

Asortimentas



> Juozo Kabašinsko įsteigtuose konjako namuose „Cognac Boutique“ šampano namams „Bollinger“ atstovaujama nuo 2008 m.

„Bollinger“ – karalių ir kino herojų įvertintas šampanas

Rasa RĖZAITĖ

„Bollinger“ – mėgstamiausias Džeimso Bondo (James Bond) šampanas, liudijantis neprikaištingą personažo skonį bei rafinuotą asmenybę. Šampanu Džeimsas Bondas pradėjo mėgautis dar 1973 m. Ši agento 007 ir šampano draugystė – ilgiausias prekės ženklo ir filmo kūrėjų bendradarbiavimas visoje kino istorijoje! 1829 m. įkurtų ir tos pačios šeimos rankose išlikusių šampano namų „Bollinger“ gėrimus įvertino ir princas Čarlzas (Charles) bei princesė Diana (Diana) – būtent šiuo šampanu buvo vaišunami jų vestuvių pokylio svečiai. Iš tikrųjų karališkoji šeima „Bollinger“ gaminius pripažino dar 1884-aisiais – tuomet Didžiosios Britanijos karalienė Viktorija (Victoria) šių gamintojų šampanui suteikė išskirtines teises – karališkąjį garantą, patvirtinantį karališkosios šeimos prielankumą.

Apie išskirtinius šampano namus „Bollinger“ pasakoja oficialus jų atstovas Lietuvoje, UAB „Gėrimų namai“, konjako namų „Cognac Boutique“ savininkas Juozas Kabašinskas.

Bolinžerų šeimos tradicijos

Šampano namai „Bollinger“ puoselėja senas, iš kartos į kartą perduodamas tradicijas. Namų istorija prasidėjo 1585-aisiais, kai viena iš juos įkūrusių šeimų Enekinai de Vilermonai (Hennequin de Villermont) Prancūzijos Šampanės (Champagne) regione įsigijo fermą. Tačiau tuo metu jų gamintam vynui nebuvo suteikta šeimos pavardė, nes aristokratams komercine veikla užsiimti buvo negarbinga. 1829-aisiais Vilermonų šeimos atstovas, emigrantas iš Vokietijos grafas Žakas Žozefas Plasidas Bolinžeras (Jacques Joseph Placide Bollinger) drauge su kolega Poliu Levju Renodanu (Paul Levieux Renaudin) įkūrė šampano namus „Renaudin Bollinger“. Šie namai buvo perduodami iš vienos Bolinžerų kartos kitai, buvo plečiami vynuogynai, sukurtas dabar taip vertinamas prekės ženklas.

Vynuogėms – ypatingas dėmesys

Pasaulyje „Bollinger“ pirmauja pagal gaminamų

gėrimų kokybę. Šiems gamintojams priklauso 157 ha vynuogynų, juose surenkama net du trečdaliai šampanui „Bollinger“ reikalingų vynuogių. Kita dalis perkama iš kitų augintojų, kurie per daug bendradarbiavimo metų sugebėjo įrodyti, kad jų derlius atitinka aukščiausios kokybės reikalavimus. Be to, visos vynuogės auginamos tik geriausiuose regiono vynu ūkiuose *cru*. Šampanės regione yra 326 ūkiai, iš kurių tik 17 turi geriausių *Grand Cru* vynuogynų ir 41 – gerų *Premier Cru* vynuogynų ženklus. „Bollinger“ gėrimų pagrindą sudaro vynuogės iš 12 *Grand Cru* ir 16 *Premier Cru* vynuogynų.

Įdomu, kad „Bollinger“ naudoja tik pirmo spaudimo aukščiausios kokybės vynuogių sultis *cuvée*. Tai pirmieji 2050 litrų iš 4000 kg vynuogių. Antro spaudimo sultys parduodamos kitiems šampano namams. Ypatingą struktūrą ir subtilią skonių puokštę šampanui suteikia vynuogių įvairovė, tačiau gėrimo pagrindą sudaro *Pinot Noir* veislės vynuogės.

