

Váš průvodce světem vína

WINE

& Degustation

Listopad 2016
89 Kč/3,99 EUR

Poklady klasické
francouzské kuchyně
Lanýže



Barolo

Oranžová vína

Bronislav Vajbar

ISSN 1804-1035



www.w-d.cz

PROČ MI TENTO HROZEN PŘIPOMÍNÁ MALOU ZEMI V SRDCI EVROPY?



AUSTRIAN WINE

A TASTE OF CULTURE.

Rakousko leží v srdci Evropy. Přesně tam, kde rostou jedny z nejlepších vín. Zažijte tuto vzácnou kulturu. V Rakousku je víno označováno „chráněným označením původu“ jako „Qualitätswein“ (jakostní víno) a jeho poznávacím znamením je červeno-bílo-červená páska s číslem producenta přes uzávěr lahve.

www.austrianwine.com



Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

podzimní počasí a teploty velící odložit osvěžující bílá vína a sáhnout po něčem mohutnějším, strukturovanějším a často červeném se přihlásily naplno. Pokud jde o vinařství a gastronomii, je podzim, a především listopad dalším krásným obdobím, které přináší mnoho geniálních surovin do kuchyní a také tradice a vinařské slavnosti. Vždyť vinobraní již máme za sebou, a je tedy třeba slavit – třeba nová mladá vína. U nás se již na počátku listopadu začínají pomalu prodávat první vína z ročníku 2016 pod označením „mladá“ či „veselá“. Na svátek svatého Martina, tedy 11. 11., pak otevřeme dnes již dobře známá Svatomartinská vína. A třetí čtvrtek v listopadu si vychutnáme první francouzské Beaujolais Nouveau, původní svátek z lyonských hospůdek, kdy víno teče proudem oslavováno bujarým veselím, se rozšířil do celého světa, a tedy i k nám. A nejen italské restaurace voní jednou z nejvzácnějších gastronomických pochoutek vůbec – začíná sezóna lanýžů.

K této příjemně pestrobarevné podzimní náladě chce přispět i listopadový časopis WINE & Degustation. Najdete

v něm například informace o letošních Svatomartinských vínech, dále o lanýžích, tentokrát z pohledu francouzské kuchyně s báječnými recepty od Mirka Kaliny, a podíváme se i do Beaujolais. Zůstaneme však trochu serióznější a připomeneme, že Beaujolais není jen to mladé a divoké Nouveau, ale že se v této oblasti mezi zdejšími deseti Cru dají ochutnat opravdu skvělá velká vína. Pro příznivce italské kuchyně a bílých lanýžů jsme připravili test piemontských vín Barolo, tedy vín, která jsou k této delikatese ideálním doplňkem. A k podzimním náladám budou určitě dobře ladit i zajímavá oranžová vína, jejichž srovnání najdete v tuzemském testu. Čeká nás chladné, ale barevné a rozmanité období bohaté na zážitky, slavnosti i noblesní degustace. Praha se opět stává místem, kde si dávají dostaveníčko světové vinařské celebrity, aby zde prezentovaly svá vína či organizovaly degustační večere. A svatý Martin nám 11. 11. přiveze ochutnávku toho, co se urodilo na našich vinicích, prognózy jsou zatím velmi nadějně. Těším se na setkání s Vámi u sklenky dobrého vína.

Michal Šetka



VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Champagne Henriot, Cuvée des Enchanteleurs 1959

Na konci října navštívil Prahu pan Laurent Fresnet, enolog šampaňského domu Henriot. Společnost Gourmet Services, která Champagne Henriot na český trh dováží, zorganizovala degustaci pro profesionály z oboru i noblesní večeri v restauraci Kalina. Vrcholem této večere byla možnost ochutnat prestižní cuvée domu Henriot – Cuvée des Enchanteleurs z ročníku 1959 z láhve magnum.

Cuvée des Enchanteleurs získalo svůj název v dobách, kdy veškerá vinifikace probíhala v dubových sudech. Dělníci ve sklepích stavěli sudy na dřevěné trámy a podpěry, kterým se říkalo „chantiers“. Za tuto práci bývalo jejich výsadou namíchat si své vlastní cuvée z těch nejlepších vín. Dnes je Cuvée des Enchanteleurs vyráběno z hroznů odrůd Chardonnay a Pinot Noir pocházejících z těch nejlepších poloh 1er Cru a Grand Cru, které rodina Henriot vlastní. Než se láhve dostanou k zákazníkovi, zrají na kvasničních kalech nejméně deset let v křídoých sklepech.

Víno bylo i po 57 letech neobyčejně živé a v dokonalé kondici. Sytá zlatě jantarová barva s bronzovým okrajem. Ušlechtilá nazrálá vůně briošek, sušených broskví, křížal, medu a kávy. Ušlechtilá noblesní a velmi komplexní chuť se stále živou kyselinkou tyto dojmy jen umocňovala a do pestré palety jsem přidala žlutkový krém a arašídý v cukru. Neskutečně dlouhý závěr, který přetrvával téměř hodinu po degustaci, mne dokonale uchvátil. Noblesa a elegance tohoto vína byla pro všechny zúčastněné mimořádným zážitkem.



& slovo pro

- 6 Ivo Dvořák Podzimní deprese
- 8 Vít Hepnar Návštěva

& ze zahraničí

- 20 Aktuality a zajímavosti ze světa

& vína měsíce

& degustation

- 32 Velká ochutnávka vín společnosti Vino e Cuore
- 33 Jean-Luc Baldès, Clos de Triguédina
- 34 Bordeaux Millésimes Grand Cru Classé
- 38 Křest „Průvodce nejlepšími víny České republiky 2016-2017“
- 94 Monsieur DUCHEMIN

& víno a fotografie

- 42 Vybíráme z došlých prací

& Grand test

- 46 Barolo 2012 a 2011
- 64 Oranžová vína z Čech a Moravy





& z Čech a Moravy

54 Bronislav Vajbar

58 Kurdějov

& vína a odrůdy světa

70 Jihoafrická republika, Austrálie a Nový Zéland

& poklady klasické francouzské kuchyně

82 Lanýž černý zimní

& představujeme

86 Crus du Beaujolais

& kultovní francouzské restaurace

90 Restaurant Michel Sarran

98 **& publikace**

100 **& kaleidoskop zajímavostí**

106 **& připravujeme**

WINE
& Degustation





Ivo Dvořák

Viceprezident
Asociace sommelierů ČR

Pošmourno, lezavo, vlhko, nevlídno, větrno, deštivo, chladno, zamračeno, smutno, truchlivo, unaveno, zkrátka podzimní deprese. Mnoho lidí vnímá podzim jako nejhorší roční období a ti senzitivnější jsou skleslejší, smutnější, melancholičtější, plačtivější, náladovější, unavenější, neradostní, zamračenější, zkrátka podzimně depresivnější.

Podzim zní opravdu depresivně... Ještě to není zima, ale není to ani teplo. Když to vezmeme etymologicky, znamená podzim „pod zimou“, pak by se však jaro mělo jmenovat nadzim, protože je nad zimou, a léto by mělo být bezzim, protože zima je v zimě. Chápu, že z toho má jeden depresi.

Já podzimní depresi netrpím. Ne že bych si nějak zvlášť liboval v tom, že musím odhodit žabky, triko a kratásky a ze šatníku vytáhnout dlouhé kalhoty, dlouhý rukáv a dlouho si zavazovat tkaničky. Nejsem ani přítelem toho, když mi vítr obrátí deštník do tvaru tulipánu nebo mi ho vyrvе z ruky a odnáší bůhví kam...

Já mám podzim spojený především s dožíváním hroznů révy vinné a s nepřebornou nabídkou gastronomických specialit a sezónních lahůdek, které dokážou zahnat

Podzimní deprese

jakoukoliv depresi, nejen tu podzimní.

Zkusím začít pěkně od začátku menu. Mezi studenými předkrmy budou defilovat různé paštiky ze zvěřiny – spárkatá, černá či pernatá, ale také třeba čerstvé foie gras či ústřice, které mají sezónu celý podzim. Tenké plátky z bílých foie gras, jablek Granny Smith a čerstvých žampionů bylo něco, čím mne naprosto „knokautoval“ Jan Punčochář asi před dvěma lety na Chef Time Festu. Lepší předkrm jsem nejedl nikde na světě!

Na podzim také dozrává červená řepa, dýně, cukety, lilek, brambory a další zelenina a to je ideální čas na tyto speciality, které budou připravovány většinou tepelnou úpravou.

Miluji carpaccio z červené řepy, ale dýňová raviola s lanýžovou pěnou či dýňový krém s praženými dýňovými semínky je také něco, čím nikdy nepohrdnu. Když jsme u polévek, rád zmíním i krém z lišek, bramborový krém se smrží nebo bažantí vývar s bylinkovými nočky.

V nabídce hlavních chodů bude možná ještě větší výběr než v předkrmech a v polévkách. Každý má podzim spojený se svatomartinskou husou (pochopitelně se svatomartinským vínem) nebo se zvěřinou, ale je sezóna i hub, které jsou připravovány v mnoha vzrušujících úpravách. To jsou všechno suroviny, které mají svou sezónnost právě na podzim a báječně pomáhají proti podzimní depresi.

Podzim mám spojený i s „jeho veličenstvím“ lanýžem. Celý rok se těším, až přijde sezóna, kdy si dám lanýžové menu a od předkrmu přes hlavní chod až po lanýžový desert se budu opájet svůdnou vůní a dráždivou chutí této imperiální delikatesy. Vzpomínám si na neskutečnou lanýžovou raviolu v restauraci La Finestra, kterou jsem si dal jako předkrm a pak

ještě dvakrát jako desert. Naprostou extází jsem zažil letos v Remeši, kdy spojili pošírovaná vejce s plátky lanýže. Nemohu zapomenout ani na lanýžovou zmrzlinu z Chorvatského mlýna, která byla božskou manou mezi deserty. Už se nemohu dočkat lanýžového menu Mirka Kaliny v restaurantu Kalina, které si budu brát i domů. Už sháním takové ty tři kastrůlky (trojkombinace), s kterými se chodilo do závodní jídelny... Lanýž je zkrátka nejvíc!!!

Pokud budete chtít zahánět podzimní deprese právě touto lanýžovou medicínou, pak doporučuji nasadit jako podpůrnou léčbu i snoubení s ušlechtilým vínem. Odrůdy, jako jsou Pinot Noir, Nebbiolo či Sangiovese, jsou jistě zajímavým zdrojem antidepresivních látek. Dávkování je individuální, ale záleží i na vyzrání a původu.

Klasické snoubení v piemontském duchu je vyzrálé Barolo či Barbaresco a „Alba Madonna“ neboli bílý lanýž, lékařů nazývaný „Tuber Magnatum Pico“. Tato medikace zabírá proti podzimní depresi naprosto spolehlivě a nehrozí předávkování. Podobné účinky má i kombinace se starším Brunello di Montalcino či VINO Nobile di Montepulciano. Famózní je i léčba podzimní deprese pomocí snoubení périgordských lanýžů s dobrým ročníkem Échezeaux, Musigny, Chambertin, Clos des Lambrays či Richebourg. Velmi dobře mi však pomáhá z podzimní deprese i chorvatský lanýž a vyzrálý Plavac mali.

Dobrá zpráva pro všechny je, že se jedná o přírodní léčbu s prvky homeopatie...

P. S. Při psaní tohoto článku jsem se dostal do tak excitovaného stavu ohledně chuti na lanýže, že jsem musel „ztrestat“ lanýžovou pastu, kterou jsem si letos přivezl z Burgundska. Ale rozhodně z toho nemám výčitky či deprese, natož podzimní...

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Krug, Clos du Mesnil 2002, Blanc de Blancs Brut

Mám velmi váženého klienta, který miluje dobrou vína, rafinovanou gastronomii a zamiloval se i do regionu Champagne, kam ho pravidelně provádím. Vždy se pokouším sestavit pestrý program, který bude mít pomyslný zlatý

hřeb. V letošním roce se mi podařilo dohodnout návštěvu vinice Clos du Mesnil, která je běžně uzavřená a nepřístupná, a vypít si Krug Clos du Mesnil uvnitř „za zdí“, tedy v místě jeho zrodu.

Brilantně čiré víno s jemným odstínem platinu a slonoviny. Intenzivní, dlouhotrvající perlení s malými bublinkami. Aristokratická vůně zralých citrusů, bal-

sy a čerstvé briošky je doplněna delikátním podtónem pomerančového džemu s kousky pomerančové kůry a zázvoru. Po ochutnání se mi vzrušením jemně zježila pokožka. Dokonalá harmonie chuti, svěžest i vyzrálost, ovocnost i delikátní dotek ušlechtilého dřeva. Elegance s obrovským potenciálem zrání. Velmi dlouhý, příjemně minerální závěr.

STACT, víc než jen regály na víno



Způsob archivace vín doznává v posledních letech výrazných změn. Jedním z důkazů jsou nové regály na víno STACT, které vyhrávají designové soutěže od Kalifornie až po Londýn. STACT je možné použít pro skladování několika láhví, a zpestřit si tak obývací pokoj nebo kuchyň. Jedná se vlastně o takový vinný obraz dokreslující atmosféru domácnosti. Díky praktické možnosti skládání jednotlivých dílů je velmi časté také použití v klimatizovaných domácích vinotékách či v restauracích. Variabilita regálů STACT umožňuje začít se skladováním menšího počtu láhví a sbírku postupně rozšiřovat dokupováním dalších dílů. Zákazníci ocení dobrou dostupnost láhví a efektní uložení na kovových ližinách, které umožňují výbornou čitelnost vinných etiket. Více na www.aktivni-vinne-sklepy.cz/nabytek



Inzerce



Penzion v srdci vinohradů



Blahoslav Carl André

VINAŘSKÝ PENZION

ANDRÉ

VELKÉ PAVLOVICE

NAVŠTIVTE VINAŘSKÝ PENZION ANDRÉ VELKÉ PAVLOVICE

Vinařský penzion André je součástí Šlechtitelské stanice vinařské Velké Pavlovice, a.s. Byl vybudován v roce 2013 a nabízí zážitky uprostřed vinohradu v tradiční vinařské velkopavlovické oblasti zvané Modré hory.

Luxusní ubytování pro 45 osob v nekuřáckém prostředí.
Apartmán Pálava pro 6 osob na kopci s výhledem na Pálavu z vířivky.

Stylová restaurace s prosklenou částí a unikátním výhledem do sklepa se sudy s kapacitou 50 míst a letní předzahrádkou. Letní terasa a udírna s grilem v zadní části penzionu. Nádherná relaxační zahrada. Naučná vinařská stezka s téměř 160 odrůdami révy vinné. Nádherné rozárium s více než 60 odrůdami růží.

Vinné sklepy s vinárnou o kapacitě 40 míst vhodné na pořádání různých typů akcí, jako jsou svatby, oslavy narozenin a firemní akce. Krásná sklepní rotunda. Rozsáhlý archiv vín od roku 1951 do současnosti. Plně klimatizovaný skleník s kapacitou 60 míst nejen pro konferenční potřeby. Nový wellness.

VINAŘSKÝ PENZION ANDRÉ Velké Pavlovice

T: +420 777 468 894 | +420 515 554 420

E: info@penzion-andre.cz | www.slechtitelka.cz





Vít Hepnar

Sommelier Gourmet Services

Nedávno jsem měl v Praze návštěvu z Německa. Přijel můj přítel a kolega Ondřej s kuchaři své restaurace, kterou otevřel asi před rokem a půl v Hamburku. Společně jsme navštívili několik restaurací, přátel i barů v Praze. Ondra, který v polovině osmdesátých let emigroval s rodinou do tehdejšího západního Německa, je pro mě autoritou v oblasti sommeliérství a gastronomie a vděčím mu za mnohé informace, znalosti a názory v oboru. Seznámili jsme se úplně náhodou v roce 1999, když jsme se potkali ve Wineshopu Ungelt, který byl tehdy čerstvě otevřen vedle restaurace Rybí trh, kde jsem pracoval jako sommeliér. Chtěl si tenkrát nakoupit nějaká vína z Čech, aby je vzal domů a německým kolegům sommeliérům rozšířil obzory. Diskuzí a degustací jsme to odpoledne spolu strávili nejméně dvě hodiny. Nakonec Ondra přislíbil poslat nějakou dobrou láhev německého Rieslingu, protože jsem mu přiznal, že o německých vínech nevím nic a Německo je pro mě jen průjezdová země, když cestuji do Francie. Za pár dní skutečně přišla láhev Riesling Gaisbohl GC z vinařství Bürklin-Wolf. Do té doby jsem z německých vín znal jen jednu dvě značky nasládlého vína od velkoproducentů, které jediné byly tehdy v Čechách na trhu. Jaké bylo moje nadšení z velkého vína z Pfalz si asi dovedete představit. Ondra tehdy pra-

Návštěva

coval v nově zrekonstruovaném nejslavnějším berlínském hotelu Adlon, a tak jsem se na oplátku vypravil za ním na večeři. Tam jsme se dohodli na ochutnávce velkých vín německého Rieslingu, a do Prahy se tak k ochutnání dostala jména jako Robert Weil, Egon Müller, J. J. Prüm, Fritz Haag, Ernie Loosen a další. Jsem rád, že všechna tato vína našla později své dovozce a dnes jsou v Čechách ke koupi. Po hotelu Adlon Ondřej zamířil do mé nejoblíbenější restaurace v Německu a dělal sommeliéra ve Schwarzer Adler Franze Kellera. Tehdy jsme připravovali otevření Le Terroir a byla to doba, kdy jsme se s Ondrou navštěvovali často. Pak Ondřej začal pracovat v Salzburgu v tehdy nové restauraci Ikarus v Hangar 7, která patří majiteli Redbullu. Zastával pozici Gastronomischer leiter, tedy vedoucího všeho, co se týká gastronomie. Měl organizačně na starost celý tým, podílel se na tvorbě menu a vinného lístku, ale především hlídal, aby se dodržoval co nejlepší přístup k hostům. Hangar 7 má speciální koncept, který nemá obdoby. Každý měsíc v něm hostuje nějaký slavný šéfkuchař, a zatímco prezentuje své speciální menu, část týmu „hangáru“ je už u dalšího a trénuje příští menu. I přesto, že podnik nemá stálého šéfkuchaře, průvodce Michelin ho ocenil dvěma hvězdičkami. Hangar 7 také vydává každoročně knihu s profily a recepty všech, kteří se tam v daném roce vystřídali. Vše je tak personálně, surovinně a organizačně náročné, že restaurace musí být každoročně dotována několika miliony eur. Když Ondřejův syn Ben dosáhl školního věku a čekal na bratříčka, splnil Ondřej slib, který dal manželce, v Hangar 7 skončil a přestěhoval se do jejího rodného Hamburku. Tam našel místo v rezidenční čtvrti vedle velkého zahradnictví a tenisových kurtů a otevřel svou vlastní rodinnou restauraci. Ovoce a zeleninu má na dohled z kuchyně, o ryby v Hamburku není nouze, stejně jako o hovězí ze severoněmeckých

pastvin, a tak se koncept přímo nabízel. Lokální a sezónní menu. Když si dnes povídáme a vyměňujeme si zkušenosti, slyším, že v Hamburku se restaurace potýkají se stejnými problémy jako v Praze. Lidé, kteří se přihlásí na inzerát s nabídkou práce, nepřijdou na domluvený pohovor, nebo se po jednom zkušebním dni na další bez omluvy nedostaví. Všichni samozřejmě mají vysoké mínění o vlastních schopnostech, které je velmi brzy vyvráceno, a stejně vysoké nároky na odměnu. I některé zlovyky hostů platí stejně v Německu jako v Čechách. Nejhorší je zřejmě ten, kdy si host zarezervuje místa a poté nepřijde. V pivnici to takový problém není, ale v gourmet restauraci, kde obvykle lidé stráví dlouhou dobu u jídla, to znamená, že restaurátor přišel o tržbu. Je-li restaurace malá, třeba 40 míst, a bez omluvy nepřijde šest osob, znamená to o 15 % menší tržbu, a stane-li se to šestkrát sedmkrát do měsíce, jsou to hrozné částky. Ještě horší je to, pokud restaurace připravuje nějaký speciální program, degustační večeři, menu s víny apod. Vše se připravuje dopředu tak, aby se přesně dodržel harmonogram večera. Každý jsme už zažili špatně zorganizované menu, kdy se vše zdrželo natolik, že hlavní chod byl servírován po desáté hodině a dezert kolem jedenácté. Chcete-li servírovat více chodů správně, musí vše šlapat jako hodinky. Nepřijde-li mi zamluvený stůl, přichází restaurace nejen o tržbu, ale i o další peníze za předpřipravené jídlo, které se ve většině případů nedá zachránit na další den. Nemluvě o tom, že včasné odhlášená místa by udělala radost čekatelům, kteří si rezervovali pozdě. V restauracích s dvěma nebo třemi hvězdičkami Michelin jsem se často setkal s požadavkem na číslo platební karty, ze které je neodpovědným hostům stržen poplatek za nevyužitou rezervaci. Bývá to osmdesát procent průměrné útraty na hlavu, což při cenách v takových podnicích může být nezanedbatelná suma.

