Dzirkstošo vīnu veidi

Visi šampanieši ir dzirkstošie vīni, bet ne visi dzirkstošie vīni ir šampanieši. Kādas ir atšķirības starp dzirkstošajiem vīniem un kur tie tiek pagatavoti?

Populārākie dzirkstošo vīnu veidi pasaulē ir Šampaņas šampanietis, SpānijasCava, Itālijas Prosecco un Spumante, Vācijas sect. Tomēr, tās nav vienīgās valstis, kur tiek ražoti dzirkstošie vīni, tie tiek darināti visā pasaulē no Lielbritānijas līdz Austrālijai, no Argentīnas līdz Dienvidāfrikai. Galvenie faktori, kas ietekmē dzirkstošā vīna veidu ir ražošanas vieta un vīnogas, kā arī metode pēc kādas dzirkstošais vīns tiek darināts.

Papildus tradicionālai fermentācijas metodei pudelēs ir vēl citas dzirkstošā vīna pagatavošanas metodes. Tās ir; fermentācija tvertnēs, pārvietošanas metode, kā arī oglekļa dioksīda pievienošana jau gatavam vīnam pudelēs. Dzirkstošā vīna ražošanā tiek izmantotas arī dažādas vīnogu šķirnes. Daudziem dzirkstošo vīnu darināšanas reģioniem ir izdoti savi tiesību akti, kas nosaka pagatavošanas metodes un citus vīna darināšanas faktorus.

Šampanieša noslēpums

Tikai dzirkstošais vīns, kas ir ražots Francijas reģionā Šampaņā var tikt dēvēts par šampanieti. Šampaņas reģions atrodas nepilnu 200 kilometru attālumā no Parīzes uz austrumiem.

Šampanieša noslēpums slēpjas Šampaņas provinces senajās vīna tradīcijās. Romieši, kuri bija iekarojuši Franciju, saprata, ka Šampaņas augsne un klimats ir lieliski piemēroti vīna ražošanai. Viduslaikos par vīna darīšanas tradīcijām bija atbildīgi klosteri, un jau renesanses laikā Šampaņas vīnus bija iecienījuši karaļi un galmu pārstāvji.

Līdz 18. gadsimtam šampanietis bija iekarojis Eiropas pilsētas, bet nākamajā gadsimtā jau pasauli. Ilgstošās šampanieša ražošanas tradīcijas ir radījušas priekšrocības franču dzirkstošajiem vīniem, salīdzinājumā ar citu valstu dzirkstošajiem.

“Šampanieša trīs pamata vīnogas ir baltās Chardonnay, sarkanās Pinot Noir un Pinot Meunier”

Papildus noteiktajām darināšanas vietām, tiesību akti nosaka arī vīnogu šķirnes, kuras drīkst izmantot šampanieša ražošanā. Trīs pamata vīnogas, kuras drīkst izmantot šampanieša darināšanā ir baltās Chardonnay, sarkanais Pinot Noir un Pinot Meunier. Pagatavošanas metodē var izmantot jaucot šīs vīnogas kopā jeb izmantojot katru atsevišķi.

Šampanieti gatavo izmantojot tradicionālo dzirkstošā vīna metodi -*méthode traditionnelle*, tas nozīmē, ka pēc normālas alkoholiskās fermentācijas otrā fermentācija, kas pazīstama kā oglekļa dioksīda fermentācija, notiek slēgtā pudelē. Ierobežotā ražošanas platība, ražošanas metode un lielais pieprasījums ir galvenie faktori, kādēļ šampanieša cena bieži vien ir krietni augstāka nekā citiem dzirkstošajiem vīniem.

Cava – Katalonijas burbulīšu stāsts

Cava, kas dzimusi Peņedas provincē Spānijas ziemeļaustrumos, savas īsās pastāvēšanas laikā visā pasaulē ir spējusi iekarot dzirkstošo vīnu cienītāju sirdis. Cavas, kas tiek dēvēta arī par Šampanieša mazo māsu, noslēpums slēpjas dzirkstošajā vieglumā, svaigajā garšā un dzēriena vienkāršībā. Lai arī cava tiek pagatavota izmantojot tieši tādu pašu pudeles fermentācijas metodi kā šampanietim, to nevar saukt par “šampanieša metodi”.

Stāsts par Katalonijas dzirkstošo vīnu aizsākās 19. gadsimta beigās, kad Penedès vīna audzētāja dēls nolēma sākt vīna ražošanu ārpus savas dzimtenes robežām. Piedzīvojums noveda jaunekli ***Josep Raventós Fatjó*** pie slavenākā dzirkstošā vīna nama durvīm Šampaņas provincē. Jau tajā laikā šampanietis bija starptautiski atzīts vīns. Jaunam cilvēkam tika atklāts burbuļojošā vīna darināšanas noslēpums, dodoties mājās, viņam radās ideja pagatavot dzirkstošo vīnu Penedès provincē.

