

Bublinky na Hradě i v podhradí

JAK SKONČILO HODNOCENÍ SEKTŮ A ŠAMPAŇSKÝCH U DLOUHÉHO STOLU?

Kdy jindy hodnotit šampaňská a sekty než před silvestrem. Proto se i stolní společnosti scházející se už léta u Dlouhých stolů v pražských restauracích hotelu Hoffmeister a Lví dvůr na Hradčanech rozhodly zařadit do svých prosincových degustačních sezení bublinky. V hotelu pod Pražským hradem se hodnotily domácí sekty, na Hradě pravé šampaňské z Champagne.

Na předchozích stránkách 6 – 8 jste se dozvěděli výsledky profesionálního hodnocení šampaňských vín a sektů. Ovšem mlsné jazýčky mají i amatérští milovníci vína. Domácí sekty hodnotili pro IN magazín i pravidelní účastníci Dlouhého stolu přátel vína v pražském hotelu Hoffmeister.

Překvapivá byla už nominace soutěžních vzorků. Úmyslně mezi ně nebyly zařazeny ty nejznámější od renomovaných velkovýrobců. Chyběly tedy i sekty od největšího a nejznámějšího českého producenta šumivých vín, společnosti Bohemia Sekt ze Starého Plzně. Její pozice na trhu je natolik dominantní, že se mezi milovníky sektů vžiló sousloví „dát si bohemku“ při objednávání jakéhokoliv sektu.

Ti že vyrábějí sekty?

Hodnotilo se opět anonymně a po odtajnění ochutnaných vzorků se účastníci Dlouhého stolu nestačili divit. O většině vinařství, která tentokrát soutěžila,



totíž často ani netušili, že se zabývají také výrobou šumivých vín. Je to pro ně většinou pouze doplněk sortimentu, podobně jako třeba u vinařů v Alsasku.

Ne všichni zatím dokázali bezchybně zvládnout technologii i výběr vín. I když použili

špičkovou surovinu, někteří nedokázali odhadnout, co s vínem provede druhotné kvašení. Přesto tři vítězné vzorky, které dnes představujeme, rozhodně stojí za ochutnání. Všechny jsou z kategorie brut a byly připraveny klasickou metodou kvašení v lahvi, kterou vyvinuli v pravlasti těchto vín – ve francouzském kraji Champagne.

Každý za sebe

Systém hodnocení v restauraci Lví dvůr na Pražském hradě je stejný jako u Dlouhého stolu v podhradí. Jenom náplň je jiná. V hotelu Hoffmeister se hodnotí nová nabídka z českých a moravských vinařství. Ve Lvím dvoře se předem zadá téma či odrůda a každý účastník přinese lahev, o které si myslí, že je v dané souvislosti nejlepší. Po anonymním hodnocení získá buď obdiv, či posměch přátel.



Posledním letošním tématem bylo šampaňské. Z dvanácti vzorků od různých výrobců se nejlépe umístilo Champagne de Vilmont brut, Grande Réserve Premier Cru. Na druhém místě skončil loňský vítěz Gonet Sulcova – tentokrát Grand Cru 2002 brut, ročníkové šampaňské od paní Gonet-Sulcové. Jediné Česky, která v Champagni spoluvlastní vinařství produkující šampaňské. Na třetím místě se umístil brut Améthyste od Louise Barthélémyho. Tedy všechno malí, jenom znalcům známí, ale excelentní producenti šampaňského. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Stephanus Riesling Sekt 2005

kvašeno v lahvi

Výrobce: PROQIN, Velké Němčice

Charakteristika: světle žlutá citronová barva s hustým jemným perlením. Pikantní svěží ovocná vůně s výraznějšími tóny po pomerančích a citronech. Chuť je středně plná se svěží ovocností, která dlouho dozrívá v ústech.



Chardonnay, Ryzlink vlašský, Riesling 2005

kvašeno v lahvi

Výrobce: Tanzberg Mikulov

Charakteristika: světle zelenká barva s hustým jemným perlením. Vůně je pikantní, svěží s převládajícím minerálním vyzněním s tóny dozrávajících jablek a mirabelek, na pozadí se objevují kořenité podtóny. Chuť je středně plná, velmi pikantně kořenitá. Dominuje chuť mletých oříšků, která zůstává i po polknutí doušku.



Sekt Galant 2006

kvašeno v lahvi

Výrobce: Vinařství Galant

Charakteristika: sekt světle zelenavé slámové barvy s velmi jemným a hustým perlením. Má velmi svěží a pikantní minerální vůni. Chuť je středně plná, pikantní se svěžími citronovými tóny, které se snoubí s minerálním základem, jenž v dochuti převládá a pikantně dozrívá na patře dlouho po polknutí.



INZERCE



**Dodává nejlepší moravská vína
do gastronomie a privátním klientům**

Vína jsou za stejné ceny a v kompletním sortimentu jako přímo od výrobců.

Vinum Bonum s.r.o., Štípa 333, 763 14 Zlín 12,

tel.: 577 019 296-7, 777 747 885-9

e-mail: vinum-bonum@vinum-bonum.cz

www.vinum-bonum.cz

IN-000923