



WINO

praktyczny
poradnik





WINO

praktyczny
poradnik



Tekst: Marta Szydłowska (s. 6–85, 114–199), Magdalena Binkowska (s. 86–113, 200–239)
Redakcja i korekta: zespół Wydawnictwa SBM
Projekt makiety, opracowanie graficzne i fotoedycja: Agata Mościcka
Projekt okładki: Aleksandra Zimoch
Zdjęcia na okładce:
Dreamstime.com: © Ivan Zhukevych
Freepik.com: <https://www.freepik.com/vectors/food> > Food vector created by pch.vector

© Copyright for the text, cover and layout by Wydawnictwo SBM Sp. z o.o., 2021
Warszawa 2021



Wydawnictwo SBM Sp. z o.o.
ul. Sułkowskiego 2/2
01-602 Warszawa

www.WYDAWNICTWO-SBM.pl

ISBN 978-83-8222-561-7

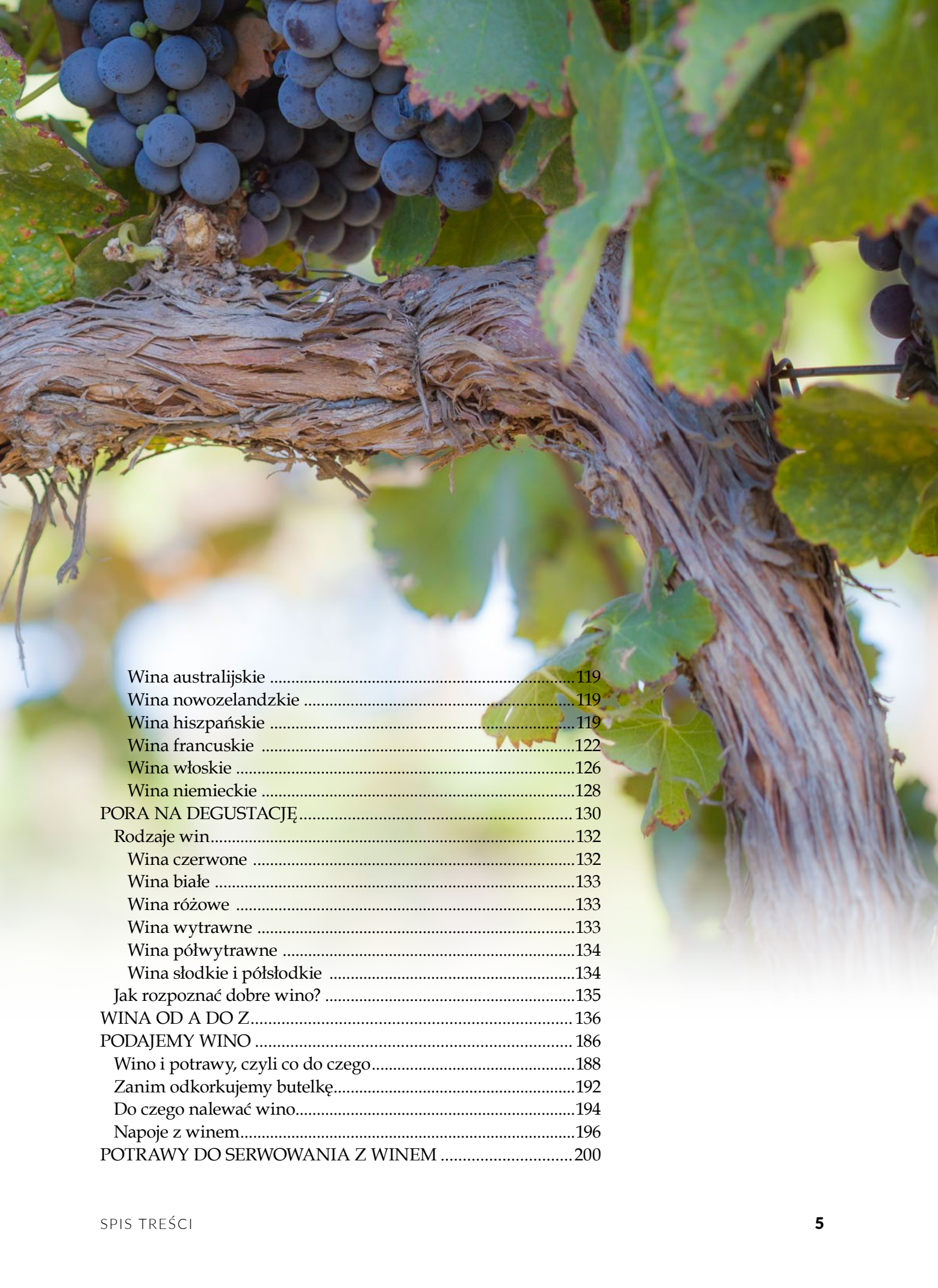


SPIS TREŚCI

WSTĘP	6
WINA Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA	12
Francja	14
Włochy	24
Hiszpania.....	30
Portugalia.....	32
Niemcy	36
Austria.....	40
Szwajcaria	42
Czechy	44
Słowacja.....	46
Węgry	48
Chorwacja.....	50
Słowenia.....	52
Rumunia	54
Bułgaria	56



Grecja.....	58
Cypr	60
Turcja	62
Gruzja.....	64
Armenia	66
Azerbejdżan	68
Algieria.....	70
Maroko	72
RPA	74
Nowa Zelandia	76
Australia	78
USA.....	80
Chile.....	82
Argentyna.....	84
KULTURA PICIA WINA	86
KUPOJEMY WINO	114
Jak wybrać dobre wino?	116
Etykiety win	117
Wina starego i nowego świata	118
Wina chilijskie	118
Wina argentyńskie	118
Wina południowoafrykańskie	119



Wina australijskie	119
Wina nowozelandzkie	119
Wina hiszpańskie	119
Wina francuskie	122
Wina włoskie	126
Wina niemieckie	128
PORA NA DEGUSTACJĘ.....	130
Rodzaje win.....	132
Wina czerwone	132
Wina białe	133
Wina różowe	133
Wina wytrawne	133
Wina półwytrawne	134
Wina słodkie i półsłodkie	134
Jak rozpoznać dobre wino?	135
WINA OD A DO Z.....	136
PODAJEMY WINO	186
Wino i potrawy, czyli co do czego.....	188
Zanim odkorkujemy butelkę.....	192
Do czego nalewać wino.....	194
Napoje z winem.....	196
POTRAWY DO SERWOWANIA Z WINEM	200

W świecie wina również panują mody – obecnie najchętniej wybierane są mocno nasycone wina czerwone



WSTĘP

Winorośl podróżuje po świecie od tysięcy lat, sięgając więc po butelkę chardonnay czy caberneta, możemy w niej odkryć słońce Afryki, elegancję Europy, barwy Australii, lub temperament Kalifornii. Zaszczepiana w coraz to nowe miejsca zmieniała swój charakter, odpłacając się wielką różnorodnością sporządzanych z niej win.

