

# NATLAKOVANÁ ZPRÁVA Z MORAVSKÝCH SKLEPŮ



Zleva: Martin Prokeš (PROQUIN),  
Libuše Vrbová (Vinařství U Vrbů),  
Vladimír Hříbal (Sekt Jan Petrák),  
Petr Cibulka (Vino Cibulka) a Kamil  
Prokeš (Vinařství Kamil Prokeš)

Libuše stojí s rukama v bok a mhouří oči na Kamila, který napřahuje šavli a seká. Před pár minutami prováděla sabráž ona. Samozřejmě se svým šumivým vínem, jež si o pár metrů dál právě z láhve s odseknutým hrdlem nalévají další vinaři a potichu každý pro sebe hodnotí, jestli to ta holka umí líp než on. Vyrábět sekty, ne sekat hrdla. I když... možná obojí.

TEXT ADÉLA KNAPOVÁ FOTO NGUYEN PHUONG THAO



# MORAVŠTÍ SEKTÁŘI

**LIBUŠE S KAMILEM** jsou špičkoví seka(á)či. Kamil na mezinárodním klání sekání hrdel šumivých vín zvítězil už třikrát, Libuše je v sabráži (nebo také sabrage) mistryní republiky a jejím „kouskem“ je otvírání pomocí lahvičky s lakem na nehty. Petr Cibulka pro změnu nemáchá šavli, ale jakýmsi podivuhodným otvírákem sekt degoržuje, tedy odstřeluje kaly z hrdla láhve.

Zdá se, že snad každý, kdo sekty vyrábí, ovládá kouzlo efektního odzátkování.

Teď už však nesekejí, ale sedí u stolu plného otevřených lahví šumivých vín. Jejich vín. **Libuše Vrbová** (26), **Martin** (39) a **Kamil** (35) **Prokešovi**, **Vladimír Hříbal** (54) a **Petr Cibulka** (53).

Je jich pět, které jsme pozvali, aby nám vysvětlili, proč je dobré pít moravská šumivá vína a proč je rozhodně na čase nahradit všechny ty dovozové a marketingem podporované levné bublinky poctivým a kvalitním tuzemským sektem.

## PĚT STATEČNÝCH

Pět vinařů, kteří vyrábějí sekty z hroznů z vlastních vinic, samozřejmě tradiční metodou kvašením v láhvi.

„Kdysi platilo, že rolí vinařů a vinařství je jen vyrábět a prodávat víno, ale ve skutečnosti vinaři vydělávají tím, že sklízíjí kulturu vína. Ve společnosti, kde není žádná kultura vína, není možné prodat ani litr kvalitního vína. A to je ve zjednodušené podobě i můj hlavní cíl, tedy přispět ke změně stylu a trendů při pití vína a bublinek u nás,“ říká Martin.

„Miluji bublinky a věnuji se sabráži, to byl hlavní důvod, proč jsme se rozhodli vyrábět vlastní sekty. Takhle můžu sekat, kdykoli mě napadne, a zároveň si můžeme vychutnat kvalitní sekt,“ vysvětluje Libuše. Dodává: „Náš sekt je z Ryzlinku rýnského, z odrůdy, která je pro naše vinařství typická. Nabízí intenzivní vůni citrusových plodů, zejména limetky, a tóny lipového květu. V chuti je velmi řízný, šťavnatý a svěží s jemným perlením. Ideální pro nastartování večírku.“

Petr pro změnu sází na Ryzlink vlašský. Podle něj by se měla tato odrůda objevit v produkci vín i sektů všech vinařství v Mikulovské podoblasti, kde sídlí jeho Víno Cibulka. „Neměně by se měli věno-

## ZDÁ SE, ŽE SNAD KAŽDÝ, KDO SEKTY VYRÁBÍ, OVLÁDÁ KOUZLO EFEKTNÍHO ODZÁTKOVÁNÍ, TZV. SABRÁŽ.

Kamil propadl kromě vína a sabráže také krojům – logicky se touto kombinací stává často zaslouženě středem pozornosti

vat i Rulandskému bílému, modrému a Chardonnay,“ vyjmenovává s tím, že jeho sekty jsou pokaždé v dřevěných sudech.

„Zákon ukládá minimálně devítiměsíční ležení šumivého vína na kalech. Ale u mě je běžné zrání v rozmezí čtyřicet až šestatřicet měsíců, což sektům dává nezaměnitelný charakter,“ říká Kamil.

„Nejdůležitější jsou zdravé hrozny posbírané v optimální době zralosti,“ konstatuje Vladimír.

Každý z nich má možná trochu jiný přístup, všichni však vyrábějí šumivá vína, jež rozhodně snesou



Petra mrzí, že se výrobě sektů nevěnují také vinaři v Čechách. Podle něj tam jsou dobré podmínky pro hrozny, jež jsou pro šumivá vína ideální.

