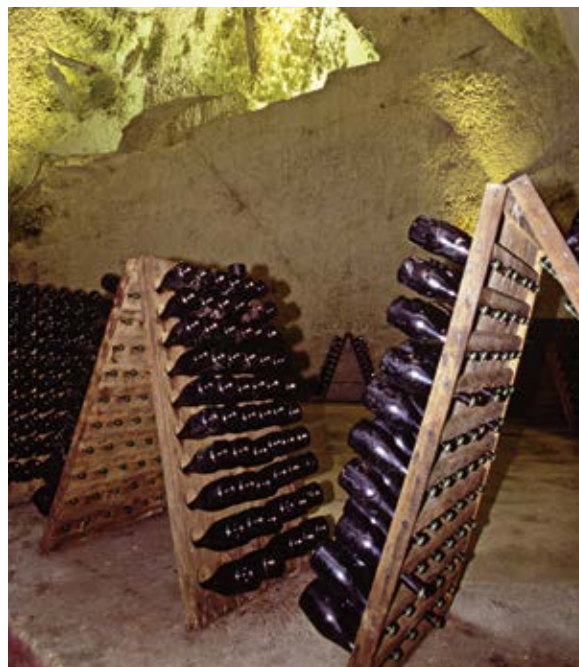


Mažųjų Šampanės vyndarių šlovės dienos



Jolanta SMIČIENĖ,
„Geram skoniui“ iš Šampanės

Kad ir kaip priešintųsi saujelė skeptikų, šampano paklausumas Lietuvoje auga ir jį sustabdyti galėtų nebent staiga užgriuvusi krizė ar kitos globalios negandos. Apie vis didėjančią Lietuvos vyno vartotojų simpatiją Šampanės regiono vynui byloja ne tik iškalbingi statistikos skaičiai (šampano eksportas į Lietuvą per 2013 m. išaugo apie 22 proc.), bet ir vis labiau populiarėjančios šampano paskaitos, vakarienės, degustacijos...



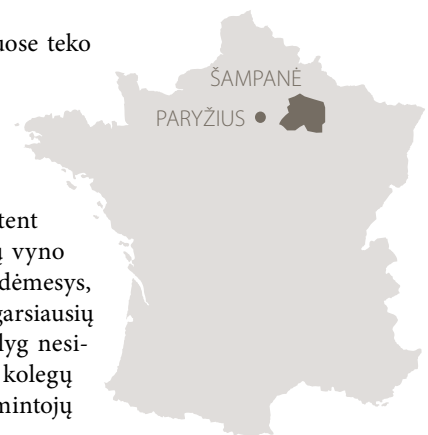
Šį sujudimą Lietuvoje netrūkus pastebėjo ir patys šampaniečiai. Net patys garsiausi gamintojai pradėjo rodyti dėmesį nors ir nedidelei, bet nuolatos augančiai rinkai. Kaipgi kitaip būtų galima paaiškinti vis dažnėjančius šampaniečių vizitus į Lietuvą? Vien pastarąjį pusmetį pasižvalgyti, pabendrauti su savo klientais į Lietuvą buvo atvykę tokių gamintojų kaip „Bollinger“, „Henriot“, „Gosset“, „Jacquesson & Fils“, „Deutz“, „Pol Roger“, „Moët & Chandon“ atstovai...

Nė kiek ne silpnėsi norą būti Lietuvos rinkoje jaučia ir smulkesni, ne tokie garsūs gamintojai. Tačiau dauguma jų pavadinimų nėra girdėti net ir gerokai praprususiems šampano žinovams Lietuvoje. Būtent tokių mažųjų vy-

nuogių augintojų ir vyno darytojų sambūriuose teko praleisti visą balandžio savaitę Šampanėje.

