

Chvála bublinek



FOTO: ARCHIV

Se změnou životního stylu roste obliba kvalitnějších vín a milovníci tohoto nápoje přicházejí stále více na chuť i sektům a šampaňskému. Nijak se v tom nelišíme od zbytku vyspělého světa, kde také pozorují postupný odklon od destilátů a piva a jejich nahrazování kvalitními víny. Nastal i odklon od laciných „šumáků“, které počátkem 90. let minulého století zaplavily trh. Pryč jsou doby, kdy se otvírala láhev sektu jenom na Silvestra, případně při narozeninách a jiných významných rodinných událostech. Právě léto je vhodným časem k podvečerní vychlazené skleničce plné příjemných bublinek.

Trh je dnes opravdu slušně zásoben a plné regály lahví s typickým uzávěrem někdy znesnadňují neinformovanému kupujícímu správnou vol-

bu. Jako šampaňské (champagne) mohou být označovány pouze lahve pocházející z francouzské vinařské oblasti Champagne. Platí to nejenom pro celý svět, ale i pro jiné oblasti Francie. I když se dělají naprosto stejnou metodou druhotného kvašení v lahvích, což se jako prvním podařilo napul omylem lidem z Champagne. Proto se můžete setkat s kvalitními francouzskými šumivými víny třeba z Alsaska, které nesou název crémant.

Český vinařský zákon rozlišuje perlivé a šumivé víno. Perlivé, jinak zvané šumák, nesmí být označeno jako šumivé nebo druh sektu, protože je vyráběno sycením většinou stolních vín oxidem uhličitým. Princip je stejný, jako když si děláte doma za pomoci bombičky z vody sífón. Šumivé víno získává žádané perlení přiroze-

nou formou, to je kvašením vína, kdy kvasinky při odbourávání cukru vytvářejí alkohol a oxid uhličitý. Teprve jakostní šumivé víno může být označeno jako sekt. Kvalitním příkladem je dnešní ochutnávka. Musí být vyrobeno prvotním nebo druhotným kvašením ze suroviny určené pro výrobu jakostního vína. Pokud je uvedeno, že kvasilo v lahvi, musí to být po dobu nejméně 9 měsíců. V tancích to může být jenom 120 dnů, protože ve velkém objemu probíhá proces rychleji. Kvalitu lze poznat i v perlení. Čím je jemnější a déle trvá, tím bývá sekt kvalitnější.

Při koupi šumivých vín velmi pozorně čtěte přední i zadní etiketu. Velká písmena mohou být zavádějící. Většinou najdete ty nejdůležitější informace napsané těmi nejmenšími písmenky. A tak se dozvíte, že lákavě vypadající láhev s azbukou psaným nápisem byla naplněna někde v Čechách nebo že v lahvi je něco, co má k přírodnímu vínu hodně daleko.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

UCHUTNÁVKA

Bohemia sekt Prestige Demi sec

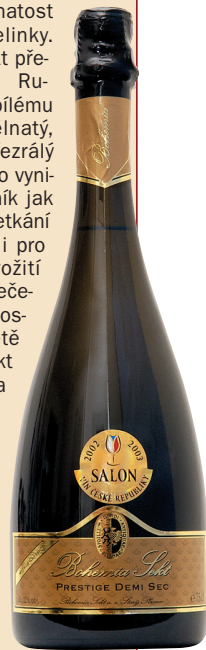
*Jakostní šumivé víno bílé
Kvašeno v lahvi tradiční
metodou*

Charakteristika: Řada Prestige volně navázala na úspěšné sekty 2000, které ve Starém Plzenci připravili k přelomu tisíciletí. Vedle dnešního demi sec zahrnuje také populární brut. Rozdíl je jenom v obsahu zbytkového cukru. V demi sec je ho 36 g na litr, v brut do devíti gramů. Sklepmistři vytvořili velmi příjemnou kupáž vín ze tří odrůd pocházejících z moravských vinohradů. Základ tvoří Ryzlink vlašský z vinařské oblasti Mikulov, chuťově víno ozvláštňuje květnatý Ryzlink rýnský z Bzence a tělo mu dává Rulandské bílé z velkopavlovické vinařské oblasti.

Zlatavě zelenavý sekt Prestige má svěží jiskrný vzhled. Jeho předností je velmi jemné, avšak intenzivní a velmi dlouhé perlení. V chuti je vyvážený a harmonický. Ryzlink rýnský, běžně pro výrobu sektů u nás nepoužívaný, mu dává příjemné aroma, květnatost i svěží kyselinky. V chuti je sekt především díky Rulandskému bílému sametově tělnatý, ne však přezrálý a ztěžklý. Je to vynikající společník jak pro intimní setkání ve dvou, tak i pro příjemné prožití letního podvečera ve společnosti přátel. V létě by měl být sekt vychlazený na pouhých 5 °C.

Výrobce: Bohemia sekt, Českomoravská vinařská a.s., Starý Plzenec.

Doporučená maloobchodní cena: 195 až 230 Kč



Sekt letos získal mimo jiné zlatou medaili na mezinárodní výstavě vín v Lublani.

SEKT A JAHODY

V posledních letech se těší velké oblibě kombinace sektu s jahodami. Chybou je jahodu v perlivém moku celou vykou-

pat a pak naráz sníst. Lepší je ji mít nabodnutou na napichovátku a k douškům sektu ji postupně přikusovat.