



Nejen letní trend v klasických šumivých vínech – produkce rosé a s nízkým alkoholem

Trendy trhu patří nově příchozím

V kategorii šumivých vín zaznamenáváme sice pomalý, ale zato stálý pokles sezónnosti. Před deseti lety byla velice malá šance na úspěšnou nabídku klasických bublinek (šumivé víno vyráběné tradiční metodou kvašením v láhvi) v jiném období než v závěru roku. U stále větší skupiny znalých milovníků vína, ale i jeho nepravdělných spotřebitelů sledujeme zvýšení pozornosti a zájmu o to, čím budou lidé přivítáni a jakou bude mít přípitek kvalitu a původ. Sledujeme také posun ve výběru, a to od sladších aperitivů k suchým (BRUT). Velmi, velmi pomalu někteří již

poučení milovníci umějí ocenit klasické šumivé víno, ohodnotit a ocenit originál kvašený v láhvi. Nastupující mladší konzumenti vína se zdají být právě těmi, kdo jsou ochotní konzumovat šumivé víno po celý rok. Generace narozená po sametové revoluci ve střední Evropě (nazývaná též generací mileniálů) pomáhá také významně k celkovému růstu kategorie bublinek. Z interních marketingových průzkumů naší společnosti mezi zákazníky PROQIN vyplývá, že významně větší procento lidí ve věkové kategorii 20–30 let pravidelně pije šumivé víno v průběhu roku ve srovnání se staršími věkovými skupinami.

Zažité postoje jsou vidět spíše v tvrdění, že mladší lidé by se mohli bránit utrá-

cet více než 300 korun za láhev bublinek. Jak potvrzují naši obchodníci, prodej šumivých vín je v této věkové skupině silný a je dobré rozšířit nabídku o varianty rosé nebo varianty s nižším obsahem alkoholu pro různé příležitosti. Z trendů při výběru vín je možné také vyvodit, že nabídka kategorie růžových klasických šumivých přivádí mnoho mladých k šumivým vínům obecně.

2. Způsoby přípravy růžových šumivých vín

Růžové šumivé víno se získává prvotním kvašením hroznového moštu nebo častěji druhotným alkoholovým kvašením vína.

Při otevření láhve (nádoby) se šumivé víno vyznačuje unikáním oxidu uhličitého vzniklého výhradně z kvašení. Pro kvalitu výsledného produktu jsou stejně důležité ve stejné míře kvalita, původ hroznů révy vinné a také bezchybné technologické postupy klasické produkce stejně jako u bílých šumivých vín.

Existují dva základní postupy, jak vyrobit růžové šumivé víno klasickou metodou:

- macerací slupek bobulí;
- mísením bílého vína s červeným ve fázi před sekundární fermentací nebo ve fázi dozáže.

Druhým výše uvedeným technologickým postupem jsme se zabývali jen v experimentální rovině a zaměřujeme pozornost především na zvládnutí doby kontaktu moštu se slupkami, míry odstropkování a volby variant lisování celých hroznů pro získání požadovaného růžového odstínu.

2.1 Termín a parametry sklizně

Produkce šumivých vín tradiční metodou je dlouhý výrobní proces, při němž má každá část operace velkou důležitost a vede k celkovému žádoucímu výsledku. Proto zcela zásadní jako všechny postupy při zpracování moštu a vína jsou i postupy ve vinici, protože vysoce kvalitní šumivé víno může vzniknout pouze z vynikající suroviny. Pro produkci klasických šumivých vín zvláště a na rozdíl od vín tichých je rozhodující brzká sklizeň, většinou začínající čtyři až šest týdnů před hlavní částí kampaně vinobraní pro tichá vína. Hlavními faktory, které nás zajímají z hlediska stanovení optimálního termínu sběru hroznů révy vinné, jsou:

- vyzrállost bobulí a zdravotní stav;
- obsah cukru;
- koncentrace polyfenolů;
- aromatický profil odrůdy;
- technologická zralost, tj. ideální poměr cukrů a kyselin.

