

V Champagne sa pije iba šampanské

VLASTNIŤ ASPOŇ KÚSOK VINICE ZNAMENÁ BYŤ SÚČASŤOU ELITY. NIE VŠAK HOCIKDE. PLATÍ TO JEDINE V CHAMPAGNE, ČIŽE VO FRANCÚZSKOM REGIÓNE, KTORÝ PRESLÁVIL MNÍCH DOM PÉRIGNON. KEĎ POVIEME, ŽE VÝROBCOV JE TAM VIAC AKO 15 000, HNEĎ JE JASNÉ, ŽE O BUBLINKY VO FLAŠI DOSLOVA ZAKOPÁVATE. NEPOZNÁME LEPŠIU PRÍLEŽITOSŤ, AKO TAM TERAZ NAHLIADNUŤ TAM A PRIVÍTAŤ ŽIVOT S POHÁROM PRAVÉHO ŠAMPANSKÉHO.

Text: **Lucia Lukušová**
Foto: **Shutterstock, archív**

Číslo, ktoré v nasledujúcich riadkoch uvádzame, neslúžia na odradenie, ale skôr na ohúrenie. Aj tých, ktorí sa s matematikou nikdy nekamarátili. Tak si to teda predstavte, že prvé vinice v regióne na severovýchode Francúzska vysadili Rimania ešte v roku 79, no výroba šampanského prišla až v 17. storočí. A to teda ani zďaleka nie je všetko: súčasťou Champagne je 320 miest a dedínok, výrobcov je presne 15 800 a vinárstiev, do ktorých možno zavítať, 300. Na takmer 34 000 hektárov vinohradov rastú odrody Chardonnay, Pinot Meunier

a Pinot Noir, z ktorých bublinky možno vyrábať. Robia tak vo veľkom. Priemerne za rok vyprodukujú 307 miliónov fliaš. Určite uznáte, že oprávnené je tento kraj od júla 2015 na zozname UNESCO.

VINÁRSTVO S GALÉRIOU

Keď si tam ešte ako študentka pred mnohými rokmi balila kufre Poľka Anna, určite netušila, že raz získa ocenenie výnimočnej Poľky vo Francúzsku za biznis. Stalo sa tak



v roku 2022. Ide pritom o vyštudovanú umelkyňu. Anna prišla prvýkrát do dedinky Trélou-sur-Marne v čase vinobrania, keď sa vinári obzerali po každej pracovitej ruke. Došla na brigádu a odvtedy viac-menej ostala. Zalúbila sa do Francka, ktorý je piatou generáciou vinárskej rodiny Météyer, a dnes podnikajú spoločne. Rodený Francúz, ktorý dokonca celý život prežil v rodnej obci, má stále na starosti vinohrad a samotnú výrobu. Evidentne mu to ide dobre, lebo ocenenia v ich vinárstve sa hromadia a hrdlo ich ukazujú návštevníkom. Tak trebárs odborníci z fachu ich vyznamenali za environmentálne vinohradnícke postupy a atraktívnu vínnu turistiku. Cenu Pierre a Chevala získali za skrášľovanie UNESCO oblasti. Rovnako tak jednotlivé druhy šampanského žnú ocenenia od profesionálov. Majitelia však nemajú potrebu sa nimi vystatovať až do takej miery, že by ich zmenšeniny v podobe nálepiek lepili na fľaše. Razia filozofiu, aby si každý milovník našiel svojho favorita bez ohľadu na posúdenie od profesionálov. Anna

Météyer po vydaji nezanevrela na svoju umeleckú dušu. Krími ju tak, že pravidelne pozýva kolegov z celého sveta, aby v atraktívnom regióne tvorili. Za tie rok sa jej podarilo vytvoriť umeleckú zbierku rozmanitých diel, takže ich vinársky dom sa od ostatných líši aj tým, že je v ňom galéria i múzeum. V ňom je sumár histórie šampanského spolu s pomôckami, bez ktorých sa výrobcovia kedysi nezaobišli.

VINICE NIE SÚ NA PREDAJ

Je úplne jedno, u ktorého vinára zaklopete na dvere, všade sa stretnete s výrazom „méthode champenoise“, čo znamená, že bublinky sa vytvárajú prirodzene počas druhej fermentácie vo fľaši. Nebolo to inak ani v prípade kolekcie Exclusive v dome Météyer. Ročník 2019 vyrobili iba z odrody Meunier a výnimočný je tým, že použili bobule výlučne z najstaršieho vinohradu, ktorý vôbec majú. Vysadili ho pred 60 rokmi. Kam ho na súťaž poslali, odtiaľ »



získali medailu. Iba tento produkt ich má dokopy päť. Mimochodom, vinárstvo funguje od roku 1860. Ochutnávka u nich nemusí byť žiadna nuda. Kto sa ohlási vopred, môže mať v údolí Marne vo viniciach rodiny Météyer piknik. Záujem je veľký od jari do jesene. Komu stačí iba prechádzka, väčšinou asfaltové chodníčky, ktoré kopírujú kopcovitý terén, sú voľne prístupné. Nachodiť alebo nabicyklovať sa tam dajú stovky kilometrov. Z ktoréhokolvek kúta sa rozhlíadnete po okolí, dívate sa na samé bohatstvo. Pôda tam totiž nie je obyčajným majetkom. Je to dedičstvo a symbol prestíže. Takmer nikto nechce o svoju úrodnú zem prísť. Predať vinicu je takmer nemysliteľné. Znamenalo by to stratiť prestíž a v podstate aj svoju identitu. To sa jednoducho nerobí. Domáci si medzi seba málokoho pustia. Žijú si pokojne. Stres im môže robiť iba počasie, ktoré by mohlo úrodu skomplikovať. Ale inak nič. Kto vlastní v Champagne hoci len hektár, už patrí medzi elitu. Kto zas blúdi regiónom, nech neobchádza ani najmenšie dedinky. Aj v usadlosti, kde u nás hovoríme, že nič nie je, v Champagne sa určite aspoň jedno vinárstvo nachádza. Miestni sú mimoriadne srdeční. Keď sú doma, pohostia vás bez ohlásenia.

