



SEKT, KTORÝ CHUTIL UŽ CISÁROVI FRANTIŠKOVII JOZEFOVI I., MÁ 190 ROKOV

„Toto šampanské je vynikajúce.“ týmito slovami zložil poctu sektu rodiny Hubertovcov uhorský cisár František Jozef I. už v roku 1896. Tento rok si značka Hubert pripomína už 190. výročie od svojho založenia. Slovenská fabrika v Bratislave bola prvá mimo Francúzska, kde začali s výrobou šumivého vína.

Podľa legendy ju založil francúzsky vojak

Keď sa napoleonska výprava vracala cez Slovensko z ťaženia v Rusku, mladý francúzsky vojak Johann Evangelist Hubert zo Champagne pôvodne v Bratislave, vtedajšom Prešporku, zostal neplánovane.

Všetko zmenilo jeho zranenie a krásna ošetrovatelka - Paulína, kvôli ktorej sa rozhodol domov už nevrátiť. Zamilovaný pár sa zosobášil a Johann, milovník šampanského, sa rozhodol na Slovensku usadiť a začať s výrobou sektu z miestnych vín, ktoré považoval za mimoriadne kvalitné.

Najstaršia značka na Slovensku, ocenenia z celého sveta

Dnešná spoločnosť Hubert J.E. vznikla naozaj v roku 1825 ako prvá mimofrancúzska fabrika na šumivé

vína so sídlom na Radlinského ulici v Bratislave. Jej zakladateľmi však boli páni Johann Fisher a Michael Schönbauer. Prvým členom rodiny Hubertovcov, ktorý sa v roku 1875 objavuje ako spolumajiteľ továrne na výrobu šampanského spolu s Fischerom, bol Franz Hubert, mladší brat Johanna Evangelistu Huberta, už spomínaného zakladateľa firmy podľa legendy.

V roku 1877 odkúpila rodina Hubertovcov od Johanna Fischera celú firmu a v tomto období sa na etiketách fliaš objavil aj cisárom udelený erb Hubertovcov. Firma bola v roku 1877 prepísaná na J. E. Huberta, ktorý však v roku 1882 ako 33 ročný po ťažkej chorobe zomrel a vedenie podniku po ňom prebrala jeho manželka Pauline, známa z legendy. Pauline svojou usilovnosťou a rozhľadom zveladila podnik v každom smere. Už v roku 1842 získala firma na prvej uhorskej priemyselnej výstave v Budapešti významné ocenenia a o štyri roky neskôr zla-

tú medailu za čistotu, chuť a kvalitu.

Spoločnosť každoročne produkuje nielen šumivé, ale aj tiché vína a brandy. Získava ocenenia na slovenských, ale aj prestížnych medzinárodných súťažiach. Slovákom Hubert chutí, výroba z roka na rok stúpa, čo si vyžaduje modernizáciu a automatizáciu výroby.

Významné milníky spoločnosti J.E. Hubert

- ♦ 1825 Páni Johann Fisher a Michael Schönbauer založili fabriku na Radlinského ulici v Bratislave
- ♦ 1846 Zlatá medaila za čistotu a chuť na Uhorskej priemyselnej výstave v Budapešti
- ♦ 1875 Do firmy vstupujú Hubertovci, ktorí sa zaslúžili o jej rozmach
- ♦ 1877 Približne v tomto období sa firma Hubertovcov stáva dodávateľom cisárskeho dvora Františka Jozefa I.

- ♦ 1882 Johann zomiera po ťažkej chorobe, vedenie firmy preberá Paulína
- ♦ 1945 Firma bola zoštátnená a začlenená do národného podniku Západoslovenský liehový priemysel v Leopoldove
- ♦ 1952 Spoločnosť sa presťahovala z Bratislavy do Sereče, aby bola bližšie k vinárskym oblastiam
- ♦ 1995 Firma sa stáva súkromnou akciovou spoločnosťou
- ♦ 2008 Rozšírenie portfólia o produkty spoločnosti Vitis Pezinok

Spoločnosť Hubert J.E. vznikla v roku 1825 ako prvá mimofrancúzska fabrika na šumivé vína.

