Nápoj kráľov -Champagne

*Ak svojích blízkych či priateľov pozývate na pravé šampanské,tak potom musí pochádzať z francúzskeho kraja Champagne.*

***Kde sa rodí šampanské?***

*Slovenský degustátor Fedor Malík tvrdí,že šampanské je víno náročných.Toto označenie sa môže používať iba pri produktoch vyrobených vo-Francúzsku od roku 1908 je totiž chránená známka.História šumivých vín sa rodí v polovici 16.storočia práve v Champagni.O sto rokov Dom Pérignon,ktorý bol pivničným majstom v kláštore benediktínov v Hautvillers pri Epernay,založil rovnomennú slávnu značku.Dobové kroniky zaznamenali,že žltkastý šumivý mok si nadmieru obľúbila milenka Ľudovíta XIV.Markíza de Pompadur.Traduje sa jej výrok že ,,po jeho vypití ostáva žena rovnako krásna ako predtým“.Netrvalo dlho a nápoj v roku 1715 povýšili na kráľovské víno.*

*Šampanské z oblasti Champagne je v skutku nenapodobiteťné,výnimočné a unikátne.Táto vinárska oblasť je jednou z najstarších francúzskych provincií.Leží asi 150 km severozápadne od Paríža.Klimatické podmienky sú kontinentálne,ale čiastočne ovplyvnené aj vetrami vanúcich od oceánu.Celková rozloha vinohradov je viac ako 30-tisíc hektárov.Špecifická skladba pôdy-mäkké vápencové podložie dáva vínnej réve práve to,čo potrebuje:bohatstvo minerálov a súčasne vyrovnáva teplotné a hydrometrické výkyvy.*

*Vinice sú vysadené iba tromi druhmi odrôd.Modrými:Pinot Noir a Pinot Meunier a bielym Chardonnay.Víno je stláčané do hrubostenných fliaš s pridanímm malého množstva trstinového cukru a vybraných kvasiniek.Fľaše sú uzavreté a uložené vo vodorovnej polohe v tmavých pivniciach.Vo fľaši prebieha druhotné kvasenie,meniace pridaný cukor na malé množstvo alkoholu a kysličník uhličitý,utvárajúci jemnú penu perlenie,jedno z čarov šampanských.Čas trvania tejto časti výrobného procesu je od 30 mesiacov do 5 rokov.Niekedy aj viac.*

***Niečo z histórie***

*Aj keď sa história pestovania hrozna v Champagne datuje do obdobia pred Kristom,je niečo,čo robí toto šumivé víno iným ako ostatné.Odpoveď je slovníčku terroir,ktoré vo francúzštine predstavuje kombináciu prirodzených a vytvorených faktorov,ktoré tvoria región,kde sa pestuje hrozno a vyrába víno.*

*Bol to práve benediktínsky mních Dom Pérignon,ktorý prišiel s prevratnou myšlienkou uskladniť svoju úrodu muštu v dovtedy nepoužívaných sklenených fľašiach a uzatvoriť ich korkovými zátkami dovezenými z Anglicka.Tie potom po otvorení prudko vyleteli a z fliaš začalo tiecť chutné šumivé víno.Kedže kvalita jednotlivých vín bola veľmi rozdielna,napadlo Dom Pérignona zceľovať produkty z rôznych odrôd a lokalít Champagne,čím dosiahol vyrovnyný harmonický nápoj.Zároveň začal lisovať aj modré odrody viniča,z ktorých získal biele vína a experimentoval so sklonom v snahe vytvoriť fľašu,ktorá by vydržala tlak oxidu uhličitého po fermentácií.*

*Životným cieľom Doma Pérignona bolo vyrábať to ,,najlepšie víno na svete“ a jeho dielo vytvorilo z neho samotného duchovného otca šampanského.Aj dnes dodržiava značka Dom Pérignon rovnaký princíp.*

*Každé víno Dom Pérignon Vintage sa riadi takzvabým Manifestom,ktorý definuje osobnosť a charakter špičkového ročníkového vína pod značkou Vintage.Manifest je vyjadrením viery-akési desatoro jasných,silných prinípov,ktoré značka vyznáva,a týmto ctí vizionársky odkaz mnícha Pérignona,ktorý sa v roku 1668 stal správcom pivnice v opátstve Hautvillers.*

*,,Napil som sa Hviezd!“*

*Pre brata Doma Pérignona to v 17.storočí znamenalo vyrobiť v oblasti Champagne víno,ktoré je iné než ostatné,ďalších 47 rokov zdokonaľovať jeho receptúru až do okamžiku,kedy prehlásil:*

*,,Moji bratia,poďte sa pozriť.Práve pijem esenciu hviezd!“Z triumfu prírody nad fyzikálnymi zákonmi sa zrodilo šampanské víno,ktoré večné hľadanie brata Doma Pérignona nakoniec korunovalo úspechom.A súhlasil s ním aj Ľudovít XIV.,na ktorého dvore sa Dom Pérignon stal obľúbeným šampanským.Dom Pérignon je symbolom kvality a tých,korí sa dtýkajú hviezd.Šampanské Dom Pérignon je stále verné tradícii výziev-každá ročníková edícia Vintage skladá česť jednej osobnosti z radov tých,ktorí sa nenechali odradiť ľudskou priemernosťou.Iba ľudia môžu povýšiť ľudského ducha.*

***Šampanské?***

***Po víťazstve si ho zaslúžite.Po porážke potrebujete!***

***(Napoleon)***