

in



FOTO: PETR STARY

Šampaňské radovánky

OCHUTNÁVKA



Champagne Etienne Doué Brut cuvée sélection

Výrobce: Etienne Doué, Montgueux, Champagne, Francie

Charakteristika: Pokud by někdo hledal učebnicový příklad minerality charakteristické pro oblast Champagne, zde ho má. V chuti najdeme oříšky, perlení je jemné a dlouhotrvající. Vynikající k ústřicím.



Champagne Besserat de Bellefon Cuvée des Meoines Brut

Výrobce: Besserat de Bellefon, Epernay, Champagne, Francie.

Charakteristika: Příklad klasického šampaňského v tom nejlepším provedení. Přijemná, harmonická intenzivní vůně, bohaté drobkové perlení, jemně minerální, s chlebovinkou či čerstvými tousty v chuti.

O tom, že opravdové šampaňské může být jenom z francouzského regionu Champagne, už jsou milovníci „bublinek“ většinou dobře informováni (viz IN č. 52/2002). Francouzi velmi dbají na to, aby žádný výrobce šumivých vín jejich chráněný název nepoužíval. Může mít stejnou technologii i výrobní postupy, dokonce i totožné odrůdy révy vinné, ale označit svůj výrobek, i když je třeba v anonymním hodnocení dokonce lepší než originál, použít nesmí. Platí to bez výjimky i pro ostatní vinařské oblasti v samotné Francii.

Ovšem ani pravé šampaňské z Champagne není všechno stejné. Byť je pochopitelně vždy pouze a jenom ze tří odrůd révy vinné – bílé Chardonnay a modrých Pinot Noir a Pinot Meunier. Můžeme se setkat s šampaňským označeným jako blanc de blancs (bílé z bílého), což je stoprocentní

Chardonnay i Blanc de noirs (bílé z černého). V tom případě jde o víno připravené z jedné či obou modrých odrůd. Ty se lisují velice rychle, aby mošt přišel co nejdříve do styku se slupkou, ze které se uvolňuje barvivo. Hlavní rozdíl mezi jednotlivými šampaňskými ze stejné sklizně a totožného regionu spočívá v kvalitě hroznů a přípravě cuvée, tedy smíchání různých vín a poměru jednotlivých odrůd.

V oblasti Champagne je vysázeno podle posledního sčítání 28 856 hektarů vinic a hospodářů na nich neuvěřitelných 19 tisíc vinařů. Pro většinu z nich je vinohradnictví pouze doplňkovým zaměstnáním a sklizené hrozny dodávají velkým společnostem a sami šampaňské nevyrábějí. Vedle gigantů, jako jsou Moët Chandon, Perrier – Jouët, Mumm, Krug, Veuve Clicquot, Piper-Heidsieck, Taittinger, Heidsieck,

Ruinart a Pommery, působí v Champagne stovky malých výrobců. Díky uvolnění trhu s vínem po vstupu České republiky do Evropské unie se v našich obchodech objevuje také stále pestřejší nabídka pravých šampaňských v zajímavých cenových relacích.

Dnešní výběr jsme neponechali náhodě. Každý člen společnosti Dlouhý stůl přátel vína přinesl šampaňské, které mu chutná a při společné anonymní degustaci jsme vyhodnotili dvě nejlepší. Sommeliér restaurace Lví dvůr Jiří Kačerovský pro tuto výjimečnou příležitost sestavil speciální šampaňské menu (viz rámeček) a mohlo se hodnotit. To, že zvítězila nad tradičními značkami šampaňská vína od méně známých výrobců, svědčí o tom, že i zde je stále co objevovat. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

DEGUSTAČNÍ MENU

Dlouhý stůl přátel vína, Champagne, 13. 12. 2004, Restaurace Lví dvůr

- Variace ústřic na ledové tříšti (limetkový dressing, šalotkový vinegret, koriandrový dressing)
- Portugalské presunto Porco Preto s medovým melounem
- Závitek z mořského jazyka plněný chřestem na sépiovém rizotu s rajčatovou penou
- Pečený telecí hřbet podávaný na glazírovaných zelených luscích s lanžýžovým pyré a parmazánem
- Fíky zapečené se sýrem z Val d'Aosta přelité sladkým balsamikem
- Limetkový sorbet na hroznovém víně