Paulína, žena, ktorej učaroval Hubert

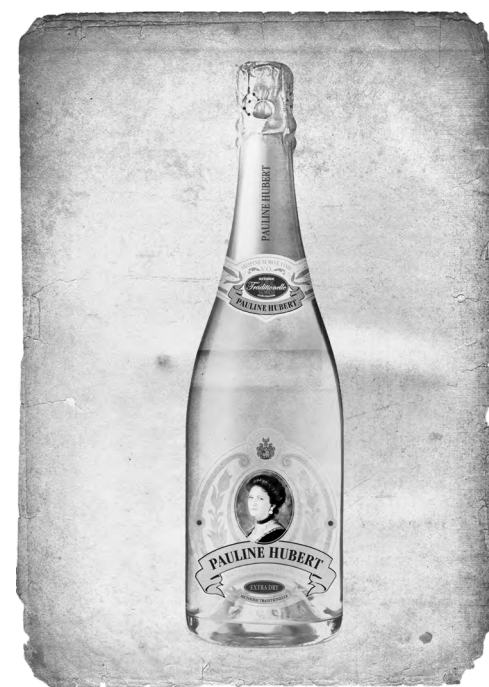
Bola to mladá krásna ošetrovatelka, ktorá podľa legendy v prešporskej nemocnici zviedla francúzskeho vojaka Johanna Evangelistu Huberta. Pre lásku k nej už zo Slovenska nikdy neodišiel, usadil sa a začal vyrábať šumivé vína. Prinášame vám exkluzívny rozhovor so ženou, ktorá obrátila naruby srdce mladého vojaka a dnes jej za to ďakuje ne jeden milovník sektu.



pojov. Mojou úlohou bolo kombinovať tie najrozmanitejšie chute v jeden svieži celok.

Spoločnosť sa rýchlo rozrastala. Ako ste zvládali nápor neutíchajúcich požiadaviek zo strany zákazníkov?

Po rýchlom raste nastal pre nás všetkých krutý pád. Johann nás vo veku 33 rokov nečakane opustil. Mala som chuť so všetkým skončiť, v továrni ostalo niekoľko mesiacov ticho. Potom som si však povedala, že Johannov spoločný sen nemôžem nechať len tak. Nikto nečakal, že do vedenia firmy sa postavím práve ja. O chode firmy som síce nevedela všetko, no láska k nebohému manželovi ma každý deň posúvala vpred. S plnou podporou zamestnancov a s vierou v Johannove poslanstvo sme všetko zvládli.



Hovorí sa, že za všetkým treba hľadať ženu. Bolo to tak aj pri zoznamovaní s Johannom?

Myslím si, že v tomto prípade to bolo úplne naopak. Pracovala som ako ošetrovatelka v jednej z najväčších prešporských nemocníc, v ktorej sa denne vystriedali desiatky vojakov. Ani mi nenapadlo, že si s niektorým z nich začnem. Od vedúcej sestričky sme mali večerné vychádzky aj tak zakázané. Johann bol vynaliezavý a vždy našiel cestu, ako vedúcu presvedčiť.

Ako si spomínate na vaše spoločné začiatky?

Johann bol veľmi pozorný a nikdy mu neunikla žiadna príležitosť osláviť náš spoločný život. Okrem ľudí mu v Prešporku učarovali aj kvalitné miest-

ne vína. Zvykol ma prekvapiť výberovou fľašou červeného, no vravieval, že mi raz z Francúzska prinesie fľašu sektu. To sa mu však nikdy nepodarilo. Možno práve preto sa rozhodol založiť fabriku šumivého vína.

Ako reagovali ľudia na Johannovu iniciatívu začať s výrobou šumivého vína mimo kolísky šampanského?

Spočiatku mu nikto neveril. Vraj sa dá sekt robiť len v meste Champagne, kde Johann vyrastal. Jeho známi vo Francúzsku ho dokonca vyhlásili za blázna. Johann sa však nenechal odradiť a ja som ho v jeho sne vyrobiť vlastný sekt plne podporovala. Myslím si, že práve prvé roky boli kľúčové. Napriek mnohým ťažkostiam sa to nakoniec podarilo.

O chode firmy som síce nevedela všetko, no láska k nebohému manželovi ma každý deň posúvala vpred.

— Paulína

Aké bolo vaše postavenie vo firme?

Pre Johanna bola práca nesmiernou záľubou, mnohému som sa rýchlo priučila. Manžel mi v práci nechal veľa voľnosti. Uvedomoval si kľúčové postavenie žien v domácnostiach. Vedel, že sú to práve ony, ktoré sekt vyberajú, sú hostiteľkami, majú rady bublinky a často sekty uprednostňujú pred inými druhmi alkoholických ná-

Na počesť výnimočnej ženy, ktorá zachránila našu spoločnosť, sme vyrobili sekt nesúci jej meno. Ružový suchý sekt Pauline Hubert poteší milovníkov šumivého vína svojou výnimočnou chuťou a vysokou kvalitou. Je vyrobený klasickou metódou kvasenia vo fľaši po dobu minimálne dvanásť mesiacov. Po dokončení fermentácie ešte niekoľko mesiacov vyzrieva na kvasničných kaloch, čo dodáva tomuto sektu krásny biskvitový charakter.