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Egon Müller, Scharzhofberger Riesling Auslese 1989

Ze všech německých vinařů je pro mě o několik koňských délek první Egon Müller, jehož vinařství leží na břehu řeky Sáry v oblasti Mosel. Jeho Auslese 89 jsem ochutnal při poslední návštěvě vinařství, kde jsem byl od roku 2000 již

mnohokrát. Ročník 1989 pan Egon vybral s ohledem na změny v naší zemi, tedy nejen proto, abychom ochutnali nesmírný potenciál jeho vín. Po 25 letech voněl ryzlink stále květinově s tóny citronové kůry, medu a kdoulového želé. V chuti je hedvábně sladký, opulentní a dynamický, s kyselinou, která projasní a osvěží každý doušek, a s neuvěřitelně dlouhým, přetr-

vávajícím závěrem. Víno je takové jako jeho tvůrce – důstojné, elegantní a přitom skromné, jeho velikosti nelze pravděpodobně porozumět okamžitě. Má obrovský potenciál k dalšímu zrání, nejméně další čtyři dekády. V dnešních dnech je takřka celá várka Auslese 89 rozebrána sběrateli, pokud ho ještě nějaký obchodník nabízí, nebude to méně než za 600 eur.

Svatomartinská vína od Vinařství Vajbar

Svatomartinská vína přijdou na trh každým dnem. Mezi tradiční výrobce Svatomartinských vín patří i Vinařství Vajbar. To překvapuje v posledních letech neuvěřitelným množstvím novinek, proto jsme se zeptali, zda se nějaké novinky nechystají i na 11. listopadu. Odpověď nám přímo majitel vinařství Bronislav Vajbar: „Design vín zůstává. Před dvěma lety jsme vytvořili novou, transparentní etiketu a myslím, že je stále nejlepší na trhu. Nicméně bez novinek nezůstaneme. K tradičním pěti svatomartinským odrudám – Muškát moravský, Müller Thurgau, Veltlínské červené rané, Svatovavřínecké rosé a červený Modrý Portugal – přibyl premiérový klaret z odrůdy Svatovavřínecké. Vína jsou letos svěží, dynamická, díky kyselině šťavnatá a výrazně ovocnější než v minulém roce. Moc se těším na reakce konzumentů.“ Není to však jediná očekávaná novinka. Ještě do Vánoc by mělo přijít na trh další mladé víno, tentokrát se zbytkovým cukrem.



Inzerce








**ZÁMECKÉ
VINAŘSTVÍ
BZENEC**

**Trocha noblesy
v každé lahvi**

NAJDEME VÁM TU PRAVOU

www.alifea.cz

V souvislosti se spuštěním
našich nových webových stránek
nabízíme všem zákazníkům

slevu 10 %

na veškerý sortiment
zahraničních vín pro
nákup realizovaný
přes náš e-shop.
Tato zvýhodněná
nabídka platí
na objednávky do
31. prosince 2016.
Věříme, že si najdete
tu pravou.

alifea[®]
WINE

První pražská palírna na Salabce



Jako byste ani nebyli kousek od centra Prahy, ale někde v provensálských vinicích. Svým umístěním působí usedlost Salabka jako iluze odjinud, a to jen díky tomu, že si po staletí zachovala svůj charakter – restaurant, vinařství s vinicí a palírnu. První, čeho si všimnete u vstupu do sklepení První pražské palírny, je nádherný měděný lihovar, doplněný nerezovými a skleněnými prvky. Je o poznání větší než ten starožitný z devatenáctého století, který se krčí hned vedle něj. Ale jedno mají společné – v obou se dá vypálit skvělá kořalka. Alespoň to tvrdí úzký okruh lidí kolem Františka Čermáka, spolumajitele trojské usedlosti Salabka a zakladatele jediného současného pražského lihovaru, kteří už měli

možnost ji ochutnat. „Překvapilo nás, že na území hlavního města žádný jiný lihovar není, proto jsme si hned zaregistrovali ‚prvenství‘,“ dodává podnikatel ve sklepení trojské usedlosti, kde zraje víno z místních vinic již od počátku 13. století. Ovšem i kořalka tu má svoji tradici, což dokazuje historický hrnec z předminulého století, který se našel při rekonstrukci usedlosti před pěti lety. Za jednu půllitrovou láhev zákazník zaplatí kolem 500–700 korun. U likérů, třeba griotky, ořechovky a cassis z černého rybízu, které budou v prodeji na podzim, bude cena teprve stanovena. Těšit se můžeme i na stařené lihoviny, zlatou „grapu“ a vinné pálenky v dubových soudcích. Na ty si ale ještě musíme počkat.



winesave®PRO prostředek pro delší uchovávání vín



Společnost FANDA GROUP, výhradní dovozce prostředku winesave®PRO pro Českou a Slovenskou republiku, od září spustila akci na podporu prodeje. Každý zákazník, který si zakoupí winesave®PRO – prostředek na uchovávání otevřených láhví vína –, získá zdarma winesave skleněný uzávěr na víno. winesave®PRO není určen pouze milovníkům vína, ale je i skvělým pomocníkem pro provozovatele barů a restaurací, kterým umožňuje servírovat dražší vína po skleničce. Mezi prvními zákazníky, kteří začali používat winesave®PRO nejen na víno a šampaňské, ale i na destiláty, byli Bugsy's bar, Pankrácký rynek a nově otevřený wine bar Bottles. Od května, kdy byl winesave®PRO uveden na trh, si koncoví zákazníci mohou výrobek zakoupit online na www.winesave.cz, www.fandadovin.cz, www.vicom.cz, www.velkovinoteka.cz, www.vino-klub.cz nebo ve vinotékách Cellarius.

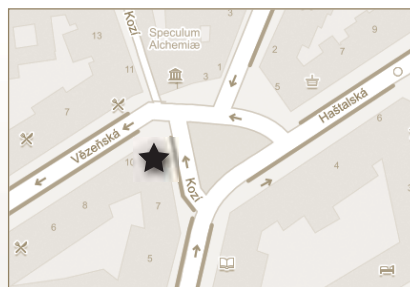
VINO VINO VINO

champagne, wines & spirits

od října najdete celé naše portfolio na
Kozím plácku na Praze 1



Tretter's
GALLERY SPIRITS SHOP



Kozí 9, 100 00 Praha 1
Tel.: 731 626 227, Obchod: 224 815 848

www.vinovinovino.cz



winesave®
udrží vaše víno svěží

Inzerce

NEJLEPŠÍ MOŽNÉ ŘEŠENÍ
PRO UCHOVÁVÁNÍ
OTEVŘENÝCH LAHVÍ VÍNA



Prostředek **winesave®PRO** chrání otevřené lahvé vína pomocí vrstvy čistého, inertního a pachově neutrálního plynu – argonu (který je 2,5krát těžší než vzduch).

Aplikace **winesave®PRO** do otevřené lahve zabrání oxidaci vína a tím ochrání celkový charakter vína, co se týká barvy a chuti, až po dobu několika týdnů.

Winesave skleněný uzávěr
ZDARMA
ke každému nákupu!



Platnost do vyprodání zásob.

www.winesave.cz

Alois Lageder opět na českém trhu



Kořeny slavného italského vinařství Alois Lageder sahají více než 190 let do historie. Konkrétně až k roku 1823, kdy Johann Lageder založil rodinnou firmu, která se mimo jiné zabývala obchodem s vínem. O 32 let později nakoupil jeho syn Alois Johann první vinice, čímž započal rodinnou vinařskou tradici, která trvá až dodnes. Jeho vinařství se postupem času stalo synonymem kvality regionu Alto Adige. Dnes hospodaří na 50 hektarech vlastních vinic v duchu biodynamického vinařství. Na tento směr maximálního respektu k přírodě a unikátnímu terroir postupně přecházejí i spolupracující pěstitelé. Ti jsou historicky

vybírání velmi pečlivě, s důrazem na vzájemnou úzkou spolupráci, kontrolu vysoké kvality hroznů a respekt k přírodě. Portfolio vinařství je rozděleno na vína řady Classic Varietals, která ztělesňují tradiční výraz regionu Alto Adige, vína řady Terroir Selections, pocházející z jednotlivých vinic či menších vinařských oblastí s jedinečným neopakovatelným charakterem, a vrcholná vína řady Farms, která jsou pak jakýmsi Grand Cru regionu a pocházejí výhradně z vlastních biodynamicky obhospodařovaných rodinných vinic. Všechna vína Alois Lageder jsou nově k dostání v portfoliu společnosti Vino e Cuore na e-shopu www.vinoecuore.cz.



Nejlepším sommeliérem ČR je opět David Král z BOHEMIA SEKTU



Vítězem 19. ročníku soutěže BOHEMIA SEKT Trophee – Sommelier ČR je David Král, který odbornou porotu přesvědčil, že profese sommeliéra ovládá teoreticky i prakticky ze všech soutěžících nejlépe. Na druhém místě skončil Pavol Velič z MAKRO Akademie, třetí byl Lukáš Benda z Vinařství Volařík.

V prestižní soutěži o nejlepšího sommeliéra ČR – BOHEMIA SEKT Trophee 2016 – se letos utkalo devatenáct profesionálů nejen z restaurací a hotelů, ale také z řad výrobců a prodejců vína. V neveřejné části soutěže, která se uskutečnila v pražské restauraci Parnas, museli soutěžící prokázat své odborné teoretické znalosti, předvést servis sektu či vína a doporučit správné párování vín s pokrmy. „Do slavnostního finále na Nové scéně Národního divadla se probíjela trojice nejlepších, která musela navíc předvést své umění a prodat jej hostům imaginární restaurace. V ty se na závěr programu pro-

měnili Adéla Gondíková a Petr Vondráček,“ popsal finále Ondřej Beránek, ředitel společnosti BOHEMIA SEKT, která patří ke spolupořadatelům mistrovství. „BOHEMIA SEKT Trophee – Sommelier ČR je tradičně vědomostně nejnáročnější soutěží svého druhu u nás. Účastníci čelí dotazům ze sommeliérství napříč celým světem, a musí tak znát vinařskou problematiku i exotických destinací,“ doplňuje Ivo Dvořák, viceprezident Asociace sommeliérů ČR a mnohonásobný vítěz sommeliérských soutěží v tuzemsku i zahraničí. Partnery soutěže jsou Vinařský fond

ČR, MAKRO, Pulltex, Asociace hotelů a restaurací ČR a Národní divadlo, mediálními partnery jsou časopis WINE & Degustation a Český rozhlas.

David Král se stal nejlepším sommeliérem České republiky podruhé v řadě. „Obhajovat prvenství není zrovna jednoduché, ale jsem rád, že se mi to povedlo. V posledním roce jsem se snažil co nejvíce vzdělávat, vedl jsem mnoho degustací, což mi hodně pomohlo při samotném finálovém večeru. Potěšilo mě, že jsme se tam sešli ve stejné sestavě jako v loňském roce,“ říká o svém vítězství David Král, který před porotou na jevišti mluvil o maďarských vínech, jež si pro finále na jevišti Nové scény Národního divadla vylosoval.

Vítěz letošního ročníku sommeliérského klání získal finanční odměnu, putovní pohár z dílny sklárny Moser a další věcné ceny. Úspěch v BOHEMIA SEKT Trophee přináší vítězi v neposlední řadě také uznání vinařské komunity a možnost zúčastnit se zahraničních soutěží.

Inzerce



GW Shop
3x
v Praze

Global Wines kamenné prodejny

s kompletním sortimentem
eshopu www.global-wines.cz

• Global Wines Shop Anděl

Karla Engliše 3211/3, Praha 5 - Smíchov
Telefon: +420 725 013 577

• Global Wines Shop Karlín

Sokolovská 100/94, Praha 8 - Karlín
Telefon: +420 777 098 668

• Global Wines Shop Dejvice

Wuchterlova 583/18, Praha 6 - Dejvice
Telefon: +420 702 177 077

www.global-wines.cz

- více než 1 500 druhů prověřených značkových vín z celého světa
- možnost objednání po 1 láhvi a bez minimální hodnoty nákupu
- dodávka vín zdarma po celé České republice do 3 pracovních dnů
- objednávku lze také bezplatně vyzvednout na některé z prodejen



Global Wines

Global Wines s.r.o. • Václavské náměstí 53, 110 00 Praha 1
• tel.: 221 965 253-4 • e-mail: info@global-wines.cz

MAŇÁK
Štěpán

Grand elite

Grand elite – Rulandské bílé 2015, které můžete ochutnat v limitovaném množství, pochází z vinice v obci Kostelec u Kyjova a bylo sklizeno na výborné viniční trati Stará hora. Toto pojmenování nesly již od středověku vždy ty nejlepší tratě pro pěstování révy vinné. Půda je zde správná. Již první sklizeň ukázala, že se podařilo pořídit výbornou polohu pro odrůdu, která do Slovácké podoblasti neodmyslitelně patří. Rulanda za dobu své existence získala nepřehledné množství úspěchů – jak na domácí půdě, tak na světových soutěžích. Vzhledem k tomu, že se Vinařství Štěpán Maňák rozhodlo tento výjimečný terroir využít ještě intenzivněji, začalo v roce 2012 spolupracovat s VUT Brno na selekci autochtonních kvasinek *sacharomyces cerevisiae* z vlastních vinic. Po roce usilovné práce na VUT se naskytla možnost použít právě onu kvasinku na fermentaci vinných moštů ze Staré hory. Díky vynikajícím vlastnostem zachovává sacharomyces odrůdovou charakteristiku jak samotného Rulandského bílého, tak výjimečné lokality, ze které pochází. V roce 2015 byla bohužel produkce této vinnice ukončena vykloučením, a kvůli tomu je víno ročníku 2015 posledním vyrobeným z této neopakovatelné úrody ze Staré hory. Víno je pozdní sběrové kategorie, dosáhlo 23° CŇM a ve vlně zaznamenané kandované rozinky a med. Díky půlročnímu kráslení na jemných kvasnicích získalo víno šířku těla s noblesním zbytkovým cukrem. Samotná láhev je přivezena z italského Milána a její gramáž činí v prázdném stavu 1200 g. Pro uzávěr vinařství zvolilo kvalitní 50 mm dlouhý přírodní celokorek.



Vino, které má příběh.



www.vinarstvi-manak.cz

Inzerce

Národní vinařské centrum vydalo nový kalendář pro rok 2017

Nový nástěnný kalendář s kresbami odrůd révy vinné pro rok 2017, který právě vydalo Národní vinařské centrum, obsahuje 12 kreseb hroznů a listů s textovým popisem. Jedná se o v tuzemsku nejrozšířenější odrůdy v pořadí na 13.–24. místě. Letošní vydání je pokračováním velmi oblíbeného nástěnného kalendáře z roku 2016 s 12 krásnými kresbami dalších nejrozšířenějších odrůd v ČR. Kromě věrného zobrazení moštových odrůd révy vinné obsahuje přehled dnů v měsíci a textové charakteristiky odrůd: Cabernet Moravia, Pálava, Tramín červený, Sylvánské zelené, Muškát moravský, Neuburské, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Merlot, André, Modrý Portugal a Aurelius. Slouží jako nástěnný kalendář



nebo po zarámování jako vhodná dekorace do vinoték, vinných sklepů, ubytovacích zařízení i interiérů rodinných domů. K zakoupení je na recepci Salonu vín ČR, v kanceláři Národního vinařského centra nebo na e-shopu www.vinarskecentrum.cz

Svatomartinská vína ročníku 2016 jsou vybrána

Ve středu 26. 10. proběhlo ve Valticích druhé, závěrečné kolo hodnocení vín, která usilují o možnost používat známku Svatomartinské 2016. Celkem do obou kol hodnocení vinaři přihlásili 416 vín, ze kterých uspělo 375 vzorků. Svatomartinských vín ročníku 2016 tak budeme letos moci ochutnat o 6 více než vloni. Podle zpřesněných odhadů Vinařského fondu dodají vinaři na trh cca 2 300 000 lahví Svatomartinských vín ročníku 2016. Nejpočetnější nabídka Svatomartinských vín bude mezi viny bílými, odrůdy Müller Thurgau bude 98, Muškátu moravského 43, Veltlínského červeného raného 19 a v nabídce bude i jedno cuvée. U růžových vín a klaretů budeme letos vybírat ze 114 vín. Růžových Svatovavříneckých bude 58, Zweigeltrebe 44



SVATO
MARTINSKÉ
2016



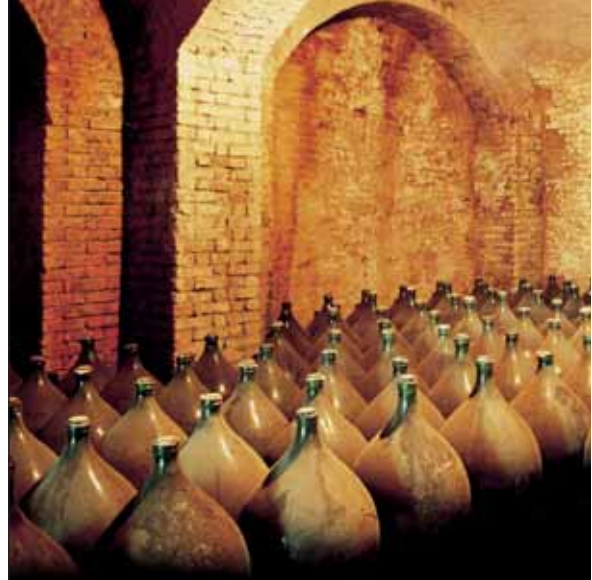
a Modrého Portugalu 12 vín. Červených Svatomartinských vín nabídnou vinaři, vinotéky, obchody a restaurace 100. Modrého Portugalu 66 a Svatovavříneckého 34 různých vín. Konečné množství Svatomartinských vín ročníku 2016 může ještě stoupat. Předpoklad vychází z množství dosud objednaných jednotlivých zámků na hrdla láhví. Vinaři však mají od šarží, kterým byla během hodnocení udělena možnost používat značku Svatomartinské, vyrobeno vína více, a mají tedy možnost zámků ještě přibíjet až do počtu maximálně 2 900 000. Značka „Svatomartinské“ byla registrována v roce 1995 a od roku 2005 je jejím vlastníkem Vinařský fond. Ten v letošním roce již podvanácté organizuje propagaci těchto vín pod jednotným logem.

Vítězem soutěže TOP vinařský cíl 2016 je Bohemia Sekt Centrum



Vítězem prestižní soutěže o nejpopulárnější TOP vinařský cíl se pro rok 2016 stalo Bohemia Sekt Centrum ve Starém Plzenci. Rozhodlo o tom hlasování veřejnosti, když příznivci vinařské turistiky organizátorům zaslali více než 22 tisíc hlasů. Letošním stříbrným cílem jsou Vinné sklepy Skalák (Skalka u Kyjova), bronzovým pak Salon vín ČR (Valtice). Cenu Národního vinařského centra získalo Valtické podzemí – Vinařství Lednice ANNOVINO. Organizátorem projektu TOP vinařský cíl je Vinařský Institut. Slavnostní vyhlášení výsledků soutěže spjaté s projektem se konalo ve čtvrtek 13. 10. 2016 v Louckém klášteře ve Znojmě. TOP vinařský cíl je on-line bedekr zajímavých míst, která návštěvníkům nabízejí kombinaci vína a zážitku. Průvodce v současnosti zahrnuje

již více než dvě stovky cílů, rozestých po celé České republice, které do bedekru zařazují odborní garanti (sommelieréři, novináři, odborníci na vinařskou turistiku, vinařskou architekturu a další). Každoročně od 1. června do 30. září má navíc veřejnost možnost hlasovat o nejoblíbenějším TOP vinařském cíli. Letos pořadatelé od veřejnosti přijali rovných 22 619 hlasů. „To je nejvíce v pětileté historii soutěže,“ uvedl ředitel Vinařského Institutu Petr Psoška. Vítězné Bohemia Sekt Centrum funguje přímo v areálu slavného výrobce českých sektů ve Starém Plzenci od roku 2005. Jeho návštěvníci se při exkurzi provozu dozvědí, co všechno je k výrobě šumivého vína potřeba, seznámí se s historií zdejší produkce a vybrané sekty mohou i ochutnat. Pro více informací navštivte web bedekru www.topvinarskycil.cz.



Klasické Barolo a další vína z Langhe od tradičního vinaře Sergia Barale.



 **CHOVAN**
VINI ITALIANI

Podolské nábřeží 34, 147 00 Praha 4
www.chovan.cz

Distribuce pro Slovensko:
www.vini-italiani.sk

Festival vína Český Krumlov 21. 10. – 26. 11. 2016

Vynikající vína s gastronomickými a kulturními zážitky již pátým rokem spojuje Festival vína Český Krumlov®, který od 21. října do 26. listopadu nabídne návštěvníkům přehlídku tuzemských i zahraničních vín, podzimní oslavu Svatomartinských vín, gastronomické lahůdky a setkání se znalci vína. O své znalosti se podělí český odborník v oboru vinařství Miloš Michlovský, slovenský enolog a vinař Fedor Malík, uznávaní sommelieři Tomáš Brůha, Ivo Dvořák, Klára Kollárová, Jiří Mecner, šéfredaktor WINE & Degustation Michal Šetka či vyhlášený francouzský enolog prof. Christoph Garnier. Festival byl zahájen v pátek 21. října slavnostní výsadbou révy vinné a zahajujícím večerem s Premier Wines & Spirits, která představila svá skvělá vína v doprovodu špičkové gastronomie. Tradiční příjezd sv. Martina na náměstí Svornosti proběhne v pátek 11. listopadu v 11:11. Desítky krumlovských restaurací pak navážou nabídkou Svatomartinských vín a menu, jež potrvá až do neděle 20. listopadu. 30 vinařství z tuzemska i zahraničí se představí 19. listopadu na Zámecké slavnosti vína. Festival doprovodí program Víno & Gastronomie & Kultura, který nabídne desítku možností přátelského posezení u sklenky vína s uznávanými sommelieri a vinaři. Letošní novinkou jsou dva tematické národní večery – česko-slovenský s vinařstvími Vinselekt Michlovský a Fedor Malík & syn a španělský večer s ochutnávkou lahodných vín země proslavené flamencem a corridou. Více informací naleznete na www.festivalvinack.cz.



