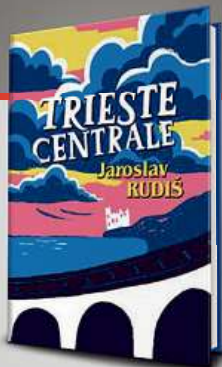


KOMERČNÍ SDĚLENÍ

KOSMAS

TIP NA DOBRÉ
ČTENÍTRIESTE
CENTRALE

JAROSLAV RUDIŠ



Trieste Centrale je malou odbočkou velkého románu Winterbergova poslední cesta. Pan Winterberg cestuje ze Západního Berlína do italského Terstu. Chce, aby jeho žena byla šťastná. Železná opona mezi evropskými zeměmi stále pevně stojí, ale něco takového jej nemůže rozhodit. Jede samozřejmě vlakem, protože železnice překolejí všechno: Alpy, hranice, jenom ne smrt.

„Winterberga nedokážu opustit,“ říká Jaroslav Rudiš. „Zas a znova se k němu vracím, slyším ho vyprávět, ztrácet se v historkách a historiích. Myslím, že by s ním bylo možné vlakem projet znovu celou střední Evropu. Co stanice, to přiběh, který by šel vyprávět. Terst je magické místo, kam se i já osobně vracím. Kus monarchie v Itálii a asi jediné italské město, kde si dáte české buchty.“

www.kosmas.cz

Změřte svoje síly. Ve stavění kostek

Stavění z ikonických kostiček lega si oblíbily celé generace a baví dodnes ty nejmenší i dospělé. Právě pro všechny milovníky kostek bez rozdílu věku si během prvního a posledního červnového víkendu Centrum Černý Most připravilo exkluzivní zónu Lego. Ta návštěvníkům nabídne hned několik zákoutí s nejrůznějšími řadami stavebnice, ale i setkání s tvářemi letošního ročníku reality show Lego Masters.

O tomto pořadu, ve kterém budou soupeřit ty největší talenty z Česka a Slovenska, popovídá zítra moderátor televizní show Matouš Ruml. O své stavitelské rady a tipy se v sobotu podělí i dospělí experti a sběratelé kostek. V neděli od 15 hodin se pak fanoušci gamingu mohou těšit na setkání s youtuberem a vlogerem Pedrem, který je též známým fanouškem těchto stavebnic.

V průběhu celého víkendu se milovníci kostiček mohou těšit na soutěžní slosování o osm hodnotných stavebnic. Podmínkou účasti v soutěži je splnění výzvy, kdy během 15 minut postaví každý soutěžící svůj vlastní výtvar a zařa-

dí se tak do slosování. Celým víkendovým programem, který bude kromě soutěží plný stovek dárečků pro všechny příchozí, provede moderátorka Naomi Adachi.

Speciální zóny si návštěvníci budou moci užít i po víkendu, v Centru Černý Most budou až do čtvrtka 9. června.

Během posledního červnového víkendu, 25. a 26. června, budou mít návštěvníci Centra Černý Most možnost čerpat zkušenosti a um od těch nejpovolanějších, účastníků letošního ročníku show Lego Masters. **MET**



Stavte!

PROFIMEDIA

Perlivé, či šumivé? Sommelier radí, jaká vína vybírat

Spolu se sommelierem Brankem Černým jsme před několika týdny v deníku Metro zmapovali tuzemská růžová vína – a teď se pojďme podívat na ta s bublinkami.

V Česku se tato vína vyrábějí v kategorii „perlivé“ nebo „šumivé“. Jaký je mezi nimi rozdíl?

Ten spočívá ve způsobu výroby. Bublínky v šumivých vínech vznikají přirozenou cestou, totiž kvašením buď v tanku, takzvanou metodou Charmat, nebo klasicky v lahvi. První způsob je jednodušší a levnější, druhý složitější a dražší, dává ale ve výsledku vína plnější a chuťově bohatší. Perlivé víno alias frizzante si naproti tomu bublinky samo nevyrobí, musí se do něj přidávat sycením. Tato vína jsou pochopitelně ze všech bublinek nejlevnější, ale zdaleka nemusí být špatná. Očekávejte od nich mnoho primárních ovocných tónů a svěžesti. Špičková frizzante se pijí sama.

