

Každá láhev je tu určitým originálem, a proto může být kvalita jednotlivých láhví nestejnoměrná. Kvašení v tanku má výhody pro velkoproducenta, vymacerování kvasničních kalů se urychluje mícháním obsahu tanku a celkový proces výroby trvá kratší dobu. Nižší náklady se odrážejí i v nižší ceně výrobku.

Kvalita sektů vyrobených v tanku se často posuzuje negativně, ale nemusí to být podmíněno způsobem výroby. Velmi závisí na kvalitě původní kupáže a na délce výrobního procesu. Kromě vín šumivých se objevují na trhu ve většině zemí i vína perlivá, která mohou být vyráběna dvojím způsobem. Druhotným kvašením s menším přídavkem cukru, takže vznikne povolený přetlak jen do 0,25 Mpa. Ve Francii je to kupř. „vin pétillant“ (Anjou, Touraine) a v Itálii „frizzante“, v Německu „Perlwein“. Proces druhotného kvašení probíhá v tancích, délka vý-

robního procesu není předepsána.

Perlivá vína nejsou sekty

Většina perlivých vín vzniká ale umělým syčením potravinářským oxidem uhličitým pomocí různých výrobních metod. Tato výrobní cesta musí být na etiketě označena, aby bylo zřejmé, že se jedná o víno syčené, neboli impregnované oxidem uhličitým. U nás je pro taková vína zákonem určen termín „perlivé víno“ a zákon předepisuje, že musí mít nejméně 9 % obj. celkového alkoholu, z toho nejméně 7 % obj. skutečného alkoholu a přetlak v láhvi při teplotě 20 °C v rozsahu 0,1 až 0,25 Mpa.

Podle způsobu výroby a podle kvality základních vín použitých do kupáže se také odvíjí cena hotového výrobku.



Nejdražší je pochopitelně šampaňské, které pochází z přesně určených přírodních podmínek oblasti Champagne, kde se na křídových půdách smějí pěstovat jen tři jmenované odrůdy za přísně daného pěstelského způsobu, s omezenými sklizněmi a víno se produkuje taktéž podle přesně stanovených pravidel a pod stálou kontrolou dozorčích orgánů interprofesionálních i státních. Je to světový unikát, jehož cena je vyjádřena nejen vysokými náklady na výrobu, ale i omezeným počtem ročně vyrobených láhví. Napomáhají k tomu i výborné dietetické vlastnosti šampaňského, které působí výborně na výživu hladkého svalstva, ordinuje se jako prevence srdečních příhod, pro zlepšení činnosti žaludku, k omezení infekcí v močových cestách, ke zlepšení

mozkové činnosti a při chronickém revmatismu.

Nejlevnější vína

Naopak nejlevnější jsou vína perlivá, do nichž byl dodán oxid uhličitý uměle. Poněkud vyšší je cena u obchodních vín šumivých z dovožených stolních vín, u nichž probíhalo druhotné kvašení v tanku. V závislosti na použité kvalitě jakostních vín a jejich zpracování buď v tanku, nebo kvašením na láhvi se pak odehrává cena.

Podle obsahu cukru dovozuje náš zákon následující označování šumivého vína: „brut nature“, pokud je obsah cukru pod 3 g/l, „extra brut“ při obsahu cukru v rozmezí 0 až 6 g/l, „brut“, je-li obsah cukru nižší než 15 g/l, „extra dry“ při rozmezí obsahu cukru 12 až 20 g/l, „sec“ při rozmezí 17 až 35 g/l, „demi-sec“ označuje rozmezí 33 až 50 g/l cukru a výraz „doux“ je možno použít při obsahu vyšším než 50 g/l cukru. ●

Vilém Kraus

INZERCE

KANCELÁŘSKÝ NÁBYTEK



ALFA PLUS
ALFA 90



značkové prodejny

ALFA ŘÍČANY a.s., o.z. INTERIER ŘÍČANY
Říčany, Černokostelecká 1623, tel.: 323 621 105

Praha 1, OD Kotva, Nám. Republiky 8, tel.: 224 801 671

Praha 8, U Balabenky 3, tel.: 266 311 163

Praha 10, Náměstí brí Jandusů 23, tel.: 267 710 263

Ústí nad Labem, Masarykova 3119, tel.: 475 216 267

Plzeň, Koterovská 9, tel.: 377 440 055

Karlovy Vary, Jáchymovská 80, tel.: 353 224 045

Tábor, Bílkova 2975, tel.: 381 262 359

www.alfainterier.cz