Svatomartinská vína na Lidickém náměstí v Ústí n. L. 11. 11. 2016



První láhve mladých Svatomartinských vín se slavnostně otevrou tradičně 11. listopadu, letos již po jedenácté, na Lidickém náměstí v Ústí nad Labem za doprovodu cimbálové muziky Petra Marady. Akce je součástí celorepublikové kampaně zaměřené na propagaci mladých českých a moravských vín. Obnovená tradice otvírání mladých Svatomartinských vín na svatého Martina se díky skvělé atmosféře a vzrůstající kvalitě svěžích mladých vín stala za poslední léta doslova celonárodním fenoménem. Slavnosti pořádá ORTOPEDICKÉ CENTRUM, s. r. o., pořadatel výstavy Vinařské Litoměřice, a podpořilo ji statutární město Ústí nad Labem spolu s Vinařským fondem. Akce proběhne od 10:00 do 21:00 hodin na Lidickém náměstí se slavnostním zahájením v 11:11. Vstupné je zdarma. Více informací najdete na www.ortopedicke-centrum.cz.

Svatomartinský košť v Brně 11. 11. 2016

Již jedenáctý ročník tradičního Svatomartinského koštu, pořádaného Vinařským fondem, proběhne od 11:00 hodin na brněnském náměstí Svobody. Největší ochutnávce Svatomartinských vín předchází slavnostní průvod v čele se svatým Martinem. Ten se v 10:30 vydá z Moravského náměstí na náměstí Svobody, aby zde v doprovodu své družiny předal víno k požehnání opatem Lukášem Evženem Martincem. Slavnostní otevření první láhve se uskuteční v 11:00 hod. K ochutnání je každoročně 100 druhů Svatomartinských vín a od přítomných vinařů je možné zakoupit i celé láhve. Návštěvník za vstupné 150 Kč obdrží skleničku, katalog vzorků a osm degustačních tolarů. Ty je pak možné po 10 Kč dokupovat a každý pak směnít za skleničku vína o objemu 0,05 dl. K poslechu zahraje cimbálová muzika. Svatomartinský košť trvá do podvečerních hodin. Další informace najdete na www.wineofczechrepublic.cz.



Letenská husa a Košť Svatomartinského vína 12. 11. 2016

V Národním zemědělském muzeu na pražské Letné proběhne v sobotu 12. listopadu od 10:00 do 18:00 hodin jubilejní desátý ročník akce spojené s řízenou degustací Svatomartinských a mladých vín předních moravských a českých producentů. Návštěvníci se mohou těšit na zajímavé prezentace, ochutnávky a prodej vín. Chybět nebude ani občerstvení v podobě nejružnějších husích gastronomických specialit. O dobrou náladu a tradiční atmosféru se postará Cimbálová muzika Alexandra Vrábela. Akce se koná pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky a starosty městské části Praha 7 Jana Čížinského. Národní zemědělské muzeum Praha, Kostelní 44, Praha 7, www.nzm.cz/praha



SV. MARTIN NA HUSTOPEČSKU

letos s Karlem



JIŽ V POŘADÍ 20.

FESTIVAL OTEVŘENÝCH SKLEPŮ

SE USKUTEČNÍ O VÍKENDU **12. A 13. LISTOPADU** NA HUSTOPEČSKU. **32 VINAŘŮ** OTEVŘE SVÉ SKLEPY V **SOBOTU OD 10. DO 21. A V NEDĚLI OD 10. DO 15. HODIN** V OBCÍCH **RAKVICE, PŘÍTLUKY, ZAJEČÍ, HUSTOPEČE A VELKÉ NĚMČICE**. V CENĚ VSTUPENKY JE DEGUSTACE CELKEM **348 VÍN**, VČETNĚ SEKTŮ A VÍN SPECIÁLNÍCH. FESTIVALOVÁ **KYVADLOVÁ DOPRAVA** PRO ÚČASTNÍKY MEZI OBCEMI JE ZDARMA. VSTUPENKY, FESTIVALOVÉ **BALÍČKY I S UBYTOVÁNÍM**, INFORMACE O DOPRAVĚ A SEZNAM VŠECH VINAŘSTVÍ A NABÍZENÝCH VÍN NA WWW.OTEVRENSKLEPY.CZ

VÍNO Z BLÍZKA 2016 – PÁTÝ ROČNÍK MĚSTSKÉHO FESTIVALU

PRO MILOVNÍKY VÍN A GASTRONOMIE NABÍZÍ: **V SOBOTU 3. 12.**

MIKULÁŠSKOU DEGUSTACÍ SE **16 VYBRANÝMI**

VINAŘSTVÍMI VE ŠPIČKOVÝCH BRNĚNSKÝCH RESTAURACÍCH

A VINÁRNÁCH, S VOLNOU DEGUSTACÍ OD 11 DO 20 HODIN V CENĚ.

V NEDĚLI 4. 12. TRH S VÍNEM ZA ÚČASTI VŠECH **16 A DALŠÍ**

DESÍTKY VINAŘSTVÍ V ATRIU FSS MU. JEDINEČNÁ **PROCHÁZKA**

BRNEM SE SKLENIČKOU V RUCE A MOŽNOST **NÁKUPU VÍN**

V DÁRKOVÉM BALENÍ I PRO VÁŠ SVÁTEČNÍ STŮL.

VE VSTUPENCE TAŠKA, SKLENIČKA, PRŮVODCE A KUPÓN NA

VÍNO. KRÁSNÁ VÍNA V KRÁSNÉM MĚSTĚ – ZÁŽITEK PRO VÁS, PŘÁTELE,

KOLEGY NEBO KLIENTY. WWW.VINOZBLIZKA.CZ

16 VINAŘSTVÍ V RESTAURACÍCH VINÁRNÁCH V CENTRU BRNA



Silvestr na Salabce 31. 12. 2016

Starý rok odchází a nový přichází. Rituál, který se opakuje již tisíce let. Prožijte jej v krásném prostředí největší z pražských vinic a restaurantu Salabka v Praze – Troji. Poznáte neopakovatelnou atmosféru prostředí, kterou jste dosud nezažili. Rej masek, živá hudba, taneční vystoupení, výjimečná vína a skvělá kuchyně, to je jen ochutnávka toho, co vás zde čeká. Tentokrát se přenesete do prostředí italských Benátek v době proslulého karnevalu a necháte se provést historií až do současnosti se vším, co k tomu patří. Také letos pro vás kuchařský tým připravil slavnostní silvestrovské menu o pěti chodech, snoubené s těmi nejlepšími víny z vinice Salabka. Nový rok přivítáte se skvělým sektem vyrobeným tradiční metodou

Le Diamant Blanc de Blancs brut. Po půlnoci je pro vás připraveno občerstvení v podobě teplé kuchyně, salátů a domácích uzenin a sýrů s kondimenty. O víno samozřejmě nebude nouze. Kyvadlová doprava je zajištěna. Tak neváhejte a objednávejte již nyní. Počet míst je omezený. Masky jsou vítány a k zakoupení budou i na místě. Cena za osobu je 4 999 Kč. Při rezervaci do 30. 11. 2016 pak 3 999 Kč. Objednávejte na restaurant@salabka.cz. Další informace na www.salabka.cz.



PRŮVODCE NEJLEPŠÍMI VÍNY ČESKÉ REPUBLIKY



Partnerem projektu
je společnost



Projekt s podporou Vinařského fondu



Degustujeme ze skla

Luigi Bormioli

Objednávejte na www.w-d.cz

Rosteme.

- nové vinice
- nové technologie
- nové internetové stránky a e-shop

Změnili jsme jméno,
vášeň pro víno zůstala.



Výjimečná SIWC



Sydney International Wine Competition (SIWC) je jediná vinařská soutěž na světě, kde se hodnotí vína společně s jídlem. V září proběhl již 36. ročník, který přinesl i závažnou organizační změnu: zakladatelé, manželé Warren a Jacquie Masonovi, prodali soutěž „s málo hmotnými aktivy, ale se skvělou pověstí“ Brettovi a Michaelu Lingovým. Myšlenka na vytvoření soutěže, kde se hodnotí vína spolu s jídlem, napadla pana Warrena společně s Andre Simonem, spoluzakladatelem celosvětové organizace pro milovníky gastronomického umění – Wine & Food Society v Londýně. V dnešní podobě této australské soutěže přijímají pořadatelé SIWC nejvíce 2 000 vzorků v naprosté většině z Austrálie a Nového Zélandu, ze kterých v prvním kole vybírá třináctičlenná porota pod vedením Kyma Milneho, MW, (na obr.) čtyři sta vzorků do užšího hodnocení. Ty pak jsou hodnoceny

ve spojení s vybranými jídly, která pro ročník 2016 připravil „Celebrity Chef“ – šéfkuchař Michael Manners. Hodnotitelka a „novopečená“ držitelka prestižního titulu Master of Wine Andrea Pritzker řekla, že byla přímo nadšena,

že mohla vína hodnotit ve spojení s jídlem, která byla v neuvěřitelné pestrosti nabízena k vínům, a také výjimečnou možností vyjádřit vlastní názor. V systému hodnocení SIWC se zveřejňuje každý názor a nikdo se „neschovává“ za čísla – za společný výsledek představující zprůměrované hodnocení určité komise. Vína z kolekce TOP 100 s nejvyšším hodnocením jsou v Sydney nabízena na velké veřejné degustaci a pak prezentována na internetových stránkách i se slovními poznámkami jednotlivých hodnotitelů. Podle slov Warrena Masona je velmi zajímavé a zároveň velmi poučné i pro běžné konzumenty, jak mohou být naše chutě odlišné, jak odlišně mohou být i odborníky na slovo vzatými popisována jednotlivá vína a hodnoceny jejich kombinace s pokrmami. Také proto nese velká veřejná degustace podtitul: Nebojte se vlastního názoru!



Inzerce



**Víno plné emocí
a hrdosti**

TAKÉ V DÁRKOVÝCH BALENÍCH
info@templarske-sklepy.cz | tel.: +420 518 309 011

www.templarske-sklepy.cz



Buona fortuna Gallo Nero!



Letos připomínáme třísté výročí a neexistuje lepší způsob jak jej oslavit než tak, že připravíme nominaci oblasti Chianti Classico pro zapsání na seznam světového kulturního dědictví UNESCO. To jsou slova prezidenta Consorzio Chianti Classico pana Sergia Zingarelliho, která zazněla na zářijových oslavách třístého výročí vydání vévodské vyhlášky – první definice vín z oblasti Chianti. Proslulý Cosimo III. z rodu Medici vydal v roce 1716 nařízení, podle kterého jen tři vesnice z oblasti Lega del Chianti (Castellina, Gaiole a Radda) a obec Greve jsou uznány jako jediní výrobci vína Chianti. Toto nařízení platilo až do roku 1932, kdy byla oblast rozšířena, další „uvolnění“ následovalo v roce 1967. Žádost se týká oblasti, která odpovídá zóně Chianti Classico DOCG.

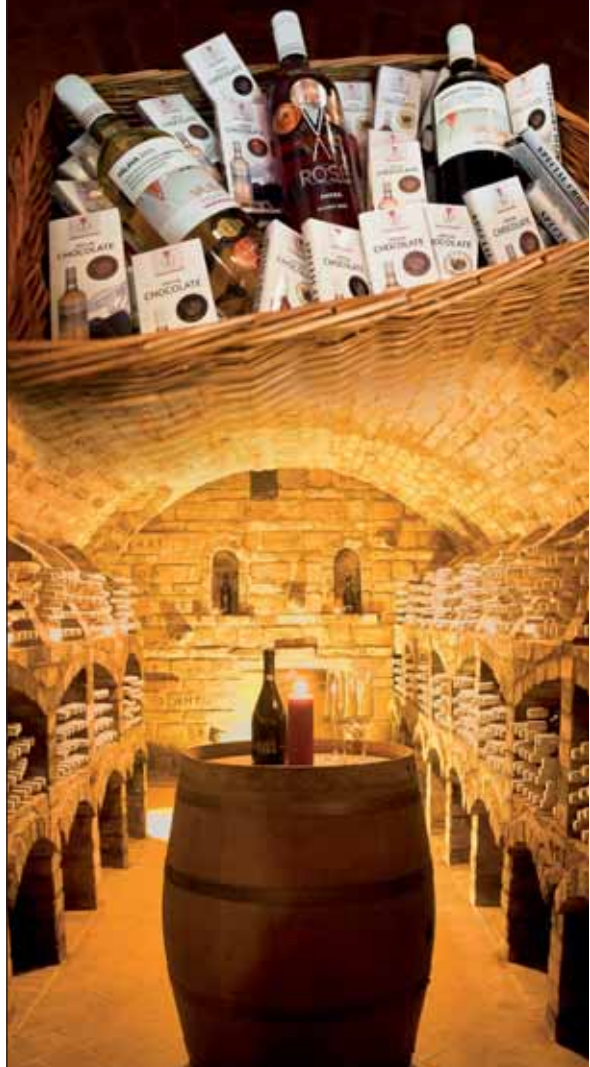
Itálie se může chlubit tím, že do tohoto prestižního seznamu přispěla již 51 „položkami“ – jen v samotném Toskánsku jich je sedm a patří mezi ně například historická centra Florencie, Sieny, Pienzy a San Gimignano, Piazza del Duomo v Pise, nádherné Val d'Orcia, naposledy v roce 2013 byly připojeny i vily Medici. Po prokázání „výjimečné hodnoty“ vinařské oblasti Chianti Classico by se tak tato apelace zařadila po bok takových vinařských oblastí, jako jsou



v Itálii vinice Piemontu (Langhe, Monferrato) či ostrovní Pantelleria, ve světě pak Champagne, Burgundsko, Tokaj, Douro, Bordeaux atd. Své „ano“ k žádosti připojila i Tessa Capponi Borawska jako prezidentka Fondazione per la Tutela del Territorio, k podpoře se zavázal i ministr zemědělství (italská vláda se musí postarat o finanční zajištění celého projektu). Všichni zúčastnění mají zájem, aby byl zápis proveden ještě v tomto roce mimo jiné i proto, aby se nejen uchránila krajina, ale zabránilo se i velmi diskutovaným spekulacím s pozemky. To vše se odehrává pod „dohledem“ černého kohouta (Gallo Nero), který po léta pečeti kvalitu vín Chianti.



Blíží se chvíle vánočních firemních i osobních dárků – k tradičním vínům jsme vám letos nasnoubili plantážní čokolády – buďte originální!



ROMANTICKÝ SKLEP V MODERNÍM VINAŘSTVÍ

**degustace a posezení u krbu
komentované prohlídky vinařství**

**speciální nabídka
pro firemní klientelu**



**zážitkové vinařství,
aneb vyrobte
si vlastní víno**

www.vinarstvivaibar.cz



DOVÁŽÍME
PRO VÁS
TO NEJLEPŠÍ



100 POINTS **Wine Spectator**

www.vinoecuore.cz

Inzerce

„Nová“ klasifikace Cru Bourgeois



Asi 40% všech vín Médocu je označeno jako Cru Bourgeois. Jsou to více či méně kvalitní vína z vinařství, která se „nevešla“ na proslulý seznam klasifikace z roku 1855. Samotná klasifikace Cru Bourgeois pochází z roku 1932, kdy byla reakcí na zoufalé podmínky tehdejší doby a zároveň snahou podpořit méně známé výrobce. Tehdy tak bylo označeno 444 výrobců. Velmi složitá byla historie této klasifikace v následných letech: důležitý byl rok 2003, kdy byla vytvořena Alliance des Crus Bourgeois a zároveň zavedeny tři třídy Cru Bourgeois, Cru Bourgeois Exceptionnel a Cru Bourgeois Supérieur. Z 490 požadavků bylo schváleno jen 247. O rok později soud v Bordeaux rozhodl o zařazení dalších 76 výrobců, a to na základě jejich stížností. Nicméně v roce 2007 tentýž soud rozhodl, že celý proces kvalifikace byl poznamenán zaujatostí a střetem zájmů, a prohlásil klasifikaci za neplatnou. Brzy poté byl dokonce výraz „Cru Bourgeois“ zcela zakázán. Aliance jako rychlou odpověď zavedla nový termín „Label Cru Bourgeois“, což však nebyla klasifikace, ale jen značka kvality. Určitou naději přinesl rok 2008, kdy bylo rozhodnu-

to o určitém návratu ke klasifikaci Cru Bourgeois, avšak bez klasifikace Supérieur a Exceptionnel. Byl vytvořen i nezávislý úřad Bureau Véritas, který dohlížel na proces hodnocení a udělení statutu. Klasifikace byla zavedena v roce 2010 – týkala se tedy ročníku 2008.

Aby to nebylo příliš jednoduché, tak v tajném hlasování aliance v roce 2015 hlasovalo 75 % členů pro zavedení dvoustupňového systému: Cru Bourgeois a Cru Bourgeois Supérieur. A nakonec poslední zprávy, které Armelle Cruse (viceprezidentka Cru Bourgeois) označila za světlo na konci dlouhého temného tunelu, uvádějí, že téměř 80 % členů Alliance de Cru Bourgeois hlasovalo na valné hromadě v září tohoto roku pro vytvoření „nového“ třístupňového systému do roku 2020. To by znamenalo, že vinařství zavedená jako Cru Bourgeois (podle klasifikace z roku 2014 jich existuje v Bordeaux 278) budou moci požádat o „vyšší postavení“, a to buď o Cru Bourgeois Supérieur nebo Cru Bourgeois Exceptionnel. Nová hierarchie kvality bude postavena samozřejmě na kvalitě, „proslulosti“ v posledních čtyřech letech a nově i na šetrnosti vůči životnímu prostředí.

Vína z nových klonů

Svátek révy vinné pořádaný ve Würzburgu Zemským ústavem pro vinařství a zahradnictví (LWG Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau) je v Bavorsku zodpovědný za aplikovaný výzkum nejen ve vinařství, ale i včelařství, zahradnictví a ochraně půdy) se stal i oslavou vín z nových odrůd a jejich klonů. Vinaři i ostatní návštěvníci ochutnali experimentální vína z klonů, které by měly v krátké době zlepšit chuť, a zejména odolnost hroznů v letech, kdy se projevuje silný a trvalý tlak napadením plísníovými chorobami. Dalším, a již samozřejmým atributem je ohleduplnost vůči životnímu prostředí; jinými slovy, u těchto klonů lze u těchto klonů výrazně snížit, a postupně až vyloučit používání pesticidů. Na Pfaffenbergu (jedna z městských vinic na jihovýchodním svahu hory Pfaff), kde se Svátek révy vinné konal, byl největší zájem o nové klony odrůdy Grüner Silvaner. Silvaner – v roce 2009 se v Německu slavilo 350 let „Silvanerrebe“ – je v oblasti Franky vysázen na 1 425 ha (23 % celkové plochy vinic) a patří trvale k nejoblíbenějším odrůdám. Tři nové klony Grüner Silvaner, které jsou v Německu testovány a nejčastěji pěstovány (Grüner Silvaner Wü 9920, Wü 0115 a Wü 0318), mají více rozvolněné hrozny a jsou určeny pro výrobu vín v kategorii „pozdně dozrávajících“. Zájem odborníků vzbudily i rezistentní odrůdy PIWI: Donauriesling, Calardis Blanc a Pinot Nova.



Vývoj nových klonů vychází i z uznávaného genofondu LWG. Zde jsou uchovávány i téměř vyhynulé historické franké odrůdy, z nichž zejména ušlechtilé odrůdy, jako jsou Adelfränkisch, Bukett-silvaner a Hartblau jsou důležité pro pozdní vyzrání. To je také důvod jejich využití při šlechtění nových odrůd vhodnějších do období klimatických změn a s nimi spojeného oteplování. Würzburg, který je někdy nazýván „velkým sudem vína na dálnici“, nabídl v rámci oslav i „muzejní“ vinici Altfränkische se starými skalními skluzavkami, kde se návštěvníci mohli doslova dotknout historie této úchvatné vinařské krajiny kolem řeky Mohanu.



wine&design nový koncept Los Kachlos HOME

Nová prodejní galerie
na hlavní třídě pražských Vinohrad
prezentuje na více jak pěti stech metrech
čtverečních exkluzivní značky a druhy
produktů pro všechny s vysokými nároky
na život a kvalitu bydlení.
Celý prostor pak harmonicky doplňuje
nabídka vín ze Španělska a Itálie.

LA BOTELLA
prémiová vína

Vinohradská 41, Praha 2
www.lkhome.cz

Rohrbach nabízí...



jak by budoucí nabídka mohla vypadat. Přesto úřady Rohrbachu zvou na víno již dnes, a pokud by návštěvníkům tohoto krásného koutu Rakouska víno nestačilo, tak pozvánka platí i do nově otevřeného minipivovaru Brau-Boutique v obci St. Stefan am Walde. Byl postaven během tří měsíců a otevřen v květnu tohoto roku. Využívá místní pramenité vody i chmele a ve velmi působivém prostředí skla, teplých materiálů, jako jsou červená cihla a dřevo, nabízí výjimečné pivní zážitky, které by se měly stát součástí plánovaného „světového pivního regionu“ pod názvem Mühlviertel – jižní Čechy – Dolní Bavorsko.