Winna latorośl nie wymaga żyznej gleby ani specjalnego nawożenia, ale jej uprawa wcale nie należy do najłatwiejszych. Nie z każdych winogron można otrzymać dobry trunek. Grona przeznaczone na wino powinny być odpowiednio dojrzałe, soczyste i ściśle. Takie owoce rodzą się w winnicach, którym przede wszystkim sprzyja klimat. Dziś najkorzystniejsze warunki klimatyczne do uprawy winorośli istnieją wokół 40. równoleżnika szerokości geograficznej północnej i południowej. Na półkuli północnej są to tereny południowej Europy, Kalifornia, Meksyk i Azja Środkowa, a na

półkuli południowej: Argentyna, Chile, Republika Południowej Afryki, Australia oraz Nowa Zelandia. W okresie trzeciorzędu krzewy winorośli w stanie dzikim występowały w całej strefie śródziemnomorskiej. Przed pięcioma tysiącami lat winogrona jadał mieszkańcy terenów dzisiejszej Szwajcarii i Włoch, ale nie znali oni i nie wytwarzali wina gronowego. Wytwarzanie wina z winogron rozpoczęło w głębokiej starożytności: przeszło sześć tysięcy lat temu mieszkańcy krain o klimacie bardziej dla winorośli łaskawym zaczęli poddawać fermentacji granatowe owoce.

Wiele źródeł wskazuje na południowy Kaukaz jako miejsce pochodzenia winnej latorośli. Biblijny Noe, który był rolnikiem, zasadził winnicę dopiero wtedy, gdy opadły wody potopu, a jego arka osiadła u podnóża góry Ararat. W sumeryjskim *Eposie o Gilgameszu* także mówi się o potopie i arce, pojawia się również wino. Można się spierać, czy Utnapisztim, bohater eposu, zabrał na swój korab szczep winorośli, i czy wino, którym poił najętych do budowy arki robotników, było miejscowe czy z importu. Jednak Mezopotamii raczej nie uznaje się za kolebkę wina. Na podstawie zapisków zachowanych na glinianych tabliczkach ustalono, że winorośl zaaklimatyzowała się w tym regionie dopiero w I tysiącleciu p.n.e. Na płaskorzeźbach z VII wieku p.n.e. król Aszurbanipal przedstawiony jest w ogrodzie pod drzewem oplecionym winoroślą, ale jeśli wierzyć Herodotowi, to jeszcze w V wieku p.n.e. w Mezopotamii winorośli nie było. A nawet jeśli już się pojawiała, to na pewno nie była jeszcze powszechnie uprawiana.

W miarę postępu badań naukowych okazuje się, że na tym obszarze wiele roślin występowało w stanie dzikim. Nie tylko pszenica i jęczmień, także liczne drzewa i krzewy owocowe

wywodzą się właśnie z Zakaukazia. Kolejne epoki lodowcowe nie doświadczały tego regionu tak bardzo, jak Europy. Zakaukazie, na którym w starożytności rozdziło się rolnictwo, to kraina leżąca w bezpośredniej bliskości ówczesnych cywilizacyjnych potęg wschodniej części basenu Morza Śródziemnego: Egiptu i Mezopotamii. Uważa się, że z Zakaukazia przez Mezopotamię wino trafiło na wybrzeże syryjskie, do Palestyny, Egiptu i Arabii na którym, zakłada się, że winorośl i wino były znane w Fenicji przynajmniej od początku III tysiąclecia p.n.e. Badania archeologiczne prowadzone na terenie Fenicji i Palestyny przyniosły liczne dowody materialne potwierdzające tę tezę, odkryto starożytne prasy do wina, zbiorniki wykute w litej skale i fragmenty dzbanów, co pozwala snuć przypuszczenia, że winorośl była na tym obszarze rozpowszechniona, a wino wytwarzano na szeroką skalę. O rozmiarach produkcji może świadczyć fakt, że za czasów króla Salomona wino było używane w Palestynie nie tylko na potrzeby obrzędów religijnych, ale także jako napój do codziennego spożycia. Jego nadwyżki



W specjalnych piwnicach wino leżakuje nawet kilkanaście lat



W balonach do wina przeprowadza się fermentację owoców lub przechowuje gotowy trunek. Mogą one być oplecione wiklinowym koszem, który ułatwia przelewanie wina i zapobiega uszkodzeniom balonu

sprzedawano. Zalakowane dzbany, opatrzone informacją o jakości trunku i miejscu wytworzenia (na specjalnych pieczęciach wyryte było imię właściciela winnicy), trafiały w ręce trudniących się handlem Fenicjan.

Fenicjanie przysłużyli się winu jeszcze w inny sposób: zakładali winnice na ziemiach, które kolonizowali. Tworząc handlowe przyczółki niemal na całym wybrzeżu Morza Śródziemnego – od Egiptu po Półwysep Iberyjski – zaszczipiali tam również swoją kulturę rolną. Zabezpieczając sobie własne, niezależne zaplecze żywnościowe, rozpropagowali również winorośl.

Starożytny Egipt był jednym z pierwszych miejsc, gdzie rozpoczęto uprawę uszlachetnionych odmian winogron, które nad Nil mogły trafić w wyniku wymiany handlowej z sąsiednimi krajami z Azji Mniejszej. Egipcjanie nie wyrabiali wina w dużych ilościach, cenili przede wszystkim owoce. Winorośl była tam znana już od początku Starego Państwa, a dzięki zachowanym źródłom ikonograficznym można dziś bardzo dokładnie prześledzić kolejne etapy produkcji wina. Egipcjanie mieli zwyczaj datować wino, które przechowywali w zapieczętowanych dzbanach, i na pieczęciach podawać miejsce produkcji oraz imię wytwórcy. Za czasów Nowego Państwa w Egipcie wytwarzano wino wysokiej jakości ze szlachetnych szczepów, ale było ono napojem królów i dostojników. Lud piął je tylko podczas świąt. Dopiero w okresie, kiedy nastąpiła hellenizacja Egiptu, wino stało się napojem powszechnym, tak jak w Grecji.

