

Šumivá vína

mnoho Čechů nazývá "šampaňským", což je jeden z nejčastějších mýtů, které se snaží odborníci již dlouhá léta odstranit. Pravé a lze říci i jediné "šampaňské" pochází z francouzského kraje Champagne.

„Vyrábí se tzv. tradiční metodou a pro jeho výrobu se používají pouze tři povolené odrůdy: Pinot Meunier, Pinot Noir a Chardonnay. Žádné jiné šumivé víno mimo oblast Champagne nesmí mít na etiketě vyznačen tento název,“ vysvětluje Filip Jantač z Global Wines.

Mezi francouzskými víny se poté můžeme setkat s víny "Crémant" pocházejícími z oblastí Alsasko a Burgundsko a "Vin Mousseux" z ostatních oblastí.

Špičkovou produkci sektů najdeme také ve Španělsku, šumivá vína zde vyrobená Champenoise metodou nesou označení Cava. Vyrábějí se v Sant Sadurní d'Anoia v Katalánsku již od roku 1872. Zajímavé je, že vůbec nejprodávanější značkou šumivého vína na světě je právě šumivé víno ze Španělska značky Freixenet, tedy zástupce cava. V Itálii jsou pak oblíbená vína "Franciacorta".

Dobrá šumivá vína lze nalézt i v dalších zemích, jako jsou Německo, USA, Austrálie, J.A.R., ČR či Rakousko.

Dělení podle výrobních postupů

Naprostá většina šumivých vín, tedy sektů, je vyráběna z cuvée, tedy směsi maximálně tří odrůd vín. Aby v sektu vznikly bublinky, je potřeba víno nechat ještě jednou kvasit, tzv. druhotné kvašení je také rozhodující pro určení nejen kvality, ale i ceny vína. Obecně lze říci, čím pracnější je postup tohoto kvašení, tím kvalitnější a dražší víno vzniká.

Metody kvašení

Tzv. metoda Champagne - patří mezi nejnáročnější výrobní postup. Druhé kvašení probíhá v lahvi a tímto způsobem jsou kvašena ta opravdu nejvyšší kvalita vína. Doba výroby takového vína musí být nejméně 9 měsíců.

Tzv. metoda Charmat - je to o malinko jednodušší postup, kdy druhé kvašení probíhá ve velké nádobě v tzv. tanku - I takto jsou kvašena kvalitní vína. Tato vína jsou kvašena nejméně 60 dnů nebo 120 dnů (podle roční doby).

Tzv. karbonizace - druhé kvašení neprobíhá vůbec, víno je nasyceno CO₂ jako sodovka. Touto metodou jsou vyráběna méně kvalitní vína.

Ročník vína lze uvést pouze tehdy, jestliže alespoň 85 % vína bylo získáno z hroznů sklizených v příslušném roce. Etiketa vína může obsahovat název vinařské oblasti, ve které bylo toto víno vyrobeno, zemi původu vína nebo vinných hroznů, jestliže z tohoto vína nebo hroznů bylo vyrobeno alespoň 50 %.

Šumivá vína versus perlivá

Šumivá vína lze také rozdělit podle tlaku v lahvi a podle síly bublinek na vína šumivá a perlivá. Šumivá vína (spumante, sparkling) by měla mít natlakovány alespoň 3 atmosféry, přičemž vína perlivá (frizzante, semi-sparkling) mají tlak cca od 1 do 2,5 atmosféry.

Perlivé víno je uměle sycené (impregnované) kyslíčkem uhličitým za chladu, nebo vyrobené kvašením v uzavřených nádobách do přetlaku 0,2 MPa. K jeho výrobě se používají vína stolní či jakostní. Tato vína vykazují po otevření většinou hrubší a kratší perlení než vína šumivá vyrobená druhotným kvašením.

Jak se vyznat v rozdělení sektů (jakostních šumivých vín)

Mnoho lidí neví, jaký zvolit sekt, co znamenají zkratková označení „Brut“, „Doux“, tak často sáhnou po klasice „Demi sec“.

Suché sekty doporučuji také proto, že jsou vhodné pro každého, kdo nechce den po oslavě pocítit drtivý dopad předchozího večera. Čím více sekt obsahuje cukrů, tím horší ráno pravděpodobně bude,“ vysvětluje Tomáš Brůha, hlavní sommelier značky Bohemia Sekt.

Rozdělení sektů podle zbytkového cukru (pokud se po druhotném kvašení nedodal žádný cukr)

BRUT NATURE - 0-3 g/l

EXTRA BRUT - 0-6 g/l

BRUT - 0-12 g/l

EXTRA DRY - 12-17 g/l

SEC - 17-32 g/l

DEMI SEC - 32-50 g/l

DOUX - 50 g/l a více



Podle sommeliera Tomáše Brůhy by teplota sektu při konzumaci měla být 5 až 7 °C.

Jak správně podávat šumivá vína?

Základem je správně vychlazená lahev (na 3 až 5 stupňů Celsia), která by měla být v lednici optimálně jeden až dva dny ve tmě a v klidu. Vyhněte se použití mrazáku, sektu byste tím ušetrili šok.

„Teplota sektu při konzumaci má být 5 až 7 °C. Proto ta nízká teplota nachlazení, při rozlévání sektu do sklenek o pokojové teplotě tohoto snadno dosáhneme,“ doporučuje Tomáš Brůha.

Nejvhodnějšími sklenicemi jsou takzvané flétny. Ze sektu v nich pomaleji vyprchají bublinky a perlení déle vydrží. S lahví před otevřením netřeste a nedělejte prudké pohyby. Odstraňte kovový košíček (říká se mu agrafa) a pevně chytněte korek, aby předčasně nevystřelil. Držte korek a otáčejte lahev, dokud se neozve známý zvuk. Při nalévání, doporučuje se pod úhlem 45 stupňů, je nejlepší sklenici naklonit, tím se vyhnete vypěnění sektu a bublinky v něm zůstanou o to déle.

Historie přípitku

Legenda o přípitku říká, že s přiřukáváním skleniček se začalo ze strachu z otrávení ve starověkém Řecku. V tehdejší době bylo časté „dochucování“ nápoje protivníka jedem a tradice „řukání“ se sklenicemi, měla deklarovat dobré úmysly účastníků hostiny. Číše se na znamení štědrosti hostitele dolévaly plné, a když si všichni společně přiřukli, tekutiny z pohárů se promísily. Otrávení nápoje nepřítel by tedy nakonec mohlo ohrozit každého z přítomných.

Dnes už tyto obavy rozhodně mít nemusíme. Český přípitek znamená nejčastěji pohled z očí do očí a přiřuknutí se slovy „na zdraví“. Ve všech slovanských zemích je toto slovní spojení podobné, třeba polské „na zdrowie“ či bulharské „na zdrave“. V románských jazycích zase používají varianty, které vycházejí z latiny. Například ve Španělsku či Brazílii je to „salud“, ve frankofonních zemích zase „à votre santé“. Ve Francii či frankofonní Kanadě se můžete setkat i s výrazem „čin čin“, což má evokovat zvuk cinknutí. Anglosaské země si zase vystačí se svým oblíbeným „cheers“.