IŠSKIRTINĖS SAVAITĖS PRADŽIA

Kasmet ta savaitė nedideliems Šampanės gamintojams tampa svarbiausiu įvykiu. Būtent į juos nukreipiamas didžiausias tarptautinių vyno žurnalistų, lektorių, someljė, vyno pardavėjų dėmesys, trumpam pamirštama apie *Grande Marques* (garsiausių gamintojų) egzistavimą. Pastarieji gi pernelyg nesijaudina. Jie gerbia ir vertina „mažųjų“ savo kolegų darbą, todėl tą savaitę žinomuose šampano gamintojų





Degustacija XVIII a. pilyje (Château de Pierry) subūrė vyndarius, pasivadinusius „Origine Champagne“



Straipsnio autorė su kolegomis, profesionaliais vertintojais



Linksmiausia „Terres at Vins de Champagne“ renginio dalis prasideda tada, kai renginį palieka paskutiniai lankytojai. Davidas Leclapart'as (kairėje) ir Benoit Lahaye (dešinėje) su kolegomis vyndariais



Degustacija viešbutyje „Castel Jeanson“ kiemelyje

Aktyvaus mažųjų gamintojų judėjimo pradžių galima būtų paskelbti 2008 m., kai 17 vyndarių, pasivadinę „Terres at Vins de Champagne“, sukviētė į degustaciją profesionalus, norėdami pabrėžti šampano kaip terroir vyno vertę.

namuose nevyksta jokie renginiai, neskelbiami pranešimai spaudai ar kitaip nereikalaujama dėmesio.

Aktyvaus mažųjų gamintojų judėjimo pradžia galima būtų paskelbti 2008 m., kai 17 vyndarių, pasivadinę „Terres at Vins de Champagne“, sukviētė į degustaciją profesionalus, norėdami pabrėžti šampano kaip *terroir* vyno vertę. „Pagrindinis mūsų tikslas buvo įrodyti, kad Šampanės,

kaip ir visas kitas geriausių Prancūzijos regionų vynos, gali atspindėti vietovės, kurioje auga vynmedžiai, ypatumas (mikroklimatą, dirvos sudėtį ir t. t.). Pasak šios senos vyndarių teorijos, būtent vietovė turi didžiausią įtaką vyno savybėms ir charakteriui“, – teigė vienas renginio organizatorių Etienne'as Goutorbe'as. Anot Etienne'o, geriausiai šį teiginį iliustruoja žaliavinis vynos (*vin clairs*), iš kurio bus sumaišytas ir padarytas šampanas. Tad degustacijos metu pirmiausia siūloma paragauti būtent žaliavinio vyno, o tik po to iš jo sukurto šampano.

Taigi šiemet jau šeštąjį kartą tie patys vyndariai, priėmę į savo tarpą dar penkis dalyvius, susibūrė į tradicinę savo renginio vietą – jaukus šeimos viešbutėlio „Castel Jeanson“ kiemelį legendiniame Šampanės miestelyje Aji (Aÿ).

Jau nuo pat ryto čia netyla šurmuly. Nuoširdi, šventiška atmosfera tiesiog tvyro ore. Šiemet visi vyndariai pasipuošę baltais marškinėliais su iškalbingu šūkiu „Get chalky!“, pabrėžiančiu išskirtinį Šampanės dirvožemio kalkiškumą. Tarp dalyvių yra gausus būrys legendinio Šampanės vyndario, mokytojo Anselme'o Selosse'o mokinių ir pasekėjų. Dabar juos pripažįsta įtakingiausi šampano vertintojai, geriausių restoranų someljė. Tačiau prieš šešerius metus viskas buvo kitaip...

Štai jauniausioji vyndarių „žvaigždė“ Alenxandre'as Chartogne nuolat apsuptas degustuotojų ir kolegų. Tai jam visiškai netrukdo mosikuoti savo retojo šampano buteliais ir besišypsant pasakoti, atsakinėti į klausimus. Linksmuolis



Alexandre's Penet –
vyndarys iš Verzy
Grand Cru kaimo



Fabrice's Pouillonas, jaunas, bet
daug pasiekęs vyndarys



Visuomet linksmai nusiteikęs Ericas
Rodezas, „vyndarys-poetas“, Ambonė
(Ambonny) miestelio meras.