Starożytni Grecy zaczęli wytwarzać wino mniej więcej przed trzema tysiącami lat. Najprawdopodobniej winorośl pojawiła się najpierw na Krecie, dokąd trafiła z Egiptu albo z Fenicji. Z Krety kultura wina zawędrowała do Grecji, a następnie winnice pojawiły się na Sycylii i na południu Italii.

Wina z Lesbos, Chios, Krety i Cypru cieszyły się wielkim powodzeniem. Już wówczas znano około 150 odmian winorośli i setki marek wina. W czasach antycznych słynęły piwnice założone przez niejakiego Skorusa, w których przechowywano 300 tysięcy amfor najprzedniejszych win ponad 200 marek.



Grona przeznaczone na wino powinny być odpowiednio dojrzałe, soczyste i ścisłe

Grecy dodawali do wina sól, gips, białą glinę, oliwę, miazdżone migdały, orzeszki cedrowe, popiół drzewny, nasiona kopru, kminu, mięty, miód. Wiele dodatków stosowanych przez ówczesnych winiarzy przetrwało próbę czasu i używane są do dziś. Świeży sok z winogron w dezynfekowanych siarką dzbanach wstawiano do skalnych piwnic na sześć miesięcy i dłużej. Nastawiano również wino na rodzynkach, które fermentują bardzo wolno, i po kilku latach rozlewano je do amfor opatrywanych etykietą wskazującą rok zbioru, miejsce wytworzenia wina, barwę i dodatki. Wyborowe wina dojrzewały powoli – Homer w *Odysei* wspomina o starych winach, które dojrzewały jedenaście lat.

Greckie wina były bardzo mocne i najprawdopodobniej słodkie, a te, które wytworzono z dodatkiem miodu lub zagęszczonego soku

winogronowego, odznaczały się wyjątkową gęstością. Wydaje się, że rozcieńczanie przez Greków wina wodą nie brało się z chęci osłabienia jego mocy, lecz gęstości.

Grecy preferowali wino czerwone, a jego spożywanie odbywało się według ścisłego rytuału na tak zwanych sympozjonach. Na owych ucztach, w których uczestniczyli tylko mężczyźni będący wolnymi obywatelami, po biesiadzie składającej się z wielu potraw wszyscy spełniali nierozcieńczonym winem toast na cześć boga winnic i wina Dionizosa, a następnie wylewali odrobinę trunku na ofiarę ulubionemu bóstwu. Potem służba wносиła kratery – ogromne cynowe dzbanki z dwoma uchwyty, w których wino mieszano z wodą źródlaną. Piciu towarzyszyła przyjemna rozmowa, goście słuchali muzyki, recytacji poezji i oglądali występy tancerek, które



Winnica wymaga intensywnej pielęgnacji i różnorodnych zabiegów agrotechnicznych



W niektórych krajach nazwa „wino” jest zarezerwowana tylko dla win gronowych



Winnice w dolinie Mozeli – kultura uprawy winorośli i wyrobu wina obecna jest w Niemczech od czasu najazdów rzymskich



oprócz fletnistek były jedynymi kobietami bywającymi na sympozjonach. Należało wypić zdrowie obecnych, wspomnieć nieobecnych, a także wyrazić wdzięczność innym bogom.

Sztukę uprawy winorośli i umiejętność wytwarzania wina zapożyczili od Greków Rzymianie. W czasach cesarstwa rzymskiego wino było znane i powszechnie spożywane we wszystkich prowincjach. Najbardziej ceniono trunki z wyspy Chios na Morzu Egejskim, położonej u wybrzeży Azji Mniejszej, i włoskie wino z Kampanii (*Falernum vinum*), z winnic wokół miejscowości Falernus. Winiarze rzymscy udoskonalili technologię wytwarzania, wprowadzając fermentację i dojrzewanie wina na słońcu. U Horacego można napotkać wzmiankę o winie sześćdziesięcioletnim, a u Pliniusza Starszego nawet o winie, które leżało 200 lat. Wino z Italii trafiało do wszystkich zakątków starożytnego świata, włącznie ze Skandynawią i Indiami. Celtowie za amforę doborowego trunku oddawali niewolnika. Spożycie było bardzo duże – nawet służba i niewolnicy otrzymywali codziennie porcję taniego wina z winogronowych wytlóków.

Pierwsze winnice w Galii powstały około VI wieku p.n.e. Grecy koloniści z Azji Mniejszej, którzy u ujścia Rodanu założyli Massalię (Marsylię), przywieźli z sobą szczepy winorośli. Ale prawdziwy rozwój winiarstwa na terenie Prowansji datuje się od początku I wieku p.n.e., co oznacza, że przypada on na okres rzymskiej ekspansji.

Uprawa winorośli rozwijała się nie tylko w Galii. W dolinach Renu, Dunaju i w wielu innych regionach Europy ludność uprawiała dzikie winogrono. W V wieku uprawa winogron była znana niemal w całej Europie Południowej i Środkowej.

Wielkie znaczenie dla rozwoju winiarstwa i kultury wina miało umocnienie się chrześcijaństwa. Już wokół pierwszych egipskich monasterów pojawiły się winnice, które dawały ubogiej

wspólnocie utrzymanie. Wino było niezbędne do celebrowania mszy, a mnisi, którzy wypełniając misję chrystianizacji pogańskiego i barbarzyńskiego świata, budowali klasztory na terenach, gdzie winorośli się nie uprawiało, musieli podjąć się trudu zakładania winnic. W średniowiecznej Europie każdy klasztor utrzymywał się sam, a zakonnicy tworzyli samowystarczalne gospodarstwa, w których uprawa winogron i wyrób wina rozwijały się niezależnie od klasztornej reguły. Wino produkowali także zakonni bracia, rycerze i szpitalnicy. Do dziś wiele nazw win przypomina o ich klasztorным pochodzeniu.

We wczesnym średniowieczu winiarze zaczęli w procesie produkcji używać drewnianych beczek, wynalazku Galów. Od tego czasu europejska technologia winiarska zmieniła się niewiele. Ustalił się też podział na Europę Południową, mającą własną, wielusetletnią kulturę uprawy winnic, i Europę Północną, która była winnic pozbawiona. Europejczycy z Południa przywykli do wina i wynosili je ponad inne napoje. Mieszkańcy Północy woleli mocniejsze wina z dodatkiem spirytusu. Anglicy jako pierwsi zaczęli doprawiać wina spirytusem i byli ich głównymi konsumentami. Właśnie w Anglii popularne stały się takie wina, jak porto, madera, malaga i marsala.

Osobnym, samodzielnym ośrodkiem uprawy winogron i wyrobu wina były Armenia i Gruzja, gdzie rozwinięta kultura wina istnieje od tysięcy lat. Jeszcze innym ośrodkiem winiarstwa stała się Azja Środkowa.

