Vychutnejte si chuť vína

Sekty v gastronomii

Využití sektů v gastronomii je velmi pestré a široké. Záleží na obsahu zbytkového cukru, použitých odrůdách a barvě sektu. Velmi tradičně se bílé a růžové sekty v kategorii brut používají na začátku menu jako osvěžující aperitiv. Je možné jej použít i k uzeninám a polévkám. Velmi dobře se hodí ke krémovým polévkám. Mnoho šéfkuchařů využívá sekty k vytváření jemného lososového či humrového cappuccina. Sekty je možné je možné snoubit i s rybami a světlým masem. Kategorie sektů demi sec či doux je vhodná k dezertům sýrovým specialitám. Sekty se zbytkovým cukrem se velmi dobře hodí k čerstvému ovoci což je kombinace , kterou hojně využijete nejen v sezoně čerstvých jahod, ale i později, kdy zmraženou čerstvou jahodu můžeme použít jako chladící médium pro sklenku sektu. Oblíbená je kombinace sladkých červených sektů s čokoládovými specialitami-například Mousse au Chocolat (čokoládová pěna). Teplota podávání sektů je 5-7 °C. Většina sektů se podává mladých tedy bez dalšího zrání. Nejčastější odrůdy používané pro výrobu Sektů jsou Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulanské bílé či Rulanské modré a Zweigeltrebe. Sekty se vyrábí sekundárním kvašením v lahvi nebo tanku.

Ryzlink Rýnský

Ryzlink /Riesling/ patří mezi tradiční ušlechtilé odrůdy, poskytující plná, bohatá vína se svěží kyselinou. Odrůda má svůj původ v Německu v Porýní. Současné označení mu dal v roce 1552 Hieronymus Bosch. Velmi dobře se mu daří na půdách s obsahem břidlice, písku či naplavenin. Ryzlink měli ve velké oblibě Karel Veliký i Karel IV. Aroma u mladých vín přechází od tónů koření, minerálů, čerstvých bylinek, máty peprné až po charakter zralého ovoce – grepů, banánu či ananasu. S postupným vyzráváním se buket vyvíjí až do tónů medu a charakteristická je i stopa petroleje, petroleje, petrolejové lampy nebo kerosinu. Díky své výraznosti a harmoničnosti se hodí k rozmanitým úpravám ryb a světlého masa v případě, že se jedná o suché ryzlinky. Zbytkový cukr v tomto víně velmi dobře doprovodí zrající sýry a například v Alsasku se podává i k pokrmům s kyselým zelím. Ryzlink je možné archivovat poměrně dlouho 1 rok až 10 let.

Sauvignon Blanc

Velmi tradiční francouzká odrůda, která se pěstuje nejvíce na jihu oblasti Bordeaux a ve východní části řeky Loiry. Název je spjat se slovem „sauvage“ což znamená divoký. Aromatický projev je velmi pestrý a poměrně výrazný od tónů červeného bezu, bezinkového sirupu, zelených jablek, černého rybízu, angreštu, broskví, grepu až po nádech zelených čerstvých bylinek, posečené trávy, chřestu nebo zelené papriky. V některých vínech se může objevit tónina bílých hluchavek, mladé kopřivy či kopřivového květu. U těchto vůní je však nutné rozlišit zdali se nejedná o vliv klonu nebo odrůdy, pozůstatek třapiny nebo nevyzrálé bobule. Starší vína mívají často jemnější aroma ,ale stále patrnou stopou zeleného ovoce či bezového květu. V gastronomii se Sauvignon velmi dobře hodí k aromatickým úpravám drůbežího masa nebo kozím sýrům, se kterými se velmi dobře snoubí.

Chardonnay

Jedna z nejznámějších bílých odrůd světa. Původ odrůdy je ve Francii, v Burgundsku v oblasti Maconnais, necelých 30 km od města Macon. Velmi hojně se s ní setkáváme i v oblasti Champagne, kde je nejvýznamnější bílou odrůdou. V roce 1330 byla tato odrůda popsána Cisterciáky a ve stejném století se díky Karlu IV. vysazuje na našem území. Ideální podmínky pro tuto odrůdu jsou aluviální půdy, které pomáhají při tvorbě kyselin. Aroma Chardonnay velmi často vykazuje tóny grapefruitu, manga, žlutého melounu, broskve nebo banánu. V některých vínech se vlivem podloží mohou objevit i minerální, mírně travnaté tóny. Vína z této odrůdy se snoubí s bílým masem, rybami počínaje a drůbeží konče. Plnější vína a vína se zbytkovým cukrem mohou doprovodit i kořenité nebo uzené pokrmy či výraznější sýry. Archivace je možná 1 rok až 15 let, u některých ušlechtilých vín i déle.