Madame Marie-Noëlle Ledru – viena ge-
riausių vynuogių augintojų Šampanėje



Ranka braižyta terroir paaiškinimo schema



Anselme's
Sellose's –
legendinis Šam-
panės vyndarys,
mokytojas,
„megažvaigždė“

Benoit Tarlant'as vos spėja pilstyti, kalbėtis, juokauti, kartkartėmis išbėga į kiemą, čia pat vietoj išsauna nuosėdas iš savo „žalio“ šampano. Garsusis biodinamikos specialistas Davidas Leclapart'as šiemet kaip niekad pasipuošęs. „Palikau savo languotąją kepurėlę namie. Įsigijau naujus batus, išsitraukiau švarką, kad neatrodyčiau lyg ką tik iš vynuogių lauko parėjęs“, – šmaikštauja jis. Ir kas galėtų pamanyti, kad šio iš pažiūros paprasto žmogaus šampanas, sklaidžiantis neįtikėtiną energiją, vaismedžių žiedų ir medaus aromatą, yra vienas geidžiamiausių tarp kolekcininkų, restoranų someljė. Šventiška nuotaika apima net visuomet rimtai nusiteikusių Pascalį Agrapart'ą: savo šampano gerbėjus jis apdovanoja šypsena ir koncentruotu, metališkos rūgšties, prieskoniais dvelkiančiu šampanu iš Avizo (Avize) miestelio.

Pagrindinė renginio tema – 2013 m. derliaus kokybė. Visi daugiaž juo patenkinti – žaliavinis vynas (*vin clair*) ganėtinai išraiškingas, koncentruotas... Vieni darys iš jo vintažinį šampaną, kiti – ne. O kai kas dar neapsisprendęs: „Laikas parodysi!“ Mums, vartotojams, belieka laukti ilgus metus...

Na, o linksmiausia renginio dalis, žinoma, prasideda tada, kai renginį palieka paskutiniai lankytojai. Tuomet jau legendomis tapę vyndariai imasi uoliai ragauti ir vertinti vienas kito vyną. Aršiai diskutuojantys, krizenantys, susikibę rankomis, šaudantys paskutinius užsilikusius šampano butelius jie dar žavingesni ir charizmatiškesni nei oficialioje aplinkoje. Konkurentais juos pavadinti

„Visi gamintojai labai skirtingi, nors gali būti įsikūrę toje pačioje vietoje. Mes esame didžios asmenybės. Kaip ir mūsų vynas“, – sako Jeanas Pierre'as, „Vazart Coquart“ šampano namų savininkas.

neapsiverčia liežuvis, o ir patys jie savęs tokiais nelaiko.

Daugiau informacijos apie „Terres at Vins de Champagne“ rasite adresu www.terresetvinsdechampagne.com.

PASEKĖJAI –

NATŪRALAUS ŠAMPANO DARYTOJAI

„Terres at Vins de Champagne“ susivienijimas sukėlė nemažą bangą Šampanėje. Greičiausiai po kelerių metų ją „pasigavo“ dar viena vyndarių grupelė, pasivadynusi „Ar-



„Artisans du Champagne“ dalyviai kviečia į pačią prašmatniausią Šampanės vietą – Château des Crayères



Rodolphe's Petersas, „Pierre Peters“ šampano namų savininkas

Pagrindinė renginio tema – 2013 m. derliaus kokybė. Visi daugmaž juo patenkinti – žaliavinis vinas (vin clair) ganėtinai išraiškingas, koncentruotas...

tisans du Champagne“. Pirmtakų filosofijos besilaikantys vyndariai save vadina „puristais“, natūralaus šampano gamintojais.