K produkci klasických šumivých vín je nezbytná ruční sklizeň hroznů do malých nádob tak, aby nedocházelo ke stlačení hroznů a jejich rozmělnění, respektive maceraci rmutu před samotným lisováním. Princip lisování hroznů pro produkci klasických šumivých vín:

- vzdálenost dopravy z vinice do lisovny by měla být co možná nejkratší, dle zkušeností by neměla být větší než 12 km;
- lisování výhradně celých, nepoškozených hroznů;
- dle zvolené odrůdy rozhodnutí o úplném nebo částečném odstropkování;
- používání malých lisovacích tlaků;
- rozdělení lisování na „samotok“ a „dolisek“;
- samotok má výlisnost do 50 % hmotnosti hroznů;
- doba macerace slupek pro požadovaný růžový odstín dle stavu hroznů a podmínek konkrétního ročníku v rozmezí 6-24 hodin.

2.2 Analytika moštu před fermentací

Rychlost analýzy moštu k produkci klasických šumivých vín je důležitá, protože nesmí docházet k prodávám u dalších technologických úkonů, což platí i pro produkci nízkoalkoholických šumivých vín.

Zajímají nás hodnoty analytických parametrů:

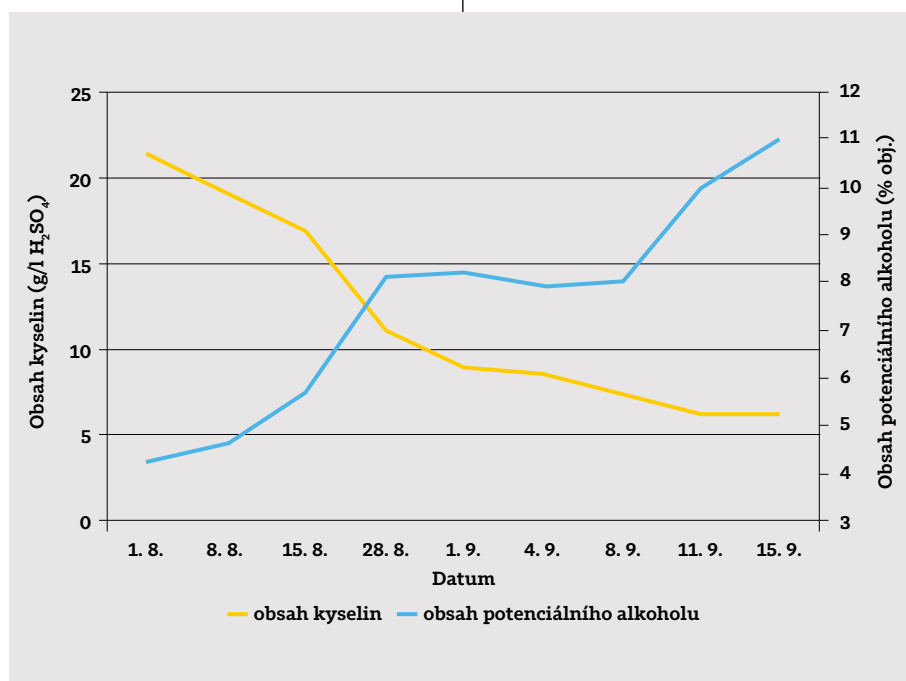
- obsah cukru °NM - výpočet na potenciální přirozený alkohol % obj.;
- pH a veškeré kyseliny přepočítané jako kyselina vinná (g/l);
- samostatně kyselina vinná a kyselina jablečná (g/l);

Tabulka 1

Přepočet stupňů normalizovaného moštoměru na přirozený obsah alkoholu v % objemových (zákon č. 321/2004 Sb.)