Rakouští vinaři po několika staletích obnovují vinice v údolí Dunaje na stráních v Helfenbergu. Je to jen kousek od našich jižních hranic v okrese Rohrbach ve spolkové zemi Horní Rakousko, na trojmezí hranic Rakouska, Německa a Česka. K postupné renesanci místního vinařství dochází na základě dobrozdání vyplývajícího ze studie vídeňské Universität fr Bodenkultur, která zhodnotila klimatick změny v údolí Dunaje a oblasti Mhlviertelu. ru místního vinařství ukončila „mal doba ledov“ v 15. a 19. století a dodnes zůstaly přesvdčivm dokladem prosperujícího vinařství mnoh názvy ulic a mst, jako jsou Weinberg, Rebenleiten atd. Mezi prvnmi vinaři byli jíž v roce 2005 Markus a Michael Rechbergerovi, kteří založili společnost „Pomodoro & Vino“ a pod heslem „mal, ale hezk“ vysadili prvnm keře na Helfenbergu. Pod názvem „Made in Putzleinsdorf“ dělají sv víno i vinaři Gottfried Kriegner a Christian Dikany, v oblasti nejvýše položenými vinicemi ve výšce 750 m n. m. (StratBergWine) se zase chlubí Fritz Löffler.

Univerzitn zpráva tvrdí, že se díky nespornm klimatickm zmnm navrátí vinařství v původním rozsahu v roce 2 100. Je to ještě velmi daleko, ale jíž dnes lze ochutnat,



Na počest architekta Franka Gehryho



Právě před deseti lety otevřeli majitelé slavného španělského Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal své obdivuhodné vinařské centrum ve městě Elciego, v nejproslulejší španělské vinařské oblasti Rioja. Hned na první pohled upoutá každého návštěvníka vizuálně ohromující barevně rozvlátná architektura hotelu stejného názvu Marqués de Riscal, který je provozován hotelovým řetězcem Starwood. Autorem je držitel prestižní Pritzkerovy ceny, světoznámý americko-kanadský architekt Frank Gehry. Jeho práce jsou ve světě moderní architektury řazeny k tomu nejlepšímu: jmenujme jen pro příklad slavné Guggenheimovo muzeum ve španělském Bilbao, Vitra Design muzeum v německém Weil am Rhein či spoluautorství na „našem“ Tančícím domu. Při příležitosti desátého výročí otevření tohoto dnes již přímo kultovního objektu uvedlo vinařství limitované edice vín pojmenované na jeho počest Frank Gehry. To první bylo

nabídnuto hned při otevření hotelu v roce 2006, letos v červnu byla druhá edice představena přímo v domě Franka Gehryho v jižní Kalifornii. Celá slavnost připomenutí výjimečného architektonického počínu byla nyní na podzim završena vínem Frank Gehry Reserve Selection 2012. Nového vína, pocházejícího ze starých vinic ušlechtilé modré odrůdy Tempranillo, je nabízeno pouhých 5 000 číslovaných láhví a podle vyjádření je ve vůni i v chuti stejně výjimečné jako práce architekta Gehryho.



PO SKLENIČCE
GALERIE VÍN

NEJLEPŠÍ
**VÁNOČNÍ
VEČÍREK**

- 72 vín
- 18 vinařství
- firmy i jednotlivci
- hotel Galatea

www.posklenicce.cz



VINOJETTM

PROFESIONÁLNÍ SYSTÉM PRO UCHOVÁNÍ
TICHÝCH A ŠUMIVÝCH VÍN

Perfektní kvalitu 72 tichých vín a 6 sektů

v Galerii vín Po Skleničce

zaručuje systému VINOJET

+420 602 640 514

INFORMACE, ZÁPŮJČKY A OBJEDNÁVKY



www.VINOJET.cz

Představení Champagne Veve Clicquot Vintage 2008

Jako každé ročníkové víno i Champagne Veuve Clicquot 2008 je odrazem počasí a klimatu daného roku. Rok 2008 měl krásný závěr, a umožnil tak hroznům vyzrát v ideálních podmínkách. Sklizeň proběhla na celém území Champagne mezi polovinou září a začátkem října za skvělého počasí. Kvalita sklizených hroznů byla výjimečná a předurčovala velký potenciál k zrání. 2008 byl proto prohlášen za Veuve Clicquot Vintage, třetí v rámci své dekády, následující ročníky 2002 a 2004, a šedesátý pátý v historii domu od prvního Vintage 1810. Zásadní novinkou pro ročník 2008 je skutečnost, že 5 % hroznů zrál v sudech ze dřeva z centrální Francie, z Alliers a Vosges za účelem zvýšení komplexity a aromatické bohatosti. Vína školená na dřevu fungují jako koření pro finální blend. V tom dominuje Pinot Noir s celkovým podílem 61 %, jenž pochází většinou z jižní části Montagne de Reims a Marne la Vallée. Chardonnay pochází výhradně z Côte des Blancs a tvoří 34 % blendu. Zbýlých 5 % doplňuje Pinot Meunier pocházející z Montagne de Reims a Marne la Vallée.



Inzerce

π not noir ~3,14 Rulandské modré



Vína jsou uzavřena **luxusními skleněnými uzávěry**.



ZNOVÍN
ZNOJMO

+



⇒

kulaté
víno

ZNOVÍN ZNOJMO a Matematicko-fyzikální fakulta Univerzity Karlovy v Praze spolupracovali při vývoji chuťově **zakulacených pinotů**, které inspirovalo iracionální Ludolfovo číslo $\pi \sim 3,14$.

Vína byla již na počátku chuťově nasměrována, a to trochu odlišnou, dokonalou, technologií. V průběhu **cryomacerace hroznů** před lisováním se odstopkované bobule nejprve zchladí na teplotu **3,14 °C**, a teprve následně kvasí. Tento proces probíhá v nejmodernějším zařízení Znovínu ve sklepě v Jaroslavicích u Znojma. Díky tomu se rodí plná, hebká a zakulacená vína, klouzající po jazyku s tóny kulatého červeného ovoce jako například třešně, višně, brusinek či malin a ostružin. Vína nejlépe vychutnáte v mohutnějších oblých skleničkách, v nichž vynikne jeho vůně a sametovost.

Na etiketách je použito dílo od akademického malíře Josefa Velčovského s názvem „**Vykutálený podzim s Rulandským modrým**“ ze sbírky obrazů Znovínu v Louckém klášteře ve Znojmě.

www.znovin.cz

www.matfyz.cz



**V prodeji od 14. 3. 2016 na „Den pí“
odpoledne od 3 hodin a 14 minut.**

Nové Audi A4

se zvýhodněním až 186 300 korun



Usedněte do vozu, který je ztělesněním pokroku. Nové Audi A4 se pyšní nejmodernějšími technologiemi, díky nimž se stalo silnějším, efektivnějším a inteligentnějším než kdy předtím. Dopřejte si dokonalý jas světlometů Audi Matrix LED, inovovaný Audi virtual cockpit s vysokým rozlišením LCD displeje o velikosti 12,3" nebo systém Audi connect, díky němuž zůstanete i za jízdy ve spojení s okolním světem.

Nyní můžete nové Audi A4 získat díky financování od Audi Financial Services se zvýhodněním až 186 300 korun.

Audi selection

Počítejte s námi.

Audi Financial Services

Úvěr. Leasing. Pojištění. Mobilita.

ROS, a.s.

Poříčí 3, Brno

www.rosauto.cz/audi

Cenové zvýhodnění akčního balíčku platí při využití financování s Audi Financial Services. Bez využití financování je cenové zvýhodnění balíčku ve výši až 115 000 Kč. Audi A4 Limuzína: Kombinovaná spotřeba a emise CO₂ 3,7-5,9 l/100 km, 95-136 g/km. Audi A4 Avant: Kombinovaná spotřeba a emise CO₂ 3,8-6,1 l/100 km, 99-139 g/km. Údaje o spotřebě pohonných hmot a emisích CO₂ odpovídají závěrům měření dle příslušných směrnic a nařízení EU nebo předpisů EHK. Veškerá data, údaje a vyobrazení jsou určeny pouze k informačnímu účelu a tato prezentace není nabídkou, resp. návrhem na uzavření smlouvy.

V rubrice „**Vína měsíce**“ představujeme novinky na českém trhu. Podmínkou zveřejnění je kvalita. Publikována budou vína s hodnocením: dobré, velmi dobré, vynikající. Vinaři, obchodníci či dovozci mohou nominovat jakékoli víno, které je nově uváděno na náš trh. Informace na **info@w-d.cz**.



LANGMEIL, ORPHAN BANK SHIRAZ 2012, BAROSSA

Temná inkoustově červená barva s tenkým rubínovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a mohutné a najdeme v něm tóny zralých černých jeřabin, ostružinového džemu, povidel a sladkého koření. V chuti je víno plnější, sametové, s pevnou strukturou a najdeme v něm tóny horké čokolády, zralých višní, čemého pepře a sušených švestek. Delší, hřejivý závěr.

1 380 Kč



www.mama.cz, www.degustacnienoteca.cz

VINÁRSTVO MICHELLE, PÁLAVA 2015, BOBULOVÝ VÝBER, SLADKÉ, ŽEMBEROVCE, MOŘ. - POKUSY

Světlejší barva bílého zlata se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní, s příjemným muškátovým charakterem, doplněným o tón zralých hrušek a jablek, s dotekem kořenitosti. Chuť je harmonická, středně plná, příjemně nasládlá a najdeme v ní tóny sušených jablek, vařených hrušek, s dotekem hřebíčku a pomerančové kůry. Středně dlouhý závěr.

156 Kč



www.vinarstvomichelle.sk

VINAŘSTVÍ LAHOFER, RULANDSKÉ ŠEDÉ 2015, VÝBĚR Z HROZNŮ, POLOSLADKÉ, DOBŠICE, U HÁJKŮ

Světlejší slámově žlutá barva s četnými zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma vína je středně intenzivní, harmonické a srozumitelné, s výraznými tóny sušeného ovoce, vanilkového pudinku a bílých květů. Chuť je lehká, sladká a najdeme zde tóny kandovaného pomeranče, koktejlových třešní a křižal. Středně dlouhý, harmonický závěr.

230 Kč



www.lahofer.cz

RIGHETTI, RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2012

Sytá inkoustově červená barva s rubínovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je výraznější a typicky příjemně nasládlé, připomínající bonbony Mon Cheri, ostružinový džem, s lehkou stopou kaštanové slupky. Chuť je středně plná a nasládlá, svým charakterem podobná aromu, doplněná o podtón mléčné čokolády nebo malinového sirupu. Kratší, harmonický závěr.

850 Kč



www.prahavino.cz



JULIAN REYNOLDS, RESERVA 2009, VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Temná rubínově červená barva s tenkým červeným okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a vrstevnaté, s tóny zralého čemého bobulového ovoce, lékořice, nového koření a mátové čokolády. Chuť je plnější a svěží, s pevnou strukturou a najdeme v ní tóny hořké čokolády, kakaa, višní a povidel, jež jsou doplněny o podtón skořice. Delší, elegantní závěr.

459 Kč



vinoteka.globus.cz

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, TERROIR, RULANDSKÉ BÍLÉ 2015, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, PERNÁ, LEVÁ KLENTNICKÁ

Světlejší slámově žlutá barva se stříbrnými odlesky a vyšší viskozita. Ve středně intenzivní vůni převládají tóny zralého tropického ovoce – zejména ananasu a banánu, které doplňuje podtón smetany a kompotovaných broskví. Chuť je středně plná a svěží, připomínající zralé citrusové plody, zejména limetu a bílý grep, s lehkým dotekem bílého rybízu. Středně dlouhý, pikantní závěr.

315 Kč



www.vinarstvivolarik.cz

GAMBA GNIREGA, LE QUARE 2012, ROSSO VERONESE IGT

Čirá, granátově červená barva s výrazným cihlovým okrajem a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní, vyzrálé, najdeme zde tóny sušených švestek, povidel, kůže nebo spáleného dřeva. Chuť je středně plná, s příjemnou strukturou, připomínající zralé třešně, lesní jahody nebo maliny, se stopou čemého pepře. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

228 Kč



www.prahavino.cz

DOBRÁ VINICE, CRÉME DE ROSÉ, PINOT NOIR 2015, PERLIVÉ, SUCHÉ

Sytější jahodová barva s výraznějším zákalem a jemné perlení. Aromatika je středně intenzivní, srozumitelná a připomíná kompotované jahody, sušené jeřabiny či šípkový čaj. Chuť je středně plná a svěží, najdeme zde tóny sušených třešní, červeného rybízu a kompotovaných jahod. Středně dlouhá dochuť.

267 Kč



www.dobravinice.cz

**Doporučení
pro konzumaci**



víno k okamžité
konzumaci



víno s potenciálem
2 až 5 let



víno určené
k uložení



**ALBINO ARMANI, CORVINA 2013,
VENETO IGT**

Sytější rubínově červená barva se světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní, opulentní, připomínající zralé ostružiny, pečený švestkový koláč, hořkou čokoládu nebo čerstvě utřené kávové třešně. Chut' je středně plná, harmonická, s výrazným kořenitým tónem skořice či anýzu, navíc doplněna o tóny pečeného tmavého peckového ovoce. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

210 Kč



★★★★



www.prahavino.cz



**JULIAN REYNOLDS, ARINTO 2015,
VINHO REGIONAL ALENTEJANO**

Sytější slámově žlutá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je komplexní, středně intenzivní a připomíná sušené žluté peckové ovoce, černé olivy, vlašské ořechy a vlhké kameny. Chut' je středně plná a svěží, připomínající zralá žlutá jablka, banány nebo sušený ananas, s příjemným minerálním podtónem. Delší, pikantní závěr.

459 Kč



★★★★



vinoteka.globus.cz



**JUDITH BECK, ZWEIFELT 2014,
TROCKEN, BURGENLAND**

Sytá rubínově červená barva s tenkým purpurovým okrajem a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní, s výrazným animálním projevem, jenž je doplněn o tón červeného peckového ovoce a černého koření. Chut' je lehčí a svěží, s převládajícími tóny višní, ostružin a třešní, které doplňuje podtón červeného grepu. Středně dlouhá dochuť.

275 Kč



★★★



www.vpv-praha.cz



**DOBŘÁ VINICE, CRÉME DE VIN 2014,
PERLIVÉ, SUCHÉ**

Sytější jantarově žlutá barva s jemným závojem a decentní, středně intenzivní perlení. V aroma vína můžeme najít výrazné ovocné tóny připomínající meruňky či mandarinky, se stopou žlutých jablek a lučního kvítí. Chut' je lehčí, velmi svěží, připomínající zralé citróny nebo limety, s podtóny bílých broskví a stopou minerality. Delší, pikantní závěr.

318 Kč



★★★★



www.dobravinice.cz



**VINARIJA ČITLUK, CABERBET SAUVIGNON
2011, VRBUNSKO CRNO SUHO VINO**

Sytější granátově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vyšší viskozita. Středně intenzivní aroma je elegantní a harmonické, připomínající velmi zralé borůvky, ostružiny a višně, které jsou doplněny o podtón ušlechtilého dřeva. Chut' je středně plná, příjemně nasládlá, připomínající zralé drobné bobulové ovoce, ostružinový džem a švestky s cukrem. Středně dlouhý závěr.

253 Kč



★★★



www.tronteplice.cz



**FINCAS DE AZABACHE, GARNACHA
CRIANZA 2013, RIOJA DOCA**

Sytější rubínově červená barva s purpurovým okrajem a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a komplexní, s převládajícími tóny zralého černého peckového ovoce, hořké čokolády a čerstvých kávových zrn. Chut' je středně plná, s dobrou strukturou a najdeme zde tóny zralých višní a švestek, které jsou doplněny podtónem hořké čokolády a třešňového likéru. Středně dlouhý závěr.

378 Kč



★★★



www.vicom-vino.cz



**CARLOS REYNOLDS, VINHO BRANCO 2015,
VINHO REGIONAL ALENTEJANO**

Sytá zlatá barva se světlejšími reflexy a střední viskozita. Aroma je neutrální, středně intenzivní a najdeme v něm tóny sušeného žlutého peckového ovoce, ořechových oplatek, rozmarýnu a tymiánu. Chut' je středně plná a svěží, připomínající zralé broskve, ananas a mango, s dotekem vanilky, smetany a sušených bylin. Středně dlouhý závěr.

299 Kč



★★★★



www.globus.cz



**VINAŘSTVÍ LAHOFER, RYZLINK RÝNSKÝ
2015, POZDNÍ SBĚR, POLOSLADKÉ,
HRÁDEK, VINOHRADY KE KŘÍDLŮVKÁM**

Mladistvá slámově žlutá barva se stříbrnými odlesky a nižší viskozita. Vůně vína je středně intenzivní a harmonická a převládají zde tóny zralých tropických plodů – ananasu, manga a papáji, které doplňuje podtón lipových květů. V chuti je víno vyvážené, příjemně nasládlé a středně plné a najdeme zde tóny zralých pomerančů, broskví a papáje s podtónem lipového čaje. Středně dlouhý závěr.

180 Kč



★★★★



www.lahofer.cz



**VINAŘSTVÍ HANZEL, TRAMÍN ČERVENÝ
2015, POZDNÍ SBĚR, POLOSLADKÉ,
VRBOVEC, VINNÁ HORA**

Světlejší zlatožlutá barva se stříbrnými odlesky a vyšší viskozita. Aroma vína je intenzivní, odrůdově typické, připomínající zralé broskve, čajovou růži a bergamot. V chuti je středně plné, vyvážené, se svěží kyselinou, tóny liči a kumkvatové marmelády. Středně dlouhý závěr.

200 Kč



★★★★★



www.vinarstvihanzel.cz



**ZORZAL, GRAN TERROIR, MALBEC 2013,
TUPUNGATO VALLEY**

Sytější inkoustově červená barva s fialovým meniskem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, odrůdově typické, připomínající přezrálé třešně a maliny, s dotekem krvavých pomerančů, skořice a hřebíčku. Chuť je strukturovaná a středně plná, s převládajícím projevem višní a švestek, jež doplňuje podtón koření. Středně dlouhá dochuť.

417 Kč



★★★



www.vicom-vino.cz



**VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, TERROIR,
RYZLINK VLAŠSKÝ 2015, POZDNÍ SBĚR,
SUCHÉ, PERNÁ, ŽELEZNÁ**

Sytější zlatožlutá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Ve vůni je víno intenzivnější a elegantní a najdeme v něm tóny zralých broskví, žlutého melounu, lučních květů a mandlových jader. Chuť je pikantní a plnější, s převládajícími tóny kompotovaného peckového ovoce, propolisu nebo sušených jablek, jež doplňuje výrazný minerální podtón. Delší, harmonický závěr.

315 Kč



★★★★★



www.vinarstvivolarik.cz



**LADY ANNE BARNARD,
SAUVIGNON BLANC 2015**

Světlejší zelenožlutá barva s četnými odlesky a nižší viskozita. Aroma vína je intenzivnější a svěží a můžeme v něm najít tóny rybízu, rybízových listů, broskvové slupky a lehký dotek máty. Chuť je lehčí a příjemně svěží, připomínající zelená jablka, limety nebo rybíz, s podtónem sušených bylin. Kratší závěr.

199 Kč



★★★



www.peal.cz, www.donpealo.cz



**CAPE ROCA, LIGHTHOUSE 2009,
DOURO DOC**

Temná inkoustově červená barva s tenkým rubínovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní, opulentní a vyvážené a najdeme zde tóny zralého černého bobulového ovoce, ušlechtilého dřeva, koření a pomerančové čokolády. Chuť je plnější, s příjemnou strukturou, nabízející tóny višňového a ostružinového džemu, ostružinového likéru a nového koření. Delší závěr.

495 Kč



★★★★★



www.signaturewines.cz



**CANTINA ARIANO, IL NERO,
NERO DI TROIA 2014**

Sytá granátově červená barva s tenkým terakotovým okrajem a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní a nekomplikované, s ovocným projevem jahod s cukrem, povidel a višňového sirupu. Chuť je středně plná a nekomplikovaná, nabízející paletu ovocných tónů připomínající převážně černé bobulové ovoce. Kratší závěr.

250 Kč



★★★



www.vpv-praha.cz



**CHÂTEAU D'ESCLANS, ROCK ANGEL 2015,
CÔTES DE PROVENCE AOC**

Světlá starorůžová barva s měděnými odlesky a vyšší viskozita. Elegantní středně intenzivní aroma nabízí tóny zralých třešní a jahod, jež doplňuje podtón provensálských bylin a lehký dotek smetany. Chuť je středně plná, harmonická, s dobrou strukturou a najdeme v ní tóny zralých malin, lesních jahod a třešňového jogurtu, které doplňuje příjemný dotek grepové kůry a minerality. Delší závěr.

720 Kč



★★★★★



www.vina-sveta.sk



**VINAŘSTVÍ POD HRADEM, RYZLINK
VLAŠSKÝ 2015, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ,
HORNÍ VĚSTONICE, U VENUŠE**

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a odrůdově typické, připomínající luční med, sušené bílé květy, čerstvé byliny a zralé sadové peckové ovoce. Chuť je středně plná a svěží, s ovocným charakterem, připomínajícím zralá žlutá jablka, zralé hrušky nebo ryngle, s lehkým kořenitým podtónem. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

200 Kč



★★★



www.vinarstvipodhradem.cz

**Doporučení
pro konzumaci**



víno k okamžité
konzumaci



víno s potenciálem
2 až 5 let



víno určené
k uložení



**VINAŘSTVÍ WALDBERG VRBOVEC, VOC CUVÉE,
VOC ZNOJMO 2015, SUCHÉ, DYJÁKOVIČKY,
SLUNNÝ VRCH & DÍVČÍ HORA**

Světlejší zelenožlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma vína je subtilní a středně intenzivní a najdeme zde atraktivní tóny zralého zeleného jablka, magnólie, bílých broskví a kompotovaných mandarinek. Chuť je lehčí a svěží, příjemně vyvážená, s výrazným projevem zralých citrónů a limet, jež jsou doplněny o podtón mandlí, pepře a zelených jablek. Středně dlouhý, minerální závěr.