Tad kitą dieną „Artisans du Champagne“ dalyviai kviečia į pačią prašmatniausią Šampanės vietą – *Château des Crayères*. Prabangus, elegantiškas restoranas ir viešbutis įsikūrę XX a. pradžios pastate, architekto Redono idealiai išpuoselėtame *Pommery* parke. Jau pati aplinka įpareigoja degustuoti ir bendrauti gerokai santūriau.

Tarp dalyvių čia taip pat gausu pripažintų „žvaigždžių“. Prie Rodolphe'o Peterso, „Pierre Peters“ šampano namų savininko, sunku prasibrauti net pasisveikinti. Jį apspitusi tikra žurnalistų kariauna, apsiginklavusi kameromis ir mikrofonais. Jo įsimintinas šampanas, pasižymintis persikų, geltonųjų slyvų aromatais, tipiškais, būdingais Menilo-prie-Ožė (*Mesnil-sur-Oger*) miestelio vynuogynams, mineralais, yra užbūręs ne vieną putojančio vyno mėgėją. Tokiu pačiu populiarumu gali pasigirti ir Laurent'as Champs'as, „Vilmart“ šampano namų vyndarys. Jo stilius – visai kitoks. Brandinimas ažuolo statinėse, eksperimentai su malolaktine fermentacija, ypatinga vynmedžių priežiūra suteikia svaraus, „stotingo“, ilgaamžio šampano išpūdį.

Kiekvienas gamintojas gali pasigirti savo produkto išskirtinumu. Štai „Doyard“ šampano namai įsimena itin vaisišku stiliumi, elegancija, tačiau tikra sensacija būtų galima pavadinti jų šampaną *La Libertine*. Mat gamintojai

norėjo pademonstruoti senaisiais laikais gerto šampano istorines savybes, kai šis gėrimas buvo labai saldus. Tad viename litre *La Libertine* yra net 65 gramai cukraus! (Klasikiniame briute – iki 12 gramų.) Tačiau ragaujant šampaną saldumo pojūtį nustumia egzotinių vaisių, figų aromatas, nuostabi gėrimo koncentracija, branda, sirpumas, itin ilgas poskonis... Ir tai ne šiaip saldus šampanas. Padarytas jis tik iš 1998 m. derliaus žaliavos, išpilstytas į viduramžiais populiarios formos butelį ir kainuoja jis parduotuvėje apie 120 eurų.

Doyard'ų šeimai priklauso 11 ha geriausių vynuogynų, tačiau kasmet ji padaro tik 40 000 butelių šampano. „Dalį vynuogių parduodam „Moët & Chandon“, „Louis Roederer“ šampano namams“, – pasakoja vyndarys Yannickas Doyard'as .

Vėlgi priešingu stiliumi gali pasigirti klasikinis ažuolo statinių garbintojas – „Alfred Gratien“. Ketvirtos kartos vyndarys Nicolas Jaegeris (jo senelis ir tėvas dirbo „Alfred Gratien“ namuose) šįkart itin pakiliai nusiteikęs ir susikaukęs. „Mes perkame penkerių metų senumo 228 litrų talpos statines iš Šabli (*Chablis*). Rūsiose kūpso apie 800 statinių, kuriose vinas fermentuojamas ir brandinamas dar šešis mėnesius. Statinėse vykstanti mikrooksidacija suteikia mūsų vynuui sodresnio skonio, ilgiau trunkančio poskonio ir įdomesnių savybių“, – pasakoja Nicolas smalsiems degustuotojams.

Daugiau informacijos apie „Artisans du Champagne“ rasite adresu <http://www.lesartisansduchampagne.com>.

