test
DNES TEST • KAM NA VÁNOCE • AUTO

KAM NA VÁNOCE 33 akcí
Jak aktivně strávit volné sváteční dny. Kultura, sport, akce pro děti... strany C4 a C5

AUTO Mazda 3
Nová hvězda nižší střední třídy aneb japonský golf strana C6

PÁTEK 20. 12. 2013
WWW.IDNES.CZ
C

V Česku přibývá vinařů, kteří se pouštějí do výroby **sektů klasickou metodou**. Jak jim to jde? Většinou velmi dobře. Ukázal to test 18 šumivých vín z tuzemska.

Foto: Shutterstock

TEST TUZEMSKÝCH SEKTŮ

Kvalita většinou dobrá, ceny leckdy přemrštěné

Šumivá vína vyrobená v Čechách nebo na Moravě klasickou metodou, tedy kvašením v lahvi, nejsou sice úplnou novinkou, ale donedávna představovala jen malý zlomek z tuzemské produkce bublinek. Dnes se jim však věnuje čím dál více vinařů. A zdá se, že jim to jde poměrně dobře. Na to, že nemají s výrobou šumivých vín žádné zkušenosti, až překvapivě dobře.

Prokázal to test MF DNES, v němž se potkalo 18 šumivých vín tuzemské produkce té nejvyšší cenové kategorie. V obchodech za ně zaplatíte od 250 do 500 korun. Klasická metoda kvašením v lahvi je totiž náročnější než jednoduchá tanková metoda (viz box).

Odborníci, kteří vína hodnotili v Národním vinařském centru ve Valticích, byli většinou s jejich kvalitou spokojeni. Osmnácti vzorkům rozdali tři stříbrné a 13 bronzových medailí, které se udělují těm nejlepším vínům (viz strana C3).

Sektům z Bohemia sektu vyrostla nová konkurence

Stříbro si z testu odnesly značky Tanzberg, Proqin a Volařík, vesměs nová jména na poli šumivých vín. I na dalších místech bylo hodnocení poměrně vyrovnané.

„Bylo to zajímavé setkání s českými víny. Je vidět, že moravští a čeští vinaři za pár let pokročili, už nevyrábějí jednotvárné sekty a snaží se přiblížit svému vzoru – šampaňskému," řekl po testu předseda poroty, slovenský enolog Fedor Malík. „V podstatě tu byly dva typy šumivých vín. Na jedné straně německý typ ostřejšího, kyselejšího sektu z rýňáku nebo veltlínu a na straně druhé snobštější, komornější šumivá vína, která charakterem připomínala šampaňské."

Jsou vysoké ceny oprávněné?

A šampaňské, alespoň to levnější, připomínaly některé sekty svými cenami. „Mám k nim jedinou zásadní výhradu: ceny jsou příliš vysoké," tak lapidárně ohodnotil kvalitu testovaných vín jeden z degustátorů, Martin Křístek. Že jsou ceny tuzemských sektů vysoké, si myslí i Helena Baker: „S kvalitou vín jsem byla spokojená, ale prodávat je za pět stovek je trochu praštěné," řekla po degustaci.

Fedor Malík má jiný názor: „Výrobce vyžaduje větší peníze právem, protože to jsou vína jiné kvality. Jsou vyrobená v lahvi, a ne v tanku, a to je podstatný rozdíl."

Zlato v lahvi i ve sklenici

U dvou vzorků – Chateau Valtice Grandioso Gold a Sekt Petrák Cuvée Gold – cenu zvyšuje přítomnost drobných zlatých šupinek v lahvi. „Chtěli jsme zákazníkům nabídnout luxusnější dárek, protože šupinky jsou skutečně z 24karátového zlata," vysvětluje ředitel Vinných sklepů Valtice Marek Šťastný.

První začal zlato do sektů přidávat průkopník klasické výroby sektů na Moravě Jan Petrák z Kobylí. „Šupinky vytvářejí efekt nejen v lahvi, ale ještě pak ve sklenici, člověk má pocit, že pije zlaté víno," říká Vladimír Hříbal z vinařství Petrák, kolik zlata je v jedné lahvi, však prozradit nechce. „Dáváme ho tam přiměřeně, aby to hezky vypadalo."

Na chuť nemají šupinky zlata žádný vliv, podle Fedora Malíka však mohou ovlivňovat perlení. „Z fyzikálně-chemického hlediska je to vlastně podvod, protože bublinky ulpívají na částečkách zlata a vertikální dráha bublinek ve sklenici se pak jeví mohutnější."

Stejně dobré jako zahraniční?

Při testu jsme se nemohli vyhnout otázce, jak si tuzemské sekty stojí ve srovnání s jinými, známějšími sekty ze zahraničí. „Se šampaňským bych je nesrovnával, je to přece jen jiný styl. Ty, které skončily na prvních místech, ale klidně snesou srovnání s těmi nejlepšími víny z Alsaska, Německa či Rakouska," řekl po hodnocení Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra ve Valticích, který také zasedl v porotě.

