

à la carte

Frapin: elegantiškai saugomos tradicijos



◀ FRAPIN KONJAKO NAMŲ EKSPORTO VADOVAS VILFREDAS ŠUMANAS.

Konjakas atsirado daugiau nei prieš penkis šimtmečius. „Kalti“ buvo skandinavai, nuo XI amžiaus iš Prancūzijos gabenę vyną. Vynas tais laikais turėjo vieną esminį trūkumą: jį buvo nepatogu transportuoti. Kilo idėja vyną distiliuoti – taip sumažėdavo gėrimo tūris ir žymiai padidėdavo stiprumas.

Nida Degutienė

Sunku pasakyti, ar būtent skandinavai įkvėpė tuomet savo vynuogyną turėjusią Frapin šeimą imtis konjako gamybos. Nuo 1270 metų gyvuojantis Frapin šeimos verslas iki šiandien skrupulingai perduodamas iš kartos į kartą. Vyndarių šeimos išpuosėlėtai konjako receptūrai nėra abejingų, jų gaminamus tauriuosius gėrimus vertina kilmingiausi žmonės, o kompanijos pagaminti išskirtiniai gėrimai šiandien užima garbingą vietą pasaulio konjako kolekcininkų lobynuose.

IŠ KONJAKO REGIONO ŠIRDIES

Konjako regionas, užimantis 80 000 ha plotą, yra padalytas į šešias teritorijas: *Grande Champagne*, *Petite Champagne*, *Borderies*, *Fins Bois*, *Bons Bois* ir *Bois Ordinaries*. Geriausios kokybės konjakas gaminamas Grand Šampanėje – jis aromatingiausias, švelniausias, švariausias ir turi ypatingą senėjimo potencialą. Daugelis aukščiausios kokybės konjako savybių iš anksto nulemtos išskirtinio Grand Šampanės klimato ir dirvožemio.

Frapin konjako namai įsikūrę pa-

čioje Konjako regiono širdyje – Grand Šampanėje, 1904 metais oficialiai pripažintoje *Premier Cru du Cognac*. Jau 20 Frapin šeimos kartų čia augina vynuoges, gamina ir distiliuoja vyną, brandina konjaką, jį maišo, pilsto ir parduoda net septyniasdešimtyje pasaulio šalių.

Pirmieji šeimos nariai Segoznake apsigyveno XIII amžiuje. Žymusis XVI amžiaus prancūzų rašytojas Fransua Rablė (François Rebelais), „Gargantua ir Pantagruelio“ autorius, taip pat priklausė garsiajai Frapin šeimai. Jo garbei pavadintas vietinis *Frapin* konjakas *Cuvee Francois Rebelais*, 1994 metais sukurtas paminėti žymaus rašytojo gimimo 500 metų jubiliejui.

Ilgiau nei du paskutinius dešimtmečius kompanijai vadovavo ponias Beatrisė Kontro (Beatrice Cointreau), kompanijos savininkų Ženevjevos Frapin (Genevieve Frapin) ir jos vyro Makso Kontro (Max Cointreau) dukra. Įpūtusi gaivaus vėjo į šimtmetį šeimos valdomą verslą, prieš keletą metų ji nusprendė pakeisti savo veiklos sritį. Verslą perėmė Žanas Pjeras Kontro (Jean Pierre Cointreau). Nepaprastai turtingai Kontro šeimai konjako verslas – veikiau hobis, malonus širdžiai užsiėmimas. Prieš penkiolika metų šeima įsigijo netoliese esančius seniausius regione *Gosset* šampano namus, įkurtus 1584 metais, todėl dabar savo laiką ir dėmesį tenka dalyti abiejų tauriųjų gėrimų gamybai.

PATIRTIS – IŠ KARTOS Į KARTĄ

Kontro šeima gerbia senąsias *Gosset* namų tradicijas ir visomis priemonėmis stengiasi išlaikyti *Gosset* šampano aromatą. Nenaudojama malolaktinė fermentacija, paverčianti obuolių rūgštį pieno rūgštimi, o tai sušvelnina putojančio gėrimo skonį. Vynas – gyvas produktas, jį stengiamasi išlaikyti kuo natūralesnį.

Gosset namai vieninteliai turi teisę šampaną išpilstyti į senoviškus butelius, į kuriuos anksčiau buvo pilstomas vynas. *Gosset* pasididžiavimas yra *Celebris*, pagamintas iš 64 proc. *Chardonnay* ir 36 proc. *Pinot Noir* vynuogių, augančių aštuoniose skirtingose *grand cru* vietovėse. Pastaraisiais metais aviakompanijos *KLM* ir *Air France* pateikia *Gosset* šampaną svarbiausiems savo avialinijų klientams, skrendantiems pirmąja klase.