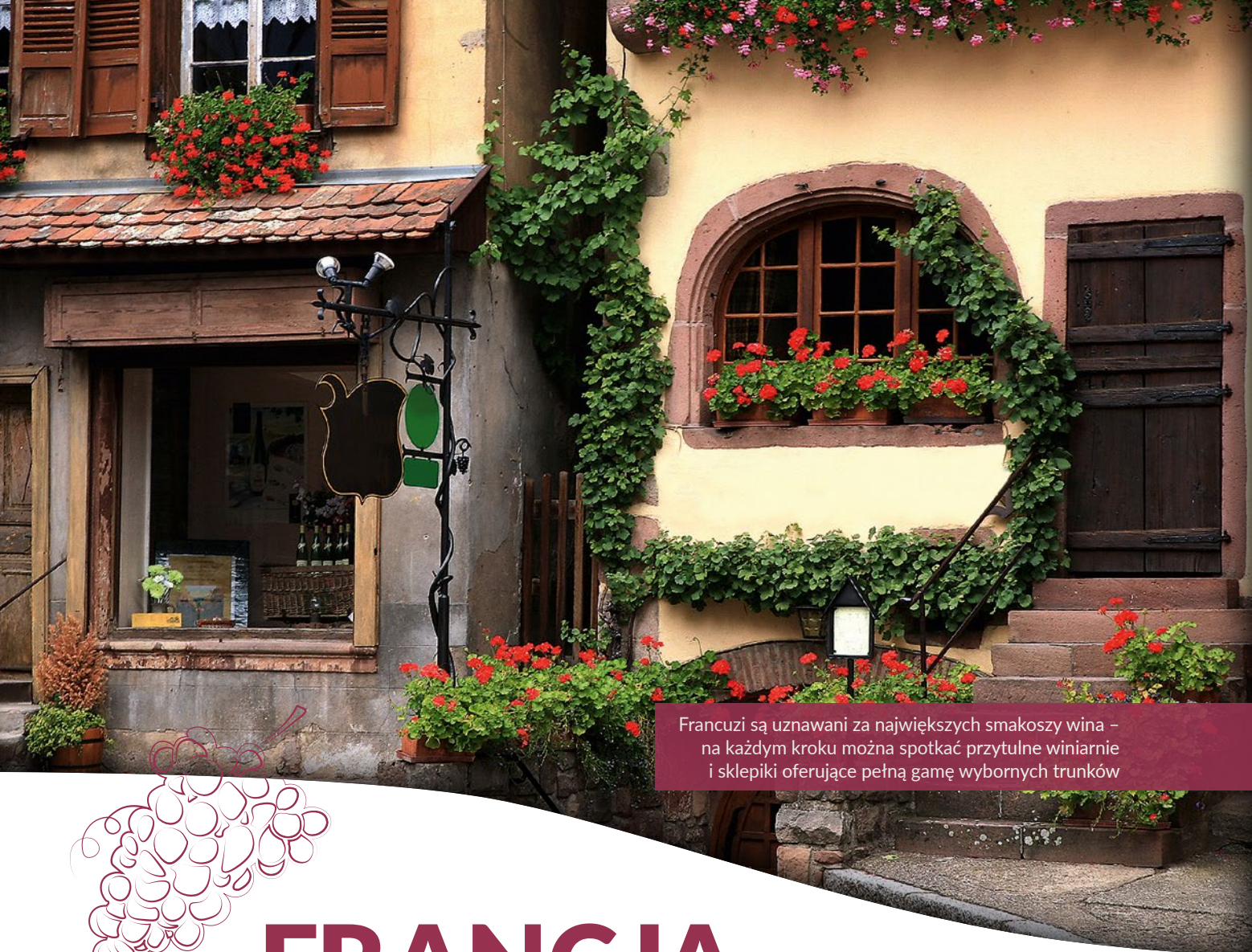
Praca setek pokoleń winiarzy i wielowiekowa selekcja zaowocowały wyhodowaniem z dziko rosnącej winorośli tysięcy odmian winogron przeznaczonych do wyrobu przeróżnych gatunków.





WINA Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA





Francuzi są uznawani za największych smakoszy wina – na każdym kroku można spotkać przytulne winiarnie i sklepiki oferujące pełną gamę wybornych trunków



FRANCJA

Francja to najbardziej znany kraj europejski, w którym uprawia się winorośl i wyrabia wino. Produkcję rozpoczęto w VI wieku p.n.e. w winnicach, które zakładali greccy osadnicy w południowej Galii, w okolicach dzisiejszej Marsylii, a ówczesnej Massalii. Wielowiekowa historia francuskiego winiarstwa obfituje w różne wydarzenia, które czasem sprzyjały, innym zaś razem przeszkadzały w rozwoju tej gałęzi rolnictwa. Galowie bardzo szybko przyswoili sobie sztukę uprawy winorośli i zaczęli przesadzać rosnące w lasach dzikie wino, by w końcu wyhodować odmianę, która przyjęła się na ziemiach Akwitanii w regionie Bordeaux. Upadek cesarstwa rzymskiego i najazdy barbarzyńców pogrążyły Europę w chaosie. Winnice, które ocalały ze zniszczeń, zostały wtedy przejęte

przez mnichów, którzy posiadali odpowiednią wiedzę o wytwarzaniu wina i doświadczenie w tym zakresie. Średniowieczne klasztory wyrabiały trunki nie tylko na własne potrzeby, lecz także na sprzedaż. We Francji ten stan rzeczy zmieniła dopiero rewolucja, w czasie której skonfiskowano winnice kościelne i zakonne.

Prócz pewnego odsetka winiarskiej produkcji, wysyłanego wprost z Bordeaux (tamtejsze czerwone wina były rzeczywiście wyjątkowo dobrej jakości i cieszyły się dużą popularnością, czego o wyrobach z innych regionów nie można było powiedzieć), do 1850 roku większość francuskich win była konsumowana w granicach regionów winiarskich. Paryżanie pili swoje wino, mieszkańcy regionu Bordeaux swoje, Burgundia piła wina

wyprodukowane u siebie. Powstanie połączeń kolejowych i poprawa komunikacji drogowej walnie przyczyniły się do wywozu win poza granice regionów. Popularyzacji wina sprzyjał także brak opłat celnych: za przykład niech posłuży kariera lekkich czerwonych win bordoskich, które podbiły Anglię w czasach przynależności księstwa Akwitanii do Korony Angielskiej (XII–XIV w.). Clarety (tak wina bordoskie nazywali Anglicy) były przewożone na wyspę drogą morską – był to wówczas transport tani, a co najważniejsze, za wino nie pobierano opłat celnych.