Pitie sektu vtedy a dnes

Už naši predkovia vedeli, že sekt chutí najlepšie zo štíhlych, vysokých kalichov tulipánového alebo ľahko balónového tvaru. V päťdesiatych rokoch minulého storočia prišiel zlozvyk piť sekt z misiek s veľkou plochou. Dnes už vieme, že na podávanie sektu sú nevhodné, pretože veľká plocha spôsobuje rýchly únik buketných látok a škodí aj perleniu, ktoré sa v tomto pohári veľmi rýchlo uvoľňuje.

Najlepšie chutí z flétny

Pre ten správny pôžitok je najlepšie podávať sekt v úzkych, vysokých pohároch, takzvaných flétnach. Naplnené by mali byť do dvoch tretín. Tak sa perlenie a buket môžu naplno rozvinúť. Ideálne sú poháre, ktoré majú na najhlbšom mieste zdrsenie. Z francúzštiny sa toto miesto volá „bod mousseaux“. Tu sa sekt uvoľňuje a stúpa v reťazci bubliniek na povrch.

Dámy smeli piť iba v rukavičkách

Pohár s tichým i šumivým vínom sa

správne drží jemne za stopku spojením palca a ukazováka. Spoločensky nevhodné držanie pohára je za najširšiu časť pohára, v ktorej sa nachádza nápoj. V minulosti dámy nepili sekt inak ako v rukavičkách.

Perlí sa aj na druhý deň

Zmenou neprešiel len spôsob servírovania sektu - kým pred takmer dvestoročím sa fľaše zátkovali voskom, dnes sa používajú zátky korkové alebo plastové. Otvorenú fľašu je možné uzatvoriť špeciálnou zátkou, ktorá zabezpečí, že nápoj si zachová sviežosť a perlenie aj do nasledujúceho dňa.



Takto vyzerali fľaše Hubert s historickými etiketami v minulosti. Možno si spomínate, ako sa jedna z týchto fliaš otvárala aj u vás počas rodinných osláv, svadieb, alebo len tak, ako príjemná bodka na záver po náročnom dni. Časom síce naše sekty zmenili šat, ale kvalita a výborná chuť zostávajú.



Vážení priatelia, do rúk sa Vám práve dostalo mimoriadne vydanie Hubert novín, ktoré sme sa rozhodli pripraviť pri príležitosti 190. rokov, ktoré uplynuli od vzniku našej spoločnosti. Pre ľudský vek je 190. rokov v súčasnosti nedosiahnuteľná meta, ale aj pre firmy je vek blížiaci sa k dvestovke zriedkavým javom. Ľudia dožívajúci sa vyššieho veku sú často konfrontovaní otázkami, ako to dokázali a čo preto spravili. Máme už asi v sebe zakódované, že sa snažíme nielen na chybách, ale aj na úspechoch druhých nájsť poučenie pre seba. Prednedávnom ma zaujal zaujímavý materiál, v ktorom boli uvedené životopisy 100 ročných ľudí. Životné osudy týchto jubilantov boli veľmi rôznorodé, ale predsa som v nich našiel zopár spoločných črt. Bola to predovšetkým radosť zo života, jednoduchá životospráva, vytrvalosť a osobná vyrovnanosť.

V súvislosti s jubileom nášho Huberta mi tiež napadla obdobná otázka, čo stojí za takmer dvestoročnou existenciou firmy, ktorá bola počas svojho „života“ konfrontovaná vojnami, revolúciami, krízami, ale aj obdobiami roz-

voja a rastu. Na moje prekvapenie som našiel isté paralely, ktoré odkazujú na skúsenosti 100 ročných ľudí.

Radosť zo života je vo firme reprezentovaná jej zamestnancami, ktorých pracovný entuziazmus je výsledkom úspešnej sebarealizácie. Zdravá životospráva, to je ekonomická kondícia firmy spojená s precíznym sledovaním a riadením nákladov. Vytrvalosť možno adaptovať na dôsledné sledovanie cieľov a vytýčenej stratégie. Osobná vyrovnanosť je „dušou firmy“, ktorú formujú opäť predovšetkým ľudia – zamestnanci, ktorí ako tím vytvárajú jej špecifický a neopakovateľný charakter. A v tom možno tkvie aj dlhoročný úspech firmy, že mala šťastie na ľudí od jej zakladateľov, pánov Fischera a Schönbauera, ďalej cez Johanna a Paulínu Hubertovcov, až po súčasný, verím, že dobre „vyladený“, tím.

