

Tři prosincová šampaňská výročí

Shodou okolností právě na prosinec připadá tři výročí, která se významně zapsala do historie šampaňského. Anglický soudce Danckwerts 16. prosince 1960 vynesl rozsudek ve sporu francouzských vinařů z Champagne se španělskou exportní vinařskou firmou Costa Brava Wine Company o použití výrazu champagne na etiketách se španěl-



ským sektem. Podle jeho verdiktu museli Španělé do 48 hodin z etiket výraz champagne odstranit. Boj výrobců šampaňského proti zbytku světa (včetně ostatních vinařských regionů Francie) trval prakticky až do začátku 21. století, kdy se francouzským požadavkům přizpůsobili i producenti sektů z vinařských zemí Nového světa. Například v Chile, USA nebo v Austrálii do té doby stále ještě běžně označovali šumivá vína připravovaná tradiční metodou jako champagne. Patřila k nim i kalifornská firma Korbel, založená českými bratry Korbely.

Jednou z právních norem, na níž výrobci pravého šampaňského postavili argumentaci

o své jedinečnosti, je vládní dekret francouzské vlády ze 17. prosince 1908. Jím vytyčila hranice území, na kterém lze pěstovat révu vinnou určenou pro přípravu vína, z něhož se posléze dělá šampaňské.

Obliba pití sektů a šampaňského na Silvestra není nic nového. V archivech společnosti z Champagne lze například najít objednávku od ruského cara Petra Velikého z roku 1699, který si na přivítání Nového roku nechal zaslat několik beden Champagne mousseux. Aby nebyl napaden pravoslavnými popy, co že to prvního ledna vlastně chce oslavovat, když podle pravoslavného kalendáře začíná nový rok jindy, vydal už 20. prosince zvláštní dekret. Podle něho mohli 1. ledna oslavovat na území ruského impéria příchod křesťanského nového roku vyznávající jakéhokoli náboženství, tedy i pravoslavného.

Šampaňské z Champagne

Dnes si už tedy nikdo nikde na světě, mimo oblast Champagne, rozprostírající se kolem Remeše, nesmí označovat svá šumivá vína jako šampaňské. Dokonce ani nikde jinde ve Francii. A tak třeba v oblasti Alsaska můžete ochutnat skvělá šumivá vína připravená klasickou metodou, ale označená jako cremant. Maximálně přípustné jsou na etiketách textové variace typu „vyrobeno klasickou šampaňskou metodou“. I když i proti užití tohoto slůvka Francouzi vesměs úspěšně protestují.

O zemi galského kohouta se říká, že v Paříži má hlavu, v Burgundsku žaludek a v Champagni duši a srdce. Tady proslulý dom Perignon, který má dnes na místě činu na nádvoří vinařského šampaňského domu Ruinart sochu v nadživotní velikosti, vlastně

