
Szampan

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2560 razy.

Tradycja każe witać nadejście Nowego Roku szampanem. Najczęściej jednak witamy go nie prawdziwym szampanem, który w Polsce jest drogi, lecz winem do niego podobnym.

Prawdziwy szampan produkowany jest wyłącznie w Szampanii w północnej Francji.

Nazwa - champagne - jest zastrzeżona dla tamtejszych win musujących - nikt inny nie ma prawa go używać. Szampan jest winem musującym dwukrotnie fermentowanym, zawierającym naturalny dwutlenek węgla powstający podczas wtórnej fermentacji, która odbywa się w butelkach. Butelki potem leżą po kilka lat.

NA WZÓR SZAMPANA

Znacznie tańsze od prawdziwego szampana z Szampanii, lecz całkiem dobre, są wina musujące produkowane przez różne firmy z całego świata - przy zastosowaniu tej samej tradycyjnej metody co szampan.

Do najlepszych win tego typu, spotykanych także u nas, należą hiszpańskie /katalońskie/ jakościowe wina cava.

Pochodzą głównie z dwóch największych w świecie wytwórni win musujących Codorniu i Freixenet.

INNE NIŻ SZAMPAN

Na rynku są też wina musujące produkowane inną niż szampańska metoda: wtórna fermentacja odbywa się nie w butelkach, ale ogromnych zamkniętych stalowych

zbiornikach. Tą metodą produkuje się większość niemieckich win musujących.

WINA GAZOWANE

Większość win musujących dostępnych w Polsce to wina gazowane. Otrzymuje się je przez gazowanie wina sztucznym

dwutlenkiem węgla. Wiele z nich wyrabia się lub saturuje w Polsce.

W krajach Unii Europejskiej i w USA na etykiecie takiego wina pojawia się właściwe określenie - wina gazowane.

Terminu tego może jednak nie być, jeśli wina przeznaczone jest na eksport.

KOKTAJL, KOKTALJ

Winem musującym nazywane są tzw. koktajle na bazie wina lub nawet bez wina. Wyrabia się je najczęściej z soku winogornowego, sprytusu i dwutlenku węgla.

Na butelce takiego trunku powinno znaleźć się określenie "koktajl" oraz składniki użyte do jego wyrobu.

WINA PERLISTE

Wina perliste to grupa win delikatnie musujących. Gaz w nich zawarty może pochodzić z fermentacji głównej - ma to miejsce w przypadku win bardzo młodych lub z tzw. fermentacji mlekowo-jabłkowej.

Niewielka zawartość gazu nie powoduje pienienia się, ale "ożywia" wina i wydobywa jego aromaty, sprawia także, że

jest ono bardziej orzeźwiająca.