

## **Bublinky v sektu.**

Buďme všichni vděční za obyčejný prach. Přesně tak, protože nebyť prachu, neměli bychom šumivá vína. (A nebylo by to nudné?)

Abyste tomu rozuměli, každé šumivé víno obsahuje rozpuštěný oxid uhličitý. Už se dlouho ví, že k vytvoření bublinek je zapotřebí, aby došlo k určitému tření molekul  $\text{CO}_2$  - musí se třít tím správným způsobem, dá-li se to tak říct. Až donedávna se mělo za to, že potřebný odpor byl vyvoláván drobnými vadami vnitřního povrchu vinné sklenice – domněnka, která vedla nejednoho znalce k poškrábání dna své oblíbené šampusky nožem, aby bublinky stoupaly k hladině dvojnásobnou rychlostí. Ukázalo se však, že k poškozování vašeho kvalitního skla není žádný důvod; bublinky ve skutečnosti vznikají vzájemným působením rozpuštěného  $\text{CO}_2$  a mikroskopických částic prachu. Nežijete-li tedy v naprosto bezprašném prostředí, pak se bublinky po nalití vždy objeví. (Mimochodem, na roli prachu při tvorbě bublinek v šumivých vínech přišel francouzský vědec Gérard Liger-Belair, jehož jeden novinový plátek označil za „bublinskologa“).

Po rozluštění záhady s bublinkami je načase klást si důležitější otázku: Jak se v prvé řadě dostal  $\text{CO}_2$  do vína? Inu, přijde na to. Šumivá vína se dají vyrábět několika způsoby. Tím nejdůležitějším – z hlediska kvality, ne-li kvantity, vyráběného vína – je tzv. ***méthode champenoise***, tradiční či klasická metoda, kterou vyvinuli výrobci světově nejproslulejšího šumivého vína: Šampaňského.

zdroj: zahraniční tisk