

GRAND CHAMPAGNE HELSINKI

CHAMPAGNE- RAJONGÓK TALÁLKOZÓHELYE



SZERZŐ ÉS FOTÓK: HAJDU MÁTÉ [@BIRDCAGE_MATE].
WSG-OKLEVELES CHAMPAGNE-SZAKÉRTŐ

**Minden évben három
napra Champagne
Helsinkibe költözik;
egy eseményre, amely
a várost a champagne
szerelmeseinek vibráló
központjává változtatja.**

Helsinkí szívében, az 1870-ben épült régi diákszálló történelmi bájával körülvéve, évről évre kibontakozik a champagne művészetét és kultúráját ünneplő Grand Champagne Helsinki esemény, ezeket vonzza a finn fővárosba. A háromnapos rendezvény története szponzorokról és vízióról szól, melyet két rendkívüli nő, Taru From, a pezsgő iránt mélyen elkötelezett marketing-szakember és vállalkozó, valamint Essi Avellan, Finnország első Master of Wine címének

ESSI AVELLAN MW SZAKTUDÁSA
ÉS KAPCSOLATRENDSZERE
GARANCIÁT JELENT
A KIÁLLÍTOTT CHAMPAGNE-OK
ÉS A PROGRAMOK MAGAS
SZÍNVLONÁRA



**A HÁROMNAPOS
RENDEZVÉNY
TÖRTÉNETE
SZENVEDÉLYRŐL
ÉS VÍZIÓRÓL
SZÓL, MELYET KÉT
RENDKÍVÜLI NŐ
HÍVOTT ÉLETRE ÉS
INDÍTOTT ÚTJÁRA
2015-BEN.**

birtokosa, a Champagne Világajnokság (Champagne & Sparkling Wine World Championships – CSWWC – a szerk.) állandó bírálója hívott életre és indított útjára 2015-ben. Együtt teremtették az eseményt, amely ma már nemcsak közel 400 champagne-t mutat be 76 elismert háztól, hanem az oktatásra és személyes kapcsolatokra is nagy hangsúlyt fektet a champagne-közösségen belül. Az első inspirációt és a két hölgy barátságát érdekes módon a Philippe Jamesse francia sommelier által megálmodott Grand Champagne pezsgőspohár iránti közös szenvedély alapozta meg. Ezek a poharak a mai napig fontos szerepet játszanak az eseményen: az idei 48 mesterkurzuson is ezekből kóstolhatták a résztvevők az olykor egészen különleges és ritka champagne-okat. De erről egy kicsit később.

Taru From az esemény emberi komponenseire összpontosít, és ő biztosítja, hogy minden aspektusa melegséget és vendégszeretet sugározzon. Filozófiája, hogy a marketing-felhangok tompítása mellett olyan teret hoz-

zon létre, ahol a valódi champagne-kultúra kerülhet előtérbe a személyes interakciók révén, amelyek mindig emlékezetesek. Essi Avellan széles körű tudását és nemzetközi kapcsolatait használja fel az esemény napirendjének szervezésében, biztosítva, hogy a programok mind informatívak, mind vonzóak legyenek. Szerepe magába foglalja a mesterkurzusok gondos szervezését és a különböző champagne-ok reprezentációjának biztosítását.

Bőséges választék, ritkaságokkal színesítve

A választék valóban bőséges. A finn forgalmazók 39 standnál várják a kóstolni vágyókat, ahol olyan, Magyarországon is népszerű házak széles kínálatával ismerkedhetünk meg, mint például a Veuve Clicquot, a Ruinart, a Taittinger, vagy a Pol Roger, és olyan, itthon kevésbé elérhető, de

nagy becsben tartott termelők tételeivel is, mint Jacques Selosse, vagy Ulysse Collin. A szortiment rendkívül bő, az alapvető tételektől az évszázatos tételeken át a prestige cuvée-kig mindent kínálnak pohárral kóstolásra. Ezeket a folyamatosan elérhető tételeket színesíti a rendkívül izgalmas, úgynevezett „ritka & kiváló” („rare & fine”) koncepció, amelynek keretében mindhárom nap, meghatározott időpontokban bontanak különleges tételeket pohárral történő kóstolásra a különböző standoknál. A gyakorlatban ez azt jelenti, hogy negyedóránként 2-5 helyszínen is valami újdonság történik, és olyan ritkaságokat is kóstolhatunk, mint például Piper-Heidsieck Vintage 1996, Henriot Millesime 2000 Jeroboam, Louis Roederer Vintage Late Release 1999 Magnum, vagy Palmer Collection Vintage 1996 Jeroboam. Ezek az alkalmak mind remek lehetőséget teremtenek, hogy ne csak a tételekkel ismerkedjünk meg, de a többi résztvevő champagne-kedvelővel, nemritkán különböző országokból érkező elismert champagne-specialistákkal, -írókkal.

