



Πῶς παρασκευάζεται ὁ καρπανίτης; Τοὺς ἀρίστους οἶνους πρὸς σκευασίαν τοῦ ἀφρόεντος καρπανίτου (Mousseux) παράγουσιν αἱ πόλεις τῆς Καρπανίας Chalons-sur-Marne, Eperney, Reims, Saint-Ménéould καὶ Vitry-sur-Marne, ἀπασαὶ ἐν τῷ νομῷ τοῦ Marne. Ἀλλὰ πλὴν τῆς Καρπανίας παράγουσι καὶ ἄλλοι τόποι τῆς Γαλλίας ἀφρίζοντας οἶνους, οἵτινες ὅμως δὲν ἐπιτρέπεται νὰ φέρωσι τὸ ὄνομα τοῦ καρπανίτου. Ὁ κυρίως καρπανίτης, ὁ mousseux οὐδέποτε εἶνε προῖον ἀρισμένου τινὸς ἐδάφους ἢ ἀρισμένου εἶδους σταφυλῶν, ἀλλ' εἶνε τεχνικὸν παρασκεύασμα, ἥτοι μίγμα ἐκ τοῦ γλεύκους (vin brut) μαύρων καὶ λευκῶν σταφυλῶν· καὶ διὰ κατὰ τὴν σύμμειξιν ταύτην λαμβάνονται συνήθως τέσσαρα μέρη γλεύκους μαύρων σταφυλῶν καὶ ἐν πέμπτον λευκῶν. Τὸ γλεύκος γίνεται κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον, καθ' ὃν καὶ εἰς ὅλους τοὺς ἄλλους οἶνους, μὲ μόνην τὴν διαφορὰν ὅτι, διὰ τὸν καρπανίτην, καταβάλλεται μεγάλη προσοχὴ καὶ ἐπιμέλεια, ὥπως πᾶσαι αἱ σταφυλαὶ ἔχωσι τὸν ἀπαιτούμενον βαθμὸν ὠριμότητος, πρὸς τοῦτο δὲ ἐκλέγονται μετὰ τῆς μεγίστης ἀκριβείας πᾶσαι αἱ ὄριμοι καὶ ὑγιεῖς ῥαγὲς ἐκάστης σταφυλῆς, καὶ τίδενται κατὰ μέρος αἱ ἄωροι καὶ σσηπιῦται. Εἰς προτέρους χρόνους αἱ σταφυλαὶ ἐπατοῦντο ἐν τῷ ληνῷ μὲ τοὺς πόδας, σήμερον ὅμως ἐκπιέζονται διὰ σιδηρῶν μηχανημάτων (σταφυλοτριβείων). Συνήθως δὲ γίνονται ἔξ πιέσεως, ἔξ ὧν αἱ τρεῖς πρώται παρέχουσι τὸ διὰ τοὺς ἀρίστους καρπανίτας ἀπαιτούμενον γλεύκος, ἐνφ' τὸ ἐξαγόμενον τῆς τετάρτης πιέσεως χρησιμεύει βραδύτερον πρὸς συμπλήρωσιν τῶν φιαλῶν. Ἡ πέμπτη ἐκπίεσις παρέχει τὸ ὑλικὸν διὰ κατώτερόν τι εἶδος καρπανίτου, ἐνφ' ἐκ τῆς ἑκτης παράγεται ἀκόμη ἐν εἶδος κοινοῦ οἴνου. Τὸ διὰ τὸν καρπανίτην προωρισμένον γλεύκος τίθεται εἰς βυτία, ἐντὸς τῶν ὁποίων μέλλει νὰ ὑποστῇ τὸ στάδιον τῆς χημικῆς ζυμώσεως (τοῦ βρασμοῦ) ὑπὸ ἐπιμελεστάτην ἐπιτήρησιν, εἰτα δὲ τὰ πεπληρωμένα βυτία κλείονται καὶ μένουσι κείμενα μέχρι τοῦ ἱανουαρίου, μεθ' ὃ ἀρχεται ἡ κυρίως παρασκευασία τοῦ καρπανίτου. Αἱ πρὸς τοῦτο προωρισμέναι ἀποθήκαι ἐκτείνονται εἰς χιλιόμετρα ὄλων ἀπόστασιν ἐν τοῖς κημωλιώδεσι λόφοις τοῦ Chalons, Eperney, Reims κτλ. Πολλαχοῦ ὑπάρχουσι τριώροφοι ὑπόγειοι ἀποθήκαι, μὲ διαφορὰς εἰς τὰ διάφορα πατώματα βαθμοὺς θερμοκρασίας, ὥπως ἐκαστοτε ἀπαιτεῖ κατὰ τὰς διάφορα στάδια τῆς ἀναπτύξεώς του ὁ καρπανίτης. Τὰ πατώματα ταῦτα τῶν ὑπογίων