dwutlenek węgla tworzy się w nim na skutek naturalnego procesu dojrzewania wina w butelkach. Do butelek nalewa się młode, nie do końca przefermentowane wino, a następnie przechowuje się lekko pochylone w stronę korka butelki w piwnicach, w stałej temperaturze 3-5°C.

W odróżnieniu od szampana, którego nazwa została zastrzeżona w 1911 r., inne francuskie wina musujące produkowane metodą szampańską nazywane są „mousseux”. Z kolei w Szampanii produkuje się również wina o słabej mocy, które noszą inne nazwy: czerwone ([Bouzy](#)), białe ([Coteaux champenois](#)) lub różowe (rosé des [Riceys](#)). Jednak w tej historycznej prowincji produkuje się głównie wina białe musujące ze szczepów winogron [chardonnay](#), [pinot noir](#) i [pinot meunier](#), które nazywane są po prostu „szampanem”, bez podawania szczegółów. Wina te uchodzą za doskonałe i dlatego są stosunkowo drogie.

CHARAKTERYSTYCZNE CECHY WINA POZWALAJĄCE NA ZAKLASYFIKOWANIE GO DO NAZWY SZAMPAN:

- wino musi pochodzić z obszaru Szampanii w północno-wschodniej Francji,
- musi zostać wyprodukowane z szczepów winogron chardonnay, pinot noir lub pinot meunier,
- dwutlenek węgla musi powstawać w sposób naturalny w procesie fermentacji

Etapy produkcji szampana:

Fermentacja pierwsza – podczas tego etapu moszcz winogron fermentuje w kadziach, tak jak w przypadku win stołowych niemusujących.

Mieszanie (kupażowanie) – na tym etapie łączy się wina niemusujące wyprodukowane z różnych szczepów wykorzystywanych do produkcji szampana.

Druga fermentacja – wino jest butelkowane, a następnie dodawana jest do niego mieszanka drożdży i cukru, która ma wpływ na powstawanie bąbelków.

Oczyszczanie – ten etap jest najbardziej pracochłonny i polega na usunięciu osadu jaki powstaje po drugiej fermentacji. By usunąć osad butelki obracane są codziennie o ¼ obrotu i

jednocześnie stopniowo przechylane tak, by szyjka butelki znajdowała się coraz niżej, aby poruszyć osad tak by skierował się w stronę ujścia szyjki butelki. Szyjki butelek są zamrażane, odkorkowywane, a osad jest wyrzucany pod wpływem gazu znajdującego się w butelce na zewnątrz.

Dosage (dozowanie) – podczas tego etapu uzupełnienia się ilość szampana, który został usunięty razem z osadem z butelki. Wtedy do musującego trunku dodaje się mieszankę cukru i starego wina. Ten etap ma wpływ na klasyfikację smakową wina od wytrawnych (brut) do słodkich (doux).

Dojrzewanie – butelki są korkowane, drutowane i odkładane, aby szampan dojrzał.

Szampan jest na tyle wymagającym i szlachetnym winem, że podawać należy go z należytych szacunkiem i w odpowiedni sposób. Szampana serwujemy w temperaturze od 6 do 8 stopni Celsjusza. Butelki nie wolno mrozić w zamrażalniku. Do właściwego wyeksponowania szampana potrzebne są także odpowiednie kieliszki. Obecnie zaleca się serwowanie szampana w długich i wąskich, aby jak najdłużej zatrzymać naturalne bąbelki.

Proszę o umieszczenie tych treści w zeszycie i przesłanie na adres mbiesiadecka@wp.pl.