Produkcji wina od początku towarzyszyły nieustanne zabiegi o podwyższanie jego jakości, a to dążenie było realizowane zazwyczaj w dwóch uzupełniających się kierunkach. Przede wszystkim wybierano najlepszą glebę pod uprawę wyborowych odmian winorośli, a także wspierano rozwój technologiczny i kulturę upraw. Odkrycia naukowe w dziedzinie chemii i biologii, do jakich doszło w II połowie XIX wieku, znajdowały natychmiast zastosowanie w produkcji win o niespotykanej dotąd jakości. Francuscy mikrobiolodzy zaczęli odgrywać znaczącą rolę w rozwoju technologii uprawy winorośli i wytwarzania wina.

Obecnie Francja produkuje najwięcej wina na świecie, a konkurują z nią Włochy i Hiszpania. Francja, o czym należy pamiętać, jest także kolebką win szampańskich i koniaków. Najbardziej cenione wina francuskie to wina bordoskie, szampańskie i burgundzkie.

Uprawa winorośli i produkcja win koncentrują się we Francji w kilku regionach: Bordeaux, Burgundii (Bourgogne), Alzacji (Alsace), Szampanii (Champagne), dolinach Rodanu (Côtes du Rhône), i Loary (La Vallée de la Loire), oraz w Midi-Pyrénées, czyli na południu Francji. Pewne znaczenie mają też Jura i Region Południowo-Zachodni. Nazwy handlowe win pochodzą od miejscowości, w których zostały one wyprodukowane. Na etykiecie może widnieć nazwa regionu (na przykład Bordeaux), okręgu (na przykład Médoc), miejscowości (na przykład Pessac) lub nazwa gospodarstwa winiarskiego (na przykład Château d'Yquem). Te wina stanowią ekstraklasę win francuskich. Wyjątek stanowią wina z Alzacji – w tym regionie nazwa pochodzi od winogron użytych do produkcji.

Wszystkie wina pochodzące z Szampanii, Burgundii, Bordeaux, departamentu Loary, a także wykwintne wina naturalne podlegają kontroli pod względem miejsca pochodzenia (zob. A.O.C.).

BORDEAUX to najśłynniejszy winiarski region Francji. Składa się z okręgów, które różnią się od siebie nie tylko powierzchnią, lecz także właściwościami produkowanych win. Najlepsze wina czerwone pochodzą z okręgów o łagodnym i umiarkowanym klimacie: Graves, Saint-Émilion, Pomerol i Médoc. Ten ostatni jest



Najbardziej cenione wina francuskie to wina bordoskie, szampańskie i burgundzkie

jednym z najcenniejszych w regionie bordoskim. Kamieniste wzgórza stwarzają tam odpowiednie warunki glebowe (żwir, glina, piasek i wapń) i sprzyjają uprawie takich szlachetnych odmian winogron, jak cabernet sauvignon, cabernet franc i merlot. Ponad połowę upraw stanowią winogrona cabernet sauvignon. Médoc dzieli się na dwie krainy: Bas-Médoc na północy, u ujścia Żyrondy, i Haut-Médoc na południu.

Główną cechą win z okręgu Médoc jest zdolność do długotrwałego leżakowania. Dojrzewają kilka lat w dębowych beczkach, a wówczas rozjaśniają swoją barwę, nabierają odcienia rubinowego, wybornego smaku i aromatu z nutą wanilii w bukiecie. Zalicza się je do najwyższej klasy jakościowej – grands premiers crus. Z Médoc pochodzą słynne wina: Château Margaux, Château Latour, Château Latife.

W okręgu Graves winnice są rozlokowane wzdłuż lewego brzegu rzeki Garonny. Stamtąd właśnie pochodzą elitarne białe i czerwone trunki o delikatnym i wybornym smaku. Najlepsze wina czerwone z tego okręgu to Château Haut-Brion i Château Pape Clément. Wina białe z tych winnic, z zaznaczoną na etykietach nazwą miejsca pochodzenia, zarówno wytrawne, jak i słodkie, są cenione za rzadko spotykany bukiet i pełnię smaku. Wśród najbardziej poszukiwanych win białych są wytrawne i półwytrawne Graves i Graves Supérieur.

Wyjątkową jakością odznaczają się słodkie białe wina naturalne z winogron szczepów sémillon i sauvignon blanc z okręgu Sauternes. Wina Sauternes i Haut Sauternes uważane są przez znawców za najlepsze na świecie. Wśród win z tego okręgu wyróżnia się niezmiennie Château d'Yquem – wyjątkowo długowieczny trunek o niezrównanym smaku i bukiecie, który wraz z wiekiem osiąga nadzwyczajny smak i zachowuje wszystkie walory.

Czerwone wina bordoskie są zaliczane do winiarskiej czołówki i cieszą się uznaniem na całym świecie dzięki eleganckiemu bukietowi z tonami czereśni, suszonych śliwek i czarnej porzeczki oraz domieszką tanin. Te wyjątkowe cechy kształtują się podczas leżakowania win

w dębowych beczkach. Czerwone wina bordoskie komponują się idealnie z daniami mięsnymi i serami. Typowe wina tego rodzaju to Bordeaux A.O.C., Bordeaux Supérieur A.O.C., Médoc A.O.C. oraz Saint-Émilion A.O.C.

Oprócz tak zwanych „wielkich win” czerwonych w regionie Bordeaux wytwarza się wina białe, różowe, a także słodkie wina musujące w okręgach: Sauternes, Entre-Deux-Mers, Graves.

Białe wytrawne wina bordoskie słyną z owocowych aromatów z tonami grejpfrutów i zielonych jabłek. Najlepiej komponują się z rybami, owocami morza i białym mięsem. Typowe bordoskie wina białe to Entre-Deux-Mers A.O.C. i Bordeaux A.O.C.

Słodkie wina bordoskie, takie jak Sauternes i nieco bardziej wytrawne Château Climens, cechuje kuszący miodowy aromat akacji i dojrzałych gruszek. Wina te są wykwintnym dodatkiem do wszelkich deserów i pasztetu z gęsiej wątróbki.

Różowe wina bordoskie i lekkie wina czerwone charakteryzują się bardzo przyjemnym aromatem poziomek i wiśni, a także odświeżającym, lekko kwaskowatym smakiem. Są doskonałym dodatkiem do sałaty i serów.

Wina z Bordeaux pasują na wszystkie okazje – od kolacji w rodzinnym gronie do specjalnych uroczystości wymagających najbardziej wykwintnych marek.