°NM	potenciální alkohol % obj.
10,0	6,0
11,0	6,5
11,8	7,0
12,6	7,5
13,4	8,0
14,3	8,5
15,1	9,0
16,0	9,5
16,8	10,0
17,6	10,5
18,5	11,0
19,3	11,5
20,2	12,0
21,0	12,5

- kyselina glukonová (g/l) - průkaznost přítomnosti botritidy;
- obsah minerálních látek (mg/l), zejména: K, Ca, Cu;
- obsah dusíku (mg/l) ve formě: veškerý a amoniakální.



Obr. 1: Graf sledované hodnoty před sklizní v jednotlivých termínech vzorků, zdroj: PROQIN, 2018. Poznámka: U nás se běžně používá hodnota obsahu kyselin jako kyselina vinná, nikoliv sírová. Pro přepočet kyseliny sírové na kyselinu vinnou je zapotřebí ji vynásobit koeficientem 1,53.

2.3 Primární fermentace a scelování vín

Mošt je po vylisování vyčiřen a fermentován řízeně při nízkých teplotách. Doporučuje se použít selektované kvasinky, které mohou být separovány přímo z vinice vinaře, aby byla zachována nenarušená originalita.

Celý zážrak výborného klasického šumivého vína spočívá ve zvládnutí všech procesů proměny neutrálního kyselého, mírně naoxidovaného vína v jemné delikátní „bublinky“ – klasické šumivé víno tradiční metodou kvašením v láhvi. Proces pokračuje ihned po vyčiření základního vína ještě v průběhu zimy, po ochutnání a smíchání tichých vín z různých odrůd v tzv. kupáži či asembláži: Odborné mísení různých odrůd tichých vín se nazývá kupáž (cuvée) či asembláž (assemblage) a představuje základ pozdější kvality šumivého vína; příprava kupáže, která je základem přípravy šumivých vín, je velkým uměním. Každoroční vytváření vyrovnané směsi je úkolem pro skutečné odborníky a konečným výsledkem je zajištění požadované kvality vína.

2.4 Sekundární fermentace v láhvi

Jen šumivé víno vyrobené kompletně metodou kvašení v láhvi se může chlubit, že bylo zhotoveno klasickou či tradiční metodou (*Méthode Classique*, *Méthode Traditionnelle*).

Kompletní kvašení v láhvi představuje nejkvalitnější výrobní postup. Výsledná směs získaná kupáží se naplní do láhvi spolu s přesně odměřeným množstvím tírážního likéru a láhve se uzavřou dočasnou zátkou – korunkovým uzávěrem. V láhvi dochází k druhotnému kvašení (*sekundární fermentaci*), ale tentokrát nemá vznikající oxid uhličitý kam unikat a zůstává ve víně v podobě bublinek, takže víno se přirozenou cestou sytí oxidem uhličitým. Nyní se sice již může mluvit o šumivém víně, stále ale není příliš zajímavé. Až během další fáze, kdy se autolyzují kvasinky, získává šumivé víno svou typickou příchuť připomínající smetanu a chlebovou kůrku.

Pod pojmem tírážní likér rozumíme přídavek rozpuštěného hroznového cukru a ušlechtilých kvasinek do primárního

tichého vína. Uvedená kombinace vyvolá další produkci CO₂ a alkoholu.

2.5 Zrání vína v láhvích, setřesení a odstředění kalů

Klasický sekt se nechává ležet na klech nejméně devět měsíců, ale i několik let. Čím je tato doba zrání delší, tím je chuť šumivého vína komplexnější. Před uvedením na trh se kvasný kal, který by ihned vytvořil zákal, musí odstranit. To se dělá tzv. setřásáním (*remuáží*, *remuage*). Láhve se pozvolna obracejí, buď ručně po několik týdnů ve speciálních stojanech zvaných pupitres, nebo rychleji mechanicky, čímž sediment sklouzne do hrdla láhve. Hrdlo se poté zamrazí a zmrzlé zbytky uhynulých kvasinek po odstranění zátky vyletí ven. Tomu se říká odkalení či odstředění kalů (*degorgování*, *dégorgement*, *degorsage*). Při tom se přirozeně ztratí i malé množství samotného sektu, které se doplní dávkou expedičního likéru (připraveného z vína, hroznového cukru a přesné dávky oxidu siřičitého), jehož složení závisí na stylu vína a požadovaném zbytkovém cukru. Obsah zbytkového cukru nepředstavuje žádné kvalitativní hledisko, jde o prostou záležitost chuti. Ale platí, že cukr může zastřít některé nedostatky vína.