Mindig van mit tanulni

Ha valakinek mindez nem elég, „benevezhet” a már említett 48 mesterkurzus valamelyikére, vagy akár többre is. Ezek nemcsak rendkívül izgalmas kóstolóso- raikkal csábítanak, hanem neves előadó- ikkal is, akik champagne-házak elismert pincemesterei, borászai, elnökei, vagy éppen értékesítési vezetői, és betekintést nyújtanak a champagne-ok előállításába, a különleges tételek ízjegyeibe és törté- nelmi kontextusába, ezzel is tovább foko- za az élményt. A választék igazán bősé- ges; a kóstolósorokat úgy tervezik meg, hogy mindenki számára gazdag tanulási élményt nyújtsanak, a kezdőktől a szak- értőig, és tanúsítsák az alapítók elköte- lezettségét az edukáció mellett.

A három nap alatt összesen magam is hét mesterkurzuson vettem részt, amelyek – őszintén mondhatom – mind kiváló és egyediek voltak. Néhányat emelek ki kö- zülük. Az első napon mindjárt Jean-Bap- tiste Lécaillon, a Louis Roederer-ház elismert pincemestere és alelnöke tartott mesterkurzust a ház rosé champagne-ja- iról, annak apropójaként, hogy az első Cristal Rosé évjárat épp 50 évvel ezelőtt, 1974-ben született meg. Jean-Baptiste 1999 óta a ház pincemestere, irányítása alatt a Roederer-ház áttért az organikus gazdálkodásra, és jelentős lépéseket tett a fenntartható szőlőművelés felé. Rosé tételeit az elegancia és a fenolos érettség jellemzi; összesen hat rosé champagne-t kóstoltunk, a 2015-ös brut nature-től a 2016-os és 2008-as évjáratokon át az 1999-es késői megjelenésű (late release – a szerk.) tételig, amelyet bár 2005-ben degorzsáltak, egészen 2023-ig a ház saját pincéjében pihent. Ezeken felül két Cris- tal Rosé tételt kóstoltunk még, a 2014-es és a 2006-os évjáratokat, melyek mindig rendkívüli élményt nyújtanak, kifejezik Aÿ grand cru ültetvényeinek jellegzetes- ségeit, komplexek, rétegzettek, erőtel-

A MESTERKURZUSOKON AZ ADOTT
TEMATIKÁNAK MEGFELELŐ
KÜLÖNLEGES ÉS RITKA TÉTELEK
KERÜLNEK A POHARAKBA



**A KÓSTOLÓSOROKAT ÚGY TERVEZIK MEG, HOGY
A KEZDŐKTŐL A SZAKÉRTŐIG MINDENKI SZÁMÁRA
GAZDAG TANULÁSI ÉLMÉNYT NYÚJTSSANAK.**

jesek, mégis légiesek, és jellemző rájuk a kissé sós, krétás lecsengés. Hasonlóan izgalmas volt az Henriot-ház teljes szortimentjét bemutató mester- kurzus, amelyet Alice Tétienne, a ház dinamikus és szenvedélyes pincemestere tartott. Alice 2020 áprilisában vette át ezt a szerepet, és egyben a szőlőtermesz- téseért is felel az Henriot saját területein, melyek 29 crut ölelnek fel. Az Henriot mé- lyen reduktív világa mindig varázslatos, az évjárat nélküli Brut Soverain tétel- től kezdve, amelyet 1808-ban készítettek először, a szintén évjárat nélküli Blanc de Blancs-on át, a hat specifikus terület házasításával készülő évjáratos champagne-ig, melyből a jelenlegi 2014-es évjára- tot kóstoltuk. És ekkor még hátra voltak olyan különlegességek, mint a L'inatten- due – azaz „a váratlan” névre keresztelt 2016-os Blanc de Blancs, vagy a ház pres- tige cuvée-je, a Hemera, melyből a 2013- as és a 2006-os évjáratot is érintettük a kóstolón.