Winiarstwo **BURGUNDZKIE** sięga korzeniami czasów galijsko-rzymskich, ale intensywnie rozwinęło się dopiero we wczesnym średniowieczu. Przyczyniła się do tego działalność klasztorów. Wina burgundzie pochodzą z sześciu okręgów winiarskich: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais i Beaujolais. W winnicach Burgundii uprawia się odmiany winogron: pinot noir, chardonnay, gamay, aligoté.

Zimny klimat północnej Burgundii trudno uznać za sprzyjający uprawie winorośli, ale mimo to kultywuje się tu odmianę białych winogron chardonnay, z których powstaje wspaniałe wytrawne Chablis. Jest to niezbyt mocne wino o pięknym bukiecie i przyjemnym smaku, jasnożółte z zielonkawymi refleksami. Zdaniem degustatorów udane Chablis cechuje świeżość, lekkość, wyraźny smak i bogaty bukiet.

Fermentacja i leżakowanie w beczkach zaokrąglają smak wina, pozbawiają ostrości, czynią je aksamitnym, gładkim, nieco przygłuszają aromaty, ale dodają za to waniliową nutę. Większość winiarzy uważa jednak, że ów zabieg pozbawia Chablis jego indywidualności. Przeważa zatem Chablis, które nie ma kontaktu z dębową beczką. Produkowane w tym okręgu wina markowe o kontrolowanej nazwie podzielone są na cztery grupy: Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru, Chablis i Petit Chablis.

Synące na całym świecie wina Chablis są najbardziej znanymi winami francuskimi. Leżakowane, szlachetne chablis jest wspaniałym dodatkiem nie tylko do owoców morza: homarów, krabów, ośmiornic i ryb pod beszamelem, lecz także do pasztetu z gęsich wątróbek, duszonego królika i drobiu.

Z okręgu Côte de Beaune pochodzi arystokracja win burgundzkich produkowanych z czerwonych winogron (Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay) oraz wysokiej klasy wytrawne wina białe (Puligny-Montrachet, Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault). Te ostatnie mają właściwą tylko sobie cechę: kiedy są młode, charakteryzuje je wodnista barwa, ale gdy dojrzeją, nabierają koloru miodowo-złocistego.

Wśród najbardziej znanych burgundzkich win czerwonych jest Chambertin. Było to ulubione wino Napoleona – po pięcio-, sześćioletnim leżakowaniu dostarczano mu je w specjalnych butelkach produkowanych w manufakturze w Sevres. Wino dla cesarza rozcieńczano wodą. Podczas kampanii wojennych jechała za Bonapartem specjalna karetka, którą nazywano „wielką piwnicą”. Prócz Napoleona w Chambertinie gustowali także inni władcy. Wina z Chambertin są mocne, aromatyczne, pachną czereśnią, a czasami, zależnie od roku, gorzką czekoladą. Po kilkuletnim leżakowaniu ich aromat wzbogaca się o delikatny zapach trufli, lukrecji i suszonych owoców. Zaleca się spożywać je w temperaturze 16–17°C jako dodatek do mięs krwistych z ciemnym sosem, dziczyzny, pieczonej kaczki lub gęsi.

Wina burgundzkie, określane jako wielkie burgundy, to elita win markowych. Muszą



Słynne wino Château Margaux pochodzi z okręgu Médoc

dojrzewać bardzo długo, od kilku do kilkunastu lat, i dopiero wtedy uzyskują swą wyjątkową klasę. Do wielkich wytrawnych białych burgundów zalicza się Chablis, Chassagne-Montrachet, Corton-Charlemagne, Meursault, Montrachet, Pouilly-Fuissé. Wielkie wytrawne burgundy czerwone to przede wszystkim Chambertin, Gevrey Chambertin, Clos de Vougeot, Côte de Beaune, Mâcon, Mercurey, Pommard, Vosne Romanée.

Wina produkowane na południu regionu burgundzkiego, w okręgu Beaujolais, nie powinny długo leżakować, gdyż dojrzewają szybko i najlepiej smakują, gdy są młode. Trunki z tego okręgu mogą nosić nazwę wina burgundzkiego (Bourgogne), Beaujolais albo też nazwę gminy, z której pochodzą, jak np. te najbardziej cenione: Moulin à Vent i Fleurie. W okręgu Beaujolais wytwarza się wina różnej jakości – od pospolitych przez Beaujolais Supérieur, Beaujolais Villages do win kategorii cru. Wino Beaujolais wytwarzane z ciemnej odmiany winogron gamay noir to wino lekkie, niezbyt mocno zabarwione, aromatyczne, o odświeżającym smaku. Wina te należy zawsze spożywać schłodzone do 8–10°C.

ALZACJA to niewielki region rozpościerający się na lewym brzegu Renu, słynący z wyjątkowo urodzajnych gleb, lasów i gór. Jego wyróżnikiem jest duża różnorodność składu gleby oraz specyficzny mikroklimat. Od dwóch tysiącleci Alzacja leży na styku dwóch kultur: łacińskiej i germańskiej. Pierwsze winnice prawdopodobnie zakładał Rzymianie, ale łoża winna była na tym terenie powszechnie uprawiana już we wczesnym średniowieczu, a handel winem tam wyrabianym miał charakter międzynarodowy. Alzackie wino ceniono głównie w Anglii i Holandii. Okresem, który nie przysłużył się alzackiemu winiarstwu, było blisko 50 lat okupacji niemieckiej (1870–1918), gdy produkowano głównie wina popularne, przeznaczone do masowego zbytu. Po I wojnie światowej Alzacja wróciła do Francji, a winiarze ponownie zajęli się produkcją ze szlachetnych odmian winogron – od tej pory wytwarzano zdecydowanie mniej wina, lecz wyższej jakości.

Słynne alzackie winnice tworzą wąski pas obejmujący dwa departamenty: Górny i Dolny Ren. Wina alzackie fermentowane jako wytrawne, są na ogół bardzo dobrej jakości, a te znakomite należą do grupy win o tak zwanej kontrolowanej nazwie pochodzenia (AOC), co oznacza, że producenci mają prawo do umieszczania na etykiecie napisu „wina z Alzacji” lub „Alzacja”. Jest to jedyny region winiarski we Francji, gdzie nazwy kontrolowane są powiązane z gatunkiem winogron, a nie z określoną miejscowością lub winnicą.