„KAI SUSITINKA TALENTAS IR AUTENTIŠKUMAS, GIMSTA IŠSKIRTINIS ŠAMPANAS“

Dar vienas „terroir vyno“ teorijos pasekėjas – susivienijimas „Mains du Terroire de Champagne“. Jau išgarsėjusių ir mažiau žinomų vyndarių grupė degustaciją surengė Eperne (*Épernay*) miesto restorane „Le Théâtre“, įsikurusiame teatro patalpose. Klasikinėje prancūziškoje aplinkoje per kelias dienas trukusias degustacijas, seminarus buvo galima išragauti apie 150 rūšių šampano, išsiaiškinti vyndarystės subtilybes iki „molekulinio lygmens“, sužinoti naujienas. Štai Cyrilas Janison Baradonas pasigyrė atidaręs reprezentacinę savo šampano parduotuvę – degustacijų



Kas geriausiai tinka prie Blanc de Blancs šampano? Derinimo sesija



Geriausios kokybės prancūziški sūriai „Artisans du Champagne“ lankytojų atokvėpio minutei

salę – visai šalia pagrindinės Šampanės arterijos *Avenue de Champagne*. O Michelis Lorient degustacijai pasiūlė 1975 m. derliaus šampano!

„Draugystė – svarbiausias mūsų klubo variklis. Pasakui – nepriekaištinga kokybė. Bet jei geri mūsų draugai daro prastą šampaną – į klubą jų nepriimam“, – „Mains du Terroire de Champagne“ filosofiją aiškino Jeanas Pierre'as, „Vazart Coquart“ šampano namų savininkas. „Visi gamintojai labai skirtingi, nors gali būti įsikūrę toje pačioje vietoje. Mes esame didžios asmenybės. Kaip ir mūsų vynas“, – priduria jis.

Dauguma gamintojų jau prasiskyrę kelius į tarptautines rinkas, bet savo individualumu, išskirtiniu šampano stiliumi patraukia vis daugiau profesionalų dėmesio. Kaip iškilmingai pareiškė Cyrilas Janison Baradonas: „Kai susitinka talentas ir autentiškumas, gimsta išskirtinis šampanas. Tai – šampano ateitis!“

Daugiau informacijos apie „Mains du Terroire de Champagne“ rasite adresu <http://les-mains-du-terroir.fr>.

„GRANDAI“ ANT MEDINIŲ STALŲ

Na, o pačią paslaptį geriausių balandžio savaitės degustaciją, be abejonės, surengia „Trait d'Union“ sambūrio dalyviai. Jei gauni asmeninį kvietimą į šį renginį, vadinasi, esi tikrai įtakingas ir nusipelnęs žmogus Šampanėje. Neverta stebėtis, mat čia savo vyną ir šampaną pateikia tik 6 vyndariai, stambiausio kalibro Šampanės „megažvaigždės“. Šiuos vyndarius žurnalistai dar praminė „ikonomis“, nes jie turi gausybę pasekėjų, o jų šampano kokybė tapo siekiamybe bet kuriam gamintojui.

Kaip ir dera tokioms garsenybėms, degustacijos patalpa, švelniai tariant, kukli. Vyksta ji Franciso Egly, dar tituluojamo geriausiu *Pinot Noir* gamintoju Šampanėje, gamybinėse patalpose, tiksliau sakant, po vynuogių spaudimo presu. Vyndariai butelius pasistatę ant netašyto medžio stalų. Aplink linksmai zuja Anselme'o Selosse'o šuo, vis kaulydamas nuo lankytojo piršto nulaižyti lašelį šampano. Pats Anselme'as retai kada palieka savo legendinę vyninę Avizo miestelyje. Tačiau jei jau išvyksta, tai tik su savo šunimi, kuris, matyt, anam gyvenime taip pat vyndariu buvęs... Visgi daugumai degustuotojų tikra sen-

Pačią paslaptį geriausių balandžio savaitės degustaciją, be abejonės, surengė „Trait-d'Union“ sambūris. Jei gauni asmeninį kvietimą į šį renginį, vadinasi, esi tikrai įtakingas ir Šampanei nusipelnęs žmogus.

sacija tampa pažintis su Anselme'o sūnumi, kuriam tėvas pamažu perleidžia vyndarystės ūkį.

