Szampan

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2750 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 leżakują po kilka lat.

NA WZÓR SZAMPANA

Znacznie tańsze od prwadziwego 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 Freiśenet.

INNE NIŻ SZAMPAN

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

zbiornikach. Tą metodą produkuje się większość niemieskich 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 - wino gazowane.

Terminu tego może jednak nie być , jeśli wino przenaczone 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 znaleź ć 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" wino i wydobywa jego aromaty, sprawia także, że

jest ono bardziej orzeź wiające.