Libuše seká ráda a dobře a rozhodně ne jen šavlí. Kromě dalšího studia na vysoké škole v Lednici převzala vedení rodinného vinařství a rozhoduje o všech vínech včetně šumivých, jež Vrboví v Hustopečích vyrábějí.



Martin věří, že moravská šumivá vína si zaslouží podstatně větší tuzemskou popularitu. To, že jsou víc než srovnatelná s nejlepšími světovými sekty, dokazují úspěchy jeho sektů na mezinárodních soutěžích.



Vladimírovi se podařilo navázat na průkopnickou výrobu sektů tchána a i jeho vyhlášené sekty jsou produkovány s „požehnaním“ institutu v Épernay, centra šampaňského v Champagni.



## VYRÁBĚT ŠUMIVÉ VÍNO JE OPRAVDU VÝZVA.

srovnání se sekty zahraničními. A každý do posledního se chce pořádkem učít něco nového, jak lze vyčíst z jejich pohledů upřených do bublinek, když sedí se sklenkami u hořícího ohně (je přece prosinec a venku mrzne) a debatují o tom, jak se sklízí hrozny v Champagni, jak si kdo z nich poradil s příliš vysokou cukernatostí při sklizni... Je zřejmé, že si sebe navzájem váží.

Z jejich věku je také zřejmé, že patří k vlně mladších a mladých vinařů. Libuše, Martin a Kamil se

takzvaného tichého vína (víno, které neobsahuje oxid uhličitý), ovšem unisono říkají, že vyrábět šumivé víno je opravdu výzva. Samozřejmě vyrobít dobré tiché víno je také umění, zvláště když dbáte na co největší přirozenost, kladete důraz na původ hroznů, na unikátnost každého ročníku i vinohradu, snažíte se minimalizovat vaše zásahy... Ale vyrobít sekt je ještě o stupínek výš.

## POCTIVĚ NAKVAŠENÁ POPELKA

Zatímco moravským (a českým, abychom byli spravedliví) vínům se právem podařilo vrátit na přední příčky světových vinařských soutěží a vysloužila si uznání, sekty jsou stále popelkou. Možná za to →

může pověst zděděná z dob nedávno minulých, socialistických, kdy se o kvalitním tuzemském sektu mluvit skutečně nedalo a všechno, co připomínalo víno a mělo bublinky, se nazývalo šampusem.

Navíc označení „šampus“ přežilo do dnešních dnů (je to stejný paskvil jako „preso“). Jde o jakýsi všeobíhající českomoravský kompilát, pod který neznalí schovají vše, co je z hroznů a má bublinky. A v situaci, jež je bohužel stále děsivě častá a kdy i v takzvaně lepších restauracích nabídne číšník „šampus“ a přinese skleničku „bohemy“, se nelze divit, že ignorantství pokračuje. Nemusí to být přítom až tak složité.

Stručně: dobrý sekt je vyroben stejnou technologií jako originální šampaňské, rozdíl je pouze v původu hroznů. Jediné vína z francouzské oblasti Champagne mohou nést označení šampaňské. Stejnou technologií vyráběná vína odjinud se musí nazývat jako šumivá či jako sekt. Jaký je v tom rozdíl? Žádný. Šumivá vína i sekty označují totéž, většina vinařů a znalců volí výraz sekt.

Přesto - a pozor, už to začíná, prý že to není zas tak složité - není šumivé víno jako šumivé víno.

Dnes může být jako šumivé víno označeno jak to vyráběné tradič-

a tím je, že po otevření láhve při teplotě dvacet stupňů je přetlak způsobený oxidem uhličitým (a je jedno, jak se tam dostal) minimálně tři bary. Pokud je přetlak menší, ale pořád větší než jeden bar, nese víno označení perlivé neboli také frizzante.

Z výše napsaného je jasné, že sekty, které stojí za to pít, jsou jediné ty, jež byly vyrobeny tradiční metodou kvašením v lahvi (toto označení naleznete na každé lahvi sektu, jenž byl takto vyroben). A ty už u nás vinaři umějí na špičkové úrovni.

Například vinařství PROQIN bratrů Prokešových získalo za MATTHIAS Pinot Chardonnay Sekt titul World Champion 2013. „Pokorně jsme tak mohli konstatovat, že naše vinařství za sebou zanechalo další šumivá vína z pětadvaceti zemí světa včetně vyhlášené Champagne,“ říká Martin.