Siemečiam renginiui „Trait-d'Union“ nariai sutarė pristatyti 2007 m. šampaną. Mat šio derliaus gėrimo turėjo visi, tačiau ne visi buvo pašalinę nuosėdas. Tad šitą darbą teko atlikti tiesiog automobilių stovėjimo aikštelėje. Įvertinti tokį jaunatvišką šampaną, pasižymintį itin agresyvia rūgštimi, uždariais aromatais, itin sudėtinga. Svečių laukė ir kitas intelektualinis pratimas. Akla degustacijai buvo pateiktos 6 žaliavinio vyno rūšys, padarytos skirtingų vyndarių. Tiesiog reikėjo atspėti, kuris jų pagamino konkretų vyną. Beje, gerai pažįstant minėtų šampano meistrų stilių, užduotis pasirodė lengvai įveikiama.

GERIAUSIO ŠAMPANO KLUBAS

Tą pačią savaitę kelerius metus iš eilės Reimse (*Reims*) susirenka maždaug 30 asociacijos „Club Trésors de Champagne“ vyndarių. Jos nariai – vynuogių augintojai, kurių kiekvienas, be savo įprastinio asortimento, privalomai daro *Special Club* šampaną.

1971 m. grupelė nedidelių šampano namų savininkų nusprendė daryti šampaną, savotišką alternatyvą didžiųjų gamintojų *prestige* kategorijos šampanui. Taupydami kaš-

tus, jie sukūrė bendrą savitos formos butelį bei specialaus dizaino etiketę. Kiekvienas jų darė ir iki šių dienų daro patį geriausią savo šampaną, kuriam klubo nariai nustatė dar griežtesnius reikalavimus, nei liepia Šampanės apeliacijos taisyklės, ir pilsto tą šampaną į vienodus butelius. Etiketės vieną nuo kitos skiria tik gamintojo pavadinimas. Labiausiai skiriasi pats butelių turinys: juk kiekvieną šio šampano rūšį daro visiškai skirtingi vyndariai iš įvairiausių Šampanės vietovių, kiekvienas jų turi savo supratimą apie geriausią šampaną. Taigi „Special Club“ nariams pavyko pagaminti aukščiausios klasės šampaną, savo kaina smarkiai nusileidžiantį *prestige* kategorijos šampanui. Kaip tikina garsus šampano vertintojas Tomas Stevensonas: „Pamatęs *Special Club* šampano etiketę, pirk viską, ką gali, net jei vyndario vardą tu matai pirmą kartą.“

Tad kartą per metus Reimso mieste „Club Trésors de Champagne“ nariai suteikia galimybę paragauti visų „Special Club“ šampano rūšių ir kartu dovanoja neįtikėtiną patirtį profesionalams.

Daugiau informacijos apie „Club Trésors de Champagne“ rasite adresu <http://www.clubtresorsdechampagne.com>.

NAUJOKŲ VIRTUVĖ

2014 m. „Vynuogių augintojų savaitė“ ypatinga tuo, kad jos metu vyko daugiau nei 10 skirtingų asociacijų degustacijų. Keletas jų tik startavo šiemet, ir, tiesą sakant, ne visi naujokai šventai laikėsi *terroir* šampano filosofijos. Greičiau tai buvo skuboti neįsimintinų vyndarių susibūrimai, siekiant pritraukti žurnalistų, importuotojų dėmesį, kurie gausiai suvažiuoja minėtą savaitę į Šampanę. Tačiau dvi degustacijas su naujomis idėjomis tikrai reikėtų paminėti.

