

ŠAMPAŇSKÉ MENU



- Variace tří ústřic na le-
dové tříšti (limetkový dre-
sing, šalotkový vinegret,
koriandrový dressing)
- Marinovaný losos s hořčí-
cí na toustech dle rodinné-
ho receptu finského rybáře
- Portugalské presunto
Porco Preto s medovým
melounem
- Závitek z mořského ja-
zyka plněný zeleným
chřestem na sépiovém ri-
zotu s rajčatovou pěnou
- Pečený telecí hřbet po-
dávaný s bramborovým
pyré, lanýžovým carpacci-
em, parmesánem a kapary
- Čerstvé jahody s pěnou
sabayone

Ukázku silvestrovského menu,
ke kterému se hodí různé typy
šampaňského, připravil šéfkuc-
chař restaurace Lví dvůr Vlas-
timil Pospíchal.

ZAJÍMAVOSTI

• Rozlišení sektů a šam- paňských vín podle obsa- hu cukru

Brut – extra suché do 15 g/l
Sec – suché 15 – 35 g/l
Demi Sec – polosuché 35 – 50 g/l
Doux – sladké nad 50 g/l

V Champagni používají ješ-
tě podrobnější dělení podle
obsahu expedičního likéru,
který se do vína přidává po
odstranění kalů. Extra brut
nebo také brut zero je bez
likéru a bez zbytkového
cukru, v brut je nejvýše 1
% tirážního likéru, extra
sec může mít mezi 1 – 3 %,
demi sec 5 až 8 % a doux
až 15 procent.

• Názvy lahví větších než 0,75 l

Magnum – 1,5 litru
Jeroboam – 3 litry
Rehoboam – 4,5 litru
Methusalem – 6 litrů
Salmanazar – 9 litrů
Balthazar – 12 litrů
Nabuchodonozor – 15 litrů

→ dokonalý výrobek. Postup je
následující.

Mošt z vylisovaných hroznů
různých odrůd se smíchá
v předem určeném poměru,
vznikne tirážní směs, přidá se
zákvas a vzniklé cuvée se stá-
čí do lahví, ve kterých probíhá
bouřlivé kvašení. Lahve jsou
ukládány ve vodorovné polo-
ze. Později se dají do stojanů
a postupně jsou stavěny do
stále kolmější polohy zátkou
dolu. Tím se setřásají kaly. Ty
jsou po otevření lahve odstře-
leny (degoržování) a do lahve
je přidán expediční likér. V
pravých šampaňských i ví-
nech připravovaných touto me-
tadou většinou najdeme cha-
rakteristické chuťové stopy po
kvasinkách.



Pro běžnou přípravu šumi-
vých vín se používá me-
toda char-
mat, kdy víno
kvasí v tancích
a teprve po odkalení je stáče-
no s přidáním expedičního lí-
kéru do lahví. Hovorově obecně
označení bohemka jako syno-

nymum pro sekty se u nás
používá z prostého dů-
vodu – produkty po-
cházející ze staropl-
zeneckého Bohemia
Sektu jsou natolik
rozšířené a známé,
že si jejich konzumu-
menti sekty spojili
s tímto označe-
ním. Přes novou
konkurenci a vý-
znamné dovozy
ostatně má Bo-
hemia Sekt po-
řád asi sedmde-
sátiprocentní
podíl na trhu
šumivých ná-
pojů připravo-
vaných z hroz-
nového vína.

Zvláštní kate-
gorií jsou vína sycená. Ta už se
sekty ale mají společně jenom
bublínky, ale ty jsou do vína
přidány uměle. Takové víno si
vlastně můžete připravit
doma, když ho dáte do sifono-
vé lahve a pustíte do něj plyn.
Ale to už je skutečně o něčem
jiném.



Šampaňské a šumivá vína
se správně otvírají bez efekt-
ního bouchnutí a letícího
špuntů. Ostatně pokud si tuto
kratochvíli nechcete nechat
ujít, buďte opatrní, protože
v lahvi je značný tlak a když
mu ještě pomůžete protřepá-
ním zteplalé lahve, může ko-
rek vyletět sám i bez vašeho
přispění. Rozbitý lustr je v ta-
kovém případě ještě škoda na-
hraditelná.

■ 1. Láhev vychlazenou na 5 až
7° C držíme nakloněnou
v úhlu 45°. Odstraníme kapsli,
roztočíme drátěnou sponu
a sejmem ji z korku.

■ 2. Uchopíme korek do dlaně
levé ruky a pravou otáčíme
lahví jedním směrem až do
uvolnění korkové zátky (leví-
čáci točí doleva, pravičáci do-
prava).

■ 3. Naléváme opatrně do
sklenek typu flétna do jejich
poloviny tak, aby nápoj nepře-
kypěl. Pokud vám šampaňské
či sekt ve sklenici dostatečně
neperlí, nehleďte chybu
u výrobce. V drtivé většině
případů za to může špatně vy-
mytá nebo jenom vlhká skle-
nice. Nemusí být špinavá, sta-
čí nevhodný mycí prostředek
nebo jenom stopa mastnoty,
a je po perlení. Navíc nevhod-
ný mycí prostředek může ve
sklenice zanechat pachové sto-
py, které vám znehodnotí zá-
žitek. Víno nemusí perlit ani



FOTO: ARCHIV