Snažili sme sa, aby Hubert noviny aj prostredníctvom „retro“ štýlu vydania, výberu mixu historických podkladov doplnených o aktuálny obsah, boli pre Vás zaujímavým, inšpiratívnym čítaním. Sekt Hubert je neodmysliteľnou súčasťou dobrej nálady, slávnostných chvíľ a okamihov, a preto by som Vám želal, aby takých okamžikov bolo vo Vašom živote čo najviac.

Prajem Vám príjemné čítanie, ktoré pre posilnenie dobrej nálady odporúčam kombinovať s pohárom vychladeného HUBERTA.

Na zdravie.
Peter Krúpa

Enologička Ingrid Vajcziková: Sekt podávajte s eleganciou a šarmom



Enológ je človek, ktorý dáva nápoju dušu, chuť, vôňu a rozhoduje o tom, akú odrodu, suroviny, či prísady do vína pôjde. V Huberte je enologičkou Ingrid Vajcziková, dáma s vyberaným vkusom, jazykom aj nosom na dobré sekty. Tu je niekoľko jej tipov, ako si správne vychutnať sekty:

1.

Sekt skladujte na chladnom a tmavom mieste.

2.

Sektu sa najlepšie darí, keď sa fľaša skladuje na stojato.

3.

Sekt vyžaduje stabilnú teplotu, škodia mu časté teplotné zmeny.

4.

Neotvárajte sekt tesne po prevoze v aute, nechajte ho „oddýchnuť“.

5.

Optimálna teplota pri konzumácii bieleho sektu je 5 - 7°C,

ružového 6 - 8°C a červeného 9 - 11°C.

6.

Sekt podávajte v úzkych a vysokých pohároch - široké poháre v tvare misky nie sú vhodné.

7.

Pri otváraní nakloňte fľašu sektu mierne šikmo, pridržiavajte zátku palcom a pomaly otáčajte fľašu, kým sa zátku neuvolní.

8.

Sekt sa väčšinou neodporúča skladovať veľmi dlho - maximálne 2 roky.

9.

Na rýchle ochladenie sektu naplňte vedierko kúskami ľadu, zalejte vodou a prisypte 2 lyžice soli. Servírujte po 10 minútach.

10.

Sekt podávajte s eleganciou a šarmom, aký si tento nápoj zasluhuje.

Šampanské verzus sekt. Aký je rozdiel?

Šampanské je označenie pre sekt, ktorý pochádza len z oblasti „Champagne“ na severe Francúzska. Šumivé vína pochádzajúce z iných oblastí sa označujú ako sekt. Rovnaké metódy, aké sa používajú pri výrobe „pravého šampanského“, sa používajú aj na Slovensku, preto je napríklad sekt Johann E. Hubert kvalitatívne porovnateľný s pravým „šampanským“.

Namiešajte si Hubert inak: Drink Hugo



Potrebuje:

3 cl bazový sirup
drvený ľad
mäta
Hubert de Luxe
sóda

Postup:

Do podávacieho pohára nalejte bazový sirup, pridajte drvený ľad a mäta. Dolejte Hubert de Luxe a sódu. Premiešajte barmanskou lyžicou.

Tip: Na nealkoholický variant stačí, ak Hubert de Luxe nahradíte nealkoholickým Hubertom.

Čokoládový Fondant



Sektom sa pripíja nielen na oslavách. Chutí výborne aj k jedlám. Andrej Zedníček, šéfkuchár Tulip House Hotela, pre vás pripravil tip na chutný dezert.

Potrebuje:

(2 porcie)
45 g čokolády
45 g masla
45 g cukru
45 g hladkej múky
1 vajce
1 žltok

Postup:

Čokoládu spolu s maslom roztopte nad parou. Vajčka vyšľahajte spolu s cukrom a zmiešajte s roztopenou čokoládou a múkou. Zmes čokolády nalejte do dvakrát vymaslovaných nádobiek (po prvom vytretí maslom ich vložte do chladničky na 5 minút a znovu vytrite). Nádobky vysypte kakaom a pečte 8 minút v rozpálenej peci na 180° C. Vyklopte na tanier a podávajte s malinami a lesným ovocím. Dobrú chuť.

