

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

To, co jeden považoval za známku skvělé zralosti, druhý označil za technologickou vadu.

Tři nejvýše oceněné vzorky představujeme podrobněji na této straně. Další devět nejlepších najdete na stránce sousední. První dvě místa patří opravdovým šampaňským, třetí se umístilo víno ze španělské oblasti Cava. Stříbrnou medaili za vysoké bodové hodnocení si odnesl i jediný český zastupce Bohemia Sekt se svým vínem Prestige Brut.

Velkým svátkem šampaňských vín a sektů bylo také třetí mezinárodní mistrovství České republiky v sekání sektů, o kterém jsme informovali v letošním čísle 26. K soutěži patřila

i ochutnávka a hodnocení šedesáti vzorků šumivých vín, většinou vyrobených klasickou metodou kvašení v láhvích. V hlasování odborné veřejnosti a soutěžících sommelierů získal nejlepší hodnocení mezi zahraničními šumivými víny Crémant de Bourgogne – blanc de blancs 2000 z francouzského vinařství Paul Cholle. Mezi tuzemskými vzorky zvítězil Bohemia Sekt Prestige brut rosé 2004 ze Starého Plzně. Za ním následovaly Neuburger brut firmy Jan Petrák z Kobylí a Crémant de Vinselekt 2003 Classic Pinot – Chardonnay brut z Vinselektu Miloše Michlovského z Rakvic. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: ARCHIV

Profil vítěze

Piper–Heidsieck: stálá kvalita

Syn luteránského kněze Florens-Louis Heidsieck přišel do Remeše jako obchodník s látkami, ale vinařství mu učarovalo natolik, že v roce 1780 začal vyrábět vlastní vína. Díky nespornému talentu a tvrdé práci se ve své nové profesi stal brzy uznávaným odborníkem a v roce 1785 založil vinařský dům. Jedno ze svých vín věnoval královně Marii Antoinettě a po čase jí ho také osobně představil. Po Heidsieckově úmrtí v roce 1828 převzal firmu jeho synovec Christian Heidsieck společně s bratrancem Henrim-Guillaumem Piperem.

Piper byl především nadaným obchodníkem. Díky svým cestám, při kterých šampaňské propagoval, se Heidsieck stal dodavatelem vína pro čtrnáct královských a císařských dvorů po celém světě. Poté, co Christian Heidsieck zemřel, si Henri Piper v roce 1838 vzal jeho manželku. Od té doby se firma dědila z generace na generaci. Na sklonku osmdesátých let minulého století se zařadila do mezinárodně úspěšné skupiny Rémy Cointreau.

Dnes je dům Piper–Heidsieck otevřen návštěvám, které mohou obdivovat kilometry sklepů pod historickým centrem Remeše a seznámit se s historií Champagne a výrobou zdejších vín.

Prvním předpokladem pro výrobu osobitého šampaňského je dostatek kvalitních hroznů. Firma proto po staletí udržuje blízký vztah s jejich dodavateli z více než 180 vesnic v regionu Champagne. Někteří z nich prodávají své hrozny této společnosti už po několik generací. Díky tomu Piper–Heidsieck disponuje velkým výběrem jednotlivých cru z mnoha rozdílných terroirů a všechna vyráběná cuvée mají stálou kvalitu.

Veškeré odrůdy, a dokonce i hrozny z rozdílných poloh, se vinifikují odděleně. Vinařem, který je už třináct let odpovědný za styl jednotlivých cuvée, a tedy tím, kdo musí každý rok udržet optimální poměr mezi aroma a chutěmi tak, aby zachoval styl a filozofii vín domu Piper–Heidsieck, je Régis Camus. Ten působí současně i ve firmě Charles Heidsieck.

Soutěž

Vítězné Prague Trophy 2007

1. Piper-Heidsieck, Champagne brut, Piper-Heidsieck, Francie, 2000

Barva je krásná, hluboká, sytě žlutá, s vysokou viskozitou. Komplexní vůně se širokou paletou tónů od karamelového pečiva přes podhoubí, toasty s máslem, exotické ovoce a biskvity. V chuti je velmi extraktivní, s mohutným tělem a množstvím tónů, které se projeví už ve vůni. Dominují opět toasty, meruňkový džem, dřevnaté tóny. Krásné víno, které působí neuvěřitelně komplexním dojmem.

Dovozce: Maxxium Czech

1200 Kč, 92 bodů



2. Henri de Verlainne, brut rosé, Lanson International, Francie

Krásná lososovo-meruňková barva. Nazrálá vůně, typická pro Champagne, s celou řadou vjemů od animálních tónů, připomínajících čerstvý tatarský biftek, přes koření, především pepř, až po aroma toastů a bylinek. V chuti dominují opět toasty, ale je zde i řada drobných červených plodů, například brusinek a dalšího drobného kompotovaného ovoce.

Dovozce: Makro Cash & Carry ČR

1081 Kč, 91 bodů



3. Cava Gala de Vallformosa, Masia Vallformosa, S.L.U., Španělsko

Barva působí nazrálým dojmem, jsou v ní však stále ještě patrné zelenkavé odlesky. Vůně je nazrálá, připomíná tóny rákosí. V chuti působí velmi suchým, minerálním a svěžím dojmem, s dobrým charakterem perlení.

Dovozce: BIBO Shoe / Korkový dům

699 Kč, 89 bodů

Soutěž šumivých vín pořádá časopis Víno Revue