ἀποθηκῶν συνδέονται καὶ συγκοινωνοῦσι μετ' ἀλλήλων διὰ κλιμάκων, ὑδραυλικῶν ἀναβαθρῶν, πλαγιῶν ἐπιφανειῶν καὶ διαφόρων ἄλλων μηχανημάτων, ἀπὸ τίνος δὲ χρόνου φωτίζονται ἀπασαὶ αἱ ἀποθήκαι αὗται δι' ἡλεκτρικοῦ φωτός. Αἱ ἀποθήκαι τῶν μεγάλων ἐργοστασίων καρπανίτου συγκαταλέγονται εἰς τὰ ἀξιοθέατα δράματα τῶν ἀνωτέρω μνημόνευσις πόλεων. Πρὸ πάντων ἡ Ρίμες (Reims) ἔχει ἀφθονίαν μεγάλων οἰναποθηκῶν, ἔξ ὧν ὀνομαστόταται εἶναι αἱ τοῦ οἴκου Pommery & Greno, συνιστάμεναι ἔξ 130 κολοσιῶν σφράγγων καὶ συνδεόμεναι μετὰ μεγαλοπρεπεστάτων στοῶν, ἐν αἷς δύνανται τίς νὰ περιπατῇ ἐπὶ ὀλόκληρον ὥραν χωρὶς νὰ ἐπανέλθῃ εἰς τὸ αὐτὸ σημεῖον. Ἡ κυριώτερα ἐργασία ἐν ταῖς ἀποθήκαις ταύταις συνίσταται εἰς τὸ συγκέρασμα (coupage, κόψιμον τοῦ οἴνου), ἥτοι τὴν σύμμειξιν καὶ σύγκρασιν τῶν διαφόρων εἰδῶν τοῦ διὰ τὸν καρπανίτην προωρισμένου οἴνου. Ἐκ τῆς συγκράσεως δὲ ταύτης ἐξαρτᾶται ὁσισθῶς ἡ ἀρετὴ, ἡ ποιότης καὶ ἡ δύναμις τοῦ καρπανίτου, καὶ ἔξ αὐτῆς προκύπτουσιν αἱ λεπτόταται ἐκεῖναι διαφοραὶ καὶ οὕτως εἰπεῖν ἀποχρώσεις, δι' ὧν διακρίνονται οἱ οἶνοι τῶν διαφόρων ἐργοστασίων: Veuve Cliquot, Jacquesson & Fils, Moët & Chandon, F. Röderer, Heidsieck, Mumm & Cie., Deutz & Geldermann κτλ. Διὰ τοῦτο ἐκαστὸς ἐργο-

στασιάρχης τηρεῖ αὐστηρότατα τὸ μυστικὸν τῆς μεθόδου, καθ' ἣν γίνεταί ἡ σύγκρασις τῶν οἴνων ἐν τῷ ἐργοστασίῳ του.

Μετὰ ταῦτα γίνεταί ἡ κἀθαρσις τοῦ οἴνου διὰ ἰχθυοκόλλας, (ψαρόκόλλας), ἥτις ὅμως ἀραιοῦται πρότερον δι' ἰκανῆς ποσότητος οἴνου πρὶν ἢ ἐγχυθῇ εἰς τὰ βυτία. Ἀφοῦ ὁ οἶνος γίνη ἐντελῶς καθαρός, μεταγγίζεται εἰς ἄλλα βυτία, κατὰ δὲ τὸν ἀπρίλιον ἢ τὸν μάιον τίθεται εἰς φιάλας (tirage), προστιθεμένης εἰς αὐτὸν μικρᾶς δόσεως σακχάρου. Ἐπειδὴ ἡ χημικὴ ζύμωσις (ὁ βρασμός) τοῦ οἴνου ἐν τοῖς βυτίοις δὲν εἶχε συντελεσθῇ ἀκόμη, τῶρα δὲ μόλις δ' ἀρχίσῃ κυρίως νὰ συντελεθῇ ἐν ταῖς φιάλαις, διὰ τοῦτο πρέπει νὰ δοκιμασθῶσι πρότερον ἐπιμελῶς αἱ φιάλαι, ἂν ἔχωσι τὸ ἀπαιτούμενον πάχος καὶ τὴν ἀπαιτούμενην στερεότητα, ὥπως ἀντιστῶσιν εἰς τὸν βρασμὸν τοῦ οἴνου. Ἀλλὰ καὶ μεθ' ὅλην τὴν ἐπιμελῆ ταύτην δοκιμασίαν ὁ βράζων οἶνος ρηγνύει κατὰ 8 ἢ 16 τοῖς ἑκατὸν τὰς ὀρίζοντίας κειμένας φιάλας, εἰς τινὰς δὲ μάλιστα κατωτέρας ἀποθήκας συμβαίνουσι πολλάκις μεγαλήτεροι ζημίαι, μέχρι 50 τοῖς ἑκατὸν. Ὁ ἐκ τῶν ρηγνυμένων φιαλῶν ἐκχεόμενος οἶνος, φερόμενος διὰ μέσου πλαγιῶν ἀδιαβρόχων