Zamatový buket sektu Hubert L'Original Rouge prebudí vaše zmysly a ozvláštni čokoládovú chuť dezertu.

**Dobrú chuť
a na zdravie!**

Novinky z kuchyne Hubert

Osladí život aj bez cukru

Nový sekt Hubert Club Zero Dosage bez cukru poteší tých, ktorí si na cukor musia dávať pozor. Pokojne sa nechajte zlákať jeho ľahkou kvetinovou vôňou, chuťou zrelého exotického ovocia a zlatistou farbou. V čom



je jeho tajomstvo? Hubert Club Zero Dosage sa vyrába metódou charmat, kedy pri druhotnom kvasení sekt zreje šesť mesiacov a následne vzniká takzvaný „sekt nature brut“, zero dosage. Po tom, ako pri kvasení vzniknú bublinky, sa do sektu zvyčajne pridáva expedičný likér, ktorý je zodpovedný za zvyškový cukor v sektoch. Do sektu Hubert Club Zero Dosage sa expedičný likér nepridáva, vďaka čomu vynikne jeho lahodná chuť a užij si ho môžu všetci, ktorí cukor nemôžu. Tak na zdravie!

Bielo čierny odrodový sekt

Do portfólia prémiových sektov spoločnosti Hubert J.E. pribudla tento rok aj novinka; odrodový sekt Hubert Blanc de Noir. Prečo odrodo-

vý a prečo bielo čierny? Pretože toto biele šumivé víno v sebe prekvapivo ukrýva šťavu z tmavého hrozna odrody Cabernet Sauvignon. Táto neskoro dozrievajúca odroda je považovaná za kráľa modrých muštových odrôd. Názov Blanc de Noir môžeme



voľne preložiť ako biele víno vyrobené z tmavého hrozna. Vyrába sa veľmi jemným a pomalým lisovaním modrej odrody, aby sa neuvolnil farebný pigment ukrytý v šupkách bobúľ. Opatrným postupom sa získava čistá, skoro bezfarebná šťava, z ktorej následne po sekundárnej fermentácii metódou transvalz vzniká biely ušľachtilý sekt Hubert Blanc de Noir.

Podmaní si vás svojou dokonalou chuťou, plnou sviežosti exotického ovocia a čerstvého biskvitu, ktorý uspokojí aj tých najnáročnejších milovníkov kvalitných sektov. Pozdvihnite pohár do svetla a vychutnajte si jeho zlatistú farvu a dlhotrvajúce prelenie, ktoré vás pošteklí na jazyku.

Celebrita medzi sektmi? Hubert De Luxe

Slováci milujú Hubert De Luxe! Toto aromatické biele šumivé víno sa vyrába metódou Rurale, inak povedané Asti, pri ktorom, proces kvasenia prebieha v uzavretých kvasných nádržiach a odtiaľ putuje do fľaš - až na váš stôl. Napriek tomu, že sa sekt vyznačuje sladkou chuťou, doprajú si ho aj muži.

Pokúšali ste sa už niekedy spočítať bublinky v Hubert De Luxe?

Pravdepodobne by ste sa ani nedorátali. 750ml fľaša šumivého vína totiž obsahuje približne 49 miliónov bubliniek.



Oplatí sa ho piť v spoločnosti svojej polovičky

Hovorí sa, že vznešená bohyňa lásky a krásy Afrodita sa zrodila zo šumiacej peny, preto má vraj každá fľaša De Luxe afrodiziakálne účinky.



Pohár pre žirafy

Najväčší pohár na šumivé víno dosahuje výšku skoro 2 metre. Pokiaľ by ste sa ho rozhodli naplniť, potrebovali by ste približne 22 fliaš Hubertu De Luxe.



Je to riadny silák

Tlak vo fľaši je minimálne 0,25 Mpa, čo je trikrát viac ako tlak v pneumatike automobilu.



