

# Włoskie bąbelki

*SPUMANTE - taką ogólną nazwę nosi niezliczona ilość włoskich win musujących, często znacznie różniących się jakością oraz ceną.*

Katarzyna MACIEJEWSKA

Wytwarza się je z mniejszym lub większym powodzeniem na terenie całego Półwyspu Apenińskiego a ich roczna produkcja sięga około 250 milionów butelek. Właściwy wybór nie jest więc rzeczą łatwą, o czym łatwo się przekonać buszując po regałach z trunkami przed świąteczno-karnawałowymi imprezami. W naszych często chaotycznych poszukiwaniach natknęliśmy się z pewnością na wiele enologicznych bąbli oferowanych niemal w cenie oranżady. Generalnie jednak mamy już całkiem niezły wybór produktów średniej klasy, jak choćby klasyczne i wciąż atrakcyjne Asti Spumante, oraz, niestety znacznie mniej liczne wysokiej jakości *spumante* mogące z powodzeniem konkurować z niektórymi szampanami. Jest jeszcze problem cen. Najwyższej klasy włoskie „bąbelki” produkowane w ilości jedynie około 17 milionów butelek rocznie sprzedawane są w cenie od 15 do 25 euro, podczas gdy średnia cena popularnych Asti Spumante plasuje się na poziomie 6 euro. Do tych włoskich winiarskich perełek należą przede wszystkim musujące FRANCIACORTA DOCG z Lombardii i TRENTO DOC z górskiego Trentino Alto Adige. Powstają one z wykorzystaniem kosztownej i pracochłonnej metody zwanej we Włoszech *Metodo Classico*, zapożyczony bezpośrednio od producentów z francuskiej Szampanii.

## Wino, które powstaje dwa razy

Aby zrozumieć zasadnicze różnice pomiędzy poszczególnymi winami *spumante* należy przyrzeć się bliżej metodom ich produkcji. *Spumante* to wino, które powstaje dwa razy. Podstawowe wino, wyprodukowane z wcześniej zebranych winogron zachowujących wysoki poziom kwasowości, zostaje wzbogacone o specjalnie wyselekcjonowane drożdże i cukier, którymi to karmią się zawarte w winie mikroorganizmy wytwarzające w tym procesie alkohol i dwutlenek węgla czyli bąbelki. Ten drugi, zasadniczy etap rodzenia się wina *spumante* może przebiegać na dwa różne sposoby. Pierwszy, mniej pracochłonny i ekonomiczniejszy zwany jest z francuska *Metodo Charmat* i przewiduje wtórną fermentację w dużych kadziach. W rezultacie otrzymuje się m.in. lekkie piemonckie Asti Spumante produkowane ze słodkich winogron *Moscato* i aromatyczne weneckie Prosecco Spumante. W przypadku *Metodo Classico* wtórna fermentacja odbywa się, podobnie jak ma to miejsce w Szampanii, bezpośrednio w butelkach, co daje powstałym w ten sposób *spumante* niepowtarzalne bogactwo zapachów i smaków oraz bardziej „wyrafinowane” i długotrwałe bąbelki. Butelki z powstającym *spumante* układane są w kantynach jedna na drugiej w pozycji horyzontalnej, tworząc imponujące szklane góry. Następnie, nadal w pozycji horyzontalnej, umieszczane są na drewnianych stojakach zwanych *pupitres*, na których w celu wymieszania osadu są regularnie obracane (*remuage*) rękoma pracowników kantyny. Na ostatnim etapie tego pracochłonnego procesu butelki zostają odwrócone dnem do góry, dzięki czemu pozostały

w nich osad gromadzi się w szybkach. Butelki zostają następnie częściowo zanurzone w zmrożonej cieczy, co pozwala po ich otwarciu na łatwe usunięcie zgromadzonego w szybkach osadu. Pozbawione osadu butelki zostają uzupełnione winem lub specjalnym syropem zwanym *liqueur d'expédition*, którego receptura jest tajemnicą każdego z producentów. Jego funkcją jest nadanie powstającemu *spumante* odpowiedniej do jego rodzaju słodkości. Otrzymujemy w ten sposób kilka odmiennej kategorii *spumante*, odpowiadających z grubsza ogólnym klasyfikacjom win musujących i szampanów.

Warto jednak podkreślić, iż nawet najbardziej wytrawna wersja wysokogatunkowego *spumante* nigdy nie wydaje się zbyt cierpka czy wręcz nieprzyjemna jak to często bywa w przypadku słabych jakościowo wytrawnych „bąbelków”. Ponadto, jak doskonale wiedzą producenci win, słodkim smakiem można zatuszować często ewidentne braki i wady wina, znacznie trudniejsze do ukrycia w wersjach wytrawnych. Kolejną zaletą tych pozbawionych słodczych wersji jest gwarancja znacznie złagodzonych skutków wywołanych ich niekontrolowanym spożyciem...