Podle metody výroby nevybírejte

„To, že je sekt vyroben kvašením v lahvi, neznamená, že bude kvalitní. Mnoho vín vyrobených charmatovou metodou je kvalitnějších než ta, která jsme tady hodnotili. Vyrobit sekt klasicky je samozřejmě pracnější, ale neznamená to automaticky lepší kvalitu," říká sommeliér Ivo Dvořák. Metoda výroby není podle něj rozhodující kritérium pro zákazníka.

Podobný názor měl i další z degustátorů, Josef Valihrach mladší. „Klasická metoda výroby sektů je čím dál populárnější, otázka je, jestli je to dobře. Dříve se klasicky dělaly opravdu jen top sekty několika značek. Dnes se to maličko rozmělňuje, takže není zaručená jistota jako v době, kdy jste si mohli koupit jen prestižku od Bohemky, protože byla jediná, byl to určitý etalon," říká mladý moravský vinař a dodává: „Na druhou stranu tím, že je to nabídka tak pestrá, tak si myslím, že každý si může vybrat vlastní styl vína, který mu bude sedět a podle toho si vybrat svoji oblíbenou značku."

Hana Večerková

Výroba šumivého

Šumivé víno se vyrábí dalším (druhotným) kvašením vína v uzavřené nádobě. Vznikající oxid uhličitý nemá kam uniknout, takže nasytí víno krásnými bublinkami.

Klasická (šampaňská) metoda
Kvašení probíhá v lahvi, v níž se pak víno prodává. Odumřelé kvasinky dávají vínu specifický charakter. Perlení i chuť jsou jemnější. Proces je dlouhý (víno vyzrává nejméně 9 měsíců), náročný, a tedy i drahý.

Tanková metoda (charmat)
Kvašení probíhá v uzavřeném tanku a víno se pak pod tlakem plní do lahví. Je to zjednodušená a levnější metoda. Víno má větší bublinky a není tak jemné.

Transferní způsob
Přechod mezi klasickou a tankovou metodou. Sekundární kvašení se odehrává v lahvi, ale víno se pak přečerpá do tanku, přefiltruje a naplní do další lahve.

GASTROTIPY

Vánoce v pivovaru a adventní trhy

Oslavy Vánoc v pivovaru

Pivovarský sedánek dnes od 16 hodin v areálu pivovaru Holba v Hanušovicích připomene tradiční výrobu piva v dobách, kdy zlatý mok rozvážely koňské povozy, k chlazení spilky i sklepů sloužil led z pivovarských rybníků a sudy se plnily i nakládaly ručně. Vstupné je dobrovolné – vybrané peníze půjdou na dárky pro opuštěné děti z dětského centra Pavučinka v Šumperku. Pivovarskou louku u muzea rozezvučí vánoční koledy v podání hanušovických dětí, zazpívají místní zpěváci i oblíbená Bludověnka. AtmosféruVánoc dále podpoří živý betlém se zvířátky i tradiční jarmark s rukodělnými výrobky.
www.holba.cz

Adventní neděle na hradě

Na hradě v Týnci nad Sázavou můžete v neděli navštívit sváteční minitržiště s možností zakoupení vánočních dárků, dekorací, adventních věnců, perníčků, ozdob, šperků. Nebude chybět ani tradiční vánoční sortiment pochutin. Perníčky, vánoční cukroví, svařené víno, medovina.
www.mestotynec.cz/muzeum
(mich)

BRAŇTE SE

Poškozený balík nepřebírejte

Co dělat, když vám pošťák nebo řidič soukromé přepravní služby objednané vánoční zboží předává ve viditelně poškozeném obalu? Správně by zásilka měla být zabalena tak, aby vydržela pád z 1,5 metru. Některé e-shopy se však na obalu snaží ušetřit. Jindy může být obal bytelný, ale přesto se například kvůli nešetrnému zacházení při přepravě s obsahem balíku něco stane. Pokud jeví balík známky poškození, máme právo jej nepřevzít, a tedy odmítnout. S dopravcem sepište „zápis o škodě", informujte prodávajícího a celou věc u něj reklamujte. „Prodejci často odmítají věc řešit a svádějí vinu na dopravce. Je však dobré vědět, že dopravu jsme si objednali u prodejce a ten je za vše zodpovědný. Přepravce je pouze jeho smluvní partner, s nímž si pak případnou škodu či reklamaci musí dořešit," vysvětluje právní poradce internetových obchodů Daniel Grygera. Pokud reklamujete zásilku České poště, můžete využít kteroukoli z jejích poboček. „Ve dvou třetinách případů je skutečně na vině špatné zabalení zásilky," potvrzuje Ivo Mravinac z České pošty. (vin)

Zdroj: www.AkcniCeny.cz

VELKÝ BUBLINKOVÝ TEST

Vyznáte se v šumivých vínech?

