



Den gamle gipsmine gemmer millioner af champagneflasker. Vineriet i Artemovsk fremstiller Ukraines bedste krimsekt flere hundrede kilometer fra den omstridte halvø.



Champagneflaskerne drejes med håndkraft, så bundfaldet fra gæringen ender nede i flaskehalsen. Langt størstedelen af de ansatte, der udfører det krævende manuelle arbejde, er kvinder.



Til sidst i processen sættes en klassisk korkprop i flasken forsynes med karakteristisk folie og mærkater.

movsk, og hvad det står for. Vinhuset har en lang tradition, og kunderne er vant til, at det hedder Artemovsk. Det vil være svært at sælge champagnen under et nyt navn,« siger Ira.

For at omgå de skrappe antikommunistlove kan en løsning være at opkalde vineriet efter den berømte ukrainske komponist Semen Gulak-Artemovskij. Ejerne har allerede besluttet sig for at markedsføre en del af champagnen under navnet Krimart. Henvielsen til Krim kan dog også vise sig at være problematisk. Vinhuset har stadig flasker på lager med druer fra Krim. Men siden Rusland annekterede halvøen i marts 2014, har vineriet ikke kunnet benytte druer derfra.

»Normalt kommer omkring 70 procent af druerne til vores champagne fra Krim. Som det ser ud nu, er vi nødt til at kompensere den andel med druer fra andre dele af det sydlige Ukraine,« siger Ira.

#### Skål med sovjetiske funktionærer

Ukraine har en lang tradition for at fremstille boblende vin, som går tilbage til Det Russiske Tsarige. Allerede i 1900 under verdensudstillingen i Paris vandt en champagne fra Odessa grand prix-medalje foran alle franske konkurrenter. Hoffet i Sankt Petersborg konsumerede store mængder af den eksklusive drik, der inden Den Russiske Revolution i 1917 var forbeholdt aristokratiet. Da bolsjevikkerne kom til magten, fortsatte og udbyg-

gede de produktionen. Kommunisterne opførte snesevis af nye vinerier og populariserede drikken i den brede befolkning. De promoverede den under navnet *Sovjetskoje sjampanskoje* - sovjetisk champagne. Så elsket var de gyldne dråber i arbejder- og bondestaten, at den årlige produktion i 1970'erne nåede 249 millioner flasker. Champagnen fra Artemovsk opnåede den højeste kvalitet og blev hurtigt den mest efterspurgte mousserende vin i USSR. De eftertragtede flasker fra Donbass blev fortrinsvis distribueret i butikker, hvor kun medlemmer af partiet havde lov at handle. Når nomenklaturaen klinkede de langstilkede glas med den fremragende champagne, kan skåltalerne nemt have fejret opfyldelsen af endnu en femårsplan eller nye succeser for landets kosmonauter i udforskning af rummet. Den halvtørre variant fra vineriet i Artemovsk blev endda markedsført som *Sovjetskoje sjampanskoje*, længe efter at USSR ophørte med at eksistere i 1991. Først i 2005 blev denne betegnelse taget af etiketten, ifølge Ira.

»Den halvtørre Artemovsk-champagne er kendt og elsket af alle i Ukraine. Drikken har en lang historie og forbindes med fest, glæde, løssluppenhed samt samvær med venner og familie,« siger Ira, idet hun åbner en flaske med et højt puf og lader den svagt gullige krimsekt skumme ned i et højt glas.

Rundturen slutter og prøvesmagningen

#### BOKS

##### KEND DIN UKRAINSKE CHAMPAGNE

**Brut zero white** - ingen sukker ekstra brut - 5 gram sukker per liter.

**Brut** - 15 gram sukker per liter  
**tør** - 20-25 gram sukker per liter  
**halvtør** - 40-45 gram sukker per liter.

**Halvsød** - 60-80 gram sukker per liter.

Information på dansk om de enkelte champagner fra Artemovsk findes her: [www.krimart.dk](http://www.krimart.dk)  
 Vineriets egen hjemmeside med information på engelsk: [www.krimart.com](http://www.krimart.com)

#### NAVNET

##### »CHAMPAGNE«

I den Europæiske Union er navnet champagne varemærkeskyttet. Kun champagne fra den franske region af samme navn må hedde sådan ifølge EU-regler. Ifølge sproget.dk, som delvist drives af Dansk Sprognævn, kan betegnelsen champagne dog også benyttes om »vin som minder om denne vin, men er fremstillet et andet sted - f.eks. cremant, cava eller sekt«.



Indbyggerne i Sovjetunionen var vilde med sjampanskoje. Den årlige produktion i USSR nåede i 1970'erne 249 millioner flasker. Champagnen fra Artemovsk var dengang som nu kendt for sin høje kvalitet. Fotoet viser en gammel sovjetisk reklameplakat. FOTO: PR

starter. Små bobler siver til overfladen og prikker mod tungen. Til den halvtørre krimsekt blander kældermestrene på Artemovsk-vineriet druesorter fra halvøen af typerne Pinot, Chardonnay, Riesling og Aligote. Ira forklarer, hvordan druerne bidrager til smagen af den hæderkronede drik:

»Pinot og chardonnay giver en let, men moden og solrig frugtaroma. Riesling gør drikken mildere og tilføjer et strejf af honning. Aligote markerer ved at være mere pikant og bitter.«

Gennem syv årtier har virksomheden vundet adskillige internationale priser for sine champagner.

»Vores vineri er Ukraines stolthed. Den nuværende situation i landet medfører en del vanskeligheder. Det er umuligt at vide, hvad morgendagen bringer. Vi håber bare det bedste,« siger Ira Kulkova.