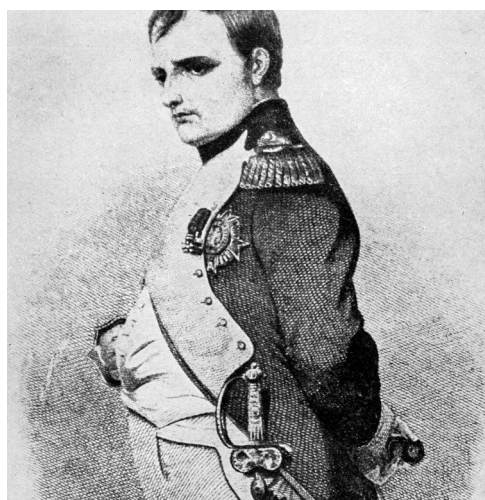
Rekordman v lietaní voľným štýlom

Zátka z fľaše De Luxe je dobrý letec. V roku 1988 usporiadali v New Yorku súťaž "let korkovej zátky", aj keď nie De Luxe. Víťazná zátka preletela vzdialenosť až 54.18 metrov.



Sekt a Napoleon

Najslávnejší francúzsky generál a politický vodca, Napoleon Bonaparte si bez sektu nedokázal predstaviť každú výnimočnejšiu situáciu. Sám tvrdil: „Po výhre si ho zaslúžim, po prehre ho potrebujem“.



Bublinky bez alkoholu

Hubert nealkoholický, ktorý sa vyrába špeciálnou metódou z kvalitného odalkoholizovaného vína, si vďaka nej zachováva vynikajúcu chuť pravého sektu.



**KEĎ ŽIVOT CHUTÍ
UŽ 190 ROKOV**



Metódy výroby sektu



Výroba sektu je skutočnou alchýmiou a mnohí vinári a producenti si tajomstvo receptúry poctivo strážia. Tajomstvom však nie je to, že jedinečné vlastnosti sektu spôsobuje oxid uhličitý (CO₂), ktorý vzniká ako vedľajší produkt pri kvasení. Rozpúšťa sa vo víne a výsledkom je perlenie a príjemné šteklenie na jazyku v podobe bubliniek.

Aby bolo cuvée (vzniká spájaním rozličných, navzájom sa dopĺňajúcich vín) privedené po svojom odpochinku k druhotnému kvaseniu, pridávame tirážny likér, pozostávajúci z presne vymeraných dielov vína s rozpusteným cukrom a prídavkom čistej kultúry kvasiniek. Kvasenie potom môže prebiehať rozličným spôsobom.

Tradičná metóda

Tradičnou metódou sú vyrábané klasické francúzske vína, známe z vychýrenej oblasti Champagne. Počas tejto metódy prebieha druhotné kvasenie cuvée v uzavretej fľaši. V priebehu druhotného kvasenia zohrávajú dôležitú úlohu ušľachtilé kvasinky, ktoré menia cukor na alkohol a oxid uhličitý. Ten spôsobuje po otvorení fľaše obľúbené perlenie.

Po dôkladnom prekvasení nastáva striedavé otáčanie v smere a v protismere hodinových ručičiek a fľaše so sektom sa presúvajú z horizontálnej do vertikálnej polohy. Dôležitou úlohou pri tejto metóde je odstrániť zvyšky kvasiniek, fľaše sa preto striasajú dovtedy, kým sa kvasinky neusadia k uzáveru.

Aby sa kvasinky dali z hrdla fľaše ľahko odstrániť, musia absolvovať ľadový kúpeľ, ktorý sa však môže realizovať až po ukončení zrenia. Fľaša vykúpaná v ľadovom kúpeli, po otvorení vystrelí hmotu vnútorným tlakom. Sekt touto chýbajúcou hmotou

nestratí na svojom objeme a chuti, chýbajúci objem je nahradený dozážnym likérom. V procese finalizácie sa fľaša uzavrie korkovým uzáverom a zabezpečí agrafou. V našom závode v Seredi týmto spôsobom vyrábame exkluzívne šumivé víno pomenované podľa jedného zo zakladateľov - Johann E. Hubert.

Charmatova metóda

Charmatova metóda je charakteristická zmenou kvasnej nádoby. Pri tejto metóde fľašu nahrádza veľkoobjemová kvasná nádrž, v ktorej šumivé víno po ukončení druhotného kvasenia ostáva zrieť po dobu minimálne šesť mesiacov. V záverečnej etape výroby sú odfiltrované kvasinky a pridaný dozážny likér. Po tomto procese nasleduje plnenie do fliaš. Touto metódou vznikajú všetky sekty z radu Hubert Grand a Hubert Club.

Transvalná metóda

Transvalná metóda je pôvodnou tradičnou metódou, pri ktorej sa šumivé víno vyrába z prírodného vína vo fľašiach druhotným kvasením. V priebehu druhotného kvasenia zohrávajú dôležitú úlohu ušľachtilé kvasinky, ktoré menia cukor na alkohol a oxid uhličitý. Ten spôsobuje po otvorení fľaše perlenie. Hlavný rozdiel oproti klasickej metóde je vo finálnej fáze, kde sa víno prefiltruje a naplní do fliaš pripravených na expedíciu. Transvalnou metódou vznikajú podmanivé sekty Hubert L'Original.

