**Výroba šumivých vín**

História šumivého vína sa datuje na začiatok 18. storočia. Prvenstvo sa pripisuje Dom Pérignon, ktorý začína výrobu šumivých vín tradičnou metódou vo Francúzsku v oblasti Champagne. Od 1825 sa začína výroba šumivého vína na Slovensku, ako prvé vinárstvo mimo územia Francúzska. Kde firmu zakladajú dvaja mešťania Johann Fischer a Michael Schönbauer v Bratislave. Prelomovým obdobím v histórii spoločnosti vo vzťahu k rodine Hubertovcov boli roky 1875 až 1878, kedy rodina Hubertovcov preberá výrobu šumivého vína. Od tých čias je výroba šumivého vína na Slovensku spojená s menom Hubert.

**Čo je šumivé víno**

Nápoj, ktorý vzniká druhou fermentáciou tichého vína pridaním tirážneho likéru a ušľachtilých kvasiniek. **Víno alebo kupáž vín** - víno pripravené na sekundárnu fermentáciu, teda kvasenie. **Tirážny likér** – sa pridáva ku kupáži vín, ktoré sú pripravené na výrobu šumivého vína, môže obsahovať : sacharózu, zahustený hroznový mušt, rektifikovaný zahustený hroznový mušt, hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt, víno. **Expedičný likér** – sa pridáva po fermentácii na úpravu zbytkového cukru v šumivých vínach, môže obsahovať sacharózu, hroznový mušt, zahustený hroznový mušt, rektifikovaný zahustený hroznový mušt, víno alebo ich zmes. Prípadne s pridaním vínneho destilátu.

**Šumivé víno sa rozdeľuje**

1. Podľa **typu výroby** teda podľa druhu fermentácie:
Tradičná metóda, metóda Transvals, metóda Charmat, metóda Asti
2. Podľa **obsahu zvyškového cukru**
3. Podľa **akosti:**Šumivé víno, Akostné šumivé víno, Akostné aromatické šumivé víno, Sýtené víno, Perlivé víno, Sýtene perlivé víno.

**1) Šumivé víno podľa typu výroby:**Výroba šumivého vína sa rozdeľuje najčastejšie rozdielmi pri samotnej výrobe, teda akou cestou získajú svoje bublinky, teda obsah CO2.

Najznámejšia **metóda je tradičná**. Pri tradičnej metóde prebieha druhotné kvasenie v uzavretej fľaši. Dôležitú úlohu zohrávajú ušľachtilé kvasinky, ktoré menia cukor na alkohol a oxid uhličitý. A keďže celý proces kvasenia prebieha v uzavretej fľaši, oxid uhličitý sa viaže na víno a spôsobuje známe perlenie. Dôkladné prekvasenie trvá niekoľko dní, po ktorom víno ostáva zrieť na kvasinkách niekoľko mesiacov. Po tomto období dochádza k striasaniu depotu do hrdla fľaše otáčaním. Poloha fliaš sa mení z horizontálnej do vertikálnej, vďaka čomu sa odstraňujú kaly. Fľaše sa striasajú dovtedy, dokým sa kaly (zvyšky kvasinky) neusadia pri uzávere. Aby sa dali z hrdla fľaše po ukončení ľahšie odstrániť, musia absolvovať ľadový kúpeľ. Takto vykúpaná fľaša, po otvorení, vystrelí kaly vnútorným tlakom.

Pri **transvalsnej metóde** prebieha druhotné kvasenie v uzavretej fľaši. Dôležitú úlohu zohrávajú ušľachtilé kvasinky, ktoré menia cukor na alkohol a oxid uhličitý. A keďže celý proces kvasenia prebieha v uzavretej fľaši, oxid uhličitý sa viaže na víno a spôsobuje známe perlenie. Hlavný rozdiel oproti klasickej metóde v prípade transvalsnej metódy, je vo finálnej fáze. Víno neostáva vo fľaši po celý čas. Po tom, čo prebehne druhotné kvasenie, sa takmer hotový sekt scelí, prefiltruje a naplní do fliaš pripravených na expedíciu.

**Charmatova metóda** sa od tradičnej líši tým, že pri nej druhotné kvasenie hotových vín neprebieha vo fľašiach, ale v uzavretých tankoch veľkých objemov. Po ukončení druhotného kvasenia sa víno prefiltruje, aby sa odstránili kaly. V tomto momente prichádza na rad pridávanie expedičného likéru (zmes kvalitného vína a cukru) a následné plnenie fliaš. Táto metóda je časovo menej náročná, ako tradičná metóda. Jej výhodou je zachovanie čerstvosti a intenzity arómy vína, ale aj väčšia kontrola kvality a konzistencie výsledného produktu.

**Metódou Asti** sa vyrábajú aromatické šumivé vína, pričom celý proces prebieha v uzavretých kvasných nádobách. Vznik sektov je podmienený prvotným kvasením muštu aromatických odrôd viniča. Pri tejto metóde je kvasenie muštu zastavené skôr, aby sladké vína nestratili svoj charakter a zachovali si vysoký podiel hroznového cukru. Metóda nezahŕňa druhotné kvasenie. Získaný CO2 je výsledkom prvotného kvasenia pri regulovaných teplotách, ktoré prebieha vo veľkých uzavretých nádobách. Po šetrnej filtrácii je víno plnené do fliaš. Výsledný produkt – aromatické šumivé víno – má bohatú ovocnosť a aromatiku.

