

in.ihned.cz/napoje



# Bublínkový silvestr

FOTO: ARCHIV



**L**etící zátka a proud zpěněného vína – to je momentka, kterou si jednou v roce snad nikdo neodpustí. Šampaňské a sekty k oslavám konce roku a vítání nového v našich končinách patří stejně jako kapr ke štědrovečerní večeři. Magazín IN se zúčastnil čtyř velkých degustací vín z Champagne a sektů. Všechny proběhly podle mezinárodně platných kritérií, hodnotilo se stobodovou stupnicí. Šlo tedy o takzvaně slepou ochutnávku, to znamená, že degustátoři nevěděli, jaké víno a od koho hodnotí.

## Není šampus jako šampus

Pro šumivá vína a šampaňské se u nás vžilý obecně užívané společné názvy šampus nebo bohemka. Přísně vzato jsou oba chybné, ale pochopitelné. Teprve předpisy EU určily, že šampaňským se mohou

nazývat pouze vína pocházející z francouzského vinařského regionu Champagne. Dokonce ani vinaři z jiných oblastí Francie, kde dělají šumivá vína naprosto stejnou technologií



FOTO: JAROSLAV JURČKA

jako v Champagne, je tak označovat nesmějí. Občas se ještě sice objeví láhev pocházející z USA nebo Latinské Ameriky, která toto označení nese,

ale i na americkém kontinentu už ochrana názvu platí a producenti ze zemí takzvaného Nového světa to budou muset respektovat.

Vinařská oblast Champagne leží asi 100 kilometrů východně od Paříže, na dohled od hranic s Belgií, a dále se dělí na pět hlavních regionů. Tato nejsevernější francouzská vinařská oblast AOC zahrnuje sice jenom dvě procenta francouzských vinic, ale její vřelost je doslova světová. Réva roste na křídovém podloží, které dává vínu typickou mineralitu. Ročně se v Champagni vyrobí kolem 180 milionů lahví šampaňského. Dvě třetiny z nich jdou na export. K nám se podle historických pramenů první lahve šampaňského dostaly na sklonku osmnáctého století.

Podle zápisu v obchodních knihách firmy Ruinart bylo 25. dubna 1798 expedováno do Prahy hraběti Clam-Galla-

sovi 810 lahví, ve stejném roce putovalo šampaňské od stejného výrobce i Nosticům a hraběti Šporkovi.

Pravé šampaňské se dělá pouze ze tří odrůd révy vinné – z bílého Chardonnay a modrých Pinot Noir a Mounier. Označení na etiketě Blanc de blancs (bílý z bílého) znamená, že je ze stoprocentního Chardonnay, Blanc de noirs (bílý z černého) je pouze z modrých odrůd. Modré hrozny se velmi opatrně lisují tak, aby slupky nestarčily zbarvit mošt. V jiných oblastech se šumivá vína připravují i z jiných odrůd. U nás a v Rakousku je oblíbená odrůda Vlašský ryzlink.

## Malá škola technologie a otvírání

Pravé šampaňské kvasí v lahvích (méthode champenoise). Používají je i jiní výrobci, kteří chtějí připravit →

