

Tampereen viiniklubi



Kuohuvat, Ranska vs. muu maailma

14.04.2011

Lambropoulos Paavo

www.tampereenviiniklubi.net

Samppanjan historiaa #1

- Roomalaiset aloittivat viininviljelyn
 - Alueen nimi alun perin Campania, josta myöhemmin Champagne
 - Kuninkaiden suosiossa jo 400 -luvulla Länsi-Roomassa
- Kuningasten viinin synty
 - Samppanja sai nykymuotonsa Dom Perignonin (1638-1715) uraa uurtavan työn seurauksena
 - Aurinkokuningas Ludvig XIV suosikkijuoma
 - Myyni aluksi tynnyreissä (asiakas pullotti viinin)
 - Ludvig XV salli myynnin pulloissa 1728
 - Nicolas Ruinart aloitti samppanjan myynnin 1729
 - Parantuneet pullot, ja jälkikäymisen hallinta -> aidosti kuplivat makeat samppanjat



Samppanjan historiaa #2

- Kohti nykysamppanjaa
 - Englantilainen Tom Stevenson ensimmäinen samppanjan kaupallistaja
 - Viinikirva 1890 -luvulla ja 1. maailmansota 1914-1918 tekivät suuria tuhoja Champagnen alueella
 - Maailmansotien jälkeen
 - Euroopan vaurastuminen
 - Menetelmien kehittyminen
 - Tuotantomäärien kasvaminen
 - -> samppanjan suosio on kasvanut kasvamisestaan
 - Nykysamppanjat ovat pääosin kuivia, joka on mahdollista nykyaikaisten prosessien ja pitkälle kehittyneen viinin valmistuksen osaamisen johdosta

