**Wino musujące – modne nie tylko w karnawale**

**Z roku na rok rośnie popularność win musujących. Dotychczas kojarzone głównie z okresem karnawałowym, na stałe wkroczyło do życia Polaków. Co ciekawe, także w sezonie letnim. Czemu bąbelki zawdzięczają tak wielką popularność?**

Prawie każdy wita Nowy Rok z kieliszkiem pełnym bąbelków w dłoni. Można być wystrojonym w piżamę i kapcie, a w drugiej ręce dzierżyć pilota, ale wino musujące musi być.

- W Polsce już od kilku lat można zainteresować rosnące zainteresowanie winami musującymi. Co ciekawe, choć kiedyś takie napoje były u nas kojarzone prawie wyłącznie z Sylwestrem, o tyle obecnie modne stają się także latem. To dlatego, że schłodzone napoje z bąbelkami są uważane za dobry sposób na orzeźwienie – mówi Remigiusz Zdrojkowski z firmy XBS PRO-LOG, wyspecjalizowanej w logistyce towarów akcyzowych.

Skąd wziął się fenomen szampana czy ogólnie win musujących, którymi wita się Nowy Rok?

**Dlaczego pijemy bąbelki na Sylwestra?**

Wszystko zaczęło się od kampanii reklamowej wina szampańskiego. Trwała ona praktycznie przez cały XIX wiek. Adresowana była do nowo powstałej burżuazji. Szampan symbolizował królewski przepych, splendor, umiłowanie i możliwość zabawy – jednym słowem sposób życia arystokracji.

Młodzi przedstawiciele zamożnego mieszczaństwa szybko i łatwo ulegli tej jakże skutecznej kampanii reklamowej. Chcąc żyć jak arystokracja, zaczęli przejmować jej zewnętrzny styl życia. Zakładali na siebie ogromne ilości biżuterii, masowo pobierali lekcje francuskiego, by tu i ówdzie rzucić francuskim zwrotem, i oczywiście pili szampana. Pod koniec XIX wieku na każdym balu karnawałowym wydawanym zarówno przez arystokrację, jak i burżuazję, nie mogło zabraknąć tego trunku. Z czasem zwyczaj przeszedł także do innych warstw społecznych.

Jako, że szampan to nazwa zarezerwowana dla trunku z Szampanii (i jako taki jest stosunkowo drogą przyjemnością), ci, którym mniej zależało na splendorze lub nie dysponowali odpowiednim budżetem przerzucili się na wina musujące spoza Francji. W Polsce ich synonimem do niedawna były rozmaite wersje Sowietskoje Igristoje. Dziś coraz częściej wybieramy takie napoje jako włoskie prosecco czy hiszpańska cava.

**Jak powstało wino musujące?**

Pierwsza butelka wina musującego wyprodukowana metodą tradycyjną powstała w Szampanii ponad 300 lat temu. Po dziś dzień metoda ta prawie nie uległa zmianom. Proces produkcji polega na podwójnej fermentacji. Do sfermentowanego już wina dodawane są specjalne drożdże oraz mieszanka win. Butelki zamyka się i wówczas fermentacja zachodzi ponownie. Wtedy powstaje dwutlenek węgla, widoczny w postaci bąbelków. Efektem jest niestety osad po obumarłych drożdżach. W pozbyciu się go pomaga metoda *remuage*, czyli obracanie butelek na stojaku. To powoduje, że zanieczyszczenie gromadzi się w szyjce butelki, a tam jest wymrażane.

Oprócz francuskiej Szampanii najlepsze wina musujące produkowane są w Alzacji, Burgundii, a poza Francją – we Włoszech (prosecco), Hiszpanii (cava), Rosji, czy Niemczech. Metoda szampańska ma to do siebie, że uprawa winogron nie musi się odbywać w bardzo ciepłych krajach, zatem wina musujące są wytwarzane również w Anglii czy Kanadzie. Być może znajdzie się dla nich miejsce także w Polsce?