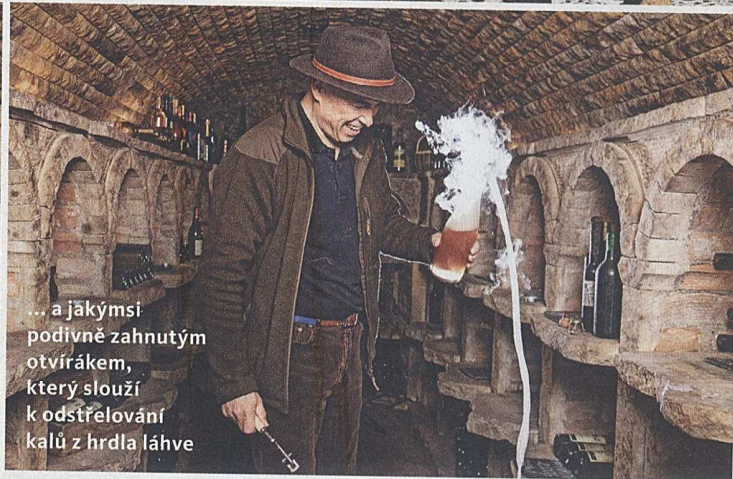
„Révu pěstuji na vyhlášené vinici trati Punty v katastru Velké Němčice. Leží na devětačtyřicáté severní rovnoběžce stejně jako oblasti Champagne a Alsasko. Věřím, že právě proto se zde tolik daří burgundským odrudám typickým pro výrobu pravého šampaňského, tedy odrudám Chardonnay a Rulandské modré. I u nás se totiž rodí hrozny ideální pro výrobu špičkových šumivých vín s ovocnou chutí a delikátní kyselinou,“ vysvětluje pro změnu Kamil, který v roce



Každý dobrý vinař (a to našich pět „sektářů“ je) uznává svého „konkurenta“, který možná dělá víno trochu jinak, ale s láskou, poctivě a dobře. Současně si ale nemilosrdně řeknou, když se jim na vínu toho druhého něco nezdá. Nežijírují se a zeptají se. Jak je vidět na stole, testuje se postupně vzorek opravdu od každého.



Petr neprovádí sabráž. Aby zapůsobil efektně, vystačí si s dobře nachlazeným sektem...



... a jakýmsi podivně zahnutým otvírákem, který slouží k odšťělování kalů z hrdla láhve

ní metodou, tedy sekundární fermentací kvašením v lahvích (a to je ten správný a každým, kdo vínu rozumí, ceněný sekt), tak i stolní víno, jež neprošlo druhotným kvašením (a už vůbec ne jednotlivě v lahvi, ale v obrovských nerezových tancích), a bublinky se do něj dostaly umělým nasycením jako u sifonu. Je to zásadní rozdíl, ovšem oba tyto typy šumivých vín splňují kritérium dané zákonem

2007 PROQIN spoluzaložil, ale před třemi lety se rozhodl vyrábět ještě trochu jiný sekt a osamostatnil se.

## TAK TROCHU KOUZLO

Tradiční výroba sektů je náročná nejen na zvládnutí technologie, ale také na čas. I proto dost dobře nemůže láhev dobrého sektu stát stejně jako šumivé víno vyráběné dosycováním a prodávané za akční ceny v supermarketech.

„Časový úsek od rozhodnutí po uvedení produktů na trh je nejméně pět let, optimum je však deset. Tím myslím včetně výsadby vinohradů a odrůd k tomu určených,“ říká Petr Cibulka.

Dalším důvodem časové náročnosti je i fakt, že při výrobě sektu víno kvasí dvakrát. První kvašení probíhá stejně jako u běžného bílého vína (sekty jsou v drtivě většině bílé, méně růžové a výjimečně

červené) a výsledkem je víno dost kyselé. Hrozny se totiž sklízí poměrně brzy, při nižší cukernatosti, aby při první fermentaci nevzniklo mnoho alkoholu. Vysoké procento alkoholu by bránilo druhé fermentaci.

Klasické šumivé víno v oblasti Champagne se vyrábí ze dvou modrých (Pinot noir a Pinot Meunier) a jedné bílé odrůdy (Chardonnay). Při výrobě sektů jin-



DĚKUJEME VILLE DANIELA V ÚVALECH U VALTIC ZA POSKYTNUTÍ PROSTOR K FOTENÍ

o stejné víno, v němž je podle požadavků na sladkost výsledného sektu rozpuštěný cukr. Láhve se po naplnění expedičním likérem zátknou a opatří drátěným košíčkem zabraňujícím vytlačení zátky z láhve. Víno se pak uloží na dobu několika týdnů až měsíců na uklidnění a k dalšímu zrání.

## JEN SI TAK TROCHU SEKNOUT

A teprve poté přichází okamžik, kdy můžete láhev kvalitního sektu seknout a vypít.

„Jde o způsob prudce elegantní, trochu nebezpečný a podle některých trochu snobský,“ říká Kamil Prokeš, mistr sabráže.

