

Nový svět to umí také

Kvalitní sekty najdeme rovněž v zemích takzvaného vinařského nového světa – v Chile, Argentíně, Brazílii, Austrálii nebo Jihoafrické republice. O slavné značce Korbel z Kalifornie, u jejíhož zrodu stáli čeští bratři Korbelové, jsme už psali v loňském článku o šumivých vínech (IN magazín 52/2006).

V Jihoafrické republice mají zase vynikající sekt Pongraz. Začal ho dělat maďarský emigrant tohoto jména, který uprchl ze své rodné země v roce 1956. Sám pro sebe si tak naplnil rčení, že všechno zlé je pro něco dobré. Značka se stala natolik respektovanou, že stejně jako u amerických Korbelů byla zachována i po zakladatelově smrti.

Skvělé. Omyl, vadné!

Během celého letošního roku se v pražském hotelu Crowne Plaza konala soutěž Prague Trophy 2007, pořádaná časopisem Vín Revue, jíž se pravidelně zúčastňoval i autor tohoto článku. Soutěž s ministerským statutem splňuje podmínky EU pro pořádání podobných srovnání, takže její medaile mají náležitou váhu. Přední sommeliéři s patřičnou kvalifikací hodnotili domácí i zahraniční vína. Na pořad se pochopitelně dostala také vína šumivá – posuzovalo se čtyřicet vzorků z osmi zemí, včetně pravých šampaňských z regionu Champagne.

Hodnotit šumivá vína je složitější než oceňovat vína tichá. Různost stylů, způsobů výroby a použitých odrůd dává vzniknout obrovské škále vín. Navíc přítomnost bublinek ovlivňuje vnímání nápoje. Pouze v této kategorii se stalo, že se špičkoví posuzovatelé při hodnocení stejného vzorku rozešli ve stopodílové stupnici o více než čtyřicet bodů. ➔



FOTO: BLOOMBERG

Výroba šumivého vína

Základem každého šumivého vína je tiché víno. Způsobů, jimiž se v lahvi vytvoří nebo se do ní přidá oxid uhličitý, existuje několik – od přírodního po umělé dosycení. Podle toho se také označují jednotlivé metody.

❖ Méthode champenoise

Klasická metoda používaná v oblasti Champagne, podle které dostala svůj název. Toto označení mohou nést pouze zde vyrobená vína. Na etiketách z jiných oblastí proto najdete různá synonyma: Méthode traditionnelle, Méthode classique, Metodo classico či Cap classique.

Při tomto výrobním postupu dochází u vína k druhotnému kvašení v láhvi. Na začátku se tiché víno sceluje do výsledného cuvée. Scelování

(assemblage) je náročná a vysoce kvalifikovaná činnost, která ovlivňuje styl a komplexnost vína. Z klasických šampaňských odrůd je bílé Chardonnay často velmi tvrdé, má však největší životnost a delikátnost. Z čistého Chardonnay se vyrábí šampaňské označené jako blanc de blancs. Modré Pinot noir dodává hloubku a bohatost chuti a Pinot meunier ovocný a květinový výraz a bohatství vůní. Z čistě modrých odrůd se připravuje šampaňské blanc de noir.

Dalším krokem je přidání rezervního vína, tedy některého z vín z předchozích ročníků. To pak dává šampaňskému vínu bohatost, jemnost a komplexnost, a tím i možnost pít je už mladé. Samozřejmě přispívá k jednotnému stylu výrobce a vy-

rovnává kvalitativní výkyvy jednotlivých ročníků.

Po scelování nastává podstata výroby šampaňského – druhotné kvašení. Do vzniklé směsi se přidá tirážní likér (směs základního šampaňského, cukru a kvasinek), víno se naplní do láhvi a uzavře provizorním uzávěrem. Druhotné kvašení trvá deset dnů až tři měsíce, poté se láhve umísťují do speciálních dřevěných stojanů s kónickými otvory (tzv. pupitres), kde podstupují remuage, tedy postupné setřásání sedimentu do hrdla láhve. U nejprestižnějších vín se setřásá ručně.

Po remuage nastává vyzrávání v láhvi s kvasinkami. To probíhá minimálně patnáct měsíců, po nichž následuje odkalení neboli dégorgement à la glace. Hrdlo láhve se nej-

prve ponoří do ledového roztoku solanky, načež se láhev rychle obrátí, otevře a kasinky jsou doslova vystřeleny z hrdla ven. Potom se láhev doplní expedičním likérem, zazátkuje a po nejméně třech měsících dalšího zrání je připravena k prodeji.

❖ Charmatova metoda

U této metody výroby šumivých vín, nazývané také tanková, probíhá druhotné kvašení v tanku, po jehož skončení se víno filtruje a pod tlakem lahvuje.

❖ Sycení oxidem uhličitým

Metoda spočívající v přidávání oxidu uhličitého pod tlakem do tichého vína. Je to nejjednodušší a nejlevnější způsob výroby šumivého vína, používaný pro výrobu levných sektů.