Zgodnie z prawem wina wyprodukowane ze szlachetnych odmian winogron muszą pochodzić tylko z jednej odmiany i jednego roku zbioru. Jednak popularne marki win alzackich sporządza się poprzez kupażowanie różnych odmian winogron. Noszą nazwę „zwicker”, ale na etykiecie nie wymienia się nazw odmian, z jakich je wytworzono. W jednym i drugim przypadku są to białe wina wytrawne o niedużej mocy (około 11%). Najznakomitsze trunki produkowane ze szlachetnych odmian winogron to Riesling i Gewürztraminer (znany także jako Traminer), Pinot Gris (tokaj alzacki), Pinot Blanc (Clevner) i Muscat.



Riesling to odmiana winogron, która służy do wyrobu bardzo smacznych win białych, różniących się od siebie w zależności od gleby, na której rosły i owocowały winogrona. Z owoców uprawianych na glebach lekkich powstają wina młode, nadające się do szybkiej konsumpcji; gleby wapienne dają owoce na wino wymagające leżakowania i wyróżniające się kwiatowym aromatem. Niestety, późne dojrzewanie i mała wydajność winogron tej odmiany uniemożliwiają produkcję większej ilości



Alzacja słynie z wyjątkowo urodzajnych gleb, lasów i gór

tego wina. Riesling łączy się najlepiej z daniami rybnymi i mięsnymi.

Winogrona odmiany pinot gris dają wino bardzo mocne, nasycone, które może być wytrawne lub półwytrawne, ma piękną złocistą barwę i przesycone jest delikatnym zapachem dymu, orzecha lub miodu.

Winogrona odmiany pinot blanc są świetnym materiałem do produkcji cenionych win białych, o pięknym aromacie i żywym smaku. Nadają się do picia jako wina młode.

Najbardziej popularną odmianą winorośli w alzackich winnicach jest sylvaner. Produkuje się z niego lekkie wino wytrawne z kwaskowym posmakiem i aromatem świeżych owoców, właściwie od razu gotowe do picia. Niewielki procent alzackich winogron odmiany pinot noir służy do wyrobu win czerwonych i różowych.

Alzaccy producenci rozlewają swoje wina do długich wąskich butelek, zazwyczaj zielonych, zwanych reńskimi. Klasyczne butelki reńskie są z brązowego szkła.



Specyficzne warunki klimatyczno-glebowe Szampanii okazały się wymarzone do uprawy winogron, z których produkuje się najlepsze na świecie wina musujące

SZAMPANIA, leżąca na północnym wschodzie kraju, jest jednym z najważniejszych regionów winiarskich Francji. Uprawia się tu winorośl na obszarze, który stanowi zaledwie około 2% ogólnej powierzchni przeznaczonej pod tę uprawę. I nic dziwnego, gdyż jest to kraina niesprzyjająca winorośli – wietrzna, z ostrymi i śnieżnymi zimami, wiosennymi przymrozkami i z niskim poziomem opadów. W takich warunkach winogrona nie zawsze w pełni dojrzewają. Specyficzne warunki klimatyczno-glebowe (głębokie pokłady kredy) okazały się jednak wymarzone do uprawy odmian, z których produkuje się najlepsze na świecie wina musujące. Winnice w Szampanii ulokowane są w trzech okręgach: La Montagne de Reims, La Vallée de la Marne i La Côte des Blancs.

W 1919 roku nazwa champagne została prawnie zastrzeżona dla win pochodzących z Szampanii i odtąd znajduje się pod ścisłą kontrolą. Prawdziwy szampan produkowany jest tylko z trzech szlachetnych szczepów winogron: chardonnay, pinot noir i pinot meunier. Jeden z najsłynniejszych szampanów, Dom Pérignon, jest wytwarzany w 60% z winogron chardonnay i w 40% z winogron pinot noir. Wino szampańskie wyprodukowane z białej odmiany chardonnay nosi dodatkową nazwę blanc de blancs, a wino z odmiany czarnej – blanc de noirs. Zgodnie z wymogami smak i aromat trunku ustala się po co najmniej 18 miesiącach leżakowania.

Za dokładną datę powstania tego wspaniałego wina musującego należy przyjąć rok 1668, kiedy ojciec Godineau, kanonik katedry w Reims, opisał w kronice katedralnej „wino z lekkim zabarwieniem, niemal przezroczyste, nasycone gazem”. Po kilku dziesięcioleciach szampan stał się modny.

Produkcję win szampańskich rozpoczęto pod koniec XVII wieku, a wynalezienie sposobu produkcji wiąże się z benedyktyńskim opactwem w Hautvillers. Za ojca szampana uważa się Dom Pérignona, mnicha benedyktyńskiego, który zgłębił tajemnice wyrobu tego trunku i od 1670 roku, zarządzał piwnicami opactwa Hautvillers. Jest twórcą metody otrzymywania białego musującego wina z czarnych winogron. Mnich również zastąpił drewniane kołki owinięte niemi

z konopi, używane do zamykania butelek, naturalnymi korkami z dębu korkowego zabezpieczonymi drutem i zalecał stosowanie butelek z grubego szkła. Ulepszenia te skutecznie uniemożliwiły uciekanie gazu z butelki.

Kiedy narodził się szampan, zachodzono w głowę, skąd w butelce biorą się bąbelki. Jedni twierdzili, że powstają pod wpływem zmieniających się faz Księżyca, inni uważali, że prawdopodobnie wino zrobiono z niedojrzałych winogron, jeszcze inni myśleli, że dodano jakiś szczególny składnik. Bardzo prawdopodobne jest, że wino musujące powstało przypadkiem. Winiarze od niepamiętnych czasów wiedzieli, że niektóre trunki po pierwszej fermentacji zaczynają na wiosnę ponownie fermentować i w butelkach pojawia się gaz. Takie zjawisko uważano za uboczny efekt sztuki winiarskiej i nie przypisywano mu specjalnego znaczenia. Nawet wówczas, gdy Dom Pérignon udoskonalił technologię produkcji wina musującego, winiarze nadal nie mieli głębokiej wiedzy o fermentacji. Przede wszystkim nie panowano nad zabiegiem tak zwanej szampinizacji i często prawie połowa butelek pękała, nie wytrzymując ciśnienia. Do 1750 roku wino z Szampanii wysyłano w beczkach z instrukcją, jak postępować z butelkami. Bardzo długo winiarze nie wiedzieli, jak usuwać zmętnienie wina i osady z butelek. Przewrotu w tym względzie dokonało dzieło niejakiego Chantala *Traité de l'art de faire le vin*, w którym autor opisywał rolę, jaką w procesie fermentacji spełnia cukier. Od tej pory winiarze zaczęli dodawać do szampana jego roztwór.

W odróżnieniu od win klasycznych wina musujące charakteryzują się tym, że

po odkorkowaniu butelki wydziela się dwutlenek węgla, produkt powtórnej fermentacji, odbywającej się już w butelce, w której wino trafiło do sprzedaży. Dzięki tej metodzie powstają wina szampańskie wyjątkowej jakości.

Wino szampańskie ma zwykle jasne zabarwienie, nawet wówczas, gdy produkowane jest z czarnych winogron, gdyż moszcz jest wyciskany w szczególny sposób – technika wymaga, aby sok jak najkrócej kontaktował się ze skórką, która decyduje o tym, że wino staje się czerwone. Produkuje się także wina różowe (*rosé*) – wówczas moszcz kontaktuje się ze skórką dłużej, co sprawia, że staje się bardziej nasycony, dodaje się także niewielkie ilości gotowego czerwonego wina. Ilość cukru dodawanego po drugiej fermentacji i dojrzewaniu także nie jest jednakowa. Szampan extra brut to wino nadzwyczaj wytrawne, które powstaje bez żadnych dodatków, a więc bez cukru. Do odmian brut, extra sec, sec, demi sec dodaje się cukier. Najbardziej popularną odmianą szampana jest brut, choć jak twierdzą znawcy, w XIX i XX wieku szampańskie wina były bardziej słodkie niż dzisiaj. Duża ich część nie podlega procesowi dojrzewania, lecz stanowi kupaż win z różnych roczników. Jeśli wino zostało złożone z win pochodzących z tego samego roku, producenci umieszczają na etykiecie rocznik.

Do najlepszych szampanów zalicza się takie marki jak: Dom Pérignon, G.H. Mumm Grand Cordon, Louis Roederer Cristal, Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame, Krug Grande Cuvée, Bollinger R.D., Taittinger Comtes de Champagne.



Jeden z najstojniejszych szampanów – Dom Pérignon

Wina szampańskie nie są produkowane każdego roku, lecz tylko w latach sprzyjających dobrym zbiorom, dlatego ich cena jest wyjątkowo wysoka. Najlepsze szampany nie tracą smaku ani aromatu przez 50 lat.

JURA I SABAUDIA to dwa niewielkie regiony winiarskie na południowym wschodzie Francji. Region Jury, położony tuż nad granicą ze Szwajcarią, zajmujący powierzchnię około 1500 hektarów, słynie z win najwyższej klasy (A.O.C.), wśród których królują nadzwyczajne i niespotykane w żadnym innym miejscu na świecie vins jaunes (wina żółte) i vins de paille (wina słomiane).

Wina słomiane są produkowane z bardzo dojrzałych winogron, które umieszcza się na słomianych matach albo wieszka. Po dwóch lub trzech miesiącach sok w winogronach ulega koncentracji, a otrzymywane później wino jest bardzo słodkie. Po czteroletnim dojrzewaniu trunku nabiera wyjątkowego aromatu i trafia do sprzedaży w specjalnych butelkach.

Wino żółte jest wytwarzane z winogron odmiany sauvignon zbieranych bardzo późno – po pierwszym listopada. Do niepełnej beczki z winem dodaje się specjalny gatunek pleśni, która sprawia, że płyn nabiera żółtej barwy, gdy dojrzewa w hermetycznie zamkniętych beczkach od sześciu do dziesięciu lat. Wino żółte jest mocne (do 15%) i aromatyczne. Sprzedaje się je w charakterystycznych butelkach o pojemności 0,62 litra. Najbardziej znane jest Château Chalon z nutą migdałów i orzechów.

Winnice w Sabaudii są usytuowane w strefie surowego klimatu z bardzo niską średnią temperaturą. Malownicze tereny uprawy winorośli znajdują się na słonecznych górskich stokach wzdłuż granicy francusko-szwajcarskiej nieopodal Genewy. Z 23 odmian winorośli uprawianych w tym regionie do wyrobu win białych używa się głównie aligoté i chardonnay. Win czerwonych dostarczają odmiany pinot noir i gamay.

PROWANSJĘ, najstarszą francuską krainę uprawy winorośli, słusznie nazywa się kolebką francuskiego winiarstwa. W VI wieku p.n.e. greccy koloniści z Azji Mniejszej, którzy u ujścia Rodanu zbudowali Massalię (Marsylię), założyli na

tym terenie pierwsze winnice. Dziś winorośl jest uprawiana w winnicach, które rozpościerają się na terenie od wybrzeża Morza Śródziemnego do 50 kilometrów w głąb lądu, a zajmują głównie stoki Alp Prowansalskich. Winorośl uprawiana jest na obszarze około 110 tysięcy hektarów, z czego wina markowe najwyższej klasy produkuje się na obszarze około 20 tysięcy hektarów.

W Prowansji uprawia się różnorodne odmiany winogron, w tym cabernet sauvignon, sauvignon, sémillon i odmianę znaną tylko tutaj – folles noir. Najważniejszym winem markowym regionu jest Côte de Provence. Przeważająca część produkcji to cenne marki białych i czerwonych win stołowych, muskaty, a także cieszące się największym powodzeniem wina różowe. Wyjątkowe trunki powstają w małych wioskach, w winnicach o powierzchni kilku hektarów, a więc są właściwie nie do zdobycia.

Uprawa winorośli i produkcja wina na **KORSYCE** mają już tysiącletnią tradycję. Długie wieki włoskiego panowania nad wyspą odcisnęły się na miejscowym winiarstwie i sprawiły, że uprawia się tu winogrona podobne do włoskich: muscat, aleatico, nielluccio i vermentino.

Po przyłączeniu wyspy do Francji w 1768 roku nastąpił rozkwit korsykańskiego winiarstwa. Niestety, został zahamowany pod koniec XIX wieku, kiedy winnice zniszczyła zaraza filoksery. Uprawy odtworzono dopiero w połowie XX wieku. Winnice korsykańskie są rozlokowane głównie w północno-wschodniej i południowo-zachodniej części wyspy, a także na półwyspie Capo Bianco. Na Korsyce produkuje się wina białe, czerwone i różowe, które od dawna są znane z wysokiej jakości. Największym zainteresowaniem smakoszów cieszy się słodkie wykwinne wino likierowe Cap Corse, przyrządzane z winogron odmiany muscat i malvasia. Nie mniej poszukiwane są wina różowe Patrimonio i Ajaccio, opatrzone symbolem V.D.Q.S., czyli znakiem wyższej jakości.

Wina korsykańskie nie nadają się do długiego przechowywania, toteż cała produkcja jest spożywana przez mieszkańców i licznych turystów. Aby odkryć korsykańskie wina, trzeba odwiedzić wyspę.

Prowansja jest najstarszą francuską krainą uprawy winorośli

