



Trečiasis Delamain konjako namų šimtmetis

Nida Degutienė

Iš Sentonžo (vakarų Prancūzija) kilęs protestantas Nikola Delamenas (Nicholas Delamain), Anglijos karaliaus Karlo I nuotakos Henrietos Marijos de Burbon rūmų virėjas, 1625 metais iškeliavo į Londoną. Įsikūręs šalyje, palankiau nusiteikusiame jo išpažįstamos religijos atžvilgiu, po keturiolikos metų tapo tituluotu protestantu žemvaldžiu. Vienas jo palikuonių – Henris Delamenas (Henry Delamain), Dublino puodžius, Airijos parlamento buvo apdovanotas 100 svarų sterlingų premija už tai, kad pirmasis užkūrė krosnį akmens anglimi (iki tol naudotos durpės ir medis). Henrio sūnėnas Džeimsas, Dublino pilies sargybinio sūnus, 1759 metais grįžo į savo protėvių žemę Prancūziją ir ėmėsi verslo.

Tai ne ištrauka iš istorinės novelės, o vieno seniausių pasaulyje – Delamain konjako namų atsiradimo istorija. Du pusbroliai – Patrikas Peirelongas (Patrick Peyrelongue) ir Čarlis Brastadas (Charles Braastad), kurių senelės buvo seserys Delamen, šiandien pietvakarių Prancūzijoje, Žarnako miestelyje sėkmingai puoselėja trečią šimtmetį gyvuojančias šeimos konjako gamybos tradicijas. Delamenų šeimos palikuonims padeda profesionalus degustuotojas Olivjė Žado (Olivier Jadeau). 40 metų šiuose namuose gėrimą degustavo ir maišė Olivjė tėvas, o prieš 25 metus šias garbingas pareigas perėmė jis pats. Olivjė nenaudoja kompiuterio, patirties jis semiasi tik iš knygų.

Delamain – vieni iš daugiau nei 200 mažųjų konjako gamintojų, todėl jiems itin svarbu būti išskirtiniams ir atpažįstamiems. Susitelkę į tobulo skonio aukščiausios kokybės gėrimo gamybą, jie gali išvardinti bent šešias priežastis, kuo unikalūs yra jų gaminamas konjakas.

„Išskirtiniai esame visų pirma dėl to, kad, puoselėdami šeimos tradicijas ir vertybes,

konjaką gaminame taip, kaip jį gamino iš-tisos Delamenų šeimos kartos, – pradeda vardinti ponas Olivjė Žado, Delamain konjako namų eksporto vadovas. – Delamenų šeimos palikuonys kartu su 13 pagalbininkų kasdien triūsia savo archaiškame fabrikelyje, be to, važinėja po pasaulį, pristato savo gaminius.“



Antras svarbus dalykas, kuriuo didžiuoja-si Delamain konjako namai, – tai žaliava jų gaminamam gėrimui. „Gamyboje naudojame nedideliame Grand Šampanės regione užaugintų vynuogių spiritą. Šio regiono dirvožemis yra ypatingas, todėl tik čia sunoksta mūsų standartus atitinkančios vynuogės. Iš jų pagamintas eaux-de-vie (.....) yra itin aromatingas, be to, gali būti brandina-mas ypač ilgai“, – pasakoja ponas Olivjė.

Elegantiškuoju konjaku garsėjantys Dela-main namai patys vynuogių neaugina ir vyno nedistiliuoja, o superka kokybišką konjako spiritą iš Grand Šampanės ūkių, kurie daugiau nei šimtmetį gamina eaux-de-vie pagal Delamain instrukcijas. Namų savininkai džiaugiasi, kad tokiu atveju jie įgyja pranašumą prieš kitus, mat turėdami nuosavus vynuogynus, būtų priversti distiliuoti vyną kasmet, o juk būna metų, kai derlius nėra

geras. Gamintojai įsitikinę, kad tik skrupulingai pasirinkus kokybišką eaux-de-vie galima užtikrinti nuolatinę gaminamo konjako kokybę, todėl jie nėra pasirašę nei vienos tiekimo sutarties, o kasmet perka tik tokį konjako spiritą, kuris idealiai atitinka šimtamečių konjako namų keliamus reikalavimus.

Didieji konjako gamintojai paprastai gamina V.S., kas reiškia, kad konjakas brandintas statinėse ne trumpiau nei du metus, V.S.O.P. – ilgiau nei 4 metus brandintas gėrimas ir X.O. – 6 ir daugiau metų išlaikytas konjakas. Delamain gamina ne V.S. ir V.S.O.P. (nors pasaulyje parduodama net 90 proc. šių dviejų kategorijų konjako, Lietuvoje – 80 proc.), o X.O. konjaką, tačiau į butelius jį išpilsto tik po 25 metų brandinimo. Visame pasaulyje puikiai žinomas Delamain „Pale & Dry X.O.“, kurį namai gamina nuo 1920-ųjų.