## Długi odpoczynek

W zależności od rodzaju mającego powstać *spumante* butelki „odpoczywają” w kontakcie z drożdżami przez różny okres czasu. W przypadku FRANCIACORTA proces ten trwa od 18 do 30 miesięcy niezbędnych do powstania wersji *Millesimato*, do której stosuje się wino pochodzące z jednego, określonego rocznika. Warto zaznaczyć, iż wersje opatrzone etykietką *Millesimato* są z reguły droższe od wersji podstawowych *spumante*, powstałych w większości w wyniku mieszanki co najmniej dwóch roczników win. Wynika to m.in. z faktu, iż *Millesimato* produkowane są jedynie z bardzo dobrych jakościowo roczników, co nie oznacza bynajmniej, iż w przypadku podstawowych wersji *spumante* mamy do czynienia



*Dojrzewające spumante trzeba regularnie obracać ręcznie.*



*Panorama FRANCIACORTA w Lombardii, gdzie powstają znakomite wina ...z bąbelkami!*

z winami wadliwymi, gdyż umiejętna mieszanka roczników daje często wina niepowtarzalne w swym rodzaju.

FRANCIACORTA są jedynymi włoskimi winami musującymi mającymi oficjalne prawo obywatela się bez określenia *spumante*. Stawia to je na równej pozycji z francuskimi szampanami i ich hiszpańskimi odpowiednikami CAVA. Do najlepszych producentów tych wysokogatunkowych lombardzkich „bąbelków”, powstających nad brzegami przepięknego jeziora Izejskiego w pobliżu zabytkowej Bresi należą: Bellavista, Contadi Castald, Monte Rossa, Bersi Serlini, Cavalleri, Barone Pizzini i wielu innych, wśród nich jeden z najbardziej znanych włoskich producentów *spumante* Berlucchi. Ze względu na ograniczone rozmiary produkcji FRANCIACORTA należą do win niemal elitarnych, których skosztować można jedynie w wysokiej klasy lokalach i restauracjach, co jest świadomym wyborem samych ich producentów. Szczególnie wyrafinowane są dwie nowe wersje tych ekskluzywnych „bąbelków”: eleganckie i delikatne, znakomite jako *aperitif* wytrawne Franciacorta *Satèn* i nadające się również do lekkich dań, bardziej zdecydowane w smaku różowe Franciacorta *Rosé*.

Nie sposób nie wspomnieć również o innym wybitnym, konkurującym ze słynną Szampanią, włoskim obszarze produkcji *spumante Metodo Classico*, jakim jest TRENTO DOC. Klimat górskich dolin rejonu Trentino jest bardzo zbliżony do warunków panujących w winnicach Szampanii, a ponadto, podobnie jak w przypadku produkcji słynnych francuskich szampanów jak i FRANCIACORTA, bazą jest tu winorośl *Chardonnay*. Do czołowych producentów *spumante* TRENTO DOC należy powstała



Podczas Festiwalu FRANCIACORTA 2004

w 1902 r. i będąca włoskim pionierem produkcji win „à la Champagne” kantyna Ferrari oraz kantyna Cesarini Sforza, Gruppo Mezzacorona i Cavit.

### Zależy z czego pijesz

Na zakończenie kilka uwag o właściwym serwowaniu *spumante*. Generalnie powinny być one schłodzone w lodówce (nie w zamrażalniku!) i podawane w temp. 6-8 stopni C (6 stopni C to temperatura najwłaściwsza dla słodkich *spumante*, takich jak np. Asti). W żadnym przypadku nie powinna ona przekraczać 10 stopni C, którą to temperaturę zmieść mogą jedynie szampany, Franciacorta DOCG i Trento DOC *Millesimato*. Osobiście wolę, gdy temperatura nie jest niższa niż 8 stopni, co znacznie podnosi walory smakowe naprawdę dobrego *spumante*. Otwarte butelki konserwuje się najlepiej w specjalnych wiaderkach z wodą i kostkami lodu, do których warto dodać garść gruboziarnistej soli kuchennej, pomagającej

dlużej utrzymać niską temperaturę. Słodkie i aromatyczne *spumante* najlepiej serwować w szeroko otwartych pucharkach, Prosecco i zwykle *Metodo Classico* w klasycznych średniej wielkości *flûte*, natomiast wysokogatunkowe *Millesimato* i specjalne *Cuvée*, podobnie jak najlepsze szampany, w dość obszernych kieliszkach o formie lekko zamkniętego górą tulipana, przypominających kieliszki stosowane do degustacji dobrej jakości win białych. Aby przekonać się o znaczeniu właściwego doboru kieliszków, wystarczy ten sam trunek zaserwować w kilku rodzajach kieliszków i zanotować ewidentne różnice w intensywności i bogactwie odbieranych przez nas wrażeń zapachowych i smakowych.