Metóda Asti

Metódou Asti sa vyrábajú aromatické šumivé vína, ku ktorým sa zaraďuje aj obľúbený Hubert De Luxe. Vznik týchto sektov je podmienený prvotným kvasením muštu aromatických odrôd viniča. Celý proces prebieha v uzavretých kvasných nádržkách.

Sabráž - ako otvoriť fľašu šablou

Sabráž je špeciálna technika otvárania fľaše sektu šablou. Tento spôsob sa používa pri mimoriadnych príležitostiach a vyžaduje si správnu techniku a švih majstra.

1. Fľašu sektu vychladte asi na 3 až 5

stupňov Celzia. Precízne odstráňte pozlátku a korunku okolo korkového uzáveru fľaše.

2. Pevne a s vystretou rukou uchopte fľašu sektu zospodu. Fľašu namierte v 30 - 40 stupňovom uhle od seba.

3. Fľašu otočte smerom dohora a položte na ňu šablú, ktorou idete robiť sabráž.

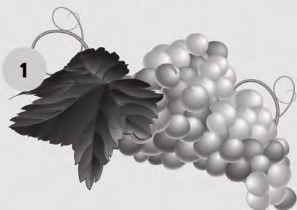
4. Šablou prejdite smerom k rozšírenej časti hrdla, ktorá sa odlomí spolu s korkovým uzáverom.

V prípade, že sa vám sabráž na prvýkrát nepodariť, odporúčame otvoriť fľašu klasickým spôsobom. Môže totiž dôjsť k narušeniu štruktúry fľaše a následnému prasknutiu. Na zdravie!



Tradičná

metóda výroby sektu



2



Cuveé obsahuje víno
a tirážny likér

3



Stočenie
do fliaš

4



Kvasenie
a zrenie

5



Striasanie
sedimentu

6



L'adový
kúpeľ

7



Odstrelenie
sedimentu

8



Pridanie
expedičného likéru

9



Zátkovanie,
pridanie agrafty



Johann
E. Hubert

Zaujímavosti zo Serede

Ako ste sa už v týchto novinách dočítali, naša história sa prelína cez tri storočia. Mali sme veľké šťastie, že výroba šumivého vína bola počas celej našej histórie na dlhšie obdobie prerušená len počas dvoch svetových vojen. Vždy tu však boli zamestnanci, ktorí dokázali odovzdať svoje brilantné majstrovstvo spojené s výrobou sektov ďalšej generácii. Veľa sa však zmenilo, drevené sudy vystriedali nerezové tanky, vďaka ktorým vieme technologicky lepšie riadiť proces zrenia. Dnes využívame nové technické zariadenia od filtrov, chladienia, laboratórneho vybavenia, ktoré patrí medzi najmodernejšie vybavené laboratória vo vinárskom odvetví na Slovensku, počítačov, kvalitnejších fliaš, prepracovanej adjustáže a lepšej logistiky. Ale napriek tomu zostalo to podstatné - samotný technologický priebeh zrenia a výnimočná chuť perliaceho sektu.

Pri výrobe vína je história veľmi vzácna, veľakrát motivujúca, i keď chute a vône našich milovníkov vína sa rokmi vyvíjajú. Zaujímavý je posun chutí ľudí. Dávnejšie ľuďom veľmi chutilo víno vyzreté, ťažšieho typu, plné, vo farbe často krát až zlatisté. Moderná doba hovorí o ľahkých sviežich aromatických vínach s modernými farbami svetlo žltej farby s nádychom jemne zelenkavých farieb.



Rovnako napr. pri výrobe sektu Johann E. Hubert využívame klasickú metódu výroby šumivého vína, ktorá je rokmi osvedčená. I keď si pomáhame modernými strojmi, samotné striasanie sa robí ručne na klasických drevených stojanoch. Degoržovanie kvasiniek robíme taktiež ručne a aj pridávanie expedičného likéru je realizované ľudskou rukou.



Kam za sektom

Sekt a móda



Jeseň sa nesie v znamení veľkolepých módných podujatí po celom svete. Týždne módy však už nie sú len výsadou veľkých metropol ako Paríž, Miláno, či New York. Tento rok zavítajú aj do Bratislavy. Atmosféru módnej šou Fashion LIVE! v Bratislave doplnia lahodné sekty z našej dielne.

