

takřka omylem vynalezl výrobu sektů. Proslavil tak celý region, který dával tichá vína nepřilísné kvality. Víno se mu totiž rozkvasilo, a tak zkoumal, co si s ním počít. Teprve když z nepřilísných dobrých vín ze severních oblastí Francie v okolí Remeše začali přidáním sladkého roztoku a druhotným kvašením připravovat šampaňské, dobyli s ním svět.

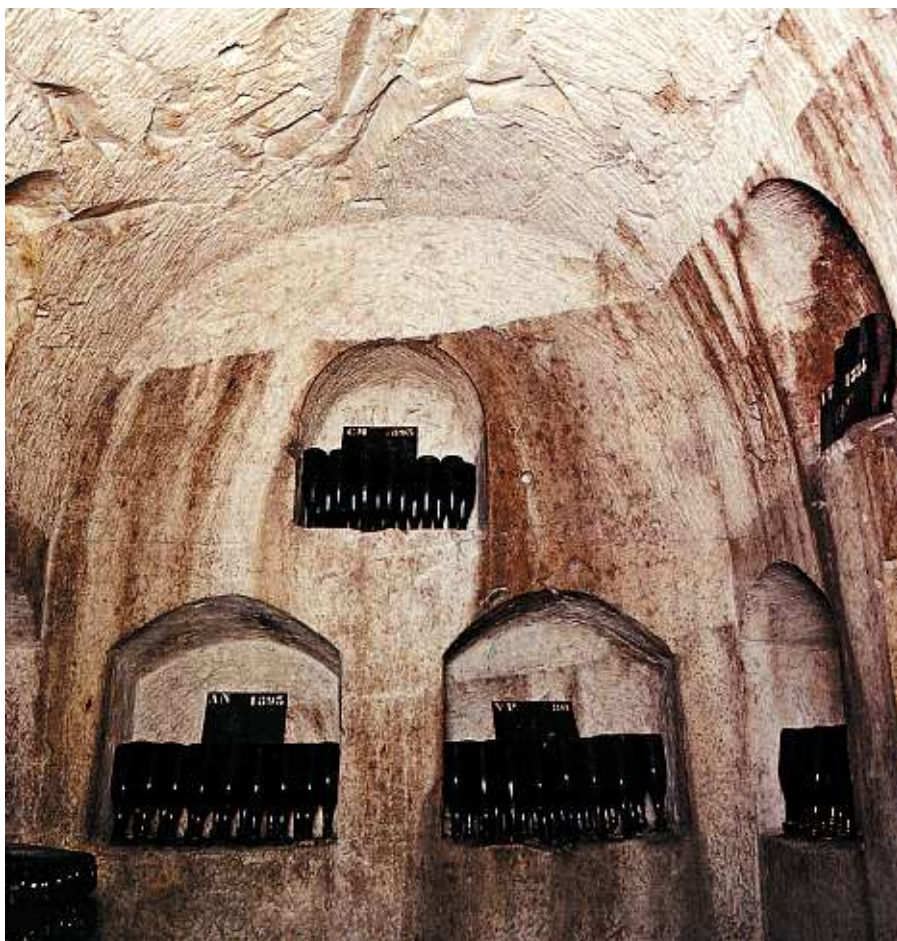
Z pohledu vinařského statistika jde přitom o oblast, kde leží jenom dvě procenta francouzských vinic, kolem 30 000 hektarů, které se už nesmějí rozšiřovat. I když všechno je relativní. Jedná se o takřka dvojnásobek rozlohy vinic v České republice.

Champagne vděčí za víno i název Římanům. Z jejich campania (vojenský tábor) je už jenom krok k francouzskému champagne. Římské legie všude kolem svých táborů vysazovaly révu vinnou a nebylo tomu jinak ani v okolí dnešní Remeše, která je nejsevernějším vinařským regionem Francie, ležícím kolem 50° severní šířky (zeměpisně tedy zhruba na úrovni našich vinařských oblastí). Což je vlastně hranice, kde se na naší polokouli ještě dá úspěšně pěstovat réva vinná. Na rozdíl od našich vínorodých oblastí má však oblast Champagne výhodu v zimních vlhkých atlantických větrech, které ji chrání před holomrazy.

Ušlechtilý mok

S pravým šampaňským se zachází podobně jako s jinými ušlechtilými víny. Ta nejlepší ročníková vydrží při dobrém skladování ve skvělé kondici, svěží a dobře pitelná i desítky let. Potom je jejich cena pochopitelně srovnatelná s těmi nejlepšími víny třeba z Bordeaux. Jde o klenoty, které se podávají při zvlášť vzácných příležitostech. Musí být uloženy v temnu a za stále nízké teploty, jenom tak mohou vydržet bez ztráty kvality. Na rozdíl od tichých vín mají šampaňská vína, ale i ostatní šumivá vína při stárnutí jednu nevýhodu. Jsou v lahvi pod tlakem, a tak časem může plyn tvořící při otevření tolik vyhledávané bublinky i přes masivní zátku postupně unikat a staré šumivé víno potom moc nešumí.

Správné podávání sektů a šampaňského obzvlášť je doslova obřad. Žádné bujaré střelení zátky a proud valící se tekutiny, jak to známe z různých oslav. Správně otvírané šampaňské musí jenom lehce syknout a zátkka musí zůstat v ruce sommeliéra. Nepáčíme ji, ale jednou rukou přidržujeme a druhou otáčíme lahví tak dlouho, až zátku uvolníme. Dobrou školou jsou sommeliérské soutěže, kde lze vidět při práci skutečné mistry.



Sklepy v oblasti Champagne jsou vyhloubeny v křídě. Po ukončení těžby kilometry štol obsadili vinaři a dnes v nich dozrávají ta nejlepší šampaňská vína.



FOTO: BLOOMBERG

Otvírání šavlí

Svébytnou disciplínou, která tento postup staví na hlavu, je razantní a efektní otvírání šampaňského šavlí. Existuje mezinárodní řád těchto sekáčů, který má i u nás zastoupení. Jeden z našich nejlepších sommeliérů Libor Nazarčuk, který nás příští rok bude reprezentovat ve Španělsku na mistrovství světa, pořádá každoročně dokonce mistrovství v této svérázné disciplíně.

Letos se konalo ve vinném sklepě U Jeňoura v Prušánkách a padly na něm dva rekordy hodné Guinnessovy knihy rekordů. V jednom okamžiku úspěšně useknulo hrdlo lahve se sektem 22 lidí. Sám Libor Nazarčuk potom úspěšně zvládl během jedné minuty useknout vestoje hrdlo lahve sektu šavlí, skleničkou, jinou lahví, podšálkem a svícem a další dvě stihl seknout ještě v sedě.

FOTO: ARCHIV