Máte rádi šumivé víno? Víte, jak chutná demi sec? Kolik vína je v lahvi magnum nebo nabuchonodosor? Co je **tirážní likér a k čemu slouží agrafa?**

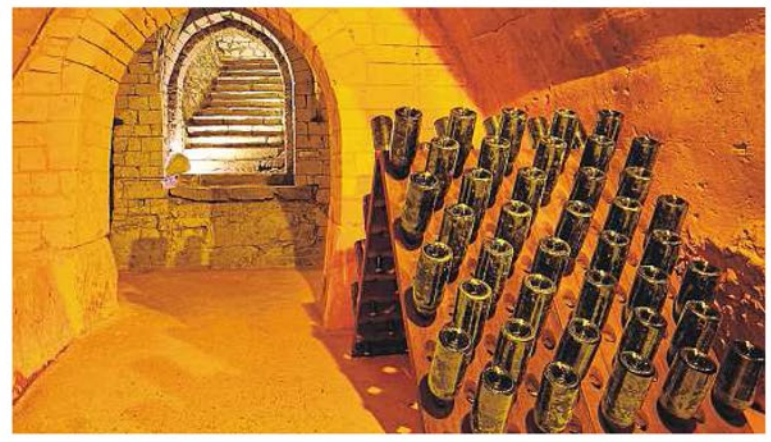


Foto: Profimedia.cz, Shutterstock

1. Jaký tvar má zátka šumivého vína předtím, než je vložena do hrdla lahve?
a) válcovitý
b) hříbkovitý
c) hranatý

2. Proč je lahev šumivého vína ze silnějšího skla?
a) Aby vydržela zvýšený tlak.
b) Protože sekt je výrazně dražší než běžné víno.
c) Aby se sekt na první pohled odlišil od běžného vína.

3. Co je to agrafa?
a) speciální otvírák na šampaňské
b) vinná karafa
c) drátěný košíček, který přidržuje korkovou zátku

4. Španělské šumivé víno se nazývá:
a) prosecco
b) cava
c) crémant

5. Alfons Mucha vytvořil etiketu šampaňského značky:
a) Ruinart
b) Moët & Chandon
c) Louis Roederer

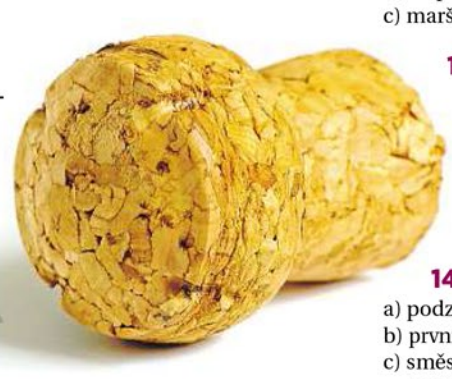
6. Které víno má jemnější a menší bublinky?
a) sekt vyrobený klasickou metodou
b) perlivé víno
c) šumivé víno z tanku

7. Jakou chuť má sekt označený demi sec?
a) sladkou
b) hořkou
c) kyselou

8. Na jakou teplotu by mělo být šumivé víno vychlazené?
a) na 4 stupně Celsia
b) na pokojovou teplotu
c) na 6 až 8 stupňů Celsia

9. Lahev sektu nejlépe rychle vychladíte:
a) v mrazáku
b) v lednici
c) v kbelíku s ledem a vodou

10. Jaké sklenice se nejlépe hodí pro sekt?
a) široké misky na nízké nožce
b) štíhlé vysoké sklenice
c) velké balonové kalichy



11. Kolik vína je v lahvi magnum?
a) 0,75 litru
b) 3 litry
c) 1,5 litru

12. Kdo řekl o šampaňském: „Po vítězství si ho zasloužím. Po porážce ho potřebuju.“
a) Karel Veliký
b) Napoleon Bonaparte
c) maršál Michael Ney

13. Co znamená sabráž?
a) otvírání šampaňského šavlí
b) míchání vín pro vytvoření specifického stylu sektů
c) francouzský výraz pro odrůdu

14. Co je to cuvée?
a) podzemní sklep pro šampaňské
b) první podíl moštu při lisování hroznů
c) směs vín připravená pro výrobu šumivého vína

15. Z čeho se skládá tirážní likér a k čemu slouží?
a) směs vína a cukru
b) směs vína, cukru a kvasinek, která znovu rozkvasí víno
c) směs koňaku a cukru

16. Co je pupitr?
a) stojan na setřásání kalů při výrobě šampaňského
b) sommeliér pro šampaňské
c) korková zátka na šumivá vína

17. Co znamená degoržáž?
a) plnění lahví sektem
b) odstřelování kvasničních kalů
c) otvírání sektu šavlí

18. Co je to dozážní likér?
a) směs vína a kvasinek
b) koktejl ze šampaňského a likéru
c) směs vína a cukru, která určuje výslednou cukernatost sektu

19. Jaký je obsah lahve nabuchodonosor?
a) 15 litrů
b) 18 litrů
c) 24 litrů

20. Co znamená Blanc de Noirs ?
a) bílé šumivé víno vyrobené z modrých odrůd
b) bílé šumivé víno vyrobené ze chardonnay
c) červené šumivé víno

» Řešení na protější straně

VÝSLEDKY TESTU Kvalita tuzemských šumivých vín vyrobených klasickým způsobem

85,6 Tanzberg Cuvée 2010

počet bodů | brut kategorie | 250 Kč cena

koupeno: VelkoVinoteka
výrobce: Tanzberg Mikulov
označeno: jakostní šumivé víno suché, klasická metoda kvašením v lahvi
odrůdy: chardonnay a ryzlink vlašský
původ hroznů: neuveden
obsah alkoholu: 12,5 % obj.

vítěz testu

CO ZJISTIL TEST
Sluníčková barva, učebnicová čirost, bláznění bublinek. Vůně i chuť jsou v ideálním souladu. Víno má dostatek ovocných tónů i vinných kyselin, dlouhou perzistenci i čistou dochuť.