2.6 Uzavření láhve a balení finálního produktu

Šumivé víno si nelze představit bez speciální tlustostěnné láhve a zátky ve tvaru hříbku zajištěné drátkem – agrafou. Skutečnost, že se podoba láhve s šumivým vínem natolik liší od ostatních vinných láhví, má prostě vysvětlení: V láhvích se sektem je natolik vysoký tlak (0,3–0,7 MPa), že by jej standardní láhve nevydržely. Typická láhev má širší, zaoblený tvar, protažené hrdlo a hluboko zapuštěné dno. Růžový sekt se obvykle plní do čirých láhví, které dávají vyniknout barvě vína, zatímco bílá vína jsou k dostání nejčastěji v zelených láhvích. Láhve jsou uzavřeny korkovou zátkou nebo kovovým korunkovým uzávěrem. Poté, co se láhev opatří korkem, dostane korková zátku kovový klobouček. Klobouček zabraňuje zařiznutí drátěného košíčku (agrafy) do korku. Nakonec se hrdlo láhve obalí často různě zdobenou kapslí.

3. Nízkoalkoholická šumivá vína

Odalkoholizované víno a nízkoalkoholické víno jsou kategorií podle zákona o vinařství a vinohradnictví. Pod odalkoholizovaná vína jsou v zákoně řazena:

- ▶ odalkoholizovaná vína;
- ▶ odalkoholizovaná šumivá vína;
- ▶ odalkoholizovaná perlivá vína.

Musí mít maximálně 0,5 % objemových obsahu alkoholu. Při výrobě je do těchto produktů dovoleno přidávat oxid uhličitý. Před novelou č. 256/2011 Sb. bylo možné tento druh vína vyrábět pouze destilací, novela ovšem umožnila i jiné způsoby výroby těchto nápojů. Pod nízkoalkoholická vína je zákonem řazeno:

- ▶ nízkoalkoholické víno,
- ▶ nízkoalkoholické šumivé víno,
- ▶ nízkoalkoholické perlivé víno.

Vyrábí se různými technologiemi, respektivně stejně jako druhy odalkoholizovaného vína nebo mísením s těmito víny. Výsledný obsah alkoholu musí být vyšší než 0,5 % objemových, nicméně nepřekračují 5 % objemových.

V rámci projektu vývoje nových produktů jsme zvolili technologii pro produkci nízkoalkoholických šumivých vín v následujících testovaných variantách:

- a) raná sklizeň hroznů, avšak v technologické zralosti hroznů s výsledným alkoholem základního vína (po primární fermentaci) do objemových 3,5–4,0 % alkoholu;
- b) mísením základního vína s moštem pro sekundární fermentaci, s cílem snížit obsah alkoholu základního vína (po primární fermentaci) do objemových 3,5–4,0 % alkoholu;
- c) mísením základního vína s odalkoholizovaným vínem pro získání kupáže k sekundární fermentaci, s cílem snížit obsah alkoholu základního vína (po primární fermentaci) do objemových 3,5–4,0 % alkoholu;
- d) experiment s cílem legislativní iniciativy zařazení nové kategorie klasických nízkoalkoholických šumivých vín s celkovým objemovým obsahem alkoholu do 7 %.

Jednotlivé varianty vedly na experimentální úrovni k produkci vzorků v několika ročnících a po kompletním vyhodnocení budeme výsledky dále publikovat. ■

