

# Nemusí být zrovna SILVESTR



Sklenku kvalitního vychlazeného sektu už nespojujeme výhradně s výjimečnými událostmi a oslavami konce roku.

Se změnou životního stylu patří tento společník neodmyslitelně k romantické večeři ve dvou, na zahájení párty, k posezení s přáteli nebo ho servírovat jen tak, pro radost z krásného dne nebo večera.

Jemné perlení v orosené skleničce vzbuzuje příjemné pocity očekávání pěkných chvil, podtrhuje skvělý pocit z prožitého dne a z příjemné společnosti. Ovšem ne všichni mají stejné chutě. Dámy víc inklinují k sladším tónům v šumivých vínech a rády upřednostňují polosuché sekty označené jako „demi sec“, znalí pánové zase preferují extra suchá šumivá vína „brut“. Přitom může jít o vína připravená stejnou technologií ze stejných odrůd vín. Zdánlivě těžko řešitelná situace. Najít sekt, který by plně potěšil obě strany, je ale ve skutečnosti snadné. Ve škále šumivých vín je mezi kategorií „brut“ a „demi sec“ zařazena skupina „sec“, patřící sice do kategorie suchá, ale v chuti má zjemňující nepatrné stopy hroznového cukru.

Pozoruhodné zjištění přináší srovnání statistiky spotřeby šumivých vín v evropských zemích s Českou republikou. Zatímco u nás dominují v poptávce šumivá vína kategorie „demi sec“, v Evropě tvoří většinu právě kategorie „sec“. Dominantní postavení „demi sec“ v oblíbě našich lidí je dáno především tradiční značkou Bohemia Sekt demi sec, která je vžitá jako synonymum pro šumivá vína obecně.

**Tomáš Brůha**, sommelier společnosti **Bohemia Sekt**, doporučuje jak pro milovníky šumivých vín extra suché kategorie „brut“, tak i pro čitatele polosuchých vín „demi sec“ jako ideální chuťový kompromis osvěžující šumivé víno Bohemia Regia sec, které si lze vychutnat při každé příležitosti.