

Šumivá vína

Svět šumivých vín je složitější, nežli by se na první pohled zdálo. Složitost tkví nejen v produkčních metodách zvolených k jejich získání, ale hlavně v použitých vínech, jejich kvalitě a provenienci.

Vznik šumivých vín je spojen s rozvojem většího užívání skleněných láhví na víno a způsobu jejich vhodného uzavírání. Původním způsobem získávání vína s obsahem oxidu uhličitého, který vytvářel efekt šumění po otevření láhve, byl způsob výroby prvotním kvašením, kdy se do láhvi plnil nedokvašený mošt se zbytkem vlastních cukrů. Dokvašení v pevně uzavřené láhvi nasýtilo víno oxidem uhličitým a vytvořilo v láhvi tlak. Způsob se označuje jako „Méthode rurale“ – selská metoda, jak ji vyvinuli od roku 1531 mniši z opatství St. Hilaire v jihozápadní Francii. Víno se produkuje stejným způsobem podnes z moštu odrůdy Mausac pod názvem „Vin de Planquette, AOC“. Tento způsob technicky dokonale zvládnutý a probíhající v nerezových, tlakových tancích, je využíván při výrobě proslulého italského šumivého vína „Asti spumante“, které je vytvořeno z hroznů Muškátu bílého a má nízký

obsah alkoholu (8 – 9 % obj.), vysoký zbytek nezakvašeného cukru a nádherný moštový charakter. Skvěle se snoubí s dezerty.

Ostatní vína s obsahem oxidu uhličitého jsou většínou vyráběna druhotným kvašením již hotových klidných vín. Dělíme je na dvě základní skupiny: Champagne (šampaňské) a ostatní šumivá vína. Název Champagne je mezinárodně chráněným názvem a smí se užívat jen pro francouzská vína z vinařské oblasti Champagne, která má pět podoblastí s poněkud se lišícími přírodními podmínkami i s různým zastoupením tří odrůd povolených k výrobě základních vín:

Pinot noir (Rulandské modré), Pinot Meunier (Mlynářka), a Chardonnay.

Lisováním celých hroznů se získává bezbarvý mošt i z prvních dvou modrých odrůd. Mísením mladých vín připravených odpovídající technologií vzniká vhodná assemblage (směs), a tak se dosahuje málo proměnlivý charakter šampaňského v určitém vinařském podniku.

Zákon vína rozděluje

Vinařský zákon, podobně jako příslušná nařízení Evropské unie, dělí šumivá vína do několika druhů.

- **Druh šumivé víno** nelze označit jako sekt a lze ho vyrábět prvotním i druhotným kvašením. Většinou se produkuje z dovážených vín stolních a je podmínkou, aby jejich kupáž dosáhla nejméně 8,5 % objemových alkoholu a tlak v láhvi při teplotě 20 °C byl nejméně 0,3 MPa. K vyvolání

druhotného kvašení se do kupáže přidává předem určené množství cukru a vhodný kmen ušlechtilých kvasinek, případně inertní látky usnadňující sedání kvasničního kalu. Kvašení probíhá v pevně uzavřené nádobě (tanku, láhvi) a víno se vzniklým oxidem uhličitým nasýtí.

- **Druh jakostní šumivé víno** neboli **sekt** lze vyrábět prvotním nebo druhotným kvašením moštů nebo vín, jak dohlídí produkce nebo z dovozu, a to z odrůd, které jsou povoleny pro výrobu jakostního vína. Celková doba výroby při kvašení v láhvích musí být 9 měsíců a při kvašení v tancích nejméně 120 dnů. Obsah alkoholu použité kupáže musí být nejméně 9 % a hotový výrobek musí mít 10 % objemových alkoholu. Tlak v láhvi musí být nejméně 0,35 MPa.

- **Druh jakostní šumivé víno aromatické** se vyrábí jen prvotním kvašením z moštu aromatických odrůd (Irsai Olivér, Muškát moravský,

Muškát Ottonel, Tramín nebo Müller-Thurgau) a výrobek musí mít nejméně 6 % obj. alkoholu. Tlak má být 0,30 MPa.

- **Druh jakostní šumivé víno vinařské oblasti** (sekt vinařské oblasti) lze vyrábět jen uvnitř příslušné vinařské oblasti druhotným kvašením kupáže z jakostních odrůdových vín dané vinařské oblasti. Délka výroby v tancích je 180 dnů a při kvašení v láhvi 9 měsíců. Kupáž musí mít 9 % obj. alk. a hotový výrobek 10 %.

- **Druh pěstitelský sekt** se vyrábí tak jako sekt vinařské oblasti, ale probíhá u pěstitele z jeho vlastní suroviny.

Kromě dvou hlavních výrobních metod – kvašení na láhvi a kvašení v tanku (tzv. Charmantova metoda) – užívají některé podniky i další způsob označovaný jako metoda transvasální nebo někdy pod názvem metoda transferní. Víno prodělává druhotné kvašení v láhvi, ale z té je po dokvašení a po různé dlouhé době ležení na kvasnicích pod tlakem převedeno do tanku a s kvasničním kalu. Po promíchání se pak pod tlakem filtruje a znovu plní do láhvi. Výhodou je možnost prodloužení doby ležení na kvasnicích, aniž by se tím zatěžoval provoz nákladného vybavení tankové linky.

Přednosti a zápor výroby

Každá z výrobních metod má své přednosti i zápory, které se mohou odrážet na kvalitě výrobku. Kvašení v láhvi a dlouhodobé ležení na kvasničních kalech před odkalením naplňuje šumivá vína větším množstvím autolysátů vzniklých rozkladem kvasničních buněk, bohatšími buketními látkami a docílují se jemnějšího perlení.