

## Jak otevřít sekt

Vystřelená zátka a proud tryskající z láhve jsou sice velice efektní záležitosti, ale se správným otvíráním sektů to nemá nic společného. Když při soutěži sommelierů otvírána láhev jenom trošku „pšoukne“, nešťastník hned dostává trestné body. Jak tedy postupovat správně?

Předně musíme dbát na to, aby byla láhev se šumivým vínem správně vychlazená. Teplý sekt samozřejmě není dobrý, navíc hrozí i tím, že po uvolnění drátěného košíku zátka sama vystřelí z hrdla a dobrá polovina obsahu pokropí všechny přítomné. Obecně platí, že by šumivá vína měla být vychlazená pro konzumaci podle stylu a původu na teplotu mezi 5 až 11° C. Pro udržení stabilní teploty se servírují v chladičím kbelíku s ledem a vodou. Příliš studené víno však nemůže plně rozvinout své buketní látky, čímž se ochuzujeme o požitky z degustace.

Po kontrole teploty přikročíme k vlastnímu otvírání. Napřed oddělíme vršek staniolové záklopky, uvolníme drátěný košíček, který zajišťuje zátku, a opatrně ho odstraníme. Poté jednou rukou pevně uchopíme zátku a druhou rukou opatrně otáčíme láhvi. Zátku nepáčíme. Jakmile se zátka uvolní a má tendenci vystřelit, přidržujeme ji palcem, aby se pozvolna vysunula z hrdla.



FOTO: RADIM BEZNOŠKA

## Sekty v gastronomii

Už dávno neplatí, že sekty i pravé šampaňské se pijí jenom při slavnostních příležitostech, intimních setkáních, k ústřicím či jako uvítací nápoj. Nejenom v Champagne dovedou kuchaři spolu se sommelieri sestavit vynikající menu, kde jsou jednotlivé chody doplněné různými druhy šumivých vín.

Lehká vína, jejichž typickým příkladem je třeba italské Prosecco, budou ideálním aperitivem, ale také doprovodem k salátům či rybám. Podobně lze využít lehčí styly Champagne, které díky mineralitě dobře doplní i mořské plody, totéž platí o vínech Crémant de Bourgogne a Crémant d'Alsace.

Vynikající je spojení sektů s tvrdými sýry, například s parmezánem. Tělnatější, plnější šumivá vína mají velice široké spektrum použití ve špičkové gastronomii. Mořskými i sladkovodními rybami počínaje a červenými masy a moučníky konče. Výhodou je, že na rozdíl od tichých vín působí v kombinaci i se složitějším těžším pokrmem vždy příjemným osvěžujícím dojmem. Franciacorta Satén, vyzrálá Champagne či Moscato d'Asti lze s úspěchem podávat k řadě dezertů. Brachetto d'Acqui z Piemontu ustojí i kombinaci s moučníky připravenými z hořké čokolády. Ruinart se dokonce chlubí šampaňským, které lze popíjet k doutníku.

FOTO: ARCHIV