Viena jų, pradėjusi visos savaitės renginių maratoną ramia, šeiminikiška degustacija XVIII a. pilyje (*Château de Pierry*) subūrė vyndarius entuziastus, pasivadiniusius „Origine Champagne“. Dauguma jų vardų visiškai negirdėti. Kai kurie – tik ką pradėję savo šampano verslą, kiti – atsiskyrę nuo garsių tėvų, giminės šampano gamybos. Beveik visi jie – dar „ieškantys savęs“, kai kas daugiau pasiekęs, kai kas – mažiau. Tačiau veik visus juos vienija degantis žvilgsnis, aistra ir tikėjimas savo darbu. Tad, be abejonės, „Origine Champagne“ asociacijoje užgims naujosios Šampanės vyndarystės „žvaigždės“.

Daugiau informacijos apie „Origine Champagne“ rasite adresu <http://www.origines-champagne.com>.

Kitas vertas paminėti naujokų sambūris – „Passion Chardonnay“. Prie renovuoto Reimso turgaus prisišliejęs restoranas „Bouillon des Halles“ subūrė po savo stogu 10 vyndarių iš pačių įvairiausių Šampanės vietovių. Visi jie turėjo pateikti tik vienos rūšies šampaną *Blanc de Blancs*, padarytą tik iš *Chardonnay* veislės vynuogių. Įdomu tai, kad dauguma savo šampano namus, o ir vynuogynus turi tipinėse *Pinot Noir* augavietėse, kai kurie augina tik minimalų kiekį *Chardonnay*. Būtent vynuogynų *terroir* įvairovė leido pažinti daugiaveidį rafinuotosios *Chardonnay* cha-

rakterį: minerališką, „aiškiai nubrėžtą“ iš Avizo kaimo, subtilų, „banguojantį“ iš Kramano (*Cramant*), turtingo skonio, „minkštą“ iš pietinės Šampanės, svarų ir sodrų iš Reimso kalnagūbrio (*Montagne de Reims*).

Daugiau informacijos apie „Passion Chardonnay“ rasite adresu <http://passion-chardonnay.fr>.

■ Taigi šių metų „mažųjų“ šampano gamintojų savaitė baigėsi. Talentingų, darbščių, drąsių, aistringų vyndarių šampanas išragautas. Belieka laukti 2015 m. balandžio ir tikėtis naujų atradimų.

ŠAMPANO PARDAVIMO NAUJIENOS

Naujaisi CIVC (Šampanės vyno regioninio komiteto) pateikti duomenys skelbia, kad 2013 m. pasaulyje buvo parduota 304 mln. butelių šampano, t. y. 1,5 proc. mažiau nei 2012 m. Europoje vis dar tebesitęsianti recesija pristabdė šampano pardavimą, kaip ir 2012 m.

Pačioje Prancūzijoje šampano parduota 2,3 proc. mažiau (167 mln. butelių), Europos Sąjungos šalyse – 3,4 proc. mažiau (74 mln. butelių), likusiose pasaulio šalyse šampano pardavimas sistemingai augo +3,2 proc. (63 mln. butelių).

PAGRINDINĖS ŠAMPANO EKSPORTO RINKOS 2013 M.

ŠALIS	BUTELIŲ KIEKIS	PROC. POKYTIS
Jungtinė Karalystė	30,8 mln.	-5,13 proc.
JAV	17,9 mln.	0,93 proc.
Vokietija	12,4 mln.	-1,57 proc.
Japonija	9,7 mln.	6,75 proc.
Belgija	9,5 mln.	14,15 proc.
Australija	6 mln.	11,4 proc.
Italija	5,4 mln.	-14,18 proc.
Šveicarija	5,1 mln.	-4,07 proc.
Ispanija	3,1 mln.	-1,92 proc.
Švedija	2,5 mln.	7,64 proc.

ŠALIS	BUTELIŲ KIEKIS
Lietuva	2013 m. – 99 188 but.; 2012 m. – 77 758 but.; 2011 m. – 53 728 but.; 2010 m. – 40 101 but.; 2009 m. – 16 451 but.
Latvija	2013 m. – 108 040 but.; 2012 m. – 78 796 but.
Estija	2013 m. – 171 536 but.; 2012 m. – 139 099 but.