Metoda szampańska nie jest jednak jedynym sposobem „bąbelkowania” napoju. Inną jest saturacja. To chyba najłatwiejsza, a przede wszystkim najtańsza metoda produkcji wina musującego. Polega na dodaniu do wina dwutlenku węgla w sztuczny sposób. Dzięki temu napój jest nasycony dużymi, szybko ulatniającymi się bąbelkami.

Metoda Meretta różni się od klasycznej rodzajem butelki. W tym przypadku stosowane są butle z grubszego szkła. Dzięki temu tworzy się ciśnienie, w wyniku czego powstałe bąbelki zostają lepiej uwięzione w winie, a wino musujące jest bardziej nasycone (bardziej musuje w porównaniu do szampana).

Najstarsza jest metoda pradawna, analogiczna do metody klasycznej. Odróżnia się jednak tym, że po osiągnięciu 10-11% alkoholu, fermentacja zostaje celowo zatrzymana. Wino wlewa się do butelek odpornych na wysokie ciśnienie. Następnie są one przechowywane w odpowiedniej temperaturze, sprzyjającej ponownej fermentacji, która kończy się w butelce. Wino jest bardzo musujące i zawiera większą ilość alkoholu.

**Wino musujące ulubionym napojem?**

- Wyniki sprzedaży nie pozostawiają złudzeń. Wino musujące to już nie tylko trunek na Sylwestra, wielką uroczystość czy wystawny bankiet. Takie napoje stają się coraz bardziej powszechne i wielu Polaków delektuje się nimi nie tylko od święta – mówi Remigiusz Zdrojkowski.

Polski potentat hurtowej sprzedaży alkoholi, grupa Ambra podaje, że najważniejszym motorem sprzedaży były wina musujące, których sprzedaż wzrosła o 29 proc.! Tylko do końca kwietnia 2022, Polacy wydali na te trunki ponad 688 mln zł.

Jak podaje NielsenIQ, handel winem musującym szczególnie napędza jeden trunek – prosecco. Wariant ten odpowiada za 43% wartości sprzedaży całej kategorii i cały czas rośnie. Wyniki te potwierdza także tempo rozwoju lidera w kategorii – Mionetto Prosecco, które notuje trzykrotnie szybszy wzrost niż cały segment.

Wyraźne spowolnienie da się zauważyć w sprzedaży francuskiego szampana, który obecnie pod względem dynamiki wartości sprzedaży plasuje się za asti i prosecco. Te dwa segmenty są szczególne wspierane przez dyskonty. Licząc sprzedaż „na sklep” odnotowuje się wzrosty dwucyfrowe tej kategorii kosztem właśnie szampana. Co więcej, można zauważyć, że wina musujące stają się stałym elementem letnich spotkań, stopniowo zastępując piwa.

Polacy zakochali się w winach musujących. Widać to zwłaszcza na przykładzie prosecco. A kto raz polubił tego typu wino, ten chce eksperymentować z nowymi smakami. To z kolei prowadzi do coraz bardziej złożonych win – w tym przypadku do szampana. Z dużą dozą prawdopodobieństwa można przyjąć, że młodzi ludzie gustujący w prosecco za kilka lat zechcą rozsmakować się w szampanie. To kwestia czasu!

**Jakie typy win musujących są najpopularniejsze?**

Szampan to chyba wciąż synonim wina musującego. Powstaje z trzech odmian winogron: pinot noir, pinot meunier i chardonnay. Takie wino musi dojrzewać minimum 15 miesięcy, a najlepsze butelki spędzają w piwnicach producentów nawet dekadę lub więcej.