Vratme se ještě k šumivým vínům vyrobeným klasickou metodou zráni v lahvi. Co je na tom tak komplikovaného?

Zjednodušeně řečeno: je to hodně práce a velké náklady na materiál. Vinař musí nejdříve vyrobít klasické tiché víno, z něj potom vytvoří základní cuvée, tedy směsku, které by mělo obsahovat dostatek kyselin potřebných k dlouhému životu vína v lahvi. Následně se aplikují speciální kvasinky, vína jsou stočena do sektových lahví a uzavřena korunkovým uzávěrem, který připomíná uzávěr pivní. Vína jsou uložena do sklepa a ponechána druhotnému kvašení. Po devíti, ale častěji více měsících se lahve otáčejí hrdlem dolů, aby se tam kvasniční kal usadil. Následuje velmi komplikovaná fáze: takzvané odstředění lahve, při němž se odstraní korunkový uzávěr a z lahve pod tlakem vyletí kvasniční kaly. Lahev se doplní líkrem, který obsahuje alkohol a cukr. Teprve pak je lahev opatřena tlakovou zátkou, ochranným košíčkem, ozdobnou ambaláží a po několika týdnech se může vydat ke svému spotřebiteli.



Sommelier Branko Černý

KRÁL VÍN

To všechno tedy výrazně zvyšuje výslednou cenu.

Jistě. A nejen to. Musíme si uvědomit, že takové víno uvádí vinař na trh o rok nebo také o tři později, po řadě výrobních operací, které u tichých vín nejsou potřeba. Mnohem dražší je také tlaková zátka a lahev. A aby toho nebylo dost, ještě je třeba zaplatit spotřební daň, která se u tichých vín neplatí. Lahev, zátka, agrafa, tedy drátek na korku, ambaláž a spotřební daň dělají dohromady i více než 70 korun. Když si to všechno dáme dohromady, nemůžeme se divit, že třeba vítěz letošního soutěže Král vín mezi šumivými víny, Sekt Ella Chardonnay z Vinařství Zapletal, právě přichází na trh s cenou kolem 450 korun.

Pojďme si to ale udělat ještě o trochu těžší. V poslední době se na trhu objevuje další typ „bublavého“ vína, Pét-Nat. Co to je?

To jsou bublinkatá vína v tlakových lahvích, avšak uzavřená nikoli korkem, ale korunkou připomínající pivní uzávěr. Naše legislativa se s těmito víny zatím trochu pere. I sami vinaři váhají, zda je to víno šumivé, či perlivé. Technologie je jasná: víno v poslední fázi primární fermentace – dalo by se říci burčáku – uzavřeme do lahve korunkovým uzávěrem, takže CO₂ nemůže z vína uniknout a zůstane ve víně. V něm ale také zůstanou kalné látky a zbytky kvasinek. Na pohled působí trochu punkově, ale chuť je skvělá a nenapodobí-

telná... Zkratka Pét-Nat pochází z francouzského slovního spojení Pétillant-Naturel, což znamená šumivé-přírodní. Zajímavé je, že i když u nás jde o novinku, výroba Pét-Natů má tradici hluboko v historii, vznikly prý dokonce ještě nějakých 100 let před prvním šampaňským.

Řekněme si na závěr, jak si perlivá a šumivá vína vybrat podle obsahu zbytkového cukru. U nich je to jinak než u vín tichých, že?

Ne tak úplně. U perlivých vín se používá standardní označení suché, polosuché, polosladké, sladké. U šumivých je to složitější, připomenou jen tři kategorie. Nejsušší je kategorie Brut Nature s méně než třemi gramy cukru na litr. Extra dry či sec má na litr 12 až 17 gramů a oblibené Demi sec 32 až 50 gramů. Pro znalce je volba jednoduchá – čím sušší, tím lepší. Na druhou stranu perličky vynesou ven každou chybu vína v mnohonásobném zesílení a cukr je tím jediným pomocníkem, který chyby může zakrýt a víno harmonizovat. Najít skutečně suché a zároveň harmonické sekty není jednoduché, ale existují. Pokud se ale chcete o nejlepších českých a moravských bublinkách dozvědět ještě více, nebo je dokonce ochutnat na naší pultové degustaci, koukněte na webové stránky kralvin.cz/dny-v-ruzovem.



PETR HOLEČEK
petr.holecek@metro.cz