200 Kč



★★★★



www.vino-waldborg.cz



**KOLBY, PINOT GRIS 2013, VÝBĚR Z HROZNŮ,
POLOSUCHÉ, POUZDRANY, KOLBY**

Sytější zlatožlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a nazrálé, připomínající pečený broskvový koláč, jablka v županu, spálené dřevo nebo mokrou vlnu. Chuť je lehce nasládlá a opulentní, svým charakterem korespondující s aroma a doplněná o lehké tóny minerality a mandlového likéru. Středně dlouhá dochuť.

285 Kč



★★★



www.kolby.cz



**VINARIJA ČITLUK, BLATINA DE BROTO
2013, VRBUNSKO CRNO SUHO VINO**

Sytější granátově červená barva s širokým cihlovým okrajem a střední viskozita. V intenzivnějším aroma víno nabízí tóny kompotovaných jahod, zralých višní a pečeného masa s dotekem provensálských bylin. Chuť je středně plná a elegantní, snoubící tóny zralého červeného peckového ovoce, sladkého koření s příjemným dřevitým podtónem. Středně dlouhý, elegantní závěr.

200 Kč



★★★



www.tronteplice.cz



**VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, TERROIR, RYZLINK
RÝNSKÝ 2015, VÝBĚR Z HROZNŮ,
POLOSUCHÉ, PERNÁ, PURMICE**

Sytější slámově žlutá barva s četnými zelenými odlesky a vyšší viskozita. Vůně vína je intenzivnější, připomínající sušená jablka a hrušky, s výrazným podtónem estragonu a sušených bílých květů. Chuť je středně plná, vyvážená a svěží a najdeme zde tóny zralých broskví, nektarinek a meruněk s dotekem zralých broskví a pomerančů. Delší, svěží závěr.

315 Kč



★★★★



www.vinarstvivolarik.cz



**KATARZYNA ESTATE,
MEZZEK MAVRUD 2015**

Sytější rubínově červená barva s purpurovým okrajem a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a svěží, připomínající čerstvě utržené zralé třešně, višně a brusinky, s příjemným podtónem máty a pepře. Chuť je středně plná a strukturovaná, s převládajícími tóny zralého peckového bobulového ovoce, skořice a hřebíčku, s dotekem trnek. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

169 Kč



★★★★



www.prowine.cz



**MONTE CASCAS, CASCAS, VINHO
REGIONAL LISBOA**

Sytá rubínově červená barva s karmínovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a opulentní, připomínající zralé třešně, švestkový a ostružinový džem nebo vavřín. Chuť je středně plná, srozumitelná, s převládajícími tóny ovocných džemů, sladkého koření, hořké čokolády a čerstvých bylin. Středně dlouhý závěr.

195 Kč



★★★



www.signaturewines.cz



**ŠLECHTITELSKÁ STANICE VELKÉ PAVLOVICE,
ZWEIGELTREBE 2015, VÝBĚR Z HROZNŮ,
POLOSUCHÉ, VELKÉ PAVLOVICE, IŠPERKY**

Sytější karmínově červená barva s rubínovým meniskem a střední viskozita. Aroma je vrstevnaté, středně intenzivní, kombinující tóny zralého černého peckového ovoce, sladkého koření a černého pepře. Chuť je středně plná, s výrazným zbytkovým cukrem, evokující sušené nebo vařené švestky, višně a ostružiny, s dotekem skořice. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

249 Kč



★★★



www.slechtitelka.cz



**VINAŘSTVÍ LAHOFER, RULANDSKÉ
BÍLÉ 2015, POZDNÍ SBĚR, POLOSADKÉ,
OLBRAMOVICE, LESKOUN**

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní a najdeme v něm tóny zralého ovoce, například meruněk, broskví nebo žlutého melounu. Chuť je středně plná, vyvážená, příjemně nasládlá, charakterem korespondující s aroma. Středně dlouhý, svěží závěr.

175 Kč



★★★★



www.lahofer.cz

Velká ochutnávka vín společnosti Vino e Cuore

Společnost Vino e Cuore působí na českém trhu již osm let a tradičně se zaměřuje na dovoz italských vín. S příchodem nového obchodního ředitele a vítěze mistrovství republiky sommelierů Bohemia sekt Trophée Michala Procházky se její portfolio rozšířilo o zvukná vinařská jména z celého světa. Mnoho z nich bylo k ochutnání na velké degustaci, která proběhla v moderních prostorách Galerie Mánes s působivým výhledem na Žofín.

Volnou degustaci jsme zahájili u stánku vinařské společnosti Riondo. Ta nabídla šumivá Prosecca a pod značkou Lunardi a Castelforte pak typická tichá vína z regionu Veneto, vynikající velmi příznivým poměrem kvality a ceny. Ze stejného regionu jsme pak ochutnali několik vzorků Prosecca od vinařství Canevel. To v prestižní oblasti Valdobbiadene produkuje plnější šumivá vína s dobrou ovocnou strukturou, doplněnou o výraznou svěžest. Rafinovanost, noblesu a eleganci jsme našli u stánku malého a nepříliš známého domu Champagne Lallier, jenž zpracovává hrozny výhradně z Grand Cru poloh oblasti Aÿ. Mnoho změn nás čekalo u Gala Vinařství. Kromě svěžích vín nové základní řady Vesnice Bavorů jsme ochutnali řadu Hermes, která nově nabízí vynikající bílá vína z ročníku 2015 – Ryzlink vlašský, Chardonnay, Pinot a Sauvignon –, zrající v dubových sudech. Výsokou laťku si držela i červená vína ze stejného ročníku Pinot Noir a Merlot další nové řady Bergus, zrající také v dubových sudech. Vinař Jaromír Gala dále představil své zcela nové vinařství z Kurdějova nesoucí název Gurdau. K ochutnání nabídl Ryzlink rýnský 2015, svou pevnou strukturou připomínající ryzlinky z rakouského Wachau. Následovala tradičně kvalitní a vyvážená degustace portfolio rodinného vinařství Sedlák, které mimo jiné představilo pozdní sběry Ryzlinku rýnského a Rulandského šedého z ročníku 2015, jejichž část nově zraje v dubových sudech. Posledním se zástupců tuzemského vinařství pak bylo Víno J. Stávek. To se kromě skvělých růžových vín a harmonické Dědovy večerky 2015 prezentovalo i atraktivním oranžovým

vínem Sauvignon Bez 2013, jež napovídá budoucí směřování Jana Stávka.

Přes minerální, svěží a ovocné veltlíny a ryzlinky Petry Unger z rakouského Kremstalu a ryzlinky jednoho z předních hráčů německého regionu Pfalz, vinařství Georg Mosbacher, jsme se dopracovali k jedné z novinek v portfolio Vino e Cuore, slavnému vinařství Alois Lageder z italského Alto Adige. Jejich vyvážené portfolio zaujalo svým čistým, harmonickým projevem a vrcholná vína, jako Pinot Noir Krafuss 2012

jímečně elegantní Barberu d'Alba a Dolcetto od slavného vinařství Elio Altare a zakončili jsme degustací vín od vinařského guru Angela Gaji. Po komplexním, dobře strukturovaném a příjemně kořenitým Barolu Dagromis 2011 jsme ochutnali jeho vína vinařství Ca'Marcanda z horkého Bolgheri a zakončili elegantním Brunellem di Montalcino 2011 z dalšího vinařství Angela Gaji, Pieve Santa Restituta. Z malebného Toskánska stála za pozornost též příjemně ovocná Chianti Classico od Castello di Volpaia nebo velmi tradičně pojatá Chianti od Villa a Sesta. Velmi zajímavé bylo Vermentino 2015 z vinařství Prelus z přímořské Maremmy, které v sobě spojovalo příjemně ovocné tóny s minerální slaností. Zapomenout bychom neměli ani na mohutného supertoskánce Il Borro od stejnojmenného Tenuta Il Borro. Dále na jih jsme se pak pomyslně přesunuli až na Sicílii, abychom ochutnali již standardně kvalitní vína známého vinařství Planeta, mimochodem další novinky v portfolio Vino e Cuore.

Po naší poslední italské zastávce jsme zavítali k Bodegas Valdemar ze španělské Rioji, jejichž Crianza, Reserva i Grand Reserva patří k tomu nejlepšímu, co tento slavný region nabízí. To už jsme ale mířili přes oceán k další novince v podobě bratrských vinařství Montes z Chile a Kaiken z argentinské Mendoza. Ta obě dostala světu slavnému jménu a nabídla velmi ovocná a moderní vína s příjemným poměrem kvality a ceny. Na závěr již chybělo jen ikonické portské Fonseca, jehož nefiltrované Late Bottled Vintage 2008 bylo tou správnou noblesní tečkou za degustačním odpolednem.

Text: František Coufal
Foto: archiv Vino e Cuore



nebo Chardonnay Löwengang 2013, byla jen potvrzením špičkového vinařského umu. Dalším zástupcem z Alto Adige bylo vinařství Castel Sallegg, jež dlouhodobě vyniká převážně svými elegantními červenými víny. Následovala degustace ikonického furlanského vinaře Marca Fellugy, abychom se poté přesunuli do prestižního regionu Piemonte. Ochutnali jsme ovocné a typicky svěží Barberu d'Asti či Gavi di Gavi oceňovaného Olima Baudy, tradiční Barola od Michele Reverdita s pozoruhodným poměrem kvality a ceny, pevná Barbaresca Fiorenza Nady, vý-

Jean-Luc Baldès, Clos de Triguédina

Počátkem října navštívil Prahu francouzský vinař Jean-Luc Baldès, který je dnes již legendární postavou vín z jihozápadní Francie z apelace Cahors, aby zde představil portfolio svých vín. Rodina Baldès pěstuje svůj Malbec v apelaci Cahors na jihozápadě Francie již od roku 1830. Sám Jean Luc je sedmou generací tohoto vinařského rodu.

Rodina Baldès se proslavila víny ze svého vinařství Clos de Triguédina a zprvu i stejnojmenným vínem. Jejich temperamentní a výrazná vína, ve kterých dominuje odrůda Malbec, zrají v sudech, vyznačují se kromě kvality a charakteru také velkým potenciálem k lahvovému zrání. Specialitou vinařství je historická technika, kterou se vyrábí i proslulé „černé víno“ z Cahors.

Jean-Luc Baldès během prezentace často mluvil o tradicích, jak moc je zavázán svému otci a dědovi za poznatky a tradiční vinařské techniky, které mu během let předali. Studoval i v Burgundsku a Bordeaux, kde také pracoval a vynifikoval své první ročníky. A na současných vínech z Clos Triguédina je to vidět. Nezaměnitelná charakteristická vína z jihozápadní Francie, zřetelné vlastnosti odrůdy Malbec a tradice vín z Cahors, burgundská elegance a ovocnost a schopnost produkce velkých a seriózních vín, která si ničím nezadají s prestižními víny z Bordeaux. To jsou dnešní vína z Clos Triguédina. Vína jsou dnes podávána v nejprestižnějších světových restauracích i na státních recepcích v Elysejském paláci.

Jean-Luc Baldès v Praze představil pět vín ze svého portfolia. Malbec du Clos 2012 je víno základní řady s vynikajícím poměrem kvality a ceny. Víno z nejmladších vinic, příjemně ovocné, svěží a čisté, s kratším závěrem, vhodné na běžné každodenní pití. Petit Clos 2012 je již mnohem serióznější víno, stále za velmi rozumnou cenu. Je tvořeno 80 % odrůdy Malbec a 20 %

odrůdy Merlot. Víno s temně červenou barvou, intenzivní vůní tmavých bobulí, povidel a tabáku s příjemným atraktivním tónem koření. Chuť je pikantní, kořenitá s velmi dobrou perspektivní tříslovinou, jemnými ovocnými podtóny a lehkým dotekem dřeva.



Clos Triguédina 2011 je naprostou klasikou vinařství. 80 % Malbec, 18 % Merlot a 2 % odrůdy Tannat. Mohutné víno s velmi tmavou barvou a vysokou viskozitou. Vůně je vyzrálá, delikátní, s nádechem kůže, tabáku, sušených švestek a pikantního koření. Chuť je výrazná, pikantní, s tóny povidel, nádechem tmavé

čokolády a sladkého koření. Jemně minerální, s hebkým, ale mohutným tříslem a dlouhým závěrem. Velmi zajímavým vínem byl i Probus 2008 z vinic starších než 100 let. 100 % Malbec, prestižní cuvée, pojmenované podle římského císaře Proba. Jeho první ročníky zde vyrobili v roce 1976. Mohutné, plné víno, spíše moderního charakteru, s velmi intenzivními tóny tmavého ovoce, čokolády, koření a dřeva.

Vrcholem degustace bylo víno nazvané „The New Black Wine“ z ročníku 2012. Víno, které se vyrábí starou technikou výroby „černých vín z Cahors“. Tato technika se v oblasti přestala používat koncem 19. století. Baldès ji v roce 1994 obnovil se svým bratrancem, který vlastní pec na výrobu povidel. Jedna třetina hroznů pro výrobu tohoto vína se konfituje, tím je dosaženo neobvykle tmavé barvy, koncentrace, mohutnosti a hlubokých tónů tmavého ovoce.

Velmi intenzivní, vyzrálé a kořeněné aroma připomíná karamelizované švestky či sirup z černých třešní. Chuť je plná, robustní a intenzivní, s dominantními tóny morušů a ostružin, jež dokresluje lehká stopa pepře a jalovce. Velmi dlouhý závěr.

Vína Jeana-Luca Baldése jsou klasikou, kterou by měl každý milovník velkých francouzských vín ochutnat. Jasně dokazují, že ve Francii je stále mnoho oblastí, jejichž vína jsou v zahraničí málo známá, ale určitě stojí za pozornost a jsou schopna stát po boku velkých a slavných vín z prestižních a slavných oblastí.

Text a foto: Michal Šetka

Bordeaux Millésimes Grand Cru Classé

Pod názvem Bordeaux Millésimes Grand Cru Classé se již pravidelně počátkem podzimu koná přehlídka vyzrálých ročníků prestižních vín z Bordeaux. Letos tak zamířili milovníci velkých vín již na 4. ročník této degustace a prezentovaná vína určitě stála za to.



Pražský střešní Salon Bellevue se ve dvou dnech stal cílem pro milovníky vín z oblasti Bordeaux, přesněji starých ročníků Grand Cru Classé. 6.–7. října pořádali Zlatko Míčka a Diana Sixtová již tradiční Bordeaux Millésimes. Tato degustace je jednou z vyhledávaných akcí společnosti Merlot d'Or, která se specializuje na dovoz francouzských vín a investice do vína.

„Tato degustace, která se pořádá pouze jednou ročně, je hlavně ojedinělou příležitostí ochutnat, jak se konkrétní vína této kategorie vyvíjí na lahvích,

tedy jak stárnou a mění svůj láhvový charakter. Samozřejmě je prostor také si doplnit jak znalosti, tak i svůj sklep o zajímavé kousky ze starších let, které mohou zájemci nejprve ochutnat, a hlavně porovnat s jinými víny této nejvyšší kvalitativní kategorie,“ komentuje pořadatel a specialista na investiční vína Zlatko Míčka. Investiční zhodnocení u konkrétních vín, jak dodává, je velmi různorodé: „V průměru se dá říci, že u ročníků jako 2002, 2004, 2006 atd., tedy u klasických ročníků, je zhodnocení kolem 6 % p. a. U velkých ročníků, jako například 2005 nebo 2009, může

zhodnocení stoupat až nad 10 % p. a., ale záleží na konkrétním vínu, a tedy na kvalifikovaném výběru při nákupu. Ročníky 2002 a 2012 jsou právě charakterově velice podobné ročníky, jak se říká v Bordeaux „klasické“, a to je ta výjimečná možnost vidět a ochutnat, jak bude vypadat víno za 10 let!“

Degustaci navštívilo kromě profesionálů a milovníků vín z Bordeaux i několik známých osobností, které si vína z Bordeaux velmi oblíbily. Byli mezi nimi například houslista Pavel Šporcl, herec Jan Přeucil či herečka Iva Janžurová, která je velkou obdivo-

vatelkou právě starších vín z oblasti Bordeaux. „Kdysi jsem se rozhodla, že z francouzských vín jsou mi vína z Bordeaux sympatická svojí charakteristickou silnější tříslovinou. Dovedla jsem je díky tomu rozpoznat. Později jsem zabrousila i do burgundských vín. Vyhledávám spíše vzácnější vína, a proto jsem s radostí navštívila tuto vybranou degustaci Bordeaux Millésimes 2002–2012,“ komentuje Iva Janžurová, která svůj zájem směřuje nejen ke kvalitním vínům, ale také ke gastronomii.

Mne osobně z nabízených vín velmi zaujalo Ch. Sociando Malet 2006, které tradičně přesvědčilo svou elegancí. Z oblasti Haut Médoc bylo velmi pěkné již tradičně „živočišné“ Ch. Poujeaux ze skvělého ročníku 2005. Z oblasti Pessac Léognan zaujalo skvělé, i když méně známé Ch. Bahans Haut Brion 2006. V apelaaci Margaux zazářilo Ch. Malescot St. Exupéry 2006, noblesní elegantní a jemné Margaux s nádhernou ovocností, délkou a aristokratickým projevem. Velmi dobré bylo i Ch. d'Issan 2008 a byla zde zajímavost v podobě privátní etikety společnosti Merlot d'Or – Grand Vin de Audience 2009. Naopak zklamáním bylo Ch. Lascombes 2002. Radostí bylo degustovat vína z apelaice St. Julien. Vynikající Grand Vin de Audience 2008, za kterým stojí Ch. Beychevelle, samotné Ch. Beychevelle z ročníku 2007 a pro mne nejlepší víno celé akce – Ch. Léoville Barton. Jemnost, vyzrálost,

nobles a elegance. Klasické velké Bordeaux. Z oblasti Pauillac mne velmi zaujalo Ch. d'Armailhac 2009 a velmi klasické Ch. Lynch-Bages 2004. Z oblasti Saint-Estèphe zazářilo extravagantní Ch. Cos d'Estournel 2002 a velmi pěkné bylo i Ch. Les Ormes de Pez. Apelaice Saint-Émilion z pravého břehu byla zastoupena čtyřmi vzorky, které však působily trochu rozpačitým dojmem. Velmi pěkné bylo Ch. La Gomerie 2004, naproti tomu Ch. La Dominique 2006 bylo asi největším zklamáním celé degustace. Naopak zazářila kompletně celá nabídka vín z oblasti Pomerol. Ch. La Grave 2012 je určitě tajným tipem na víno se skvělým poměrem kvality a ceny, Ch. La Cabanne 2005 bylo skvělé a Ch. La Conseillante 2007 potvrdilo pozici tohoto Château mezi hvězdami Pomerolu. Sladkou tečku na závěr si návštěvníci mohli dopřát v podobě vín ze Sauternes. Potěšilo Ch. de Rayne Vigneau 2007, Ch. Suduiraut 2005 i Ch. Rieussec 2006. Bordeaux Millésimes určitě patří mezi degustace, které by neměly chybět v diáři žádného milovníka velkých vín. Možnost ochutnat na jednom místě vedle sebe vyzrálé ročníky velkých vín z Bordeaux patří všude na světě mezi výjimečné příležitosti a je skvělé, že takový zážitek lze absolvovat pravidelně i v našem hlavním městě.

Text: Michal Šetka

Foto: Tino Kratochvíl



Champagne.cz

INTERNETOVÝ OBCHOD



To nejlepší za nejlepší ceny.

www.champagne.cz

Crystalex

HoReCa – serving professionals

Sklářství má v České republice úctyhodnou historii. V regionech Lužických a Jizerských hor, Krkonoš i Šumavy vznikaly sklárny již ve druhé polovině 13. století. Byly to právě české sklářské rody, které již od 17. století významně ovlivňovaly evropský technologický vývoj i umělecké styly. Na významu postupně získávalo sklářství Nového Boru, schopnosti místních sklářů i dekoratérů se staly legendou. V 18. a 19. století se téměř veškerý obchod českým sklem postupně koncentroval právě zde.



Siesta

Tato slavná historie dala vzniknout i sklárně Crystalex. Nejprve spojením 55 menších provozů vznikl v roce 1945 národní podnik Borocrystal, který se v roce 1953 transformoval na státní oborový podnik Borské sklo. V roce 1974 přijal nové jméno Crystalex, jež je odvozeno od pojmu „český křišťál“. Ten v každém ohledu nabízí nesrovnatelně vyšší užitek i estetické vlastnosti než jiná skla. Je třpytivější, průzračnější a zároveň odolnější.

Současný majitel, který novoborský závod a moravskou Karolinku koupil

v roce 2009, nasměroval své investice do zachování image českého skla a vytvořil v Novém Boru prosperující firmu. Současný název firmy Crystalex CZ navazuje na trhy prověřenou tradici a kvalitu. Veškeré nápojové sklo z bohaté nabídky kalíšků, odlivek, dekanterů a džbánů odpovídá všem specifickým nárokům na estetickou, užitnou i provozní hodnotu. Nedílnou součástí je sortiment určený pro segment HoReCa, nabízející přes 150 položek, z nichž 15 je úplnou novinkou letošního roku.

Na sklo jsou v tomto segmentu kladeny vysoké nároky, a to především na jeho vysokou odolnost, praktičnost a v neposlední řadě osobitý design. To vše v sobě spojuje nově vyvinutá sklovina Sparkle, jež se vyznačuje vysokou mechanickou odolností a skvělou odolností v myčkách i vůči teplotním šokům. Výrobky Sparkle se mohou pochlubit absolutní číroostí bez barevného nádechu, jiskřivou jasností a perfektní transparentností, nabízející jedinečný vizuální efekt. V tomto provedení jsou k dispozici kalíšky, odlivky, karafy, dekantery a džbány.