NAJDRAHŠIA ULICA NA SVETE

Keď sa opýtate na nepísané hlavné mesto oblasti, dostanete jednoznačnú odpoveď – Reims. Obyvatelia vás budú posielat do Katedrály Notre-Dame, v ktorej boli korunovaní 33 francúzski králi. Radi počítate? Tam ste na správnej adrese. V bedekroch je napísané, že vo svätostánku je 2 300 sôch. Skúste ich porátať. Hoci počas prvej svetovej vojny bolo dnes takmer 200-tisícové mesto zničené, historické pamiatky sa podarilo zachrániť. Sadnúť si na hlavné námestie Drouet d'Erlon do niektorej kaviarne alebo reštaurácie je pri pohľade na starobylé budovy skutočný zážitok. Nehovoriac o gastronómii. Za tou sa oplatí cestovať aj do 24 kilometrov vzdialenej obce La Neuville-aux-Larris. Hoci tam žije iba 160 ľudí, široko-ďaleko tento názov miestni dobre poznajú. A to vďaka majiteľke Bistr'O Larris. Emmanuelle Boulard v malebnej vinárskej zóne vytvorila miesto, kde sa môžu stretnúť milovníci lokálneho jedla a vína. Šunky, syry a bageta na tanieri sú samozrejmosťou. Okrem toho tiež ryby z rieky Marna a mäso od francúzskych farmárov. Nielen o dobré lokály, ale hlavne zaujímavosti nie je núdza na prvý pohľad v nenápadnom mestečku Épernay.

”

Predať vinicu je takmer nemysliteľné. Znamenalo by to stratiť prestíž a v podstate aj svoju identitu.

“



”

Benediktínsky mních

Pierre Pérignon
bol priekopníkom
mnohých metód
a výraznou mierou
sa zaslúžil o to,
aby sa šampanské
vyrábalo kvalitnejšie.

“

Mnohí hovoria, že Avenue de Champagne je najdrahšia ulica na svete. Najskôr sa zrejme budete čudovať, prečo je to tak. Elegantné vily tam síce stoja, no nevyzerajú, že drahšie od nich niet. Pod povrchom je však viac ako 100 kilometrov pivníc, v ktorých zreje približne 200 miliónov fliaš šampanského. Medzi inými aj tie z hádam najznámejšieho veľkoproducenta Moët & Chandon. Inak práve na tejto adrese vám povedia, že Napoleon Bonaparte po každom víťazstve otváral flášu šampanského od dôverného priateľa Claude Moëta. Inak pre tekuté poklady je táto časť mesta tiež súčasťou svetového dedičstva UNESCO.

ANGLICKÉ SKLO NA FRANCÚZSKE VÍNO

Veľakrát sa píše o tom, že benediktínsky mních Pierre Pérignon objavil šampanské. Keď to počujú miestni vinári, iba sa chytajú za hlavu. Pravda je taká, že on sa výraznou mierou zaslúžil o to, aby sa šampanské vyrábalo kvalitnejšie. Bol priekopníkom mnohých metód. Pokiaľ je reč o šampanskom, prišiel na to, ako zabrániť opätovnému kvaseniu a vytváraniu neudržateľného množstva bublín vo fľaši, ktoré bežne v pivnici explodovali. Vyskúšal zber hrozna

v chladných podmienkach a bobule pred lisovaním dobre premiešal. Víno vyrábalo v kláštore a predávalo sa v Paríži i Londýne. Malo obrovský úspech a on ako prvý na svete vôbec pomenoval víno svojím menom. Rád ho pil aj francúzsky kráľ Ľudovít XIV. V prograse výroby však nepoľavoval ani pri ostatných druhoch. Medzi jeho prevratné novinky tiež patrí vynález lisu, vďaka ktorému z červených bobúľ hrozna dokázali vyrobiť biele víno. Používal korok, lebo lepšie tesní, a namiesto francúzskeho skla preferoval anglické, pretože bolo pevnejšie. Žil v opátstve v dedinke Hautvillers blízko Épernay. Dodnes tam je jeho hrobka.

OTVORENÁ KRAJINA

Mimochodom, slovo champagne pochádza z latinského campania, čo v preklade znamená otvorená krajina. To platí. Otvorenosť je tu v chutiach, ľudoch i vo výhladoch. A ešte to najdôležitejšie na záver. Keď počas návštevy Champagne zavítate k malým producentom, verte, že vašu peňaženku to nezruinuje. Ceny za jednu flášu pravého šampanského sa začínajú na 25 eurách. S chuťou si tak môžete pripíť na skvelý život, ktorý žijete a ešte máte pred sebou.

