

in.ihned.cz/nápoje

tehdy, když ho nalijete do již použité sklenky.

Co k němu

Šampaňské je ideální aperitiv. Ty tam jsou ale časy, kdy se k ničemu jinému nenabízelo. Maximálně ještě tak k bílým masům, což platilo jako dogma ještě v šedesátých letech minulého století. Jenom carští důstojníci a jejich napodobitelé ho popíjeli s baletkami a kaviárem.

Dnes se správně vybrané šampaňské či sekt může pít k opravdu široké škále pokrmů (viz menu). Je skvělé k mušlím a mořským plodům, rybám smaženým i s omáčkou, uzeninám, husím játrům, bílému masu a pečené drůbeží, jemně připravenému telecímu, stejně jako k sýrům i různým úpravám zvěřiny pernaté i srstnaté.

Šampaňské nejenom v hotelu Savoy

Při profesionální degustaci vín z Champagne pro měsíčník Víno revue jsme hodnotili v pražském hotelu Savoy 14 vzorků, které k hodnocení doručili dovozci. Na prvním místě se umístilo Champagne Deutz Brut Classic, které dováží Gallia Zlín za 1400 Kč. Za stejnou cenu je i vzorek z druhého místa – Louis Roederer Champagne Brut Premier z Odborného velkoobchodu Karel Hlad a třetí místo získala značka Piper Heidsieck za Champagne Blanc de Blanc Brut Di-

vin, které dováží společnost Maxxium a dodává ho za 1115 korun.

Pro degustaci pravých šampaňských u Dlouhého stolu v restauraci Lví dvůr bylo k dispozici 11 vzorků velkých značek i malých rodinných podniků. Každý z účastníků donesl svého favorita a čekal, co mu řeknou ostatní. Hodnocení bylo o to zajímavější, protože ani sám donátor nevěděl, kdy jeho šampaňské přijde na pořad, a mohl ho ve svém hodnocení sám poškodit. Výrobci pravého šampaňského jsou v kraji Champagne stovky a ani superznalci je od sebe nedokážou spolehlivě rozlišit. Ve Lvím dvoře zvítězilo šampaňské Marquis de la Fayette, cuvée prestige. Pozoruhodné je druhé místo, které získalo šampaňské Gonet Sulcova Grand Cru Millésimé 1999. Zajímavé je to nejenom proto, že jde o malou rodinnou firmu, která obstála v soutěži s velkými šampaňskými jmény. Majitelka paní Šulcová je Češka, která se do Champagne přivdala do staré vinařské rodiny Gonet a po smrti manžela dnes rodinný podnik vede, což je svým způsobem unikát. Jako třetí skončilo šampaňské Comtes de Champagne Taittinger 1995.

Třetí ochutnávka v podobném stylu byla v restauraci U Vladaře. Tady se sešlo 10 vzorků, které přinesli profesionální sommeliéři a lidé



FOTO: ARCHIV

Šampaňské dozrává v dřevěných stojanech

z pražských restaurací. Opět se hodnotilo naslepo. Zvítězilo šampaňské Vve Maurice Lepitre premier cru rilly la montagne, druhý se umístil brut firmy Jean Pierre Marniguet 1er cru a třetí byl ročníkový Dom Perrignon 1996 firmy Môt Chandon.

Systém přátelského hodnocení přinesených lahví je zajímavý a hodný následování hned z několika důvodů. A nemusí jít jenom o šampaňské. Jednak se s přáteli podělíte o zážitek z vína, které vás oslovilo. Zároveň si vyslechnete jejich názory a potěšíte je svými. V neposlední řadě prožijete v příjemné společnosti u dobrého pití pěkný večer. Zatímco předchozí tři degustace byly svým způsobem výjimečné, protože šlo o hodnocení pravých šampaňských v ceně nad tisíc korun

za láhev, při třetí profesionální degustaci bylo k dispozici 39 domácích i zahraničních sektů zakoupených v supermarketech. Šlo tedy o láhve, které tvoří absolutní většinu v domácí spotřebě a jejich ceny se pohybují ve stokorunách.

V nejvíce obsazené kategorii brut zvítězila Bohemia Sekt Prestige Brut. Na druhém místě se umístil španělský suchý sekt Freixenet Gordon Negro, který se mimo jiné pyšní tím, že je nejprodávanějším sektem na světě. Třetí místo obsadil opět produkt z Bohemia Sektu Starý Plzeňec – Chateau Radyně Brut. V kategorii demi sec byl první Bohemia Sekt Prestige demi sec, na druhém místě odrůdový sekt Chateau Mikulov připravený z odrůdy Müller Thurgau a třetí byla Venuše demi sec. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: JAROSLAV KIRČKA

Pierre Emmanuel Taittinger (vlevo) nalévá své šampaňské