Harmony

Na trh byl dále uveden soubor kalíšků Rebecca, které se díky svému elegantnímu designu na stole rozhodně neztratí. Vzhledem k sympatické snaze tvořit ucelené série navíc dochází k postupnému přidávání artiklů k již zaběhnutým kolekcím. V minulém roce byla o 4 odlivky, jež svým tvarem a zpracováním ctí své předchůdce, obohacena řada Siesta. Tím bylo docíleno vysoké univerzálnosti tohoto souboru, který se nyní hodí pro všechny příležitosti.

Nutno dodat, že v Crystalexu nezapomínají ani na český národní nápoj. Pivo totiž stejně jako víno potřebuje specifický tvar sklenice dle své charak-

teristiky. Odpovědí je rozšíření pivního programu o několik zcela nových pivních sklenic různých tvarů a velikostí. Další novinkou letošního roku je pak řada koktejlových kalíšků originálních tvarů. Designéři společnosti Crystalex s vědomím, že každý koktejl potřebuje trochu jiné podmínky pro přípravu a podávání, připravili ucelenou kolekci kalíšků, pokrývajících nejčastější typy míchaných nápojů.

Zákazníkům toužícím po moderním kalíšku je určena série Soul, snadno zapamatovatelná díky svému jedinečnému vzhledu. Soubor zaujme na první pohled otevřeným kalichem

plynule přecházejícím do nohy. Tato moderní řada, elegantně využívající různé výšky noh, je prezentována kalíšky 8 odlišných velikostí. Jedná se o velmi komplexní sérii, jež nabízí jak klasické kalíšky na víno, šampaňské, likér či pivo, tak v poslední době velmi oblíbené šampaň misky.

Za pozornost stojí i mnoho již zavedených souborů. Za ty jmenujme například kalíšky Chanson, které na stole vynikají pro svou majestátní velikost. Úspěšnou rodinu kalíškových souborů pak doplňují soubory odlivkové, konkrétně Blues, Swing či Jive.

Kromě kalíšků a odlivek potřebuje odvětví HoReCa také mnoho doplňků. Proto sortiment Crystalexu nabízí širokou škálu dekanterů, džbánů, mís či váz. Různorodostí tvarů se snaží vyhovět potřebám každého zákazníka. Celý sortiment je navíc možné objednat v různých dekoračních provedeních, od pískování firemních log až po kombinaci rytí se stříkáním.

Svou rozmanitou nabídkou reflektuje společnost Crystalex odvětví HoReCa jako rychle se rozvíjející a rostoucí segment trhu. Konzervativní přístupy v něm střídá touha po jedinečnosti, snaha se odlišit a zaujmout. Hlavním cílem české sklárny je tento trend správně uchopit a vycházet vstříc všem jeho potřebám.

Text: František Coufal

Foto: archiv společnosti Crystalex



Kalíšky na pivo

Křest „Průvodce nejlepšími víny České republiky 2016-2017“



Redakce a vydavatelství časopisu WINE & Degustation navázala na velký úspěch předchozích dvou vydání a přichází opět po roce s prestižní publikací „Průvodce nejlepšími víny České republiky 2016–2017“. Kniha je cenným zdrojem aktuálních informací pro všechny profesionály a milovníky vína.

V čele tohoto osobitého projektu stojí respektovaný autorský tým ve složení Michal Šetka, Ivo Dvořák, Jakub Příbyl, Roman Novotný a Richard Süß. Každé vinařství je přehledně a srozumitelně představeno na jedné tiskové straně, kde naleznete i dlouhodobé hodnocení vinařství a nezávislé hodnocení jejich nejlepších vín. Publikace je také zdrojem užitečných informací o vinařské turistice a aktuálním dění na domácí vinařské scéně. „Průvodce“ vychází v českém i anglickém jazyce. Ročník 2015 byl pro tuzemské vinaře příznivý. V aktuálním vydání tak najdete skutečně mnoho špičkových vín. Do letošního vydání „Průvodce nejlepšími víny České republiky“ se nakonec dostalo 154 vinařů a vinařských firem a 865 vín. Generálním partnerem projektu je společnost MAKRO. Publikace byla realizována za podpory Vinařského fondu.

Průvodce nejlepšími víny České republiky 2016–2017 byl slavnostně pokřtěn ve středu 19. 10. v nádherných prostorách restaurace a vinařství Salabka v Praze. Kromě autorů „Průvodce“ a zástupců vydavatelství se křtu zúčastnilo asi 150 hostů. Role moderátora večera se ujal Jan Rosák a kmotrem nové publikace se stal prezident Svazu vinařů ČR pan Tibor Nyitray.



Křtu se ujali všichni autoři za přispění kmotra publikace Tibora Nyitraye a vydavatele Daniela Guryči.

Jako welcome drink sloužil skvělý růžový sekt z produkce domácího Vinařství Salabka.



Křtu se mezi hosty zúčastnil i Martin Gerstman (uprostřed), ředitel hotelu Olšanka a vinného baru VinVin, ve kterém „Průvodce“ zdejší sommelierům od svého prvního vydání slouží jako cenný zdroj informací k zařazování vín do portfolia.



Vydavatel časopisu WINE & Degustation a Průvodce nejlepšími víny České republiky Daniel Guryča a majitel usedlosti Salabka, která křest letošního průvodce ve své restauraci hostila, František Čermák (zleva).

Moderátorem večera se stal Jan Rosák (vlevo), který večerem provázel společně se šéfredaktorem Michal Šetkou (vpravo). Novému vydání „Průvodce“ popřál úspěch i prezident Svazu vinařů ČR Tibor Nyitray (uprostřed).

Vína zařazená v letošním „Průvodci“ se těšila velkému zájmu účastníků křestu. Na snímku Marie Mlynaříková, sommelierka společnosti Globus. Byla představena i nová série visaček na láhve, kterými si vinaři mohou svá v „Průvodci“ zařazená vína označit, aby je zákazníci na pultech snadno poznali.



Vrcholem večera byla degustace sektů, které jsou v letošním průvodci zařazeny. Je vidět, že o tuzemské sekty je zájem a vyrábí je čím dál více vinařů.



Velký zájem byl o knihy samotné, součástí křtu byla i autogramiáda autorů, a většina návštěvníků tak odcházela s knihou s osobním věnováním přímo od tvůrců.

Občas offroad, stále online.



Nový Tiguan. Život bez hranic.

Nový Tiguan Vám dopřeje svobodu pohybu, ať už míříte do online světa, anebo mimo cesty. Volitelný systém 4MOTION Active Control nabízí čtyři jízdní profily, které si poradí prakticky s každým terénem. Charakter SUV podtrhuje rovněž sebevědomý design. V novém Tiguanu vyzařuje síla z každého detailu.

www.novytiguan.cz



1. Stáhněte si zdarma aplikaci Volkswagen seeMore.
2. Otevřete „Skener obrázků/QR kódů“ a naskenujte inzerci.
3. Objevujte speciální 3D interaktivní obsah.

Kombinovaná spotřeba a emise CO₂: 4,7-7,4 l/100 km, 123-170 g/km.
Vyobrazený model může obsahovat prvky příplatkové výbavy.



Volkswagen

Autorizovaný prodejce Volkswagen Porsche Praha-Prosek

Liberecká 12, 182 00 Praha 8, tel.: 286 001 720 , www.porsche-prosek.cz, e-mail: vw.prosek@porsche.cz

FOTOSOUTĚŽ

Časopis **WINE** & Degustation ve spolupráci se společností **FUJIFILM** Value from Innovation vyhláší fotosoutěž o hodnotné ceny. Hlavní cenou soutěže je nový špičkový kompaktní fotoaparát Fujifilm X-70 v ceně cca 20 000 Kč.

Do fotosoutěže se může přihlásit kdokoli, kdo zašle v uvedených termínech své autorské fotografie na vyhlášená témata na adresu redakce info@w-d.cz. Minimální velikost fotografie je 1000x1500 pixelů. Maximální počet fotografií zaslaných jedním do soutěže přihlášeným fotografem je 3 k jednomu tématu. U zaslaných fotografií uveďte jméno fotografa, názvy fotografií a kontaktní údaje.

Témata:

1. Vinařská krajina

Vinařské oblasti mají své neobyčejné kouzlo a magickou krásu. Ať již se jedná o fotografie tisíckrát zobrazované světoznámé oblasti, či zcela neznámou malebnou vesničku. Vystihněte krásu vinařských oblastí a jejich zvláštní náboj krajinářskou fotografií.

2. Portrét vinaře

Vinař jako umělec, vyrábějící svá vína, své malé umělecké poklady, starající se o révu na svých vinicích, školící víno ve svých sklepích. A také vinař, který prezentuje svá vína svým zákazníkům. Zachyťte temperament, práci i duši svého oblíbeného vinaře z domova nebo ze zahraničí.

3. Žena a víno – glamour fotografie

Žena a víno, krásně smyslná a rozkošná kombinace, nekonečný námět umělců po staletí. Zachyťte křehkost, nebo divokou krásu tohoto spojení.

Nejlepší fotografie budou postupně zveřejňovány v podzimních číslech časopisu WINE & Degustation. Představení finálových fotografií proběhne ve vánočním čísle časopisu. Vyhlášení vítězů, představení vítězné fotografie a profil vítězného fotografa bude zveřejněn v únorovém čísle roku 2017. Výběr vítězné fotografie provede komise složená ze zástupců redakce časopisu WINE & Degustation, společnosti Fujifilm a špičkových tuzemských fotografů. Úplná uzávěrka soutěže je 1. 11. 2016. Autoři zasláním fotografií udělují časopisu souhlas se zveřejněním soutěžních fotografií v průběhu této fotosoutěže bez nároku na honorář. Více informací na www.w-d.cz

Inzerce

Speciální cena pro vítěze vinařské fotosoutěže:

FUJIFILM X70

Kompaktní tělo
a stylový design.

Fotky, které chcete!

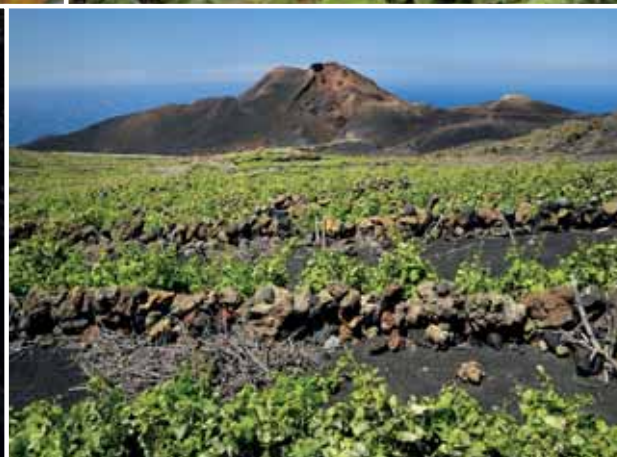
www.fujifilm.cz

FUJIFILM
Value from Innovation

Vybíráme z došlých prací



◀ Jiří Holcman



▲
◀ Kamil Polák

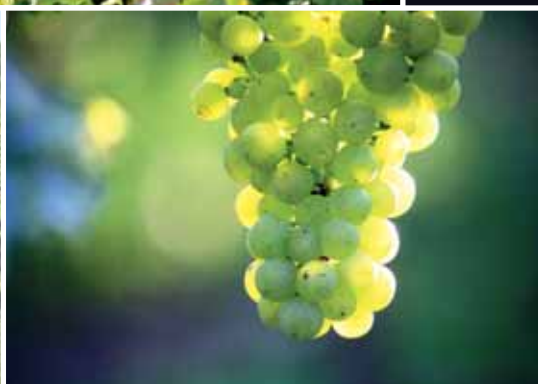
▲
Milan Kment ▶



◀ Miroslav Vysoudil



▲
◀ Pavel Drdel



▲▲
◀ Pavel Fučík



◀ Petr Václavík



Josef Svoboda ▶



Petr Pavelka ▶

Barolo 2012 a 2011



Barolo je bezesporu jedním z největších klenotů mezi italskými víny, je vínem, které již jen díky svému jménu a slávě vyvolává mnoho emocí. Mohutné, dlouhověké víno má domov v oblasti Piemonte a vyrábí se výhradně z odrůdy Nebbiolo. Po dlouhou dobu bylo výsadou znalců a úzkého kruhu obdivovatelů. Dnes je však, společně s některými toskánskými víny, celosvětovým symbolem italského vinařství.

Iu nás si tato vína samozřejmě nachází čím dál více poučených zákazníků, kteří si je oblíbili a mají zájem je pít a poznávat. Současné Barolo a jeho srovnání znamená posuzovat různé styly jednotlivých vinařů i rozdíly mezi mikroregiony. Oblast Barolo D.O.C.G. se skládá z jednotlivých městeček a vesnic, jako jsou Barolo, La Morra, Castiglione a další. Najdete zde i mnoho slavných viničních tratí a každá z nich má svůj typický charakter. Současně se jedná o stálý souboj mezi zastánci tradičního a moderního stylu výroby. Při výběru toho vašeho Barola je tedy dobré vědět, jaké jsou vaše chuťové preference. Velkou roli samozřejmě hraje i ročník. Barolo je ideálním vínem pro podzimní speciality z hub, dokonalým partnerem k bílým lanýžům a červeným masům. My jsme pro listopadový test zvolili vína z ročníků 2012 a 2011, které jsou aktuálně dostupné na našem trhu. Na kvalitě a stylu vín ročníku 2012 se podepsalo především horké léto, které nakonec poměrně neočekávaně zapříčinilo neobvykle nižší alkohol a vyšší kyseliny. Jaro bylo v Piemonte velmi chladné a studené počasí vydrželo až do dubna. Vegetační cyklus se tedy opozdil zhruba o dva týdny. Začátek léta byl normální, ale srpnové teploty až okolo 40 °C zapříčinily zpomalení vegetačního cyklu a zrání. Deště na konci srpna vše vrátily k normálním teplotám a opět nastartovaly pomalé dozrávání. Skli-

zeň byla oproti běžným rokům opožděná. Jedná se spíše o solidní klasický ročník a lehčí vína s vyšší, trochu nervózní kyselinou a čerstvým ovocným projevem. Ročník 2011 byl také velmi teplým rokem, nicméně vyrovnanějším, s příjemnými jarními teplotami a velmi teplým dubnem. Chladnější červen a červenec cyklus révy zpomalily, velmi horký srpen však znamenal velmi vyzrálé hrozny a vína s vyšším alkoholem. Déšť na počátku září, a především chladné noci však ochránily většinu vinic od rizika přezrálého Nebbiola. I tak se sklízelo o dva týdny dříve, než je obvyklé. Výsledkem jsou vyzrálá, mohutná ovocná vína s plnou strukturou, někdy ale s trochu vyšším a lehce disharmonickým alkoholem.

Ne každý producent vyznává stejnou filozofii, někteří trvají na tom, že Barolo musí trochu dozrát přímo v jejich sklepě, než je pustí na trh. Proto by bylo těžké rozhodnout se pouze pro jeden ročník, povědomí o trhu s tímto vínem u nás by tak bylo značně zkreslené. Na druhou stranu Piemonte je klasickým vinařským regionem a dva zcela odlišné ročníky zde významně hrají svou roli. V rámci objektivitu hodnocení jsme tedy i výsledky rozdělili právě podle jednotlivých ročníků, ze kterých vína pochází.

Text a foto: Michal Šetka



Domenico Clerico, Barolo DOCG 2011

Sytější granátově červená barva s výrazným cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma vína je intenzivnější a téměř dokonalé, připomínající zralé červené peckové ovoce, fialky, s dotekem sladkého koření a sudového dřeva. Chuť je plnější, s pevnou elegantní strukturou a výraznými tóny brusinek a jeřabin, jež doplňuje černé koření, kakao a sušené byliny. Delší, strukturovaný závěr.

 **Hovězí Tournedos Rossini**

95,18 bodů



1 375 Kč

Luciano Sandrone, Le Vigne, Barolo DOCG 2011

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je velmi intenzivní a harmonické, připomínající švestkový koláč, zralé višně a rozmarýn, s dotekem lanýžů a fialek. Chuť je plná, strukturovaná a elegantní, s dominantním projevem zralých višní, ostružin a třešní, jež doplňuje podtón černého koření a skořice. Velmi dlouhý, harmonický závěr.

 **Telecí svíčková se smetanovou smržovou omáčkou**

93,45 bodů



2 395 Kč



www.1er.cz

Gianfranco Bovio, Gattera, Barolo DOCG 2011

Světlejší terakotově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a komplexní, s převažujícími tóny fialek a červených květů, které doplňují výrazné podtóny zemitosti a červeného peckového ovoce. Chuť je středně plná a najdeme v ní tóny zralých višní a ostružin, které jsou doplněny o podtóny černého pepře, hřebíčku a hořké čokolády. Středně dlouhý, elegantní závěr.

 **Pečená perlička s bylinkovou nádivkou**

93,36 bodů



1 190 Kč



www.vinoplus.cz

Luigi Scavino, Azelia, Margheria, Barolo DOCG 2011

Světlejší granátově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma vína je intenzivní a připomíná pečené černé peckové ovoce, jež doplňuje podtón skořice, tymiánu a lékořice. Chuť je plnější, s pevnou strukturou. Připomíná zralé třešně a lesní jahody, které doplňuje podtón krvavých pomerančů a lékořice. Delší, harmonický závěr.

 **Kančí s šípkovou omáčkou**

92,18 bodů



1 935 Kč



www.foodparadise.cz



Degustační komise časopisu pro Grand test Barolo

WINE
& Degustation

Zleva: **Jakub Příbyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, **Jan Čejka** – sommelier (*Ad Vivum*), **doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.** – vedoucí katedry Vínohradnictví a vinařství (*MENDELU Brno*), **Gabriel Riel-Salvatore** – brand manager (*Bacchus*), **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier (*Bokovka*), **Martina Riel-Salvatore** – sommelierka (*Globus*), **Jiří Markuzzi** – (*Vino Markuzzi*), **Branislav Chovan** – (*B. Chovan & Partners*), **Pavel Kramár** – sommelier (*Boutique Wines*), **Richard Süß** – sommelier (*ředitel Vinařství Trávníček & Kořínek*), **Tomáš Odermatt** – (*Bacchus*)

Doporučení pro konzumaci



víno
k okamžité
konzumaci



víno
s potenciálem
2 až 5 let



víno
určené
k uložení



Ideální
kombinace

Degustace proběhla
v prostorách restaurantu

rest.
sním, či jím

Podolské nábřeží 34/6
Praha 4 - Podolí
tel.: 273 130 230, 777 201 877
www.restrest.cz

WINE & Degustation
hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

VERITAS

Slovanský dům
Na Příkopě 859/22, Praha 1
www.advivum.cz



Michele Chiarlo, Tortoniano, Barolo DOCG 2011

Světlejší granátově červená barva s širokým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma vína je intenzivnější a komplexní, s tóny sušeného červeného ovoce, sladkého koření, čerstvě pražené kávy a kandovaných pomerančů. Chuť je středně plná, s dobrou strukturou a výrazným projevem krvavých pomerančů, černých třešní a červeného rybízu. Středně dlouhý, svěží závěr.



Pečené jehněčí kotletky

90,82 bodů



1 390 Kč



www.bacchus.cz

Vite Colte, Essenze, Barolo del Comune di Barolo DOCG 2011

Sytější granátově červená barva s tenkým terakotovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, s převládajícími tóny sušeného červeného ovoce, které doplňují podtóny kouře, červených květů a černého koření. Chuť je středně plná, s pevnou strukturou a dominantním projevem višní, ostružin a třešní, které doplňuje podtón skořice a badyánu. Středně dlouhý, svíravý závěr.



Konfitované husí stehno

89,91 bodů



765 Kč



www.wine-emotion.cz

Vite Colte, Paesi Tuoi, Barolo DOCG 2011

Světlejší granátově červená barva s širším terakotovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma vína je intenzivnější, ale subtilní a najdeme v něm tóny sušeného červeného bobulového ovoce, spáleného dřeva, pražených ořechů a koření. Chuť je středně plná, s pevnou strukturou a převládají zde tóny pražených mandlí nebo čerstvých třešňových jader. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.



Výběr piemontských salámů

89,64 bodů



645 Kč



www.wine-emotion.cz



Barale Fratelli, Barolo DOCG 2011

88,82 bodů

963 Kč



www.chovan.cz



Schiavenza, Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG 2011

87,91 bodů

895 Kč



www.1er.cz



Prunotto, Barolo DOCG 2011

87,55 bodů

1 049 Kč



www.global-wines.cz
www.global-wines.sk



Podere Rocche dei Manzoni, Barolo DOCG 2011

87,45 bodů

1 219 Kč



www.lesa.cz



Reverdito, Castagni, Barolo DOCG 2012

Svtlejší granátově červená barva s výrazným okrajem a vysoká viskozita. Aroma vína je intenzivnější, elegantní a harmonické, připomínající sušené červené peckové ovoce, pepř a spálené dřevo, s lehkým zemitým podtónem. Chuť je plnější a strukturovaná, dobře vyvážená a najdeme v ní tóny zralého černého bobulového ovoce, jež doplňují podtóny sladkého koření a hořké čokolády. Delší, strukturovaný závěr.



Pečený jelení hřbet s jeřabinami

91,09 bodů



1 520 Kč

Cordero di Montezemolo, Gattera, Barolo DOCG 2012

Sytější granátově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a najdeme v něm tóny pečeného černého bobulového ovoce, sladkého koření, uzeného masa a lehký zemitý podtón. Chuť je středně plná, s pevnou strukturou, svým charakterem korespondující s aroma a doplněná o lehký dotek animality. Delší, hřejivý závěr.