Samozrejme metód na výrobu šumivých vín je oveľa viac. Ako napríklad **metóda ancestrale**, ktorá sa volá aj rurale, gaillacoise, artisanale, pétillant naturel. Pri nej sa šumivé víno expeduje aj s kvasničnými kalmi. Táto technika výroby vína zahŕňa stáčanie vína do fliaš počas jeho primárnej fermentácie, aby sa zachytil plynný oxid uhličitý vo fľaši, čím sa vytvorí jemné sýtenie. Mnohé vína vyrobené metódou predkov sa predávajú nefiltrované, čo ich zanecháva zakalené s trochou sedimentu na dne fľaše. **Metóda Dioise** je založená na dokvášaní prvej fermentácie vo fľaši. Fľaša sa plní keď alkohol je 7,5 % a ca. 80 g zvyškového cukru, naplní sa do fliaš a korunkovým uzáverom sa uzavrie. Ďalej sa postupuje ako pri metóde Transvals. **Kontinuálna metóda** sa nazýva aj ruská metóda, kde sekundárna fermentácia prebieha v oceľových nádržiach so špeciálnymi prstencami, prípadne s pridanými dubovými trieskami. Víno cirkuluje pomaly a pred falšovaním sa stáva primerane čírym, všetky kroky sú podtlakom. Doba kvasenia trvá 4 týždne. Po tejto dobe je šumivé víno pripravené na plnenie do fliaš.

**2) Šumivé víno rozdelené podľa obsahu zvyškového cukru:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Označenie** | **Obsah cukru (g/l)** |
| Brut natur, dosage zero, | do 3  |
| Extra brut | 0 až 6 |
| Brut, tvrdé | do 12 |
| Extra Dry, extra suché | 12 až 17 |
| Sec, suché, dry | 17 až 32 |
| Demi-sec, polosuché, polosladké, medium dry | 32 až 50 |
| Doux, sladké | nad 50 |

**3) Šumivé víno podľa akosti**

„Šumivé víno“ je produkt, ktorý sa získava prvotným alebo druhotným alkoholovým kvasením: z čerstvého hrozna, z hroznového muštu alebo z vína; z ktorého sa pri otvorení nádoby uvoľňuje oxid uhličitý pochádzajúci výhradne z kvasenia; ktoré, ak sa uchováva v uzavretých nádobách pri teplote 20 °C, má v dôsledku prítomnosti oxidu uhličitého v roztoku pretlak najmenej 3 bary; a v prípade ktorého celkový obsah alkoholu cuvée určenej na jeho prípravu je najmenej 8,5 obj. %.

Akostné šumivé víno“ je produkt, ktorý sa získava prvotným alebo druhotným alkoholovým kvasením: z čerstvého hrozna, z hroznového muštu alebo z vína; z ktorého sa pri otvorení nádoby uvoľňuje oxid uhličitý pochádzajúci výhradne z kvasenia; ktoré, ak sa uchováva v uzavretých nádobách pri teplote 20 °C, má v dôsledku prítomnosti oxidu uhličitého v roztoku pretlak najmenej 3,5 bary; a v prípade ktorého celkový obsah alkoholu cuvée určenej na jeho prípravu je najmenej 9 obj. %.

Akostné aromatické šumivé víno“ je akostné šumivé víno, ktoré sa získava tak, že sa pri zostavovaní cuvée použije len hroznový mušt alebo kvasiaci hroznový mušt, ktoré pochádzajú z osobitných muštových odrôd uvedených na zozname, ktorý má Komisia vypracovať prostredníctvom delegovaných aktov podľa článku 75 ods. 2. (Irsai Oliver, Muškát moravský, Muškát Ottonel, Tramín červený, Müller Thurgau, Devín a Pálava, alebo muštov vyrobených na území členských štátov, ktoré boli takto uznané v krajine pôvodu a táto skutočnosť je doložená na sprievodnom doklade) ktoré, ak sa uchováva v uzavretých nádobách pri teplote 20 °C, má v dôsledku prítomnosti oxidu uhličitého v roztoku pretlak najmenej 3 bary; ktorého skutočný obsah alkoholu nesmie byť menší ako 6 obj. % a ktorého celkový obsah alkoholu nesmie byť menší ako 10 obj. %.

**Sýtené víno** je produkt, ktorý sa získava z vína bez chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia; z ktorého sa pri otvorení nádoby uvoľňuje oxid uhličitý, ktorý pochádza výhradne alebo čiastočne z pridania tohto plynu, a ktorý, ak sa uchováva v uzavretých nádobách pri teplote 20 °C, má v dôsledku prítomnosti oxidu uhličitého v roztoku pretlak najmenej 3 bary.

**Perlivé víno** je produkt, ktorý sa získava z vína, nového ešte kvasiaceho vína, hroznového muštu alebo z kvasiaceho hroznového muštu za predpokladu, že tieto výrobky majú celkový obsah alkoholu najmenej 9 obj. %; má skutočný obsah alkoholu najmenej 7 obj. %; ak sa uchováva v uzavretých nádobách pri teplote 20 °C, má v dôsledku endogénneho oxidu uhličitého v roztoku pretlak najmenej 1 bar a najviac 2,5 baru a sa stáča do nádob s objemom najviac 60 litrov.

**Sýtené perlivé víno** je produkt, ktorý sa získava z vína, nového ešte kvasiaceho vína, hroznového muštu alebo z kvasiaceho hroznového muštu; má skutočný obsah alkoholu najmenej 7 obj. % a celkový obsah alkoholu najmenej 9 obj. %; ak sa uchováva v uzavretých nádobách pri teplote 20 °C, má v dôsledku oxidu uhličitého v roztoku, ktorý bol výhradne alebo čiastočne pridaný, pretlak najmenej 1 bar a najviac 2,5 baru a sa stáča do nádob s objemom najviac 60 litrov.