Dar vienas šių namų išskirtinumas – tai gėrimo brandinimui naudojamos statinės. Konjako spiritą brandinant naujose statinėse, jis persismelkia taninais. Taninai – puikus ingredientas jauniems konjakams, tačiau gaminant keliasdešimties metų senumo gėrimą, jie kenkia skonio subtilumui ir daro įtaką spalvai. Delamain konjako namai su-perka prancūziško ažuolo statines, kuriose prieš tai jau buvo brandintas Grand Šampanės regione užaugintų vynuogių spiritas. Panaudotų statinių rievės prisotintos konjako, todėl gėrimas bręsta pamažu. Statinės su eaux-de-vie laikomos prieš kelis šimtmečius pastatytuose tam tikros temperatūros ir drėgnumo rūsiuose. Tokiu būdu per keliasdešimt metų subręsta išskirtinio skonio gėrimas.

„Konjako gamybos pagrindas – tai jo maišymo menas, – autentiško gėrimo gimimo subtilybės aiškina ponas Olivjė. – Norint, kad konjakas natūraliai pasiektų įstatymais reglamentuojamą stiprumą (40–43 proc.), ažuolinėje statinėje jį tektų laikyti apie 60 metų. Gėrimo stiprumą galima sumažinti atskiedus jį distiliuotu vandeniu. Mes vie-



Lietuva užima 14 vietą pasaulinėje parduodamo konjako rinkoje, lenkdama Ispaniją ir Lenkiją. 2007-aisiais, rekordiniais konjako pardavimo metais, Lietuvoje buvo parduota 260 tūkstančių butelių konjako, o visame pasaulyje šio gėrimo mėgėjai nupirko net 160 milijonų butelių, pagamintų Konjako regione. 70 proc. konjako pasaulyje išgeriama jį panaudojant alkoholiniuose kokteiliuose.

Daugiau nei 90 proc. viso Konjako regione pagaminto konjako eksportuojama. Tai gausiausiai eksportuojamas produktas pasaulyje.

Delamain konjako namuose vyrauja rankinis gamybos procesas. Per metus čia pagaminama tiek konjako, kiek didieji namai pagamina per vieną darbo dieną.



noje statinėje per kelis kartus sumaišome 15 proc. ir 54 proc. stiprumo konjaką – tai vadinama „vedybomis“. Senoviškame rūsyje vykstančios „vedybos“ trunka du metus – per tiek laiko skystis pasiekia idealią harmoniją. O „apvesdinti“ galima tik panašaus amžiaus gėrimus, todėl išrinkti maišymui tinkamus konjakus yra menas.“

Delamain konjako gamintojai gėrimą į butelius supila tik tuomet, kai turi konkretų užsakymą. Taip daro todėl, kad, skirtingai nei vyno, konjako branda baigiasi tą minutę, kai jis patenka į stiklo indą. Prieš supilant buteliai kruopščiai išskalaujami tuo pačiu konjaku, vėliau rankomis užklijuojama asketiška etiketė. Prieš sudedant į dėžes dar kartą patikrinamas kiekvieno butelio švarumas ir gėrimo spalva.

„Konjakas negali būti laikomas statinėje ilgiau nei 60 metų, nes tuomet tampa silpnesnis nei 40 proc. ir jį jau tenka skiesti jaunesniu, stipresniu konjaku. Todėl kai ragaudami nustatome, kad konjako skonis

tobulas, jį perpilame į didžiulį stiklinį indą ir tokiu būdu sustabdome tolesnį gėrimo brandinimą, išlaikome jo kokybę, – pasakoja Delamain konjako namų atstovas. – Savo rūsiuose turime specialią patalpą, vadinamą biblioteka, skirtą stikliniuose induose laikomam konjakui. Šiuos pačius geriausius konjako pavyzdžius norime išsaugoti ateities kartoms, nes juk tai – gyva istorija. Kad patektų į biblioteką, konjakas turi būti išties išskirtinis. Seniausias mūsų eksponatas – 1847 metais distiliuotas gėrimas.“

Konjako namų vizitinėmis kortelėmis žinovai vadina seniausių jų gaminamą gėrimą „Tres Venerables“ bei nuo 1950-ųjų gaminamą „Vesper“. O štai ypatingą produktą „Delamain Reserve de La Famille“ dar neseniai gėrė tik pati Delamain šeima ir garbingiausi namų svečiai. Pastarasis konjakas nėra maišytas: statinėje jis laikomas tol, kol alkoholio stiprumas natūraliai nukrenta iki 43 proc.

2007 metais Delamain konjako namų įkūrėjo garbei buvo sukurtas unikalus konjakas „Le Voyage de Delamain“. „Tai išskirtinis gėrimas, – rankoje laikydamas ištaigingą krištolo dekanterį (.....) didžiuojasi Delamain atstovas. – Jis pagamintas iš pačių seniausių ir vertingiausių mūsų konjako bibliotekos eksponatų. Šiame inde tūno kelių šimtmečių Delamain šeimos istorija, unikali dvasia, virtusi tikru eliksyru. Rankiniu būdu pučiant prabangius „Baccarat“ krištolo dekanterius, iš 5000 vienetų tinkami buvo tik 500. Todėl pagaminome tik pusę tūkstančio šio ypatingo gėrimo.“

Didžiausias Lietuvoje konjako ekspertas p. Juozas Kabašinskas įsigijo net penkis konjako „Le Voyage de Delamain“ butelius. Senovinį lagaminą primenanti pusapvalė odinė dėžutė ir joje gulintis grakštus butelis greičiausiai neužsigulės jo Konjako namų lentynoje: artėjant Kalėdoms prabangus gėrimas turbūt kažkam taps įspūdinga šventine dovana.