STŘÍBRNÁ MEDAILE

85,1 Proqin Stephanus Riesling Sekt

počet bodů | brut kategorie | 419 Kč cena

koupeno: Víno-klub
výrobce: Proqin František Prokeš Velké Němčice
označeno: jakostní šumivé víno, vyr. klasickou metodou kvašením v lahvi
původ hroznů: neuveden
odrůdy: ryzlink rýnský
obsah alkoholu: 12,5 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Krásná barva, důstojný vzhled, i bublinek je dostatek. Vůně harmonická. Jsou v ní jak ovocné, tak autolýzové tóny (vznikající rozkladem kvasinek). V chuti i dochuti se prolínají citrusové substance s bílým kořením.

STŘÍBRNÁ MEDAILE

85 Sekt Volařík 2010

počet bodů | brut kategorie | 299 Kč cena

koupeno: Víno-klub
výrobce: Vinařství Volařík Mikulov
označeno: sekt, tradiční metoda Champagne
původ hroznů: neuveden
odrůdy: chardonnay, sauvignon
obsah alkoholu: 12,5 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Perfektní čirost, přitažlivá barva jarního slunce, dynamické bublinky. Jemná vůně lesních bílých květů. Dobře strukturovaná chuť, pevná kyselina, příkladná harmonie. Velmi vyrovnaný sekt.

STŘÍBRNÁ MEDAILE

84,9 Spielberg 2009

známka testu | brut kategorie | 361 Kč cena

koupeno: VelkoVinoteka
výrobce: Spielberg Archlebov
označeno: pěstitelský sekt, kvašeno v lahvi
původ hroznů: oblast Morava, podoblast slovácká
odrůdy: ryzlink rýnský, ryzlink vlašský, pinot blanc
obsah alkoholu: 12 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Uspokojivé perlení, bezchybná čirost i vzhled. Lákavá ovocná vůně rychle odchází, ale chuť celkový dojem vylepšuje. Je lepší než vůně.

BRONZOVÁ MEDAILE

84 Hort sekt

počet bodů | brut kategorie | 449 Kč cena

koupeno: Víno-klub
výrobce: Vino Hort Dobšice, vyrobeno a plněno ve Francii, Chateau d'Orschwihr
označeno: crémant d'Alsace, metoda kvašením v lahvi
původ hroznů: neuveden
odrůdy: pinot blanc a chardonnay
obsah alkoholu: 12,5 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Víno „svítí“ ve sklenici a láká na pohled. Koncentrovaná vůně je mírně uzavřená. Chuť je perzistentní, brokátově těžká a pevná.

BRONZOVÁ MEDAILE

83,7 Bohemia Sekt Prestige

počet bodů | brut kategorie | 363 Kč cena

koupeno: VelkoVinoteka
výrobce: Bohemia sekt Starý Plzenec
označeno: jakostní šumivé víno bílé, kvašeno v lahvi, klasická metoda
odrůdy: neuvedeny
původ hroznů: ČR
obsah alkoholu: 13 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Vyzrálé, trochu snobské šumivé víno. Bezchybný vzhled, jemná biskvitová vůně, vyrovnaná a dobře strukturovaná chuť s jednou chybičkou na kráse – lehce mandlově nahořklou dochutí.

BRONZOVÁ MEDAILE

82,6 Kraus Sekt

počet bodů | brut kategorie | 250 Kč cena

koupeno: VelkoVinoteka
výrobce: Vilém Kraus Mělník
označeno: sekt brut, tradiční metoda kvašením v lahvi
původ hroznů: neuveden
odrůdy: ryzlink rýnský
obsah alkoholu: 12,5 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Vzhled a perlivost vína bezchybné. Ve vůni a chuti však objevíte chybičky. Vůni chybí aroma, chuti zase plnost a harmonie. Bronzový sekt, který je však možné bez obav servírovat.

BRONZOVÁ MEDAILE

82,8 Bohemia Sekt Prestige Chardonnay

počet bodů | brut kategorie | 259 Kč cena

koupeno: Albert
výrobce: Bohemia sekt Starý Plzenec
označeno: jakostní šumivé víno bílé, kvašeno v lahvi tradiční metodou
původ hroznů: neuveden
odrůdy: chardonnay
obsah alkoholu: 13 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Reduktivní žluto-zelenkavý vzhled, velmi slušné perlení. Jemná jablečno-angreštová vůně je ale nevýrazná. Chuť plná, perzistentní a dobře strukturovaná. Vyzrálý a pevný sekt s poctivou bronzovou medailí.