Ale jeśli wziąć pod uwagę ilość sprzedanych butelek – najpopularniejszym winem musującym jest prosecco, które w 2016 roku przebiło popularnością szampana. Regulacje europejskie zezwalają na używanie włoskiej nazwy dla wina wyprodukowanego ze szczepu glera. To świeże wino o jabłkowym aromacie chętnie pijane jest zwłaszcza latem. Produkowane jest metodą Charmata. Powtórna fermentacja następuje w dużych, stalowych tankach, a nie w butelkach. Możemy natrafić na dwa rodzaje tego trunku: frizzante, z delikatnymi bąbelkami lub bardziej musujące spumante.

Cava pochodzi z Hiszpanii, a konkretniej z Katalonii. Winorośl o nazwie cava porasta wzgórza wokół Barcelony. Wyróżniamy trzy rodzime szczepy: parellada (o aromacie jabłek), macabeo i xarello. Cava produkowana jest metodą tradycyjną, a więc przechodzi powtórną fermentację w butelce. Od szampana cavę odróżnia to, że jest sprzedawana zaraz po osiągnięciu dojrzałości i powinna zostać szybko wypita.

Vino verde to z kolei portugalskie wino zielone, delikatnie musujące. Nazwa „zielone” oznacza, że jest ono młode i lekko niedojrzałe. Zawiera nuty cytrynowe lub jabłkowe, w zależności od szczepu z jakiego jest wyprodukowane.

We Francji pija się również inne rodzaje wina musującego. Poza szampanem, który jest nazwą zastrzeżoną od 1911 r. dla wina produkowanego wyłącznie w Szampanii, popularnym rodzajem są cremanty, które charakteryzują się wyczuwalnym aromatem gruszek czy jabłek. Są produkowane przez kilka regionów Francji i jeden w Luksemburgu. Najbardziej znany cremant wytwarza Alzacja. Znane i lubiane są także trunki z doliny Loary i Jury. Cremanty to wina kupażowane, ale zdarzają się jednoszczepowe wina, których podstawę stanowi szczep pinot gris lub riesling.

Sąsiednie Niemcy z sukcesem produkują wiele win musujących. W dolinie Renu popularną odmianą jest sekt. Na butelce powinna znajdować się adnotacja „Deutscher Sekt”. Wina mogą być produkowane w tradycyjny sposób, czasem jednak stosowana jest też metoda Charmata. Szczepami używanymi w produkcji są riesling, pinot blanc, pinot gris, pinot noir oraz chardonnay.

**Do czego pasują wina musujące?**

Aby wino mogło się nam zaprezentować się w pełnej krasie, należy zapewnić mu odpowiednią oprawę. Przede wszystkim wina podajemy schłodzone w temp 3-10 stopni C. Podczas otwierania butelki nie kierujemy jej w stronę swoją ani innych osób, ponieważ ciśnienie wewnątrz bywa czterokrotnie wyższe niż w oponach samochodowych, a korek może wystrzelić z prędkością nawet 50 km/h!

Kieliszki mogą być różne. Od wysokich i wąskich – do rozszerzającej się ku górze czaszy. Puryści polecają jednak klasyczne – szerokie i niewysokie. Trunek może wówczas swobodnie musować na dużej powierzchni, skupiając swój aromat na skraju czaszy. Wino musujące lub szampana należy nalewać pod kątem, by ograniczyć utratę rozpuszczonego dwutlenku węgla oraz zapobiec nadmiernemu spienieniu trunku.

Wina musujące często pija się jako aperitif, aby pobudzić soki trawienne. Np. prosecco dobrze łączy się z dojrzewającą szynka prosciutto i melonem. Ten rodzaj win będzie pasował do potraw na bazie na grzybów, łagodnych serów czy białych szparagów. Nieźle wychodzi też połączenie z kuchnią azjatycką. Bąbelki to także dobry dodatek do ryb i owoców morza. Specjaliści polecają podlać odrobiną prosecco klasyczne, smażone krewetki.

A co z deserami? Oczywiście do nich również pasują wina musujące. Jak widać bogactwo form i mnogość zastosowań to przepis na sukces win musujących.

Źródło: [Pro-log](http://pro-log.com.pl/)