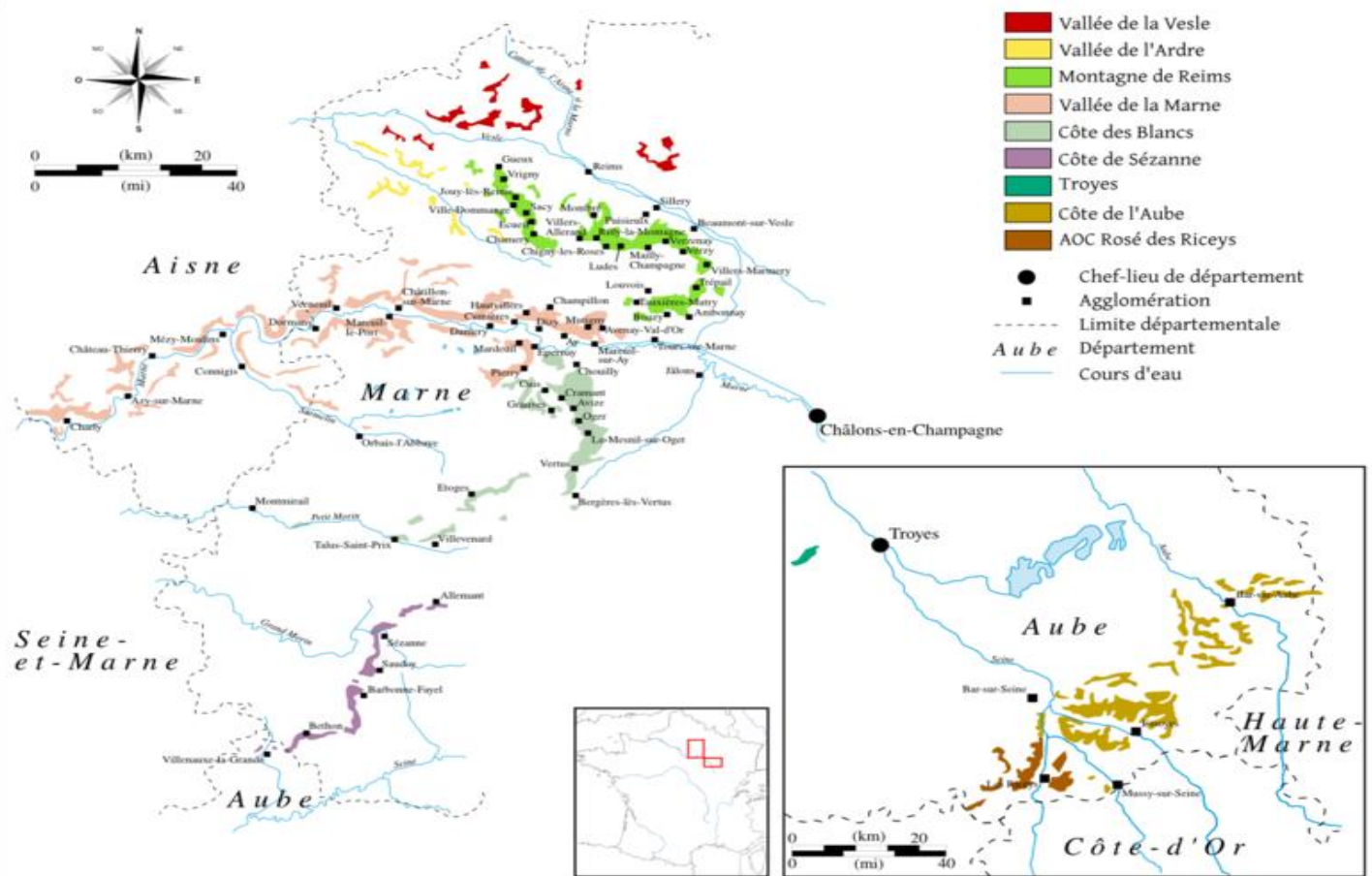


Champagne

- Ilmasto
 - Viileä ilmasto, pohjoisosien keskilämpötila 10 astetta
 - Voimakkaat mikroilmaston erot pinnanmuotojen takia
- Maaperä
 - Kalkkikiviperäinen maaperä, perua 90 milj. vuoden takaa
 - Kalkki peräisin merifossiileista
 - Viljelymaa alueella maksaa paljon (1 milj eur/hehtaari)
- Köynnökset
 - Köynnösten ikä ei niin kriittinen kuin vaikka Bordeauxissa
 - Suuret sadot, ja hyvä laatu (2010 maksimisato 10 500 kg/ha)
 - Paljon tuottoisia nuoria köynnöksiä (alle 30v), johtanut vanhojen köynnösten ennenaikaiseen nuorentamiseen
 - Yhden pullon valmistamiseen tarvitaan 1,2-1,5 kg rypäleitä



Champagne alue



Lähde http://en.wikipedia.org/wiki/Classification_of_Champagne_vineyards



Viinien luokitus

- Viinien luokitus
 - Kaikki viinit yhden AC Champagne luokituksen alla
 - Appellaatioalueen 319 kylää paremmuusjärjestyksessä
 - Business-malli perustunut ennen kylien luokitukseen, nykyään hinnoittelu vapailla markkinoilla
 - Grand Cru -kylät (17)
 - Premier Cru -kylät
 - Muut
 - Kylien luokitus harhaanjohtava, koska kylän sisällä voi viinien laatuerot olla suuriakin!
- Grand Cru -kylät
 - Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy



Valmistusprosessi #1

- Yleistä
 - Valmistuksesta vastaavat samppanjatalot
 - Valmistaminen kallista ja aikaa vievää, ja moni viljelijä tyytyy vain tuottamaan rypäleitä
- Kerätään rypäleet
 - Poiminta suoritetaan aina käsin oikeaan aikaan
 - Chardonnay; juoman selkäranka
 - Pinot Noir; juoman lihaksisto
 - Pinot Menuier; hedelmäisyyttä juomaan
- Puristetaan rypälemehu ja esikäytetään se
 - Nopea prosessi, jotta rypäleiden väri ei tartu mehuun
 - Käyminen terästankeissa (18-20 astetta)
 - Lopussa mahdollinen malolaktinen käyminen (omenahapot maitohapoksi)