BRONZOVÁ MEDAILE

82,4 Sekt Jan Petrák Cuvée Gold

počet bodů | brut kategorie | 500 Kč cena

koupeno: Víno-klub
výrobce: Sekt Jan Petrák, Marcela Petráková-Hříbalová Tuchlovice
označeno: sekt, kvašení v lahvi
původ hroznů: jih Moravy
odrůdy: ryzlink rýnský
obsah alkoholu: 12,5 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Vyzrálé, hutné a harmonické šumivé víno. Žádný „sedlácký“ sekt, spíš „alsaské“ crémantové bublinky. Důstojné pití, které se bude mnohým líbit hlavně kvůli zlatým šupinkám ve sklenici.

BRONZOVÁ MEDAILE

82,4 Chateau Radyně

počet bodů | extra brut kategorie | 258 Kč cena

koupeno: Vicom
výrobce: Bohemia sekt
označeno: jakostní šumivé víno bílé, kvašení v lahvi tradiční metoda
původ hroznů: ČR
odrůdy: ryzlink vlašský, veltlínské zelené
obsah alkoholu: 13 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Optimální vzhled, slušné perlení, čistá a přiměřeně intenzivní vůně. Chuť je s vůní v dobré senzorické jednotě, ale mohla by být delší. Rezervy i v dochuti.

BRONZOVÁ MEDAILE

81,4 Blanc de Noirs

známka testu | brut kategorie | 254 Kč cena

koupeno: Albert
výrobce: Templářské sklepy Čejkovice, vyrobeno ve Francii
označeno: methode classique
původ hroznů: neuveden
odrůdy: neuvedeny
obsah alkoholu: 12 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Lehké a elegantní šumivé víno přitažlivé tváře. Vůně je vyzrálá a ovocná. Tělo je bezchybné, jen o trochu útlejší. Dochuť vína a la pomelo. Zrací potenciál téměř vyčerpaný.

BRONZOVÁ MEDAILE

81,4 Lobkowicz sekt cuvée

počet bodů | brut kategorie | 280 Kč cena

koupeno: VelkoVinoteka
výrobce: Bettina Lobkowicz
označeno: cuvée brut, klasická metoda kvašením v lahvi
původ hroznů: neuveden
odrůdy: chardonnay, pinot blanc a pinot noir
obsah alkoholu: 12,5 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Zlatavý vzhled, slušné perlení. Vůně sušeného ovoce a chlebové kůrky. Chuť harmonická, dlouhá. Dobrý sekt, který je už na vrcholu zralosti. Neskladovat, vypít do Vánoc.

BRONZOVÁ MEDAILE

Zdroj: www.AkcniCeny.cz

WWW.AKCNICENY.CZ

Správné odpovědi:

1. **a)** Přestože zátka vypadá po otevření lahve jako houba, původní tvar je stejný jako u běžného vína, jen trochu silnější. Můžete se o tom sami přesvědčit. Když špunt ponoříte na několik dní do vody, vrátí se do své původní podoby.

2. **a)** Oxid uhličitý vytváří v lahvi velký tlak, stejný jako v pneumatikách traktoru. Tenkostěnná lahev by ho nemusela vydržet.

3. **c)** Ochranný drátěný košíček (na snímku vlevo) přidržuje zátku, aby tlakem samovolně nevystřelila z lahve.

4. **b)** Cava je označení pro špičková šumivá vína ze Španělska, vyrobená stejným způsobem jako šampaňské. Crémant je „šampaňské" z Alsaska nebo Burgundska, prosecco z Itálie.

5. **a)** Pro vinařství Ruinart Mucha vytvořil etiketu, pro Moët & Chandon a další vinařství plakáty (foto vpravo).

6. **a)** U šumivých vín kvašených v lahvi je perlení velmi jemné a bublinky stoupají v řetízcích ode dna vzhůru. U vín vyrobených kvašením v tanku jsou trochu hrubší a největší jsou u perlivých vín sycených oxidem uhličitým.

7. **a)** Sladkou. Označení demi sec znamená polosuché, šumivé víno obsahuje 33 až 50 gramů zbytkového cukru, a to je hodně, suché – brut má pod 12 g.

8. **a)** Šumivé víno je dobré vychladit raději více než méně, ale nesmí být ledové.

9. **c)** Nejlépe a nejrychleji sekt vychladíte, když lahev ponoříte na půl hodiny do kbelíku s vodou a kostkami ledu.

10. **b)** V minulosti hojně používané široké šampusky, které údajně za svůj tvar vděčí prsům Marie Antoinetty, se dnes hodí snad jen pro efektní pyramidu, po níž stékají proudy bublinek. Bohatost pěny při nalévání, perlení i aroma vína nejlépe vyniknou v úzké sklenici typu flétna nebo tulipán.

11. **c)** Lahev magnum má dvojnásobný obsah než běžná sedmička. Je považována za nejlepší formát pro zrání šampaňského.

12. **b)** Napoleon v mládí studoval vojenskou akademii v Brienne v Champagni a šampaňské si velmi oblíbil. Na každou výpravu si přibalil vždy několik beden vína.

13. **a)** Z francouzského slova sabrage (sabre, šavle). Zvyk sekání lahví šampaňského pochází z období napoleonských válek. Vypadá to velmi efektně, odseknout hrdlo lahve není moc těžké a lze to provést jakýmkoliv ostrým předmětem, jen je třeba vědět, kam ho přesně namířit.

14. **c)** Většina šumivých vín se vyrábí ze směsi několika vín i z různých ročníků. Říká se jí cuvée nebo kupáž.

15. **b)** Tirážní likér je směs vína, cukru a ušlechtilých kvasinek, která se přidává do základního vína, aby v něm nastartovalo tvorbu bublinek. Kvašením cukru vzniká oxid uhličitý, a protože z uzavřené nádoby (lahve nebo tanku) nemůže uniknout, zůstává ve víně.

16. **a)** Pupitr (čte se pipitr) je dřevěný stojan (foto na straně C2 nahoře), v němž jsou hrdlem dolů uloženy lahve. Postupným otáčením lahví se odumřelé kvasinky setřásají do hrdla.

17. **b)** Francouzsky degorgement. Hrdlo se prudce podchladí, uvolní se zátka a zmrazený váleček kalu vystřelí ven z lahve.

18. **c)** Víno, které z lahve unikne při odstřelování kalu, se nahradí směsí vína a cukru. Podle množství cukru vznikne výsledná podoba sektu – brut, sec, demi sec, doux...

19. **a)** Vejde se do ní 20 běžných sedmiček, manipulovat s ní musí nejméně dva lidé.

20. **a)** Výrazem se označuje šumivé víno, které je bílé, ačkoliv bylo vyrobeno z modrých odrůd, většinou z pinot noir. Šumivé vyrobené ze chardonnay se nazývá Blanc de blancs. **(hve)**

Rozdělení podle obsahu cukru

brut nature	pod 3 g/l*
brut	pod 12 g/l
extra sec	12 až 17 g/l
sec	17 až 32 g/l
demi sec	32 až 50 g/l
doux	nad 50 g/l

* po druhotném kvašení nebyl dodán žádný cukr

Pramen: SZPI

Slovník

Šampaňské
Může se tak označovat jen šumivé víno vyrobené klasickým šampaňským způsobem v oblasti Champagne.

Autolýzové tóny
Autolýza je velmi důležitá etapa při kvašení vín v lahvi a dává vínu charakteristickou chuť. Po prokvašení většiny cukru se kvašení zpomaluje a nastává rozklad odumřelých kvasinek. Do vína se dostávají aromatické látky, které dotvářejí chuť a aroma sektu. Proto jsou autolýzové tóny typické jen pro sekty vyráběné klasickou metodou. Ve vínech vyrobených v tanku se neobjevují.

Biskvitová vůně a chuť
Jemná vůně po čerstvých máslových sušenkách typická pro šampaňské.

Reduktivní, nebo oxidativní?
Reduktivní znamená, že víno bylo vyrobeno s omezeným přístupem vzduchu, opakem je oxidativní styl. Šumivá vína zrající v lahvi mají charakter spíš oxidativní, aroma vína svěžího a mladého je více reduktivní.

Dochuť vína
Soubor tónů chuti, které vystoupí až na závěr celého chuťového vjemu a které mohou být odlišné od počátečních.

Perzistentní chuť
Chuť je dlouhá, po polknutí rychle nezmizí, ale naopak v ústech přetrvává.

Pěstitelský sekt
Jedna z kategorií šumivých vín podle vinařského zákona. Znamená, že výroba sektu se uskutečnila u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly použity k výrobě.

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti
Víno musí být vyrobeno ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny.

Protokol testu

- Předvánoční test jsme zaměřili na **šumivá vína tuzemské produkce** vyšší cenové kategorie – zhruba mezi 250 a 500 Kč – vyráběná klasickou metodou kvašením v lahvi.
- Dva sekty pocházely z Čech – Kraus a Lobkowicz, a **dva z Francie**, přestože nesou tuzemskou značku – Hort a Templářské sklepy.
- Vzorky jsme nakupovali **většinou v internetových vinotékách**, ale i v hypermarketech.
- Celkem jsme do testu zařadili 18 vzorků. Všechny byly suché, s minimálním obsahem zbytkového cukru – v kategorii **brut a extra brut**.
- Vína hodnotila devítičlenná porota zkušených degustátorů, kterou vedl **slovenský enolog profesor Fedor Malík**. Ten dohlíží na regulérnost hodnocení, v případě sporů rozhoduje. Na základě názorů degustátorů pak píše slovní komentáře k vínům.
- Hodnotí se naslepo stobodovou **stupnicí Mezinárodní unie enologů**: nejlepší víno může získat maximálně 100 bodů, za každý nedostatek ve vzhledu, vůni nebo chuti se body odečítají. U sektů se kromě vzhledu, vůně a chuti hodnotí i perlení ve sklenici, je totiž důležitým ukazatelem kvality. Při výpočtu celkové známky testu se nejvyšší a nejnižší body škrtají.
- Degustace se konala v **Národním vinařském centru ve Valticích**.
- Test hradila redakce ze svého rozpočtu.
- K bodům přiřazujeme pomyslné medaile podle tohoto klíče:

90 až 100 zlatá:
absolutní šampion, mimořádný zážitek

85 až 89,9 stříbrná:
vynikající víno s výrazným charakterem

80 až 84,9 bronzová:
velmi dobré víno, hodné pozornosti

kvašením v lahvi je vyrovnaná.

83,7 bodů — Galant Sekt 2008

brut (kategorie) | 359 Kč (cena)

koupeno: Víno-klub
výrobce: Vinařství Galant Mikulov
označeno: sekt brut, tradiční metoda kvašení v lahvi
původ hroznů: neuveden
odrůdy: neuvedeny
obsah alkoholu: 12 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Velké plus za čirost, barvu a velmi slušné perlení. Jemná vůně lesních konvalinek. Letní jablíčko v ústech, příjemné pocity po polknutí. Žádné velké, rozhodně však přitažlivé šumivé víno.

BRONZOVÁ MEDAILE

82,9 bodů — Chateau Valtice Grandioso Gold

brut (kategorie) | 475 Kč (cena)

koupeno: VelkoVinoteka
výrobce: Vinné sklepy Valtice
označeno: šumivé víno, tradiční francouzská metoda kvašením v lahvi
původ hroznů: ČR
odrůda: ryzlink rýnský, vlašský
obsah alkoholu: 11,5 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Extravagantní sekt se zlatými šupinami. Na zlato, ba ani na stříbro však nemá. Vzhled, čirost, barva i perlení jsou v pořádku. Vůně je skromnější, sušený lipový květ však zavoní. Extrakt v normě, dochuť jablečno-citronová a celkový dojem velmi dobrý.

BRONZOVÁ MEDAILE

82,7 bodů — Murmure Veltlínské zelené 2008

extra brut (kategorie) | 359 Kč (cena)

koupeno: Víno-klub
výrobce: Nové vinařství Měřín
označeno: sekt, kvašený v lahvi
původ hroznů: Morava, mikulovská podoblast, Sluneční vrch
odrůda: veltlínské zelené
obsah alkoholu: 11 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Čirost i vzhled sektu korektní. Perlení v normě, vývoj bublinek uspokojivý. Jemná ovocná vůně. Nástup chuti intenzivní, ale harmonie pokulhává. V dochuti citronová kůra. Celkový dojem „bronzově" dobrý.

BRONZOVÁ MEDAILE

80,4 bodů — Chateau Bzenec 2011

brut (kategorie) | 209 Kč (cena)

koupeno: Tesco
výrobce: Chateau Bzenec
označeno: jakostní šumivé víno stanovené oblasti, kvašeno v lahvi
původ hroznů: Morava, Bzenec
odrůda: ryzlink rýnský
obsah alkoholu: 12,5 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Výborná čirost, kvalitní a intenzivní perlení. Květinová vůně doplněná tóny správně autolyzovaných kvasinek. Chuť příjemně piškotová, ale krátká. Závěr dochuti je kovově nahořklý.

BRONZOVÁ MEDAILE

79,6 bodů — Sekt Charles Sealsfield 2010

brut (kategorie) | 286 Kč (cena)

koupeno: Vicom
výrobce: Znovín Znojmo
označeno: jakostní šumivé víno stanovené oblasti, kvašení v lahvi
původ hroznů: oblast Morava, podoblast znojemská
odrůda: pinot noir
obsah alkoholu: 12 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Vynikající čirost, dostatek bublinek ve sklenici. Vůně „chlebová", ale mírně zoxidovaná. V chuti převládá kyselina, která narušuje harmonii. I dochuť je lehce rozkolísaná s kovovými tóny.

77,1 bodů — Crémant Vinselekt Selection de la Vendange

extra brut (kategorie) | 349 Kč (cena)

koupeno: Albert
výrobce: Vinselekt Michlovský
označeno: jakostní šumivé víno extra suché, spojení výjimečných vín skvělých ročníků, klasická metoda kvašení v lahvi
původ hroznů: neuveden
odrůdy: neuvedeny
obsah alkoholu: 13 % obj.

CO ZJISTIL TEST
Pěnění šumivého vína a hra bublinek jsou v pořádku. Čirost ale není ideální, I ve vůni jsou drobné defekty. Chuť je pevná, s dostatkem kyselin, ale málo harmonická. Víno už je za zenitem.

ANKETA

Jak vám testované sekty chutnaly?

Fedor Malík
slovenský enolog, předseda poroty

Jsem rád, že se potvrdilo, že se dnes dá na trhu za slušné peníze koupit slušný sekt, vyrobený kvašením v lahvi. Málo platné, vzorem pro výrobu šumivých vín je šampaňské. V některých hodnocených vínech byly cítit autolyzáty, to znamená, že ležela déle na kvasničních kalech. A právě rozkládající se kvasinky úplně mění charakter vína, to se pak vůní a chutí víc blíží šampaňskému. A takových tu bylo několik.

Nejlepší: Sekt Jan Petrák a Chateau Bzenec 86 b.,
Nejhorší: Crémant Vinselekt 78 b.

Ivo Dvořák
sommelíér

Byla to dobrá ukázka toho, že šumivá vína u nás mají určitou tradici. Ale já osobně preferuji trošku říznější, minerálnější sekty s vyšší kyselinou a takových tu byla jen část. Některé byly pro mě až příliš oxidativní, se zbytečně hořkými tóny. Mými favority byla svěží vína, která se dají použít jako aperitiv, případně k lehkým předkrmům či krémovým polévkám.

Nejlepší:
Sekt Volařík a Grandioso 88 b.
Nejhorší:
Hort sekt 75 b.

Martin Křístek
lékař, vinařský publicista a degustátor

Shrnul bych to jednou větou: Moje hlavní výhrada k moravským a českým sektům je jejich vysoká cena. Ale buďme patrioti.

Nejlepší: Spielberg 88 b.
Nejhorší:
Crémant Vinselekt 73 b.

Josef Valihrach ml.
moravský vinař

Rozhodně nezaostáváme za světem. Samozřejmě nemáme věhlas Champagne, u nás je to takový zvláštní mišmaš stylů, od každého trochu. Těžko říct, jaký je dnešní moravský sekt. Možná trochu komerční, ale příjemný a osvěživý. Je malinko ovocnější, nemá tak vysokou mineralitu jako jinde... Ale to neznamená, že je to špatně.

Nejlepší: Hort sekt 88 b.
Nejhorší: Charles Sealsfield 67 b.

Helena Baker
vinařská publicistka a degustátorka

Byla to velice slušná kvalita. Ale cenová relace je hodně vysoká. Za takovou cenu si raději koupím vína z regionu, který má v sektech tradici. V Champagni pořídíte perfektní šampaňské už za 14 eur. Každá země ale vyrábí nějaké šumivé víno, takže určitě má smysl, aby ho dělali i naši vinaři.

Nejlepší: Galant sekt 88 b.,
Nejhorší:
Crémant Vinselekt 76 b.

Pavel Krška
ředitel Nár. vinařského centra

Měl jsem z toho velmi dobrý pocit. Ty sekty byly až na nějaké výjimky minimálně průměrné, některé až nadprůměrné. Se šampaňským bych je nesrovnával, jednak je to jiný styl a pak mnoha lidem by ani nechutnalo. Ne každý konzument ocení oxidativní a biskvitové tóny šampaňského. Spíš bych je srovnával s ovocnými a svěžími crémanty z Alsaska nebo sekty z Německa.

Nejlepší: Bohemia Sekt Prestige 90 b.
Nejhorší: Crémant Vinselekt a Galant sekt 76 b.

Libor Ševčík
vinařský publicista

Pro mne byla skutečně příjemným překvapením velice dobrá úroveň hodnocených vzorků. Ukázalo se, že i malí a střední vinaři už dokážou připravit velmi dobré sekty. Navíc většinou z odrůd, které se při výrobě klasického šampaňského nepoužívají. Díky tomu se nabídka šumivých vín a sektů na trhu velice obohatila a spotřebitel se nemusí bát ochutnat nějakou méně známou značku.

Nejlepší: Volařík, Spielberg a Templářské sklepy 87 b.
Nejhorší:
Crémant Vinselekt 76 b.

Miroslav Majer
obchodník s vínem

Ukázalo se, že hodnocení sektů, obzvláště vyráběných klasicky, je složité, taková hodnotitelská extraliga. U několika vzorků se názory různily podle toho, jaký styl kdo preferuje. Někdo dával přednost reduktivnímu ovocitému stylu s důrazem na odrůdu, jiný jemně oxidativnímu stylu s tóny sušeného a kandovaného ovoce. A každý má jinde tu hranici, kde začíná být oxidativnost nepříjemná. Podle mě to byl ale výborný výběr. Ani jsem netušil, že je na trhu tolik sektů kvašených v lahvi.

Nejlepší: Spielberg 88 b.,
Nejhorší:
Charles Sealsfield 77 b.

Libor Nazarčuk
sommelíér

Je škoda, že jsme nedali víc stříbrných medailí. Je to tím, že každý preferuje jiný styl, takže jsme se vždy neshodli. Jednoznačně se ale prokázalo, že úroveň je vysoká. A že na Moravě jsou výborné odrůdy, kterým se tu daří a které se hodí i na výrobu šumivých vín. Nemá smysl kopírovat to, co dělají jinde, třeba ve Francii. Je dobře, že se sektům věnuje víc výrobců. Bude ale potřeba ještě pár let, než je vyladí k dokonalosti.

Nejlepší: Sekt Volařík 89 b.
Nejhorší:
Crémant Vinselekt 77 b.

Zdroj: www.AkcniCeny.cz

VZOR