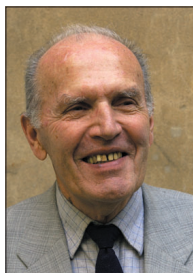


ANKETA

Při jaké příležitosti pijí členové komise sekt nejraději a jaký upřednostňují?



Vilém Kraus, pedagog lednické zemědělské univerzity: Hlavně když mám chuť na víno, které mne vzpruží. Musí být brut beze zbytku cukru, světlé barvy a nesmí být voňavý.



Jiří Čábelka, generální ředitel Českých vinařských závodů: Sekt pijí pouze při slavnostních příležitostech, a pokud si mohu vybrat, tak jen brut.



Vladimíra Mrázová, spolumajitelka vinotéky Archa v Brně: Pouze svátečně. Vybírám sekty kvašené v láhvi vyšší kategorie, nejraději mám právě šampaňské.



Zdeňka Panovská, vedoucí senzorické laboratoře Vysoké školy chemicko-technologické v Praze: Jen při slavnostních příležitostech, nejvíce mi chutná sekt polosuchý, tedy demi-sec.



Martin Pastyřík, prezident národní asociace sommeliérů: Samozřejmě při slavnostních příležitostech a jako aperitiv. Přednost dávám suchému sektu.



Jan Podrábský, ředitel Lobkowiczského zámeckého vinařství Roudnice nad Labem: Nejsem sektař, takže jenom na Nový rok. V každém případě však musí jít o suchý sekt. **(jst)**

Snímky: Ivo Goldbach

Vsoučasné době na celém světě roste obliba šumivých vín. Je to způsobeno mimo jiné i tím, že se z dříve exkluzivního nápoje, podávaného pouze při výjimečných příležitostech, stává každodenní záležitost, součástí měnicího se životního stylu. Což nijak nesnižuje jeho jedinečnost.

Výjimečné postavení si ve světě šumivých vín i nadále díky tradici, jakosti a především ceně zachovávají renomované značky pravého šampaňského z francouzské Champagne. Na našem trhu se však už objevují velmi kvalitní sekty i z jiných zemí – například ze Španělska a Austrálie. K velkému posunu došlo také v doporučeních, kdy a především k čemu je vhodné šampaňské či sekt pít. Ještě v druhé polovině minulého století to byl především aperitiv, nápoj na uvítanou nebo pro příjemnou chvíli s milenkou. Maximálně se jím mohlo zapíjet jednoduše připravené bílé drůbeží maso. Dnes kulinářští a sommeliérští francouzští papežové doporučují sekt takřka ke všem jídlům. K mušlím a mořským plodům, rybám na různé způsoby připraveným, dokonce i k smaženým. Můžete ho

Sekty a jídlo



Snímek: archiv

směle pít k uzeninám a jakékoliv drůbeži. Právě šampaňské zatím nedoporučují pouze k masům červeným pečeným i s omáčkou, srstnaté a pernaté zvěřině. I k těmto jídlům však již doporučují kvalitní značková šumivá vína, jako jsou ve Francii třeba Crémants d'Alsace, Saumur, Vouvray, Blanquette di Limoux atd. Z našich mohou doporučit jako vhodný nápoj k uvedeným jídlům klasické osvědčené sekty ze Starého Plzeňce jako Chateau Radyně brut a Bohemia Regia brut. K jemným i ostrým sýrům si už můžete zavdávat s chutí i pravé šampaňské, aniž se dopustíte prohřešku proti zásadám stolování. Tady všude se doporučují sekty či šampaňské suché. K dezertům patří polosuché či sladké. Nejstarší firma vyrábějící pravé šampaňské – Ruinart z Remeše – letos při mistrovství světa sommeliérů uvedla na trh dokonale vyzrálé růžové šampaňské, které se skvěle pije k prvotřídním doutníkům.

Libor Ševčík
libor.sevcik@economia.cz



Magazín Hospodářských novin • Šéfredaktor listu: Roman Gallo • Vedení magazínu: Libor Ševčík, Jan Pergler • Artdirector: Jiří Bušek
Redakce: Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, e-mail: in.hn@economia.cz, telefon: 233 07 31 18 • Příjem inzerce: Inzertní oddělení Economia a.s., Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, telefon: 233 07 17 82, fax: 233 07 27 20 • Tisk: Moraviapress, a. s., Břeclav • Samostatně neprodejný