Steak z vysokého roštěnce s pepřovou omáčkou

91 bodů



1 880 Kč



www.markuzzi.cz

Bruno Giacosa, Falletto, Barolo DOCG 2012

Sytější granátově červená barva s cihlovým okrajem a střední viskozita. Aroma je intenzivnější, velmi elegantní a atraktivní, připomínající pečený rybízový koláč, višňový likér, skořici a pardubický perník. Chuť je středně plná, s pevnou, ale sametovou strukturou a najdeme v ní tóny višně, borůvek a fialek s podtónem spáleného dřeva a kouře. Delší, elegantní závěr.



Tagliolini s bílým lanžem

90 bodů



6 248 Kč



www.chovan.cz

Renato Corino, Barolo DOCG 2012

Svtlejší granátově červená barva s výrazným cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma vína je výraznější a strukturované a můžeme v něm najít tóny zralých třešní, kompotovaných brusinek a pomerančové kůry. Chuť je středně plná a přívětivá, s výraznými tóny bonbónů Mon Cheri, pečeného švestkového koláče, sladkého koření a kakaa. Středně dlouhý, elegantní závěr.



Hovězí brasato

89,91 bodů



847 Kč



www.lafattoria.cz

Plán degustací

WINE & Degustation

pro rok 2016

Grand test svět

Listopad 2016

Poslední termín pro dodání vzorků: 9. 9.

Grand test: Barolo (ročník bude upřesněn)

Představujeme: Crus du Beaujolais

Prosinec 2016 – Leden 2017

Poslední termín pro dodání vzorků: 14. 10.

Grand test: Champagne brut

Představujeme: TBA Rakousko

Speciál test: Gin

Grand test ČR a Slovensko

Listopad 2016

Poslední termín pro dodání vzorků: 9. 9.

Oranžová vína

Prosinec 2016 – Leden 2017

Poslední termín pro dodání vzorků: 14. 10.

Sekty vyráběné tradiční metodou

(kategorie brut)

Specializovaný e-shop
pro **vinaře, someliéry,**
vinotéky a milovníky vín.



www.somelierskepotreby.cz

Chladiče, nerozbitné skleničky,
uzávěry, vývrtky, otvíráky,
plivátka, odlivky, stojany...

NOVINKA



Textilní gelový chladicí obal
na lahev stahovací
vhodný také pro slepé degustace

OREON
BEER & WINE EQUIPMENT

Reverdito, Barolo DOCG 2012

Světlá granátově červená barva s výrazným terakotovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a najdeme v něm výrazný projev sušených červených peckovin, ořechové slupky a vlhkého dřeva. Chuť je středně plná, s dobrou strukturou, připomínající zralé bobulové černé ovoce a horkou čokoládu s lehkým dotekem chilli. Středně dlouhý závěr.



Pappardelle s ragú z divočáka

89,82 bodů



1 110 Kč



www.vinoecuore.cz

Vietti, Castiglione, Barolo DOCG 2012

Světlejší granátově červená barva s výrazným cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma vína je typické, s klasickým projevem sušeného červeného drobného ovoce, jehličí a pryskyřice, s dotekem surového dřeva. Chuť je středně plná, s pevnou, ale elegantní strukturou a najdeme v ní tóny třešní a jeřabin, jež doplňuje podtón pomerančové kůry, červených jablek a bílého pepře. Delší, elegantní závěr.



Bažant nadivoko

89,82 bodů



1 367 Kč



www.lafattoria.cz

Mauro Molino, Barolo DOCG 2012

Světlá cihlově červená barva s širším oranžovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a najdeme v něm tóny kompotovaných jahod, třešní a fialek s lehkým podtónem připomínajícím čerstvý asfalt. Chuť je středně plná, s dobrou strukturou, připomínající jeřabiny, ostružiny a višně, s podtónem černého koření. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.



Hovězí na houbách

89,64 bodů



775 Kč



www.rwc.cz



Tenimenti Ca'Bianca, Barolo DOCG 2012

88,36 bodů

655 Kč



www.giv-cz.cz



Conterno Fantino, Sori Ginestra, Barolo DOCG 2012

86,91 bodů

1 995 Kč



www.markuzzi.cz



Silvano Bolmida, Bussia, Barolo DOCG 2012

86,82 bodů

1 050 Kč



www.la-caoba.com



Mauro Molino, Conca, Barolo DOCG 2012

83,45 bodů

1 459 Kč



www.rwc.cz

PRŮVODCE NEJLEPŠÍMI VÍNY ČESKÉ REPUBLIKY



Partnerem projektu
je společnost

makro



Projekt s podporou Vinařského fondu



Degustujeme ze skla

Luigi Bormioli

Objednávejte na www.w-d.cz



Bronislav Vajbar

„Chceme být maximálně otevření svým zákazníkům. Aby mohli kdykoliv přijet a vidět naše vinařství, ochutnat vína, něco se dozvědět. To totiž na Moravě stále mnohdy chybí. Je tu množství kvalitních vinařství, ale většinou uzavřených a bez předchozího objednání návštěvníkům vlastně nedostupných,“ představuje mi jednu z hlavních priorit svého vinařství Bronislav Vajbar. Sedíme spolu v nově vybudovaném provozu v Zaječí a povídáme si o jeho triadvacetileté vinařské cestě. A i když je toho za ty roky k povídání spousta, stejně se nejvíce dívá dopředu. Má k tomu totiž ten nejlepší důvod.

Nejdříve bych se chtěl zeptat na začátky vašeho vinaření. Pocházíte z vinařské rodiny, vždy jste chtěl být vinařem?

Já osobně jsem studoval strojařinu, ale u nás v rodině se samozřejmě podomácku vinařilo. Táta měl podobně jako většina lidí tady na Moravě pár arů vinohradu a dělal si vlastní víno. Všechno bylo tenkrát v dřevěných sudech a to byla pro mne ta nejlepší škola. Od té doby mám ke dřevu velmi blízký vztah. Já sám jsem si první víno vyrobil už někdy v patnácti letech. Byl to Neuburg a tenkrát mi to úplně učarovalo, jak se říká, dostalo se mi to do žil. A i když měli rodiče asi jiné představy o mé budoucnosti, hned když to v osmnácti šlo, zařídil jsem si živnostenský list a začal podnikat. Začátky byly docela krušné, vůbec jsem netušil, co

vinaření všechno obnáší. Neměl jsem zkušenosti, ale o to více se mi dostávalo nadšení a odhodlání. Po těch triadvaceti letech se někdy až sám divím kolik. Na druhou stranu když dnes vidím nadšení mnohých mladých kluků, co do toho jdou také naplno a mnohdy od nuly, myslím, že jsme vlastně všichni stejní.

Za ty roky se vaše vinařství z pár arů rozrostlo do velikosti docela slušného podniku. Je za tím jen vaše odhodlání, nebo i štěstí či lidé okolo vás?

Nejdříve jsem víno dělal sám, pak se připojila manželka a další. Postupně se nám podařilo vybudovat výborný tým lidí, na který se můžu spolehnout. Část zaměstnanců je i z naší rodiny, hlavně musím

jmenovat švagra, který se stará o většinu provozních věcí a je v tom nedocenitelný. A přestože je vinařství prezentováno především mou osobou, protože nese mé jméno, bez spolupracovníků bych to určitě nezvládl. Podobně jako většina moravských vinařů jsem i já začínal na sudovém vínu a teprve časem jsme přešli na lahvová. První vinice jsme měli v nájmu, až později jsme nakupovali či zakládali vlastní. Prošli jsme si různými obdobími, zkoušením technologií a hledáním správných cest. Vždy jsem se ale snažil jezdit do zahraničí, dívat se, jak to dělají zkušenější kolegové. Vše vyústilo před čtyřmi lety v zásadní změny ve filozofii našeho vinařství, které probíhají vlastně až dodnes. Začali jsme se pořádně zabývat marketingem a prezentací vinařství, na-

Vinice s Pálavou





Manželé Vajbarovi

stavili jsme jasné parametry a produktové řady našich vín, vyměnili etikety. A především jsme změnili své myšlení a vnímání vztahu k zákazníkovi. Dnes vyrábíme přes 250 tisíc láhví a hospodaříme na 36 hektarech vlastních vinic. Část hroznů ještě nakupujeme od vinařství Syfany z Vrbice, s nímž máme vybudovaný výborný dlouhodobý vztah, a kvalita hroznů je vždy excelentní. To, co si řekneme, vždy platí a nepotřebujeme k tomu nějaké papíry, vše funguje na jedničku.

Vinice máte v katastru několika vinařských obcí – Zaječí, Rakvice, Přítulky, Velké Pavlovice –, není to pro vás zbytečně náročné na logistiku?

Ze začátku jsem si to také myslel, ale příroda ukázala přesný opak. Když si vzpomenete na poslední ročníky, různá krupobití, mrazy a podobně, najednou diverzitu vinicních poloh oceníte. Například i po letošních decimujících mrazech se pohybujeme maximálně někde na 10–15 procentech ztrát. Mít vše na jedné vinici a přijít o to by bylo katastrofální. Zároveň je každá vinice jiná a vína z ní unikátní. Všechny polohy zpracováváme samostatně a je krásné sledovat rozdíly jednotlivých terroir, rozmanitost vín. A podobně to může sledovat i náš zákazník. Všechny naše vinice máme ozna-

čené, podobně jako na našich láhvích jsou zde QR kódy, kde se návštěvník dozví vše potřebné o dané poloze i o vínech, které z konkrétní trati vyrábíme. Máme k tomu i vyrobenou speciální mapu našich vinic, případně si návštěvník může nechat vše přehrát v mluveném slovu.

Označování vinic není na Moravě zatím moc populární, vinaři mají možná obavu ze zlodějů nebo nezvaných návštěvníků.

A to je přesně to, co mi na Moravě nejvíce chybí. Všichni mluvíme o vinařské turistice, ale skoro nic pro ni neděláme. Značení vinic je jedna z nejjednodušších cest, jak se více návštěvníkům otevřít. Kdykoliv jsem někde ve vinohradu, lidé se mne ptají, kde teď jsou, co je to za vinici, jaká vína odtud jsou, kde je mohou ochutnat. Myslím, že ve vinici vzniká ten nejlepší vztah k vínu. Jak u vinaře, tak u jeho zákazníků, zde se všechno rodí. Já jsem navíc vášnivý cyklista, takže bych rád v budoucnu organizoval řekněme takové poznávací cyklovýlety z Rakvic do Zaječí vedené po našich vinicích. Bylo by to spojené s ochutnávkou a výkladem, možná i s nějakým poznáváním vín či soutěží. Ale víc vám dnes neprozradím. Chceme být co nejvíce otevření svým zákazníkům.

Co si mám přesně ještě představit pod myšlenkou otevřeného vinařství – degustace, prohlídky?

Naše vinařství je otevřené každý den, kdykoliv sem můžete přijet, ochutnat vína, prohlédnout si provoz. Mnohá vinařství vás pustí pouze někam do prodejničky či na obchodní oddělení, u nás vidíte celou výrobu. I v Rakvicích, kde vinařství dříve sídlilo, se dnes můžete zastavit v naší vinotéce, dát si pohárek a drobné občerstvení. Držíme to takto už dva roky od doby, kdy jsme se přestěhovali sem do Zaječí. V areálu vinařství jsme také vysadili ukázkovou vinici, kde pěstujeme všech 17 odrůd, ze kterých vyrábíme svá vína. Při degustacích je to vždy ta nejdelší zastávka, zákazníci to velmi zajímá a mají zde také nejvíce otázek. Poslední, co nám ještě zbývá, je dobudovat tady ve vinařství denní vinný bar spojený s terasou, odkud bude úžasný pohled na Pálavu. Těch aktivit je více a myslím, že mají smysl. Zákazníci se k nám vrací a také množství vína prodaného přímo ze sklepa rok od roku roste. Krásným důkazem je i letošní umístění našeho vinařství v soutěži „Top vinařský cíl“ na šestém místě, kdy jsme za sebou nechali mnohem větší a známější vinařství či vyhlášené turistické cíle.

Jaká vína u vás může zákazník ochutnat a kde je kromě vinařství může zakoupit?

Vzhledem k ročnímu období musím začít našimi výbornými svatomartinskými a mladými víny. Ze standardních produktů je pak část vín určená pro běžného spotřebitele postavená spíše na primárních aromatech ve spojení s lehkým zbytkovým cukrem, pro náročnější máme zase ucelenou řadu suchých vín. Nejvyšší řadu našich vín tvoří Family Reserva, kdy vína zrají určitou dobu v dřevěných sudech či nerezových tancích a na trh jdou až po několika letech. Nově jsme do našeho portfolia zařadili sekty, které si kromě konečného odstředění vyrábíme úplně sami. To je pro mne opravdová vysoká škola vinaření a vrcholný zážitek, když si můžete vyrobit vlastní sekt a dát si ho s přáteli. Na pomyslné špici našeho portfolia jsou samozřejmě přírodně sladká vína, pro která máme dle mého názoru na Moravě unikátní podmínky. S našimi ledovými víny slavíme navíc výrazné úspěchy. Například v roce 2013 pocházela obě ledová vína vybraná do Národního salonu vín z našeho vinařství. Ve vinicích máme zastoupeny v největší míře tuzemské odrůdy – Pálavu, Muškát moravský, André či Cabernet Morávii. Pěstujeme samozřejmě i klasické mezinárodní odrůdy, jako Sauvignon,

výtečný Veltlín, Ryzlink či Chardonnay, ale nejvíce se soustředíme na ty domácí. Podobné preference cítíme totiž i u našich zákazníků. Naše vína nenajdete v žádném supermarketu, s velkými obchodníky s vínem spolupracujeme také relativně málo. Chceme být co nejbližší koncovému zákazníkovi, takže dodáváme většinu svých vín přímo do různých vináren, vinoték či restaurací. I proto mám na obchodním oddělení čtyři pracovníky, aby se o těchto více než 250 stálých odběratelů dokázali dostatečně postarat. Také naši řidiči, kteří rozváží víno, jsou erudovaní a dokážou zákazníkům na místě představit novinky či zodpovědět dotazy ohledně portfolia výrobků. Nechápu, jak mnohá stejně velká vinařství mohou obchodně fungovat třeba s jedním člověkem na všechno. To pak nejde dělat pořádně a na obchodních výsledcích se to dříve či později musí projevit. Konkurence je obrovská a myslím, že mnohá vinařství si to ještě neuvědomují.

Prostory vašeho vinařství zde v Zaječí jsou koncipované na mnohem větší vinařství, než jste dnes. Plánujete nějaké rozšíření firmy či navýšení výroby?

Když jsme začali s rekonstrukcí zde v Zaječí, ptal se mne na to skoro každý. Já ale tento prostor chci využívat úplně jinak. V původním provozu v Rakvicích jsme byli díky omezenému místu nuceni co nejrychleji vyprodávat vína, často mnohem dříve, než jsem byl přesvědčený o jejich ideálním

stavu. I červená vína, která by si zasloužila mnohem více času, se s blížícím vinobraním musela nalahvovat, aby uvolnila prostor novým. Každý ročník chce individuální přístup, někdy jsou vína připravená dřív, jindy později. Je bohužel smutná pravda, že tuzemský zákazník je zvyklý dostávat vína extrémně mladá a v lednu se diví, že ještě nemáme vína na trhu. A i když už mnozí vínu více rozumějí, mají pocit, že s příchodem novým ročníkem je třeba ten předchozí někam zahodit. Tohle bych chtěl začít pomalu měnit a učit naše zákazníky, že každé víno chce své, není kam spěchat. Rád bych měl v budoucnu v nabídce více ročníků najednou a možnost chutnat se zákazníky ta vína vedle sebe a povídat si o rozdílech. Když nahlédnu do svého archivu, najdu mnohá naše roky stará vína, jejichž ideální doba přichází až dnes. Stačí se i podívat, jak krásně dozrávají některá vína ze zatracovaného ročníku 2014 a mnozí milovníci suchých vín se k nim vracejí od sladších či těžších z ročníku 2015. To je ale práce na dlouhou dobu a neměla by ležet jenom na bedrech vinařů. I obchodníci by to měli umět vysvětlit zákazníkům, být takovou prodlouženou rukou vinaře. A ne jenom zjišťovat, kdy už to bude.

A to jsem se zrovna chtěl zeptat, jaké bylo vinobraní a na jaká vína se můžeme těšit z ročníku 2016.

Kromě mrazů, které snížily výnosy hroznů takřka všem vinařům, určuje charakter ročníku 2016 především počasí

na konci září a začátkem října. To zde na Moravě takřka nevysvitlo sluníčko. Vína tedy nebudou tak vyzrálá jako třeba v roce 2015, ale o to více nás možná překvapí. Budou mít svoji vlastní svěžest, eleganci, a především dlouhověkost. Na některá ale bude třeba si počkat trochu déle než v předchozím roce. Co se týká množství, tak se nakonec příroda s drtivými mrazy z jara vypořádala docela dobře a celkové ztráty jsou v našem vinařství tak na 15 procentech. Teď už to můžu říct, neb zítra končíme s vinobraním a už je opravdu všechno pod střechou. Více o vínech si ale povíme nejdříve po novém roce.

Na závěr se musím ještě zeptat na váš specifický marketing a na slečny, které vaše vinařství často prezentují. Jak vzniklo takové spojení, či to byl nápad?

Svým způsobem náhodou. Když jsme před čtyřmi lety řešili změnu prezentace vinařství, hledali jsme něco zásadního, co by nás odlišilo od ostatních. V té době jsme se přihlásili do soutěže Miss víno, kde nás po půlroční přípravě zde ve vinařství reprezentovala Lucie Klukavá. Tuto soutěž vyhrála, a tak jsme se domluvili, že se stane tváří našeho vinařství a bude nás reprezentovat na různých výstavách a propagačních materiálech. Lucie se také postupně naučila vínu velmi dobře rozumět a dokáže jej perfektně na akcích nabízet a prezentovat. To byl ten hlavní impuls k myšlence spojení krásných žen a dobrého vína. Dodnes spolupracujeme a mnohdy i na věcech, které už nejsou záměrně tak viditelné. Především se jedná o různé charitativní akce a projekty.

Řídit celé vinařství, být zároveň z části vinohradníkem, z části sklepmistrem, jezdit po veletrzích prezentovat vinařství či stále sledovat trendy a konkurenci není vůbec jednoduché. Kde berete sílu a motivaci, jak odpočíváte?

Jsem vášnivý cyklista a na kole dokážu opravdu vypnout a užít si. A to přesto, že mnohé moje výlety jsou z části spojené s prací, když třeba vyrážíme na kolech po různých evropských vinařských regionech. To je moje relaxace a odpočinek. A motivace? Mám tu nejlepší, jakou člověk může mít. Dva syny, kteří oba tíhnou k vinařskému řemeslu. Ti jsou mou největší motivací, důvodem, proč chci jít stále dál a něco budovat.

Text: Martin Procházka

Foto: archiv vinařství Vajbar

Veronika Thielová a Lucie Klukavá, archivní sklep Zaječí





Vinice vinařství Gurdau ve viniční trati Stará hora přímo nad kurdějovským kostelem

K U R D Ě J O V

Stará hora, Lipiny, Hády, Riciny, Ebeny, Díly, Černá hora, Zrcátka, Vinohrádky. Že vám tyto názvy viničních tratí zrovna nic moc neříkají? I pro mne byla jména těchto vinic ve spojení s obcí Kurdějov doposud zcela neznámá. Vždyť tam přece žádné viniční tratě nejsou, ani žádní vinaři, říkal jsem si. To vše se ale pomalu mění. A o Kurdějově, který byl se svými 450 hektary vinic v minulosti jedním z největších a nejuznávanějších center vinařství na jihu Moravy, začíná být zase slyšet.

Vždy, když cestuji do Kurdějova, těším se na první pohled z vrcholku Hustopečského starého vrchu. Najednou jako bych byl někde úplně jinde. Za zády nechávám břeclavskou rovinu, narušenou pouze vrcholky Pálavy, a otevírá se mi jiný svět. Kopce, lesy, malebná údolí. Hned v tom prvním leží samotný Kurdějov, obklopený ze všech stran dlouhými svahy a úbočími, dnes většinou holými, dříve však plnými vinic. Ani bych dnes nevěřil, jak bohatou vinařskou historií se tato obec chlubí a nakolik byla místní vína oblíbená a vyhledávaná.

