

Nejlepší sekty podle IN magazínu

Na slepou degustaci sektů, které se zúčastnil IN magazín, bylo v obchodní síti zakoupeno 33 vzorků tuzemské i zahraniční výroby.

Hodnotilo se podle stobodové stupnice, aniž by hodnotitelé, mezi kterými byl mimo jiné i prezident České asociace sommelierů Martin Pastyřík, znali původ vzorku. Na rozdíl od hodnocení takzvaných tichých vín se u sektů i šampaňského hodnotí také perlení, jeho jemnost a trvání. Tady je potřeba zapojit nejenom oči, ale i ústa, protože právě teprve v ústní dutině se perlení projeví nejvýrazněji. Může tak výrazně získat i víno, které se ve skleničce kvůli jejímu špatnému vymytí či vysušení perlení dostatečně neprojevuje. Při vypočítávání konečného počtu bodů se škrtilo nejvyšší a nejnižší hodnocení a z ostatních se vydělil počet bodů počtem účastníků. Přinášíme první desítku v absolutním pořadí podle počtu získaných bodů bez ohledu na zařazení podle obsahu zbytkového cukru.

Hodnocení šampaňských

Stalo se již tradicí, že na svém prosincovém zasedání hodnotí Dlouhý stůl přátel vína v pražské restauraci Lví dvůr šampaňská vína. I zde se slepá degustace konala za účasti zástupce IN magazínu. Hodnotilo se podle stejných kritérií jako při degustaci sektů. Všechna hodnocená šampaňská vína byla v kategorii brut. Rovněž zde však jde o absolutní pořadí, ve kterém jsou jak běžná vína, tak i šampaňská vína ročníková. Jejich cena v nákupu je však řádově vyšší než u sektů. Se šampaňskými a sekty je to jako s auty. Srovnatelný výkon, avšak tradice a věhlas značky a kvalita provedení určují zájem trhu, a tím i cenu.

Shodou okolností se na prvních třech místech umístila šampaňská vína připravená z odrůdy Chardonnay, tedy Blanc de Blanc (bílé z bílého), a první dvě místa získala šampaňská ročníková, což je u výrobců ta nejvyšší kategorie. Ročníková šampaňská se totiž připravují jenom v těch nejlepších letech, kdy hrozny dozrají do mimořádné kvality. Všechna navíc pocházejí z hroznů sklizených na vinicích nejvyšší kvality označených Grand cru.

Zajímavé je, že mezi třemi prvními jsou dvě (Gonet – Sulcova a Tattinger), která bojovala při stejné degustaci i v loňském roce. Gonet – Sulcova se stejným ročníkovým šampaňským jako letos a Tattinger loni s ročníkem 1995.



1. Bohemia Sekt Prestige Brut (ČR), tradiční, 204 Kč



2. Bohemia Sekt Prestige Demi Sec (ČR), tradiční, 204 Kč



3. Freixenet Gordon Negro Brut (Španělsko), klasická, 219 Kč



4. Bohemia Sekt Demi Sec (ČR), neuvadena, 113 Kč



5. Chateau Bzenec Brut (ČR), kvašeno, v lahvi 160 Kč

TOP TEN DEGUSTOVANÝCH SEKTŮ



6. Henkell Trocken (Německo), neuvadena, 164 Kč



7. J. P. Chenet Dry (Francie), neuvadena, 106 Kč



8. Bohemia Sekt Rose Brut (ČR), neuvadena, 113 Kč



9. Bohemia Sekt Prestige Rose Brut (ČR), klasická metoda, 230 Kč



10. Freixenet Carta Nevada DS (Španělsko) klasická metoda, 182 Kč

Pořadí, název, země původu, metoda, cena

Ochutnávka

Tři šampaňská vína, která zvítězila při degustaci Dlouhého stolu přátel vína v pražské restauraci Lví dvůr

Grand cru Millesimé 1999,

Blanc de Blanc

Výrobce: Gonet – Sulcova, Epernay

Charakteristika: plné v chuti, s dlouhotrvajícím jemným perlením. Zajímavé je i tím, že spolumajitelkou tohoto šampaňského domu je původem Češka Libuše Sulcová, která se přivdala do rodinné firmy Gonet.

Cena: není u nás v obchodní síti



Comtes de Champagne brut 1998,

Blanc de Blanc

Výrobce: Tattinger, Reims

Charakteristika:

I po osmi letech od sklizně je neuvěřitelně svěží, harmonické, plné krásných ovocných chutí a vůni s dlouhotrvajícím jemným perlením a typickými minerálními tóny.

Dovozce: Bacchus, Dejvická 32, Praha 6, www.bacchus.cz
Cena: 3800 Kč



Champagne Boizel, Blanc de Blanc, Epernay

Charakteristika: extra suché jemné šampaňské se slabě žlutou slámovou barvou. Ve vůni i chuti najdeme grapevové a mandlovo-máslové tóny. Vynikající perlení a dlouhá dochuť.

Zakoupeno ve vinotéce Monarch, Na Perštýně, Praha 1

Cena: 1450 Kč