…popis vín z naší nabídky

Veltlínské zelené

Stará rakouská odrůda .Velmi dobře se hodí pro pěstování v našich klimatických podmínkách. Na Moravě se začala vysazovat kolem roku 1900. Klasické Vetlínské zelené je vyvážené, dobře dobře pitelné víno s vůní zeleného pepře, máty peprné a zelených jablek. Někdy se objevuje náznak medu, lipového květu a kouřové podtóny. Chuť je většinou svěží s dobrou kyselinou a mírnou hořčinou připomínající hořké mandle. Suchá, mladá , svěží vína jsou vhodná k denní konzumaci či lehkým letním salátům. Archivace 1-3 roky.

Rulandské bílé

Rulandské bílé je tradiční odrůda pocházející z Francie,(Pinot blanc). U nás je známá díky Karlu IV. Její původní název Roučí bílé se později změnil na Burgundské bílé a později na Ruladské bílé. Vůně je většinou ovocná, jemná s nepatrným nádechem pečeného chleba, chlebového klasu, ale i citrusů, mandlí, mirabelek, rynglí, letních jablek tvrdé hrušky a dalšího sadového ovoce. V chuti se často potkáváme s plností a šťavnatou kyselinou. Vína z této odrůdy jsou vhodná k rybám, světlým masům, mořským plodům. Potenciál 1 rok až 5 let.

Rulandské šedé

Rulandské šedé je stará francouzská odrůda. Název Rulandské nese podle obchodníka z německého Speyeru Johanna Segera Rulanda, jenž v roce 1711 našel několik keřů v neudržované vinici. Aroma zralého ovoce- červená jablka, mandarinky, nektarinky, tóny medu, sirupu, popřípadě náznak botrytis. V plnější chuti se objevují stopy koření a kyseliny, někdy až s jemnou třislovinou.Tělo bývá mohutnější a konzistentní. Rulandské šedé se hodí k rybím specialitám z tučnějších ryb nebo k přírodním úpravám telecího masa. Archivace 1 rok až 7 let.

Müller Thurgau

Odrůda Müller Thurgau byla vyšlechtěna v roce 1882 ve Výzkumném a šlechtitelském ústavu v německém Gasenheimu profesorem Hermannem Müllerem, který pocházel ze Švýcarského kantonu Thurgau. Poměrně dlouhou dobu se předpokládalo, že se jedná o kříženec odrůd Riesling x Silvaner. Genovou analýzou se však prokázalo křížení Ryzlink rýnský x Madeleine Royale (Madlenka královská). V senzorickém hodnocení víc z této odrůdy se velmi často objevuje nádech bezinkového květu, jemných muškátových tónů, aroma broskví a letních jablek. Vyrovnaný poměr kyselin a cukrů většinou dává charakter měkčího vína, které je lehké až středně plné a dobře pitelné. V gastronomii se velmi často uplatňuje při kombinacích se zeleninovými saláty nebo při jednoduchých, přírodních úpravách ryb a drůbeže. Velmi dobře se hodí i jako osvěžení na rozlévání po sklenkách.

Tramín červený

Jeho původ není jasný , ale název nese podle městečka Tramin na severu Itálie. Specifický kořeněný Buket připomíná růže, liči, nakládaný červený zázvor, rozinky, med a sladké koření. Plnější chuť s dominantní aromatičností a jemná příjemná hořčina. Velmi často se tato vína vyrábějí se zbytkovým cukrem, který podporuje celkový charakter vína. Jsou vhodná k orientální kuchyni a vína s vyšším obsahem zbytkového cukru (polosladká, sladká) se dobře snoubí s husími játry, paštičkami, dezerty či Sýry s modrou plísní nebo zrajícími sýry. Tramín má velmi dobré předpoklady pro archivaci mezi 1 rokem až 10 lety.

Svatovavřinecké

Nejrozšířenější modrá odrůda u nás je třetí nejpěstovanější odrůda v České republice vůbec. Na našem území se začíná masivněji rozlišovat po roce 1900 a do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 1941. Její původ je s největší pravděpodobností ve Francii, čemuž napovídá i synonymum Saint Laurent. Vína s odrůdy Svatovavřinecké mívají výraznější vůni připomínající švestky, sušené švestky, povidla, zralé třešně, ale i uzené maso, spálené dřevp a kouř. Pro tuto odrůdu je typický vyšší obsah kyselin a třislovin a pro tato vína je vhodné delší zrání, kdy se tyto složky dostávají do ideální rovnováhy a harmonie. Svatovavřinecké se dobře snoubí se zrajícími uzeninami, uzeným masem, tmavými masy a výraznějšími sýry nebo sýry s bílou plísní na povrchu. Archivace se pohybuje mezi jedním rokem až pěti lety.