„Konjako regione yra keli šimtai mažesnių ir didesnių konjako gamintojų. Kuo iš jų visų išsiskiria *Frapin*?“ – klausiu pono Vilfredo Šumano (Wilfred Shuman), *Frapin* kompanijos eksporto vadovo.

„Mes nuo seno laikomės griežtų, iš kartos į kartą perduodamų konjako gamybos technologijų taisyklių. Rankomis surinktas vynuogių derlius vos per dvi valandas privalo atsidurti gamyklos presuose. Brandindami savo konjaką nenaudojame mielių, o leidžiame gėrimui fermentuotis natūraliai. Vyną du kartus distiliuojame tik variniuose induose. Tam, kad išsaugotume šviežių vaisių aromatą, savo gaminamo gėrimo nefiltruojame. *Frapin* konjakas bręsta tik Limožo (*Limousin*) statinėse“, – pasakoja V. Šumanas.

FONTPINOT PILIES LOBYNAS

Prancūzijos Bordo regione bet kuri akmenų krūva gali būti vadinama „pilimi“ (*Chateau*), toks vardas dažniausiai užrašomas ant regione gaminamo vyno etiketės. Tuo tarpu Konjako regione teisė gėrimo pavadinime naudoti „Chateau“ suteikiama tik tuo atveju, jei pilis iš tikrųjų egzistuoja. Tokių pilių Konjake yra tik keturios, viena jų – *Fontpinot* – nuo seno priklauso Frapin palikuonių Kontro šeimai. Šiandien pilyje įkurti prabangūs svečių namai. Slapčiausiuose pilies rūsiuose jau kelis šimtmečius saugoma seniausio šeimos pagamin-

to konjako kolekcija.

Konjakas, kuriuo ypač didžiuojasi *Frapin* namai, – 1998 metais tarptautinėje gėrimų parodoje Londone aukso medaliu apdovanotas taurusis *Chateau Fontpinot*. Jis gaminamas iš aplink pilį augančių vynuogių vyno distiliato. Jo skonis ištis nepapras-



ATIDARIUS AUKSINIO „LAIKRODŽIO“ DANGTELĮ PASKLINDA ŠVELNUS PIERRE FRAPIN KVEPALŲ AROMATAS.

tas. Šis konjakas brandinamas visiškai kitaip nei tradiciniai regiono konjakai. Paprastai ažuolinėse statinėse brandinami gėrimo distiliatai laikomi tamsiuose, drėgnuose rūsiuose, turinčiuose itin storas sienas, ir todėl kiaurus metus juose palaikoma vienoda temperatūra. Tokiomis sąlygomis bręstančio konjako per metus išgaruoja apie 3 proc. Frapin brandina savo konjaką sausuose rūsiuose. Maža to – pačioje jų palubėje, kur temperatūros pokyčiai žiemą ir vasarą ištis dideli.

„Žinoma, mes turime susitaikyti su tuo, kad per metus išgaruoja dvi-



gubai daugiau gėrimo, – atvirauja ponas V. Šumanas, – tačiau tokiu būdu subrandintas konjakas aromatingesnis ir labiau koncentruotas. Jei paragautumėte tokio pat amžiaus konjako, brandinto skirtinguose rūsiuose, kaip mat pajustumėte skirtumą. Mes esame vieninteliai konjako namai, kurie brandina savo *Chateau Fontpinot* „sausuoju“ būdu. Didelės kompanijoms prarasti 6 proc. būtų finansiškai nepakeliamas, tačiau dėl išskirtinio, subtilaus produkto gimimo mes prisiimame patiriamus nuostolius.“

SENIAUSIŲ ELIKSYRŲ PASLAPTIS

Kartą per keliasdešimt metų *Frapin* konjako namų meistrai nudžiugina išskirtinio konjako gerbėjus ir uolius kolekcininkus, išleisdami prabangius vienetinius kūrinius. Vienas tokių eliksyrų – 1888 butelių tiražu išleistas *Cuvee 1888*.

