



Za njega je Napoleon Bonaparta rekao: „Kada pobediš, zaslužio si ga! Kada izgubiš, potreban ti je!“

Cristal iz vinarije Louis Roederer, Grand Siècle iz kuće Laurent-Perrier, zatim Dom Pérignon, Moët&Chandon i na kraju Cuvèe Sir Winston Churchill iz vinarije Pol Roger, najskuplji su i najcenjeniji reprezentivi ovog brenda, čije je zajedničko ime šampanjac.

Nekada je posluživana samo u “trenucima za pamćenje”, kao vrhunac doživljaja na kraju ručka ili večere, danas se, po pravilu, konzumiraju i kao aperitivna pića i toku obroka budeći plemenita čula. Međutim, bio je i ostao piće za posebne prilike.

Šampanjac je izvanredno penušavo vino, koje se proizvodi samo u oblasti Šampanj (Champagne) – vino zaštićenog geografskog porekla i imena, a sva ostala su samo penušava vinima.

Šampanj se nalazi na severoistoku Francuske i domovina je prvih šampanjaca na svetu. Ova oblast je oduvek bila raskrsnica puteva, kojom su se kretali vojnici, trgovci, a od 987. godine, katedrala u Remsu, glavnom gradu Šampanje, postaje mesto krunisanja francuskih kraljeva, počev od Iga Kapetao pa sve do transformisanja kraljevine u republiku. **Sve je to uslovalo podsticanje proizvodnje vina i vinske kulture.**

Ovo vino prvi su dokumentovali monasi iz opatije Saint Hilaire 1531. Engleski filozof i fizičar Kristofer Meret 1662. godine izučio je i opisao pojavu refermentacije, koju je nazvao Méthode Champenoise, dok se prvi legendarni proizvođač šampanjaca, slepi redovnik benediktinske opatije Hautvajler, Pjer Perinjon, poznatiji kao Dom Perinjon javlja tek 40 godina kasnije. Iza njega ostala je i rečenica “Dodite, ja pijem zvezde!” kojom je doživao saradnike dok je probao

ostake iz jedne eksplodirane boce. Neposredno nakon smrti Dom Perinjona 1715, ovo vino se proizvodilo u malim količinama. Međutim, iako je bio vrlo prisutan na francuskom i engleskom dvoru, šampanjac je sve više dobijao na značaju s razvojem nove društvene klase - buržoazije. **Tako je sa 300.000 boca proizvedenih na smeni XVIII u XIX vek, njihov broj dosegao 20 miliona u 1853. godini.**

Kada je nastalo, ovo vino **je bilo mnogo slađe nego danas**, i nepoželjno, jer su mehurići svedočili o njegovom "lošem" kvalitetu. Pritom, ono je zadavalo glavobolje onima koji su ga pravili. Usled ranijeg branja grožđa, zbog hladnije klime, nije bilo dovoljno vremena da se okonča proces fermentacije, odnosno pretvaranja šećera u alkohol, pa je tokom toplijeg vremena, dolazilo do refermentacije, ali ovog puta u samoj boci, što je uzrokovalo penušavost. **Monahe, koji nisu znali za sekundarnu fermentaciju, bio je strah od ovog vina, pošto bi pampur često izletao iz flaše sam od sebe, ili bi boce usled pritiska izazvanog vrenjem eksplodirale, neretko izazivajući lančane eksplozije.**

Francuski kralj, Luj XV je 1728. godine dozvolio da se šampanjac transportuje u flašama. Međutim u ono vreme, visok nivo ugljen dioksida imao je katastrofalne posledice – tokom transporta svaka druga flaša bi eksplodirala.

U istoriji šampanjca, bitnu ulogu igra Madam [Barbe-Nicole Ponsardin](#), koja se 1798. godine udala za Fransoa Klikoa (François Clicquot), sina Filipa Kliko-Muirona (*Philippe Clicquot-Muiron*)

, ustanovitelja porodične firme koja se bavila proizvodnjom šampanjca. Nakon smrti osnivača firme Filipa, etiketu je nasledio njegov nezainteresovan i za posao malo sposoban sin Fransoa. Madam Kliko je 1805. godine postala udovica, i narednih 61. godinu, koliko je nadživela muža, sa svojim smislom za posao, ustanovila je Preduzeće za proizvodnju šampanjca pod imenom Vev Kliko (*Veuve Clicquot*)

Njeno ime se vezuje za posebna dostignuća u sferi tehnologije. Naime, za njene vinske podrume bio je zadužen Namac, Anton fon Miler, koji je 1813. otkrio pult za "drmusanje" flaša sa šampanjcem. Njegov izum je definitivno od mutnog eksplozivnog vina napravio providni, blago penušavi šampanjac. To je bila velika prednost u odnosu na druge proizvođače – i firma je doživela procvat. Za vreme Napoleona i njegovih osvajanja, Madam Kliko je vrlo uspešno etablirala svoj tekući proizvod na ruskom i evropskim dvorovima.

I danas je „Vev Kliko“ (Veuve Clicquot Ponsardin) ili „Udovica Kliko“, jedan od omiljenih šampanjaca, prepoznatljiv po svojoj jarko narandžastoj etiketi, koji nosi svojeručnu garanciju

kraljice Elizabete II. Danas je ova firma pod patronatom Louis Vuitton Moët Hennessy grupe luksuznih brendova.

I još nekoliko interesantnih detalja o ovom vinu:

Za proizvodnju šampanjca dozvoljeno je koristiti samo tri sorte grožđa: Pinot Noira, Pinot Meunier i Chardonnay. Interesantno je da se većina belih šampanjaca proizvodi od crnog grožđa (Pinot Noir i Meunier), što zahteva veliku preciznost i pravovremenost svih tehnoloških operacija. Takva vina nose oznaku blanc de noirs. Šampanjac proizveden isključivo od belog grožđa, odnosno Chardonnay-a, nosi oznaku blanc de blancs.

Kada se fermentacija u boci završi javlja se mali talog, uglavnom od ćelija kvasca, koji pozitivno utiče na kompleksnost arome vina, a bitan uticaj na kvalitet finalnog šampanjca ima i vreme sazrevanja vina u ovoj fazi. Vintidž šampanjci odležavaju minimum 3 godine u boci pre plasiranja na tržište, dok je kod "običnih" šampanjaca minimum odležavanja godinu dana. Naravno, velike kuće svoje vintidž šampanjce na tržište plasiraju tek nakon pet i više godina sazrevanja u boci.

Optimalna temperatura na kojoj se služi šampanjac je od 6 do 9 °C, jer tada su izraženi miris i ukus, smanjeno je penušanje unutar boce, a umanjuje se i mogućnost da vino izleti iz boce prilikom otvaranja.

Šampanjac se pije iz visokih i izduženih čaša, da bi se mehurići, koji ga izdvajaju od ostalih vina što duže sačuvali.

Šampanjac je predstavljao simbol bogatstva i moći. Konzumiramo li ga, nećemo biti ni bolji, ni bogatiji, ali srećniji i posebniji, sigurno. Proverite.