

Většina lidí příliš nerozlišuje, co za „bublínky“ vlastně pije. Hlavně když to při otvírání bouchne a pěkně šumí. Přitom je už i na českém trhu opravdu široký výběr šumivých vín. A to včetně pravých šampaňských z francouzské oblasti Champagne, rozprostírající se kolem staroslavné Remeše. Právě ta jsou považována za to nejlepší, co člověk v této skupině vín dokázal vytvořit. Však se také už nikde jinde na světě šumivá vína oficiálně nesmí nazývat šampaňská.



FOTO: BOATHOUSE

V pondělí uplynulo 99 let od chvíle, kdy byl 17. prosince 1908 zveřejněn dekret francouzské vlády, který přesně vymezil hranice území, na němž lze pěstovat révu vinnou, jejíž hrozny mohou být použity pro přípravu šampaňského vína. Oblast je rozdělena do pěti regionů. Pouze ve třech z nich (Remešské vrchovině, v údolí Marny a v oblasti Blancs) v 17 vinařských obcích jsou nejlepší vinice označené jako Grand Cru. Sekty vznikající mimo oblast Champagne se označují jako Crémant. Nejlepší pocházejí z Alsaska, Burgundska a povodí řeky Loire.

Šampaňské se smí dělat jen ve Francii, a to pouze ze tří odrůd. Bílého Chardonnay a modrých Pinot noir a Pinot meunier. V oblasti působí na 380 producentů šampaňských vín a roční produkce představuje asi 200 milionů lahví. A pořád platí, že Francie má v Paříži mozek, v Burgundsku žaludek a v Champagne duši a srdce.

Variant sektů najdeme po světě mnoho. Šumivá vína si chuťovou pestrostí a rozmanitostí nijak nezadají s víny tichými. Mohou být suchá i sladká, lehká a svěží, ale i zralá a těžká. Jsou v barvě bílé, růžové i červené. Běžné i ročníkové. Připravené z nejrůznějších odrůd révy vinné, nejen zmíněných tří povolených v Champagne. Všem je však společný



## ■ Sklenky

### Do čeho nalévat

Pro šumivá vína se dnes nejčastěji používají sklenky ve tvaru flétny. Mnozí výrobci však na prestižní šumivá vína doporučují otevřenější a širší sklenice. V regionech Champagne či ve Franciortě vám klidně nalijí do velkých sklenic na tichá vína. Někde se ještě setkáte s miskovitými skleničkami, ze kterých se stavěly pyramidy a ty se odshora plnily sektem. Používat by se však neměly, neboť bublinky z nich vyprchají příliš rychle, takže se konzument připraví o plný požitek. Právě drobné a vytrvalé perlení je totiž jedním z nejvýraznějších důkazů, že pijeme opravdu kvalitní sekt či šampaňské.

obsah oxidu uhličitého, jemuž vděčí za perlení ve sklenice a osvěžující charakter.

### Italští rivalové Francie

Prakticky všude, kde připravují víno, dělají i jeho šumivou variantu. Tak například Španělsko produkuje šumivá vína Cava. Vyrábí se především v Katalánsku na severu země z odrůd Macabeo, Xarello, Parellada a Subirat, ale v poslední době i z Chardonnay. Používají se rovněž modré odrůdy Garnacha a Monastrell. Cava se vyrábí tradiční metodou, od šedesátých let 19. století je střediskem produkce město Sant Sadurn d'Anoia v oblasti

Penedés. Hrozny pro cavu se však pěstují po celé Katalánii – musejí ovšem pocházet z registrovaných vinohradů Cava. Největšími producenty cavy se staly společnosti Codorníu a Freixenet.

Známé jsou i italské sekty. Franciortu pochází z jediné oblasti Itálie, ve které se šumivá vína vyrábějí tradiční metodou. Tato malá lokalita leží v Lombardii nedaleko města Brescia. Nejvyšší italský statut DOCG získala v roce 1995 a v současné době zde vznikají nejlepší italská šumivá vína. Čím dál častěji se o nich mluví jako o hlavních rivalích Champagne. Šumivá vína se v této oblasti