Gamybos išskirtinumas

Greta savo vynuogynų „Bollinger“ įrengė dvi vynuogių spaudyklas, tad derliaus nereikia toli gabenti, jis išspaudžiamas čia pat. Tai taip pat turi įtakos gėrimų kokybei. Jau po pirmosios fermentacijos visi gėrimai brandinami tik nedidelėse ąžuolo statinaitėse. Be to, net ir fermentuojant visi buteliai užkemšami kamštinio ąžuolo žievės kamščiais, dėl to butelyje palaikomas oro judėjimas. Kitas svarbus išskirtinumas – ilgas brandinimas. Geras šampanas savo skonių bei aromatų įvairovę atskleidžia po truputį, lėtai, tad skirtingos „Bollinger“ šampano rūšys brandinamos 3–8 metus. Cukraus šampano gamyboje naudojama itin mažai (3–9 g litrui), dėl to saldumas neužgožia tikro gėrimo skonio.

Skirtinga produkcija

Kiekvienas „Bollinger“ šampanas yra savito charakterio.

„Special Cuvée“ – bazinis šampanas, kurio pagrindą sudaro jauniausias metų vynuogių derlius, sumaišytas su specialiuose buteliuose laikytu geriausiu ankstesnių metų derliaus vynu (iki 10 proc.). Brandinamas ne trumpiau kaip 3 metus.

Gaminant „La Grande Année“, maišomos geriausios skirtingų regionų vynuogių derlių



> „Cognac Boutique“ galima įsigyti kolekcinio šampano „La Grande Année 1999 007 Bullet“ įspūdingoje kulkos formos pakuotėje

vynuogės. Po antrosios fermentacijos drauge su mielių nuosėdomis šis šampanas rūsyje laikomas 5 ir daugiau metų. Jis gali būti ir rožinis – tai „La Grande Année Rosé“.

„Bollinger R. D.“ – šampanas, kuris po antrosios fermentacijos kartu su mielių nuosėdomis rūsyje laikomas 8 ir daugiau metų. Taip gėrimas įgauna daugiau sodrumo, brandos. Tai mėgstamiausias Džeimso Bondo šampanas.

„Vieilles Vignes Françaises“ – autentiško skonio šampanas, gaminamas iš ypatingų *Pinot Noir* vynuogių, augančių ant vienintelių išlikusių filokserų (amerikietišku amarų) nepažeistų vynmedžių (XIX a. pab. – XX a. pr. visi Prancūzijos vynuogynai buvo pažeisti šių amarų, todėl įskiepyti ant jiems atsparių amerikietišku veislių vynuogių poskiepių). Šios vynuogės spaudžiant išskiria 35 proc. mažiau sulčių nei naujosios, tačiau yra itin sodraus skonio bei išskirtinės tekstūros.

„Bollinger“ šampanas Lietuvoje

UAB „Gėrimų namai“ šampano namams „Bollinger“ oficialiai atstovauja nuo 2008 m. Per šį laiką Lietuvos mėgėjai bei žinovai spėjo įvertinti ir pamėgti išskirtinės kokybės gėrimus. Dėl to šampano namų „Bollinger“ atstovai Lietuvoje lankėsi jau tris kartus – vedė degustacijų vakarus, mokė šampano ir maisto derinimo paslapčių. Be to, Lietuvos gurmanams buvo skirti net du specialiai filmui „007 Paguodos kvantas“ sukurti kolekciniai šampano „La Grande Année 1999 007 Bullet“ buteliai. Šio šampano įspūdingoje kulkos formos pakuotėje galima įsigyti gėrimų parduotuvėje „Cognac Boutique“. www.cognac.lt/blog

„Konjako namai“
Etmonų g. 4, Vilnius
Tel. +370 5 263 99 64
Faksas +370 5 263 99 65
El. paštas info@cognacboutique.lt
www.cognac.lt