„Koho jako prvního napadlo pochlát láhev šampaňského šavlí, nevíme. Máme jen kusé informace, které se navíc mnohdy rozcházejí. Sabráž začala zřejmě ve Francii a s největší pravděpodobností vznikla během napoleonských válek. „Při vítězství si šampaňské zasloužíme, při porážce ho potřebujeme,“ prohlásil údajně Napoleon Bonaparte. Ovšem různí se názory, zda s touto technikou začali francouzští husáři oslavující počáteční úspěchy, nebo to byli naopak ruští kozáci, kteří zatlačili Napoleona zpět do Francie, a tak se jim do rukou dostaly i zásoby šampaňského. Zdá se však, že kombinace posedu na koni, šavle v jedné ruce a láhve šampaňského v druhé k provedení sabráže přímo vybízela,“ pokračuje Kamil.

A rovnou upozorňuje, že i když to vypadá na první pohled snadno – zdýřtí Libuše to umí i lakem na nehty! –, je třeba dávat si při sabráži pozor. Může být nebezpečná.

Základem úspěchu je kvalitní šumivé víno nebo přímo šampaňské. Jen tak máte zaručen dostatečný tlak. Nižší tlak, jenž hrozí u méně kvalitních šumivých vín, může způsobit nejen, že seknutím hrdlo neodletí a láhev tak vůbec neotevře, ale možnou explozi celé láhve. Druhým zásadním krokem je mít láhev vychlazenou na pět stupňů. Vyšší teplota při sabráži může také zapříčinit explozi i toho nejlepšího šampaňského. A pak už jen... hlavně nesekat, ale spíš energicky hladit ve směru k hrdlu a korku.

Ovšem tady rady končí. Zajděte raději k profesionálovi, ať vás to naučí. A hlavně: vyzkoušejte tuземské sekty vyráběné tradiční metodou kvašením v láhvi. Autorka textu zcela nepokrytě prohlašuje, že díky nim je svět krásnější. ✎

de ve Francii i ve světě se používají také jiné odrůdy. U nás je to nejčastěji Ryzlink rýnský, následuje Chardonnay a Rulandské modré.

Lisují se celé neodstopkované hrozny, aby se do moštu dostalo co nejméně hořkých látek ze slupek. Výlisnost je nižší než u tichého vína, zhruba padesát procent, neboť se použije jen mošt z prvního a druhého lisování, šťávu z dalších lisování lze použít na výrobu tichého vína a do pálenek.

Po prvním lisování následuje scelování vín neboli kupáž. Ta by se měla provádět v prvních měsících roku následujícího po sklizni.

A tady se láme chleba, protože jde o nejnáročnější část. Je třeba sestavit takovou kombinaci vín, aby vynikla jejich harmonie až po druhé fermentaci, tedy až u hotového sektu. Směs se přitom někdy skládá i ze sedmdesáti různých základních vín a zdánlivě vše připomíná čarování.

„Stanovení kupáže tichých vín před lahvováním a stanovení optimální doby ležení na kalech jsou

podle mě při výrobě nejobtížnější,“ říká Vladimír Hříbal, který pokračuje v tchánově tradici výroby šumivých vín striktně šampaňskou metodou.

I ostatní z naší pětice se shodují, že právě kupáž je umění, jež zvenčí připomíná kouzlení a věštbu z křišťálové koule.

Jakmile je scelené víno plněno do láhve, přidá se tirážní likér. Je to směs základního vína, cukru a kvasinek. Nakonec se láhve uzavře korunkovým uzávěrem.

Druhotné kvašení může trvat deset dnů až tři měsíce, po kterých víno leží ve vodorovné poloze nejméně devět měsíců, u nejkvalitnějších sektů i několik let. Kvalita sektu se ležením na kvasinkách zlepšuje, protože sediment obsahuje odumřelé buňky kvasinek, jež se rozkládají v procesu známém jako autolýza. A právě to přispívá k jedinečnému charakteru. Následně se láhve přemístí do speciálních stajanů, kde podstupují takzvanou remuage. Což je metoda strásání lahvi a jejich postupného naklánění

s cílem uvolnit sediment a pomoci přemístit se do hrdla láhve. Ručně to trvá až tři týdny.

Dalším krokem je odkalování a odstělování. Jedná se o metodu známou jako degorgement a zahrnuje ponoření hrdla láhve do mělké lázně ledové slané vody. Když se potom korunkový uzávěr odstraní, naplň zmrzlý sediment je vnitřním tlakem z láhve vystřelen. S lahví se musí manipulovat velmi opatrně, aby se nezvířil uzavřený kal.

Před zazátkováním se obsah láhve doplní na původní úroveň a přidává se expediční likér, který určí výslednou sladkost. Jedná se

**SEKTY, KTERÉ  
STOJÍ ZA TO PÍT,  
JSOU TY VYROBENÉ  
TRADIČNÍ METODOU  
KVAŠENÍM V LAHVI.**