Magnumok és blanc de blancs-ok

Szakmai szempontból is nagyon izgalmas volt a Palmer Champagne-ház kóstolója, ahol az évjáratos tételeiket hasonlítot- tuk össze normál és magnum palackból is. A pezsgőrajongók közül egyre töb- ben tudják, hogy a magnum palackban, amelynek nyakmérete megegyezik a nor- mál palackéval, az ott található oxigén alatt dupla annyi pezsgő helyezkedik el, amely így lassabban és különleges ízje- gyekkel gazdagodva érik, és tovább képes megőrizni a frissességét is. Ennek tükré- ben rendkívül érdekes a gyakorlati kósto- lás, hiszen a Palmer-ház évjáratos Grands Terroirs nevű champagne-jai amúgy is a legmagasabb minőséget képviselik. A jelenleg elérhető 2015-ös évjárat mellett két kiváló évjáratot, az 1996-osat és az 1985-öset is összevetettük a két palack- méretből, ráadásul, ezek Collection Vin-



A GRAND CHAMPAGNE HELSINKI SOKKAL
TÖBB, MINT EGY KÓSTOLÓRENDEZVÉNY:
A VILÁG MINDEN TÁJÁRÓL ÉRKEZŐ
CHAMPAGNE-RAJONGÓK ÉVRŐL
ÉVRE ÉRTÉKES ÚJ ISMERETEKSEL ÉS
KAPCSOLATOKKAL GAZDAGODHATNAK



tage tételek voltak, azaz csak az elmúlt néhány évben degorzsálták őket, és a ház pincéjében töltötték az elmúlt évtizede- ket. Bár mind az 1996-os, mind az 1985-ös tételek normál palackjai is egészen rendkívüli gazdagságot tükröztek, mégis egyértelműen elmondható, hogy az elmé- let a gyakorlatban is működik: a magnum palackok minden esetben határozottan több frissességet közvetítettek, és tartal- muk az oxidációtól is védettebb volt, mi- közben a champagne-ok esodálatos kom- plexitást és mélységet értek el. Még egy mesterkurzust kiemelve, meg kell említenem a Deutz-ház eseményét, melyet a ház pincemestere, Caroline

Latrive tartott. Caroline 2022 augusz- tusában váltotta pincemesterként neves, hosszú ideig szolgáló elődjét, Michel Da- vesne-t. Korábban 15 évig volt pincemes- tere a szintén Aÿ-ban található, szintén chardonnay-fókuszú Ayala-háznak, így hozta magával a chardonnay szőlőfajtá- hoz kötődő mély tudását és megbecsü- lését. Az ő vezetésével igazi élmény volt a ház prestige cuvée-jéből, a Blanc de Blancs Amour de Deutzból öt izgalmas évjáratot kóstolni. A jelenlegi 2013-as klasszikus, hűvös évjárat mellett elme- rülhettünk egy jóval melegebb, 2006-os évjáratban, illetve olyan ikonikus évjára- tokban is, mint a 2002-es és az 1999-es,

valamint az 1995-ös, amely kifejezetten ki- robbanó formában volt frissességével és eleganciájával. A fentiek tükrében kijelenthető, hogy a Grand Champagne Helsinki nem csupán egy esemény, hanem egy mozgalom, amely hozzájárul a champagne iránti szenvedély és tudás terjesztéséhez. Az alapítók, Taru és Essi által megálmodott világ egy olyan platformot nyújt, ahol a résztvevők elmé- lyülhetnek a champagne-ok varázslatos világában, és igazán megérthetik kom- plexitásukat és szépségüket. Az évente megrendezett mesterkurzusok, előadások és kóstolók révén a Grand Champagne Helsinki képes volt új szintre emelni a he- lyi champagne-kultúrát, és Finnországot a champagne-rajongók egyik központjává tenni. Az esemény sikere és népszerűsé- ge azt mutatja, hogy a champagne irán- ti lelkesedés és annak kapcsolatteremtő képessége széles kört tud megmozgatni, és a Grand Champagne Helsinki fontos szerepet játszik ennek a trendnek az elő- mozdításában. (V)