…nechte se inspirovat

Modrý Portugal

Odrůda Modrý Portugal pravděpodobně pochází z Portugalska. V roce 1872 pozval hrabě de Friče na svůj zámek v Bad Voslau u Vídně několik vinařů z okolí a předal jim svazky odrůdy, které dostal od své obchodní agentury v Portu v Portugalsku. Odrůda měla takové přednosti, že v okolí obce byly za několik let vysazeny odrůdou Blauer Portugieser, které se podle obce říkalo též „Voslauer", dvě třetiny vinic. Charakter vín z odrůdy Modrý Portugal je většinou lehčí, nenáročné, jednoduché dobře pitelné víno, které ovšem někdy překvapí hloubkou a plností. Vůně připomíná květy fialek, sušený jetel, ale i tóny vyzrálého, drobného zahradního ovoce – maliny, jahody a ostružiny. Chuť bývá lehčí s nižší kyselinou a jemnou třísloviou, která nenarušuje chutový vjem. Vhodným partnerem jsou různé druhy těstovin, italská kuchyně, uzeniny nebo výraznější úpravy ryb s použitím česneku nebo cibule. Modrý Portugal se sice používá i na mladá Svatomartinská vína.

Frankovka

Frankovka pochází pravděpodobně z Rakouska. Je to velmi oblíbená odrůda zejména ve středoevropských státech- Rakousku, Německu, Česku, Slovensku a Maďarsku. Ve vůni se objevují višně, třešně, červená paprika, pepř, minerální podtóny. Při vyšší vyzrálosti hroznů se mohou objevit i marmeládové tóny. Plná chuť bývá bohatá na kyseliny a třísloviny se skořicovou příchutí. V gastronomii je možné Frankovku nabídnout k pokrmům na bázi tmavého masa, pečené kachny, skopového masa nebo zvěřiny. Hodí se i tvrdým a polotuhým sýrům. Archivace je většinou žádoucí, proto se doporučuje konzumovat tato červená vína v rozmezí 1 roku až 5 let.

Rulandské modré

Rulandské modré neboli Pinot noir je ušlechtilá starobylá odrůda s velkým potencionálem vyzrávání. Za svůj název vděčí tvarů malých hroznů, které připomínají borovicovou šišku- francouzsky Pin = borovice. Její původ je ve Francii v oblasti Bourgogne. Z této odrůdy se vyrábí nejdražší víno světa – Romanée Conti, jehož cena se podle ročníku pohybuje v řádu několika tisíc eur za lahev. Pinot noir je významnou odrůdou i v oblasti Champagne. Ideálně vyzrálé, kvalitně zpracované hrozny dodají do vína velmi bohatý buket třešní, višní, brusinek, tmavých moruší a ostružin. U starších vín se mohou vyskytnout i tony jader peckovin, hořké mandle, ale i vyzrálé až animální aroma připomínající kůži, svalovinu, houby. Sametově plné, extraktivní víno s jemnou, nevtíravou kyselinou. Ideální doplněk zvěřiny, tmavého masa, ušlechtilých sýrů s bílou plísní a dalších specialit. Synonymum Pinot Noir.

Cabernet Sauvignom

Odrůda Cabernet Sauvignon je známá od 17. Století a vznikla ve Francii v oblasti Bordeaux přirozeným opylením odrůdy Cabernet Franc odrůdou Sauvignon blanc. Typickým charakterem je vůně černého rybízu, tmavého zralého lesního ovoce, ostružin, nebo moruší. Chuť bývá plná extrativní s dobrou ovocnou kyselinou. Pro snoubení s víny z odrůdy Cabernet Sauvignon se hodí hovězí steaky, některé druhy zvěřiny, jehněčí na rozmarýnu, popřípadě vyzrálé sýry s bílou plísní na povrchu. Archivace v rozmezí 1 roku – 10 let.

Zweigeltrebe

Původní rakouská odrůda , kterou v roce 1922 vyšlechtil Dr. Fritz Zweigelt. Pro šlechtění byly použity tradiční odrůdy St. Laureát (Svatovavřinecké)/matka/xBlauer Frankisch (Frankovka)/ otec/. Vína této odrůdy mají harmonické a bohaté aroma s tóny peckoviny, uzeného masa a sušených švestek. Chuť je plná a má většinou třísloviový charakter, který se zráním optimalizuje do sametových tónů. Zweigeltrebe se snoubí s tmavým masem, zrající uzeninou, uzeným masem a tvrdými sýry. Uložení je možné na 1 rok – 5 let.

André

Odrůda André je obdobný kříženec jako Zweigeltrebe, ale jeho rodiče jsou v opačném ranku. Frankovka (matka)x Svatovavřinecké (otec). André bylo vyšlechtěno na Moravě ve Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích v roce 1961 Ing. Horákem. Ve vůni se objevují velmi často peckoviny, višně, třešně, uzené tóny, sušené švestky. Víno mívá plnější chuť s třísloviou a živou kyselinou. Snoubí se ideálně s červeným masem, uzeninami, popřípadě tvrdými sýry. Uložení je možné na 1 rok – 5 let.