σωλῆνων συρρέει ὅλος εἰς μέγαν τινὰ πίδακα (ὕποδόχην). Ἐκ τοῦ οἴνου τοῦτου παρασκευάζεται ὁζὸς ἀρίστης ποιότητος, ἂν δὲν εἶνε ἀρκετὰ καλὸς ὥπως χρησιμοποιηθῇ εἰς ἀποπλήρωσιν φιαλῶν καρπανίτου κατωτέρας ποιότητος. Μετὰ ἀρισμένον χρονικὸν διάστημα αἱ φιάλαι (αἵτινες ἐν ἀνάγκῃ ἀποπληροῦνται) τοποθετοῦνται ἀνεστραμμέναι (μὲ τὴν βάσιν πρὸς τὰ ἄνω) ἐντὸς κεκλιμένων ὀκριβάντων ἐν σχήματι ἀναλογειῶν, σείονται δὲ καὶ τινάσσονται ἡ μία κατόπιν τῆς ἄλλης κατ' ἐκάστην ἡμέραν δύο φορές ὑπὸ ἐνὸς ἐργάτου, τοιοῦτοτρόπως δὲ ὅλα τὰ ἱζήματα κατακαθίζουσιν ἐπὶ τοῦ πάματος τῆς φιάλης. Δέκα ἢ δώδεκα μῆνας μετὰ τὴν ἐκπίεσιν τοῦ γλεύκους ἀρχίζει ἡ κυρίως σκευασία τοῦ καρπανίτου. Ἀρχεται δὲ πρῶτον ἡ ἐκπύωσις (dégorgement): ὁ ἐργάτης λαμβάνει ἐκάστην φιάλην καὶ τινάσσει αὐτὴν μετ' ἐπιδεξίας κινήσεως πρὸς τὸ μέρος τοῦ πάματος, κρατῶν δὲ τὴν φιάλην πλαγίως μὲ τὸν λαυμὸν τετραμμένον εἰς μέγα τι δοχεῖον, κόπτει τὰ δεσμὰ τοῦ πάματος, ὅπερ ἀμέσως ἐκσφενδονίζεται ὑπὸ τοῦ σφοδρῶς ἐξορμῶντος ἀνδρακικοῦ ὀξέος, συμπαρασύρον μεθ' ἑαυτοῦ ὅλα τὰ καθιζήματα. Ὁ ἐργάτης κλείει ἀμέσως καὶ ταχέως τὴν φιάλην διὰ κοινοῦ φελλοῦ καὶ παραδίδει αὐτὴν εἰς δευτέρον ἐργάτην, ὅστις ὀφείλει νὰ κάμνῃ τὸ «do-àge», ἥτοι νὰ ἐγχέῃ εἰς τὰς φιάλας τὰς ἀπαιτούμενας «δόσεις» ροζολίου τινός, ὅπερ κατὰ τὴν ἐκάστοτε ποσότητά καὶ ἰσχύν του παρέχει εἰς τὸν καρπανίτην τὴν γλυκύτητα, τὴν δύναμιν καὶ τὸν χρωματισμὸν του, ἀκριβῶς δ' εἰπεῖν, μόλις διὰ τοῦ ροζολίου τοῦτου μετατρέπεται ὁ κοινὸς οἶνος εἰς τὸν ἀληθῆ καρπανίτην. Ἡ σύνθεσις καὶ ἡ σκευασία τοῦ ροζολίου τοῦτου τηρεῖται φασάτως μυστικῇ ὑπὸ ἐκάστου ἐργοστασίου μετὰ μεγίστης αὐστηρότητος· κοινῶς πιστεύεται ὅτι τὸ ἐν λόγῳ ροζόλιον συνίσταται ἐκ τίνος διαλύσεως σακχάρου μετὰ προσθήκης κονιάκ καὶ παλαιοῦ οἴνου. Ὁ τρίτος ἐργάτης λαμβάνει τὴν φιάλην καὶ κλείει αὐτὴν διὰ τίνος παυμαστικῆς μηχανῆς μὲ νέον, χονδρὸν φελλόν, προηγουμένως ἐτοιμασθέντα καὶ φέροντα τὰ σημεῖα καὶ τὸ ὄνομα τοῦ ἐργοστασίου ἔγκαντα. Τὸ πῶμα δέεται κατόπιν ὑπὸ ἄλλου ἐργάτου μὲ σπάγον καὶ μὲ σιδηροὺν σῆρμα πεπυράκτωμένον. Τέλος ἡ κεφαλὴ καὶ ὁ λαυμὸς τῆς φιάλης ἐπικαλύπτονται μετὰ πῖσαν ἢ μὲ πεταλωδὴ κασσίτερον, εἰτα δὲ ἐπικολλῶνται αἱ ἐπιγραφαὶ (étiquettes), καὶ αἱ φιάλαι τίθενται εἰς κιβώτια ἐντὸς ἀχώρων ἢ ἄλλης τινὸς μαλακῆς μάξης καὶ ἐξαποστέλλονται εἰς τὰ διάφορα μέρη τοῦ κόσμου.