Grakščiaame rankų darbo krištoliniame grafine tūno prestižinis seniausių šeimos konjakų kolekcijos mišinys. Kai kurios *Cuvee 1888* panaudotos atsargos – iš senesnio nei 1888 metų *Grand Šampanės* der-

liaus. Juos brandino ne viena *Frapin* šeimos karta, o šis gėrimas – tarsi kūrėjų meistriškumo įrodymas ir duoklė didžiajam *Monsieur Pierre Frapin*. 1888 metais Pjeras Frapinas (*Pierre Frapin*) dalyvavo pasaulinėje ekspozicijoje Paryžiuje, kurios garbei Gustavas Eifelis ką tik buvo pabaišęs statyti savo žymųjį bokštą. Toje parodoje P. Frapino pristatyti keletas *cuvees* buvo apdovanoti aukso medaliu. Šis medalis iki šiol garbingai eksponuojamas *Fontpinot* pilies „Eifelio rūsyje“.

Tarp *Cuvee 1888* gamybai panaudotų atsargų, saugomų garbingiausiame *Fontpinot* pilies rūsyje, yra *Folle Blanche* vynuogių eliksyras. Šios vynuogės jau seniai nenaudojamos konjako gamybai.

Išpūdingas krištolinis grafinas apjuostas 24 karatų aukso spirale, kuri simbolizuoja ilgą konjako brendimo procesą. Medinės ekskluzyvinio butelio pakuotės apačioje – stalčiukas, kuriame guli 1888 metų dizaino senovinio kišeninio laikrodžio prototipas. Atidarius auksinio „laikrodžio“ dangtelį pasklinda švelnus *Pierre Frapin* kvėpalų aromatas.

Sukurti specialių *Frapin* kvapų liniją buvo Beatrisės Kontro idėja. Tokiu būdu moteris nusprendė sujungti visus pojūčius, kurie stimuliuojami geriant išskirtinį konjaką: skonį, kvapą ir vaizdą. *Frapin* kvėpalai gaminami pagal šimtmečius egzistuojančias tradicijas, lygiai taip, kaip gaminamas konjakas.

„5 C“ TAISYKLĖ

Frapin konjako gamintojai, pristatydami savo produkciją, dažnai rengia degustacines vakarienes. Ponas V. Šumanas teigia, kad su maistu geriau atsiskleidžia gėrimo aromatas ir skonis. „Organizuodami degustacines vakarienes ir derindami patiekalus prie patiekiamo gėrimo, mes naudojames pripažintų profesionalių

virtuvės šefų paslaugomis, – pasakoja ponas V. Šumanas. – Jei vakarienė organizuojama kurioje nors kitoje šalyje nei Prancūzija, bendradarbiaujame su vietinio restorano, ruošiančio vakarienę, šefu: prieš renginį nusiunčiame jam kelis butelius degustuojamų gėrimų, kartu su mūsų ekspertu virtuvės meistru aptariamas meniu, jei toje šalyje trūksta reikiamų ingredientų, mes pasirūpiname jų pristatymu. Dažnai į degustacinę vakarienę vežamės ir prancūzų virtuvės ekspertą. Jei rengiame degustaciją Prancūzijoje, į pagalbą paprastai kviečiame poną Terį Vera (*Thierry Verat*), Mišelino žvaigždutėmis įvertinto restorano „La Ribandiere“ šefą. Jis puikiai žino mūsų konjakus ir sugeba tobulai pritaikyti gaminamus patiekalus. Tačiau čia visuomet slypi intriga: mes paliekame virtuvės šefui spręsti, kokius patiekalus patiekti su prabangiais gėrimais.“

Prancūzas šmaikštaudamas primena anglišką „5c“ taisyklę: konjakas (*cognac*) dera su cigaru (*cigar*), kava (*coffee*), šokoladu (*chocolate*) ir sūriu (*cheese*). Tiesa, skanaujant konjaką ponas Vilfredas pataria rinktis kietus „Parmezaną“, „Rokforą“, „Gaudą“ ir vengti minkštų „dvokiančių“ sūrių.

Lietuvoje tokias neįprastas gurmaniško gėrimo degustacijas savo svečiams rengia konjako ambasadoriumi Lietuvoje tituluojamas Konjako namų savininkas ponas Juozas Kabašinskas. Kuomet neseniai „Stiklių“ restorane vykusios Gosset šampano bei *Frapin* konjako degustacinės vakarienės pabaigoje ponas J. Kabašinskas atidarė vieną prašmatniausių savo kolekcijos eksponatų – prabangųjį *Cuvee 1888*, vakarienėje dalyvavęs *Frapin* konjako namų atstovas net aiktelėjo.

To vakaro laimingieji dar ilgai prisimins nepakartojamą unikalaus gėrimo skonį ir aromato harmoniją.

LIUDO MASIO ir Gosset nuotraukos