

O-CHUT-NAT PÉT-NAT

Možná už jste o pét-natech slyšeli, v poslední době totiž tato specifická vína zažívají svoji renesanci. Ale víte například, čím se liší od klasického šumivého vína? Možná bychom vám mohli malinko napovědět: pét-nat je zkratka francouzského pojmenování „**pétillant-naturel**“ = **přírodně šumivé**. Jedná se tedy o svěží jemně perlivé víno s naturálním štychem a decentním zakalením.

ZA-ČÁ-TEK

Ale začněme od úplného začátku. Pét-nat je dost možná **nejstarším šumivým vínem na světě**. Vyrábělo se na **jihovýchodě Francie** už 100 let předtím, než se narodil Dom Pérignon – známý benediktinský mnich, který stál u zrodu šampaňského.

VÝ-RO-BA

Vína se stále vyrábí starobylým postupem podle filozofie „**nic nepřidáno, nic neodebráno**“. Ještě živé (rozkvašené) víno se zbytkovým cukrem se před ukončením kvašení stáčí do lahví, kvůli tlaku se uzavře korunkovým uzávěrem a nechá se dokvasit. Vzniklé **bublínky jsou ve skutečnosti vedlejším produktem prvního kvašení**. Výrobu pét-nat proto lze do určité míry přirovnat k loterii - nikdy přesně dopředu nevíte, jak bude výsledek vypadat.

ROZ-DÍL

Takže jaký je ten rozdíl mezi vínem pét-nat a klasickým šumivým vínem? 1. Při výrobě šumivého vína se začíná už hotovým vínem a přidává se do něj přesné množství ingrediencí v podobě tirážního a expedičního likéru. 2. Pét-nat si žije v lahvi svým vlastním životem, a to od prvního do posledního okamžiku. Dalo by se také říct, že pét-nat je vlastně technologicky odlehčenou alternativou šumivých vín. Je důležité zmínit také přírodní stránku těchto vín – ta se totiž zpravidla neodkalují a jsou tak hodně naturální.

ZKUS-TE

Jste připraveni ochutnat tenhle živý originál s puncem starobylosti? Vína pét-nat ovšem nejsou pro každého. Ocení je především **příznivci naturálních vín**, kteří rádi zkouší nové věci. U nás lze ochutnat hned **čtyři pét-naty**, dva z Moravy a dva z Rakous: **Chardonnay od Fučíka, Crème Kambrium z Dobré vinice, Raw White od Holzera a fungl nový Pét-nat od Buchmayera**. Doporučuje se koupit minimálně dvě lahve, ať můžete porovnávat – bublínky, barvu a samozřejmě chuť.
Tak na-zdra-ví!

Nabídka výše uvedených produktů **PÉT-NAT od dovozce VICOM** je v cenách od 270,- do 300,- Kč

Např.:



Raw White Pét Nat 2019

ID: 62371

Eschenhof Holzer

Základní cena

Zvýhodněná cena:

1

271 Kč

215 Kč

Skladem 5ks



Pet - nat Chardonnay

ID: 28300

Vinařství Fučík

Základní cena

Zvýhodněná cena:

1

278 Kč

234 Kč

Skladem > 60ks