Súťaž somelierov



V spolupráci s Asociáciou someliérov Slovenskej republiky Hubert J.E. pravidelne organizuje súťaž pre somelierov Hubert Trophée. Odborná porota hodnotí zručnosti niekoľko desiatok prihlásených talentov, pričom ten najlepší postupuje na Majstrovstvá Európy somelierov.

Súboj barmanov



Letnú sezónu každoročne otvára podujatie, ktoré sa nezaobíde bez bublinkiek - je ním Hubert Cup. Napínavý súboj medzi profesionálnymi barmanmi a barmankami. V spolupráci so Slovenskou barmanskou asociáciou a magazínom Inbar & Restaurant organizuje Hubert medzinárodnú súťaž v miešaní drinkov na báze sektu. Profesionáli si svoje

umenie merajú v kategóriách Sekt cocktail a Flair.

Sekt na Gurmán Feste



Správne vychladený sekt najlepšie chutí v dobrej spoločnosti a v kombinácii s dobrým jedlom. Sekty Hubert preto nesmú chýbať na prestížnom festivale plnom zaujímavých chutí.

Divadlo s pohárom v ruke



Divadelné predstavenia v rámci projektu Leto v štúdiu L+S si môžete vychutnávať s pohárom sektu Hubert v ruke.

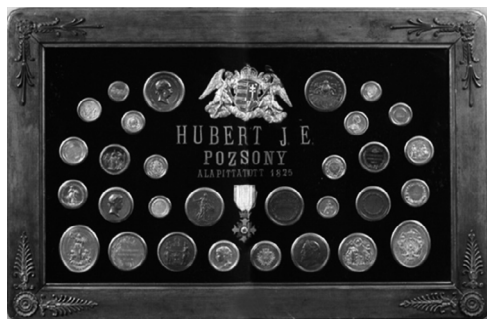
Kde sa oslavuje láska



Zásnuby, rozlúčky so slobodou a svadby sa nezaobídu bez osláv a sektu. Svadobný portál nevesta.sk prináša inšpirácie k výberu sektov. Nevesty sa na ňom môžu tiež podeliť o najkrajšie momenty z dňa, kedy si splnili svoj dievčenský sen.

Bublínky, ktoré si ceníme doma i v zahraničí

Kedysi to boli medaily, dnes sú to diplomy - sekty a vína sú za svoju kvalitu a jedinečnú chuť odmeňované na výstavách a vinárskych súťažiach už po stáročia.



Historické ocenenia z čias éry Hubertovcov

Dodnes sa po celom svete konajú vinárske súťaže, na ktorých sa schádzajú medzinárodne uznávaní odborníci a somieri. Hodnotia a vy-

berajú spolu tie najlepšie sekty a vína z najlepších. Majú pritom zodpovednú a neľahkú úlohu, mnohokrát totiž vyberajú nielen z desiatok, ale aj zo stoviek vín a sektov. Effervescent du Monde v kolíske šampanského - francúzskom Champagne, Vinalies Internationales v Paríži, AWC Vienna v susednej Viedni, Bachus v španielskom Madride, nemecká MUNDUS VINI, či Mondial du Rosé, súťaž ružových vín v Cannes, patria medzi najprestížnejšie a medzi ocenenými nechýbajú ani sekty Hubert. Za medzinárodnými výstavami nezaostáva ani Slovensko - pravidelne sa u nás koná Národný salón vín či Agrovíno Nitra.

Medzi naše najoceňovanejšie sekty už dlhodobo patria Hubert de Luxe, Hubert Grand a Johann E. Hubert, ktoré si odbornú porotu aj verejnosť získavajú vyváženou chuťou, iskri- vou farbou bublinkiek a nezameniteľ-

nou vôňou. Chute odborníkov aj laikov sú rozmanité a potvrdzujú to aj tieto tri sekty - či je to sladký Hubert de Luxe, polosladký Hubert Grand alebo suchý sekt Johann E. Hubert. „Úspech v súťažiach so silnou me-

dzinárodnou aj domácou konkurenciou nás len uistuje, že máme byť na čo hrdí. Takéto výsledky sú pre nás zároveň silným záväzkom do budúcnosti," hovorí Ing. Ingrid Vajcziková, PhD, hlavná enologička Hubert J.E.



AWC
VIENNA
INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE

VINALIES INTERNATIONALES
CONCOURS DES ENOLOGUES DE FRANCE

MUNDUS vini
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS