

WINO

LEKSYKON



WINA Z RÓŻNYCH
STRON ŚWIATA

REGIONY • GATUNKI • PORADY



WINO

LEKSYKON



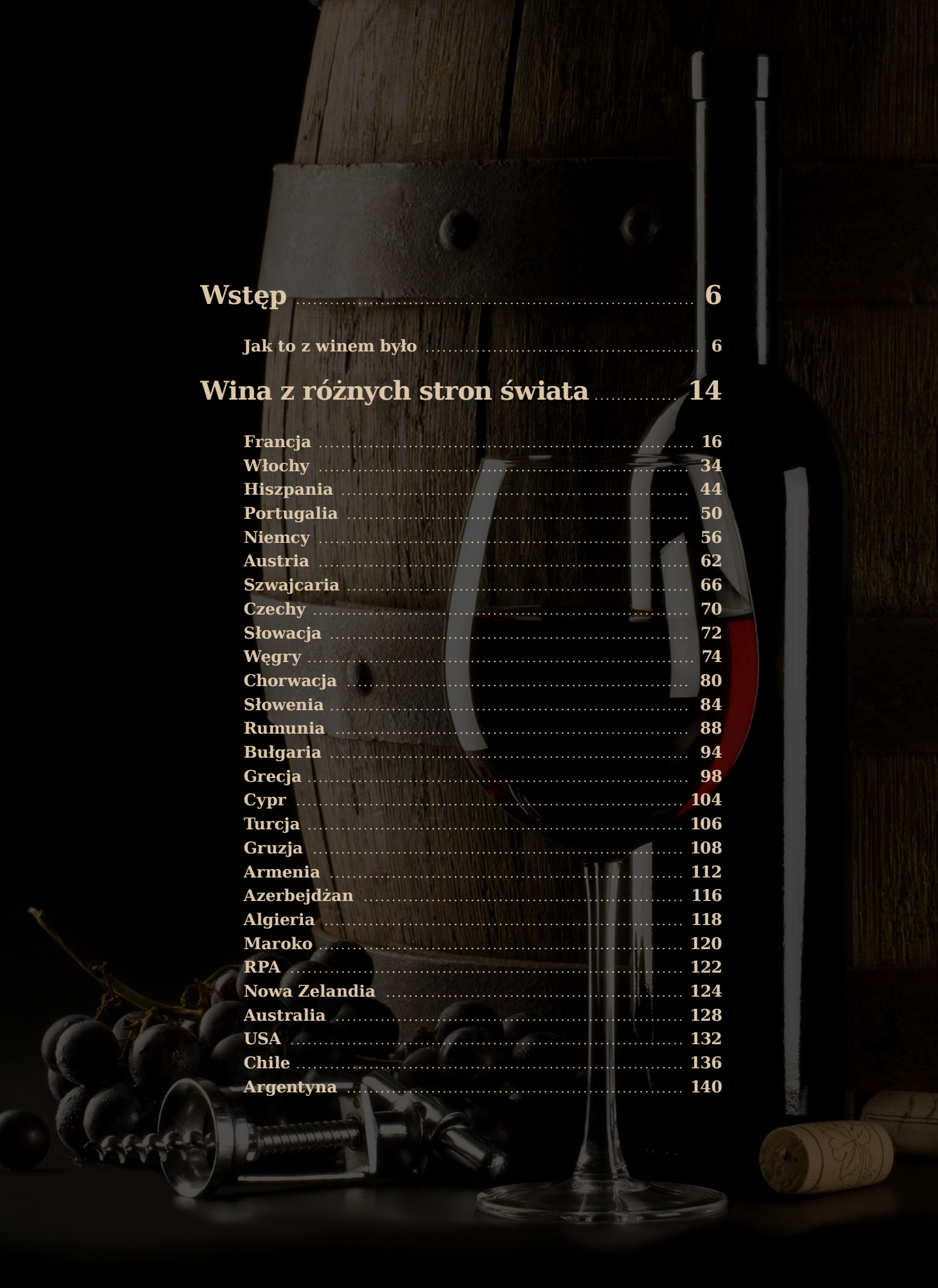
MARTA SZYDŁOWSKA

WINO LEKSYKON

WINA Z RÓŻNYCH
STRON ŚWIATA

REGIONY • GATUNKI • PORADY





Wstęp 6

Jak to z winem było 6

Wina z różnych stron świata 14

Francja	16
Włochy	34
Hiszpania	44
Portugalia	50
Niemcy	56
Austria	62
Szwajcaria	66
Czechy	70
Słowacja	72
Węgry	74
Chorwacja	80
Słowenia	84
Rumunia	88
Bułgaria	94
Grecja	98
Cypr	104
Turcja	106
Gruzja	108
Armenia	112
Azerbejdżan	116
Algieria	118
Maroko	120
RPA	122
Nowa Zelandia	124
Australia	128
USA	132
Chile	136
Argentyna	140

WINO

LEKSYKON

Kupujemy wino 142

Wina Starego i Nowego Świata 146

Pora na degustację 162

O winach od A do Z 170

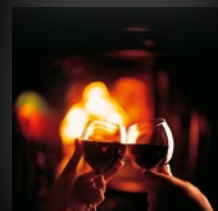
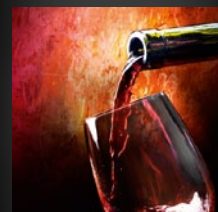
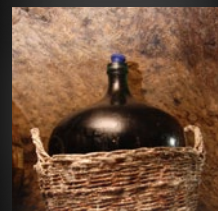
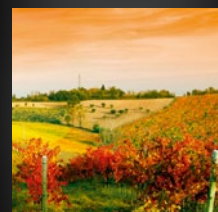
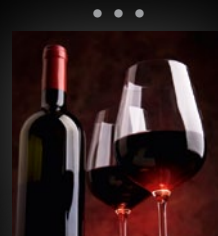
Podajemy wino 220

Wino i potrawy, czyli co do czego 222

Zanim odkorkujemy butelkę 227

Do czego nalewać wino 232

Napoje z winem 236





WSTĘP

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

WINOROŚL PODRÓŻUJE PO ŚWIECIE OD TYSIĄCLECI, 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 WINOROŚL ZMIENIAŁA SWÓJ CHARAKTER, ODPLACAJĄC SIĘ WIELKĄ RÓŻNORODNOŚCIĄ WIN Z NIEJ SPORZĄDZANYCH.

Jak to z winem było

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 latami winogrona jadał mieszkańcy terenów dzisiejszej Szwajcarii i Włoch, ale nie znali ich i nie wytwarzali wina gronowego. Wytwarzanie wina z winogron rozpoczęło się w głębokiej starożytności: przeszło sześć tysięcy lat temu mieszkańcy krain o klimacie bardziej dla winorośli łaskawym zaczęli poddawać fermentacji gronowe 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 piwnicach składowych wino leżakuje nawet kilkanaście lat



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 rodziło 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 sprzedawano. Zalakowane dzbanki, opatrzone informacją o jakości trunku i miejscu wytworzenia (na specjalnych pieczęciach wryte 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 – zaszczepiali 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 pijał 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

◀ Bezpieczne i właściwe przechowywanie wina





Grecy dodawali do wina sól, gips, białą glinę, oliwę, miazdzone migdały, orzeszki cedrowe, popiół drzewny, nasiona kopru, kminu, miętę, miód. Wiele dodatków stosowanych przez ówczesnych winiarzy przetrwało próbę czasu i używane do dziś. Świeży sok z winogron w dezynfekowanych siarce 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 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 zapożyczyli 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 dobrego trunku oddawali niewolnika. Spożycie było bardzo duże – nawet służba i niewolnicy otrzymywali codziennie porcję taniego wina z winogronowych wylóków.

◀◀ Winnica wymaga intensywnej pielęgnacji i różnorodnych zabiegów agrotechnicznych

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

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





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 winogrona. 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 dały ubogiej wspólnotie 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 zakonnicy, 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, wieloletnią kulturę uprawy winnic, i Europę Północną, która była winnic pozbawiona. Europejczycy z Południa przywykli do wina i wynosili je ponad inne napoje. Mieszkańcy Północy wolili 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.

▲ Drewniana beczka została wymyślona przez Galów

◀ Zależnie od nastawienia gospodarstwa uprawia się winnice wieloodmianowe lub jednoodmianowe





Wina z różnych stron świata



FRANCJA

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

►► Najbardziej cenione wina francuskie to wina bordoskie, szampańskie i burgundzkie

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 pogrzały 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 walcie 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 Lo-

ary (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),





▲ Im mniej owoców
wyda krzew, tym będą
one lepszej jakości

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 wykwentne wina naturalne podlegają kontroli pod względem miejsca pochodzenia (zob. A.O.C.).

BORDEAUX to najsłynniejszy 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 jednym z najcenniejszych w regionie bordoskim. Kamieniste wzgórza stwarzają

►► We Francji dla
najlepszych win
markowych obowiązują
ściśle limity wydajności
z hektara winnicy,
określone w hektolitrach
uzyskiwanego wina

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 Żyromy, 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 bukietcie. 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 Garony. Stamtąd właśnie pochodzą elitarnie 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 bukietcie, 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 okęgach: 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 okęgów 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 bukacie 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 aromat, 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 wspólnym dodatkiem nie tylko do owoców morza: homarów, krabów, ośmiornic i ryb pod beszamelem, lecz także do pasztetu z gęsi 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-żółtego.

Wśród najbardziej znanych burgundzkich win czerwonych jest Chambertin. Było to ulubione wino Napoleona – po pięcio-, sześcioletnim 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

▲ Francuskie winnice to rozległe posiadłości dziedziczone z pokolenia na pokolenie

◀◀ Domaine Comte Senard z okręgu Côte de Beaune wytwarza jedno z najlepszych win burgundzkich – Aloxe-Corton, wina czerwone tej odmiany noszą nazwę corton



▲ Na południu regionu burgundzkiego, w okręgu Beaujolais, produkowane są lekkie wina, niezbyt mocno zabarwione, aromatyczne, o odświeżającym smaku

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 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.