Valmistusprosessi #2



- Sekoitetaan
 - Samppanjatalo valitsee perusviinit kenties sadoista eri vaihtoehtoista, jotka otetaan mukaan sekoitukseen, esim Krug 2010 tehty yhteensä 202 perusviinistä, ja vuoden 2011 Krug Grande Cuvee 140 perusviinistä 13:sta eri vuosikerrasta!
 - Perusviinit alihankitaan pieniltä tuottajilta
 - Viinintekijöiden mestarinäyte, jossa kenties sadoista eri perusviineistä tehdään se talolle ominainen viini
- Käytetään viini toisen kerran
 - Lisätään sokeria -> 24 g/l ja saadaan noin 6 bar paine
 - Käymisen jälkeen kypsytyks kellarissa minimi 15 kk, pulloissa kruunukorkot



Valmistusprosessi #3

- Poistetaan sakka ja pullotetaan
 - Sakka pullon kaulaan tanssituksen avulla
 - Tanssitus joko käsin pulpetissa tai koneellisesti gyropaletissa
 - Sakan poisto (degorgement a la glace) jäädyttämällä se pullon kaulassa (-20C), paine heittää jäätyneen sakan ulos
 - Vaje täytetään igueur d'expedition viinillä, ja samalla määritellään viinin makeustaso
 - Korkitetaan viini
- Toipilasaika ja myynti
 - Viini menee viellä toipumaan 2-3 kk ennen kuin se pakataan myyntipakkaukseen ja toimitetaan asiakkaalle



Samppanjan tyyli #1

- Vakiosamppanja
 - Tärkein tuote (90% tuotannosta), käyntikortti
 - Haastavaa tuottaa tasalaatuista vakiosamppanjaa vuodesta toiseen, ja käytetään apuna edellisten vuosien reserviperusviinejä
- Vuosikertasamppanja
 - Tehdään hyvinä satovuosina
 - Tuoksu runsaampi ja syvempi ja maku voimakkaampi ja täydempi
- Luksus- tai prestige samppanja
 - Tehdään vain erinomaisina vuosina
 - Parasta, mitä rahalla saa ja mitä samppanjatalot pystyvät tekemään
 - Tunnettuja merkkejä: Louis Roederer Cristal, Krug, Dom Perignon



Samppanjan tyylit #2

- Rosesamppanja
 - Tyttömäinen imago, tosin tyyliltään kaukana imagostaan
 - Maku maskuliinisempi, viinillisempi ja voimakkaampi
 - Tehty vuodesta 1775 asti
 - Väri tummista rypäleistä
 - Uttamalla (5%)
 - Sekoittamalla tummaa viiniä joukkoon (95%)
 - Maistamalla mahdoton erottaa kummalla menetelmällä viini tehty
 - Nykyään suosittu ja osuus noin 15% koko samppanjan tuotannosta
- Blanc de blancs,
 - Valkoinen viini valkoisista rypäleistä (Chardonnay)
- Blanc de noirs
 - Valkoinen viini tummista rypäleistä (Pinot Noir, Pinot Meunier)



Makeusasteet

- Historiallinen samppanja makeaa
- Makua muutettiin englantilaisten toivomuksesta kuivemmaksi 1800-luvulla
 - Pommery ensimmäinen kuivan samppanjan tekijä 1874
- Sokerin määrän mukaan makeus
 - Extra brut: 0-6 g/l, brut: Alle 12 g/l, extra dry: 12-17 g/l, Sec: 17-32 g/l, demi-sec: 32-50 g/l, doux: Yli 50 g/l
 - Sokerilla pehmitetään viinin hapokkuutta ja peitellään viinin virheitä (maskeeraa tosin hienovaraiset aromitkin)
 - Sokerilla vaikutus myös viinin ikääntymiseen (Maillardin reaktio)



Samppanjan nauttiminen #1

- Säilytys tasaisessa 8-20 asteen lämpötilassa
 - Jääkaappilämpötila liian alhainen ja tappaa viinin hedelmäisyyden
 - Valo tuhoaa viinin maun -> kaalimainen maku
 - Magnum -pullo parempi ikäännyttämiselle kuin 0,75l pullo
- Nauttimislämpötila
 - Jääkaappilämpötila 6-8 astetta hyvä perussääntö
 - Ikääntyneet samppanjat hieman lämpimämpinä eli 10-12 astetta
 - Jääkaapissa samppanja jäähtyy 2 tunnissa ja vedellä täytetyssä astiassa 20 minuutissa
 - Äärimmäisessä hädässä: jäähdytys pakastin