Vecāki bija sajūsmā par jaunā vīrieša atgriešanos un viņa idejām. Drīz vien Codorniu vīna pagrabā tika atvērta pirmā dzirkstošā vīna pudele, kas pagatavota no Katalonijas vīnogām. Tas bija 1872. gads, kuru var saukt par Cavas dzimšanas gadu. Spāņi iemīlēja dzirkstošo dzērienu, kuru bija darinājis Josep Raventós Fatjó, ražošana ar katru gadu palielinājās un visi Codorníu vīnu pagrabos ražotie vīni uzreiz tika iztirgoti.

No kā tiek gatavota Cava?

Klasiskā cava tiek darināta no trīs vīnogu šķirņu maisījuma. Dzirkstošā vīna ražošana sākas septembrī ar Macabeo šķirnes ražu. Macabeo jau sen ir Katalonijā kultivēta balto vīnogu šķirne un tās uzdevums dzirkstošajā vīnā ir nodrošināt kraukšķīgu ābolu aromātu. Septembra beigās no augļu dārziem tiek novāktas Xarel-lo vīnogas. Šī vieglā šķirne nodrošina Cava skābumu un svaigumu. Pēdējā šķirne, kas tiek ievākta no augļu dārziem ir Parellada, kas Katalonijas dzirkstošo dzērienu papildina ar ziedu aromātiem. Var izmantot arī Chardonnay vīnogu, kas ir viena no šampanieša pamata vīnogām. Eksperimentējošie ražotāji mēdz izmantot arī šampanieša otru pamat vīnogu - Pinot Noir.

“Cavas, kas tiek dēvēta arī par Šampanieša mazo māsu, noslēpums slēpjas dzirkstošajā vieglumā, svaigajā garšā un dzēriena vienkāršībā”

Sākotnēji cava Katalonijā tika saukta par *champaña* un *xampany*. Taču franči vēlējās pasargāt un saglabāt vārda “šampanietis” autentiskumu, tādēļ 1970. gados Spānijā tika ieviests termins Cava. Vārds cava ir kataloniešu vārds, kas tulkojas kā pagrabs.

Sausā un kraukšķīgi svaigā cava ir labs apetītes rosinātājs. Arī Rosee cava ir lielisks aperitīvs, kopā ar klasiskajām tapām, kas ir pagatavojamas vienā mirklī. Manchego aitas piena siers, kūpināts jamón serrano un zaļumos marinētas olīvas ir dažas no iespējamām uzkodu variācijām kopa ar Rosee cava. Savukārt, ilgāk nogatavināta cava “pieprasa” atsvaidzinošu un līdzsvarojošu ēdienu, piemēram, kūpinātu zivi vai pikantus veģetāros ēdienus.

Nenopietnais itālis - Prosecco

Prosecco, kas tiek gatavots Itālijas ziemeļaustrumos, savulaik mulsināja vīna cienītājus. Ar Prosecco apzīmēja gan vīna reģionu, gan vīna stilu, gan vīnogu šķirni. Neliela skaidrība parādījās, kad 2009. gadā itāļi nolēma mainīt vārdu Prosecco uz Glera.

Mūsdienās vārds Prosecco galvenokārt attiecas uz dzirkstošajiem vīniem, kas ražoti Veneto reģionā, Itālijas ziemeļos. Lielāko daļu šī dzirkstošā vīna pārstāv vīnogu šķirne Glera, bet Prosecco var saturēt līdz 15% citu vīnogu, piemēram, *griglio* un *bianco*.

Lielākā daļa Prosecco dzirkstošo vīnu tiek izgatavoti izmantojot *charmat metodi*, kur otrā fermentācija notiek tērauda tvertnēs nevis pudelē. Šī metode ir vieglāks un lētāks dzirkstošā vīna pagatavošanas veids.

Mūsdienās Prosecco tiek ražots arī pēc tradicionālās pudeļu fermentācijas metodes, taču pavisam nelielos apmēros.

“Cava un prosecco tiek darināti ar dažādām ražošanas metodēm, kas ietekmē arī burbulīšu garšu un struktūru”

Tātad, lielākā atšķirība starp Cava un Prosecco ir to pagatavošanas metode, kā arī valsts no kuras tie nāk. Prosecco, kas ražots pēc *Charmat metodes*, izceļas ar savu vieglo sajūtu mutē.

Ballīšu dzēriens

Dzirkstoši burbuļojošie burbuļi un aromāta profils padara šo dzirkstošo vīnu par vieglu ballīšu dzērienu, jo tā svaigo bumbieru un dažreiz pat ziedu aromātu ir viegli atpazīt.

Prosecco neuztver sevi nopietni, kas ir viens no tā labākajiem aspektiem.

“Prosecco “nepieprasa” kaklasaiti, tādēļ tas ir labi piemērots ikdienas ballītēm un vakariņām”

Pēdējos gados Prosecco ir vairojis savu reputāciju kā oficiāls pikniku un vēlo brokastu dzēriens. Burbuļojošie Prosecco burbuļi labi sader ar daudzveidīgo vēlo brokastu galdu, kā arī ar piknika ēdieniem.

Dārzeņu pīrāgi, bekons, augļu salāti un kārtainās sviestmaizes labi sader ar Prosecco. Prosecco ir arī pārsteidzoši laba kombinācija ar pikantiem ēdieniem, piemēram, ēdieniem ar kariju.