Nejstarší nalezené známky osídlení v kurdějovském údolí pochází z doby bronzové a železné. Coby obec je Kurdějov



Sklep vinařství Václav v Hustopečích

zmiňován od 13. století jako část majetku pánů z Boleradic. Již od těch dob bylo s obcí a přilehlými pozemky vždy nakládáno jako s velmi významnou obchodní komoditou. A to nejen díky vyhlášeným vinicím, ale i díky vyhledávanému pískovci z místního lomu. Obec výrazně prosperovala až do 17. století, kdy bylo během bouře v roce 1622 poničeno množství domů a takřka všechny vinice. Rok poté se obec stala terčem nájezdů nejdříve Poláků, v dalších letech pak Maďarů, Tatařů a v neposlední řadě i Švédů. Nepřízeň počasí a kruté mrazy, které zničily většinu vinic a polností, udeřily i v roce 1662, a jako by toho nebylo málo, vrátili se i Tataři. Část obyvatel se stáhla ukrýt do místního opevněného kostela,

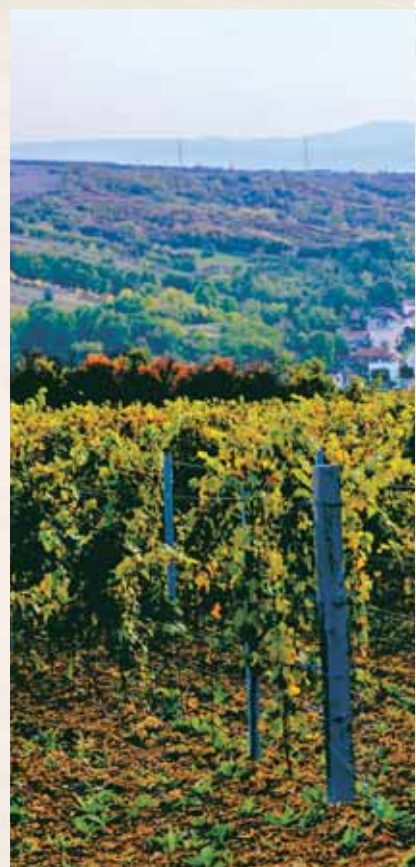
většina obce však byla vypálena a množství lidí odvečeno. Uvádí se, že v roce 1691 zde byla více než polovina domů pustých. V následujících letech už obec nikdy nedosáhla předchozí vyhlášenosti a prosperity. Další pomyslnou tečkou ve vývoji obce byl konec druhé světové války. Přes 95 procent obyvatel obce tvořili Němci, a tak po odsunu zde nezůstává ze starousedlíků takřka nikdo a obec pustne znovu. Významnější změny k lepšímu tak Kurdějov zažívá opět až v devadesátých letech 20. století a jsou spojeny s osamostatněním obce a rozvojem podnikatelských aktivit. Dominantou Kurdějova je po staletí kostel svatého Jana Křtitele, který patří mezi nejvýznamnější gotické památky regionu. Pochází z poloviny

14. století a je v mnoha ohledech unikátní. Po staletí sloužil jako přirozené centrum pro okolí a díky svému opevnění i jako poslední možnost obrany pro místní obyvatele.

Historie obce a jejich obyvatel byla vždy úzce spojena s vinařstvím a ovocnářstvím. V dobách největší slávy místních vín se uvádí, že se zde hospodařilo až na 600 hektarech vinic. Oficiální číslo uvádí necelých 450 hektarů viničních ploch. Vinou pohnuté historie obce však zpola zapomenutých a nevyužitých. Ještě v roce 2010 zde bylo z celé původní plochy osázeno nějakých 6 hektarů vinic, víno se vyrábělo pouze podomácku a pro potřeby několika místních vinařů – zahrádkářů. A to přesto, že všechny místní vinice jsou zařazeny v první kate-



Tomáš Teplý a Oldřich Vachala z vinařství Václav



gorii a mnohé vrcholky trati atakují hranici 300 metrů nad mořem. Až v posledních letech se situace mění a do Kurdějova se vrací vinařský život a s ním i milovníci vína a dobrého jídla.

Z Hustopečí do Kurdějova

Hned na začátku Kurdějova cestou z Hustopečí se v první zatáčce dejte doprava. Po necelých sto metrech přijedete k Vinařství Sedláček. Je to v současné době vlastně jediné oficiální vinařství sídlící přímo v obci. Majitel Radek Sedláček je velmi příjemný člověk, takový typický vinař, a je na něm od první věty poznat, že víno má rád. Dříve se mu věnoval pouze jako koníčku při zaměstnání, dnes už ho vinaření živí. V malé firmě, jako je ta jeho, má na starost vlastně skoro úplně všechno, což pochopíte hned při podání ruky. Je drsná a opracovaná tvrdou, každodenní práci ve vinici. V současné době obhospodařuje vlastních 2,5 hektaru vinic na hustopečských tratích Růženy a Stará hora. Vyrábí pouze lahvová vína, roční produkce je kolem 17 000 láhví.

Povídáme si spolu v jeho sklípku nad skleničkou jeho Neuburku z ročníku 2015. Je zde všude cítit probíhající vinobraní, ale

panuje tu perfektní pořádek. V horní části kvasí v otevřených kádích modré hrozny Frankovky a Merlotu, dole ve sklepě je většina nádob už také zaplněna. Všechna bílá vína kvasí v nerez, část vín pak zraje v akátových sudech o objemu 500 litrů. Převážnou část jeho produkce tvoří suchá vína, čemuž odpovídá i filozofie sběru hroznů. „Vždy se snažím sbírat hrozny při cukernatosti kolem 21–22 stupňů normalizovaného moštoměru. Taková cukernatost je pro mne ideální. Nemá podle mne smysl hnát se za vyššími cukry a přívlastky. Dělán vína taková, jaká chutnají mně. Mám rád suchá, šťavnatá vína, která zbytečně neruší vyšší alkohol,“ vysvětluje mi.

Radek Sedláček vyrábí vína z širokého spektra odrůd, on sám má ale nejraději Ryzlink rýnský, Tramín, a především na Neuburg nedá dopustit. „Je jenom škoda, že v posledních letech mizí. Přitom je to tak krásná odrůda. Ale ve vinicích je hodně pracná, a navíc docela náchylná.“ Kromě bílých pěstuje i množství modrých odrůd a o potenciálu červených vín z okolních svahů je přesvědčen. Velmi rád by do budoucna rozšířil vinařství o větší výrobní a skladovací prostor a samozřejmě získal i nějaké vinice přímo v Kurdějově, kde zatím žádný vinohrad nemá.

Pod přilbicí svatého Václava

Pro první ochutnání vína přímo z kurdějovských vinic jsem se musel překvapivě vydat zpět do Hustopečí, do velmi mladého a do té doby mně neznámého vinařství Václav. Svým názvem vzdává toto vinařství hold samotnému svatému Václavu, patronu Hustopečí a zároveň jedné z nejvýznamnějších historických osobností vinařství u nás. Vinařství Václav sídlí v ulici Na Hradbách (v Hustopečích také nazývána Turhandle) ve dvou vzájemně propojených a velmi elegantně zrekonstruovaných objektech. Zvenku působí až nenápadným dojmem, vchod zdobí pouze velká kovaná přilbice. Podobně je koncipován i jednoduchý moderní interiér tvořený betonem, štukovou omítkou a pozinkovaným železem, který vytváří příjemný kontrast k obnaženým cihlám a dřevěným prvkům sklepů pod objekty. Je příjemné potkávat na Moravě stále více míst, která reprezentují nejen vkus majitelů, ale především dobrou práci architektů.

O Kurdějově, jeho vinicích a plánech do budoucna si zde povídám se spolujiteli vinařství Václav Tomášem Teplým a Oldou Vachalou. Jak už to tak mnohdy bývá, zrodu vinařství pomohla vlastně



Až 13 tisíc hlav na hektaru najdete na vrcholcích Staré Hory



Restaurace Barrio Gotico

náhoda. Tomáš Teplý před několika lety hledal ideální místo pro stavbu rodinného domu a zamiloval se do svahů okolo Kurdějova. Během příprav a samotné stavby se stále rozhlížel po okolních svazích a přemýšlel, proč na nich vlastně nejsou vinice. „Nejsem rodilý vinař a v té době jsem o vinohradnictví nevěděl skoro nic, ale nedávalo mi to spát. A hlavně když jsem v historických pramenech dohledal, jak bohatou vinařskou historii Kurdějov kdysi měl. Pídlil jsem se po dalších informacích a v hlavě se mi začal rodit bláznivý plán na založení vinařství a znovuoobnovu vinařské slávy tohoto místa.“ Tomáš se spojil s významnými osobnostmi vinařství u nás a po důsledných přípravách, volbě odrůd a způsobu výsadby v roce 2013 vysadil v Kurdějově první vinice.

Vinařství Václav má v současné době v Kurdějově 7 hektarů vinic obhospodařovaných v režimu ekologického zemědělství a další pozemky zde jsou připravené pro výsadbu. „Chceme být malé vinařství a nepotřebujeme nějak závažně růst. Chceme si také vše nejdříve v klidu a v malém množství vyzkoušet. Nakolik dále porosteme, ukáže budoucnost. V první řadě je pro nás důležitá kvalita a jedinečnost šarží. Proto zatím nespěcháme s další výsadbou,“ dopl-

ňuje vyprávění Olda Vachala. I když je jejich nový sklep v Hustopečích koncipovaný na 50 tisíc litrů vína, chtějí produkovat spíše malé šarže jednotlivých vín, hrát si s různými výrobními postupy a snažit se co nejlépe vyzdvihnout terroir místních vinic. „Kurdějovské polohy mají úžasný minerální potenciál, i proto jsme část našich vinic vysázeli ve velmi úzkém sponu. Ryzlinku rýnského, Pálavy a Sauvignonu máme 10 tisíc hlav na hektaru. Věříme, že takto v budoucnu dostaneme z místního terroir maximum.“ Z dalších odrůd zde mají vysázené například Pinot Blanc, Pinot Gris či Pinot Noir.

První vína z kurdějovských vinic vinařství Václav jsou z ročníku 2015. Část těchto vín z panenského sběru vznikala ještě u spřáteleného vinaře v Břeclavi, neboť prostory v Hustopečích nebyly připravené. Ročník 2016 ale z větší části vzniká už zde. Vína jsou rozdělena do dvou typových řad, část je vyráběna řízeným kvašením za použití selektovaných kvasinek a část tradičními postupy s minimálními zásahy do celého výrobního procesu. Zpracování hroznů je co nejjednodušší, pracuje se hodně s gravitací. Samotný mošt pak fermentuje z části v nerezových a z části v dřevěných tancích. Většinu vyrobených vín chtějí ve vinařství Václav prodávat zde v Hustopečích přímo

ze sklepa. Tomu je uzpůsobena i prostorná degustační místnost a sklep, které dohromady pojmu až 150 osob. Nad degustačními prostory je také vybudováno několik moderních apartmánů pro hosty vinařství.

Z Bavor do Kurdějova

Za dalšími informacemi o současných kurdějovských vinicích a vínech jsem musel jet ještě dál – do Bavor na Pálavě, skoro 30 kilometrů od samotného Kurdějova. Zde sídlí známý vinař Jaromír Gala, který společně se Zdeňkem Hortem založil na unikátním terroir Kurdějova další vinařství. To dostalo název podle původního německého názvu Kurdějova – Gurtau. V současné době zde hospodaří na 7,5 hektarech a plánují ještě několik dalších výsazet. Celkově by rozloha vinic neměla překročit 10 hektarů a předpokládaná produkce vinařství Gurtau se přímo v Kurdějově stará především Marek Sedláček, syn Radka Sedláčka.

I začátky tohoto vinařství jsou spíše ovlivněné šťastnou náhodou. Jarek Gala se narodil v nedalekém Kobylí, a i když dnes už bydlí jinde, rád tento region navštěvuje. „Jednou jsme se šli s našimi psy projít do Kurdějova. Vždycky jsem si říkal, proč



Úzký spon a nízko vysící hrozny ve vinicích Lubomíra Němečka na vrchocích Staré Hory



Vinař Radek Sedláček ve vinici Růženy

na těch opuštěných stráních nejsou vinice. Začal jsem se o to více zajímat a zjistil jsem, že z vinařského pohledu se jedná o naprosto výjimečné místo. Víno z Kurdějova bylo dříve vyhlášené. Celá vesnička je navíc nádherně položena mezi prudkými svahy a uprostřed je významná gotická památka – opevněný kostel. Celé mi to vždy připomínalo nějakou vesnici v Alsasku.“

Jarek Gala od roku 2007 hospodaří na vinicích v Perné a Bavorech. Z dob studentských mu ale během praktik ve Wachau učaroval Ryzlink rýnský. Vždycky ho chtěl dělat, ale na ostrém vápně Pálavy se dle jeho slov moc nedaří. „V Kurdějově je to jiné. Jsou zde vápenité spraše, hluboké žluté půdy, ale obsah vápna není až tak vysoký. Je zde také hodně hořčiku. Složení půdy mi připomíná rakouský Kremstal. I Ryzlink z Kurdějova je takový „meruňkový“, místní terroir je opravdu unikátní. Kousek dál v okolí Hustopečí už jsou velké plochy vinařských poloh, které podle mě nejsou tak zajímavé. Měli jsme štěstí, že jsme zde začali vinařit jako jedni z prvních a podařilo se nám nakoupit pozemky v těch nejlepších vinařských tratích – Vinohrádky, Lipiny, Stará hora – a v roce 2013 vysadit vinice.“

Nikoho tak nepřekvapí, že 80 procent vinic vinařství Gurdau tvoří Ryzlink rýnský. Pro výsadbu bylo vybráno 8 různých klonů, které jsou ve světě považovány

za nejlepší – především z Alsaska, Rheingau, Pfalzu a Wachau. Odrůdovou skladbu dotváří Pinot Blanc a Veltlín. Vinice jsou vysazené v počtu necelých 7 000 keřů na hektar. Do užších sponů by Jarek Gala už nešel. Podle jeho zkušeností už hustší výsadby nejsou vzhledem k houbovým chorobám a v našem případě i svažitým pozemkům vhodné.

I filozofie vinařství je jednoduchá. Ovocná vína, kde je cítit dobře vyzrálý a zdravý hrozen. Víno, u kterého poznáte, odkud pochází, u kterého máte chuť se znovu napít. „Pokud máte možnost dělat víno z takových poloh jako v Kurdějově a z krásně vyzrálého hroznů Ryzlinku, nechci takový materiál znehodnotit ani reduktivní cestou výroby s použitím vyšší síry, a ani je nechat naoxidovat a zhnědnout. Takto můžete dělat víno i na méně významných místech,“ doplňuje Jarek Gala naše povídání. Hrozny zatím odváží ke zpracování do Bavor. Do budoucna samozřejmě zvažuje a hledá varianty zpracování hroznů přímo v Kurdějově.

Z Kurdějova do Barcelony

I když by se podle nadpisu mohlo zdát, že mne mé putování za kurdějovskými víny a vinicemi zavedlo ještě mnohem dál než do Bavor, opak je našťastí pravdou. Posledním cílem mé výpravy je restaurace

Barrio Gotico, zasazená přímo doprostřed obce. Společně s hotelem Kurdějov patří Lubomíru Němečkovi. A právě s ním, zatím vlastně posledním z novodobých kurdějovských vinařů, zde mám schůzku. Předtím ale stihnu výtečný oběd v podání místní kuchyně. Celé restauraci velí Ondra Nosek, kterého znám ještě z jeho působení v Brně. Koncept restaurace je inspirován spojením moravské a španělské kuchyně. To je ostatně patrné i z názvu restaurace – Barrio Gotico je centrální čtvrtí Barcelony. Jak to možná pro někoho zní kostrbatě, prakticky to funguje výborně. „Vždy nám šlo o co nejlepší využití surovin. Právě v tomto je pro nás Španělsko nevyčerpatelným zdrojem nápadů a postupů. Chceme dělat noblesní, ale zároveň v dobrém smyslu vesnickou kuchyni. Dostanete zde tradiční pokrmy naší kuchyně, ale provedené v moderní, fine diningové úpravě. Každý týden měníme menu podle dostupných produktů,“ popisuje základní principy místní kuchyně Ondřej. Kromě klasických jídel z menu si můžete dát i výborné tapas, některé typicky španělské, jiné moravské. I na vinné kartě najdete pouze moravská a španělská vína. Interiér je velmi vkusný se zachovanými prvky původního využití budovy, která sloužila v minulosti jako obecní úřad a malotřídni škola. V přehrášce tuctových a nevýrazných restaurací jižní Moravy působí toto místo

trošku jako zjevení a vlastně je i jedním z důvodů mého zájmu o Kurdějov. Ondru zde potkáte každý den, kdy je otevřeno. „Dobré jídlo, servis a prostředí – to je základ, který by měl být všude samozřejmostí. Co ale dělá restauraci výjimečnou, je vždy příběh, a především osoba, která jí dává tvář. Ten, koho zde vždy potkáte a kdo je pro vás zárukou, že vše je jak má být. Proto se o restauraci stará Ondřej,“ doplňuje naše povídání příchozí majitel Lubomír Němeček.

Ten je společně se svým synem Jiřím i hybatelem zatím posledního vinařského projektu v Kurdějově. Na vrcholcích viniční trati Stará hora vysázeli v roce 2014 na prostoru 2,3 hektaru 30 000 hlav révy vinné. Odrůdově jde především o burgundskou rodinu doplněnou dalšími modrými odrůdami. Víno z těchto vinic ale zatím asi neochutnáte, i když už letos vinice nabídl panenskou sklizeň. Němečkovi se teď totiž soustředí na zapěstování kmínků a rozvoj kořenové struktury révy, a tak hlavy zbytečně nepřetěžují. „Pouze malou část hroznů jsme nechali dozrát až do požadovaných cukrů. Umožní nám vyzkoušet různé technologické postupy při zpracování moštu a získat zkušenosti pro plnohodnotnou výrobu v příštím roce. Idea našeho vinařství je ale jasná. Přírodě blízké postupy ve vinicích, minimum zásahu do moštu a do samotného vína. Do budoucna bychom také rádi zrealizovali stavbu samotného vinařství, možná i přímo ve vinicích. Plánů je spousta a já pevně doufám v renesanci kurdějovského vinařství. Ty polohy a terroir si to určitě zaslouží,“ věří Lubomír Němeček.

Mně nezbyvá, než mu dát za pravdu a věřit s ním. Kromě již nalahvovaných vín z vinařství Václav jsem měl možnost ochutnat i ryzlink z kurdějovských vinic od Jaromíra Galy. A i když jde o panenské sklizeň z velmi mladých vinic, můžete již vnímat potenciál a znaky místního terroir. Už se v duchu těším na další ročníky, na stárnutí vinic a návštěvy budoucích kurdějovských vinařů. Držme jim pěsti.

Text: Martin Procházka

Foto: Martin Procházka a vinařství Václav, Sedláček a Gurdau



Sauvignon, pozdní sběr 2015, suché, Vinařství Václav, Kurdějov – vinice Díly

Mladistvé, výrazné suché víno. Barva světle žlutá s jiskrným okrajem. V aromaticce čistá vůně exotického ovoce, angreštu a červených paprik. Středně bohatá ovocná chuť s prvky minerální zemitosti, doplněná o osvěžující kyselinku. Středně dlouhý, vyrovnaný závěr.



Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2015, polosuché, Vinařství Václav, Kurdějov – vinice Díly

Elegantní, hladké, polosuché víno. Výraznější barva se zlatavými odlesky a slámovým okrajem. V aromaticce jemná vůně meruněk, lučních bylin, citrusů a zralých hroznů. V chuti příjemně vyvážené, nasládlé ovocné, s velmi jemnou kyselinkou. Středně dlouhý, decentní závěr.



Neuburské, pozdní sběr 2015, suché, Vinařství Sedláček Kurdějov, Hustopeče – vinice Růženy

Velmi příjemné, kořenité suché víno. Barva světle slámová se zelenkavými odlesky. V aromaticce směs ovocných tónů s muškátovými a herbálními prvky. V chuti středně plné s ovocno-zemitým charakterem, doplněným jemnou kyselinou. Středně dlouhý, minerální závěr.



PhDr. Martin Procházka

PhDr. Martin Procházka se na tuzemské vinařské scéně pohybuje už druhé desetiletí. Za tu dobu se ze zapáleného milovníka vína postupně stal uznávaným obchodníkem,

nezávislým vinařsko-gastronomickým konzultantem, lektorem sommelierských kurzů a hodnotitelem vín či oborových soutěží. V posledních letech je také autorem odborných či popularizačních článků o vinařské problematice.



Oranžová vína z Čech a Moravy

Jsou trendy a vzbuzují emoce. Mnoho lidí přesně neví, co si pod tímto pojmem vlastně představit, někteří je milují, jiní nenávidí. Pro některé vinaře jsou životní cestou, pro jiné, bohužel, je tento pojem někdy zástěrkou pro nezvládnuté vinařské postupy. Každopádně jsou tématem, které v poslední době rozděluje konzumenty vín na dva téměř nesmiřitelné tábory. Pro jeden, který se tak často považuje za nositele moderních trendů, jsou, až trochu úsměvně, modlou na piedestalu současné vinné kultury. Pro ty druhé, mnohdy trochu zaslepené zastánce pouze osvědčených tradic, pak něčím nečistým, divným a vlastně v kruhu těch „pravých“ znalců tak trochu zavrženíhodným.

Hned na začátku je nutné říci, že si tento test rozhodně nekladl za cíl spor a horké téma mnohých vinařských debat současnosti rozsoudit a být neomylným arbitrem. Na druhou stranu jistě usiloval o to, aby představil nabídku tuzemských oranžových vín na domácím trhu a aby se k jednomu stolu posadili zkušení degustátoři z obou táborů, kteří by možná mnohem více než při jiných testech časopisu WINE & Degustation nad jednotlivými vzorky diskutovali a vzájemně si naslouchali.

Oranžové víno je termín, který se používá pro vína vyráběná specifickou metodou. Kolébkou oranžových vín je Gruzie, novodobá oranžová vína najdete ve Slovinsku, italském Friuli, Rakousku, ale čím dál více i v jiných zemích. Jejich nejtípičtějším a světově proslulým představitelem je již mnoho let vinař Josko Gravner z italské Gorizie v oblasti Friuli. Technologie výroby těchto vín není přesně dána a u různých vinařů se liší, inspirací jsou mnohdy starobylé gruzínské kachetinské technologie. Základem je však vždy dlouhá macerace hroznů určených pro výrobu bílých vín, spontánní fermentace a dlouhé ležení na kalech či opravdu tradiční výroba těchto vín v hliněných nádobách zvaných kvevri, zakopaných v zemi, téměř bez jakýchkoli enologických zásahů. Macerace na slupkách může trvat mnoho dní, týdnů, nebo dokonce i více než rok. Vína se před stáčením do láhví většinou nečiří, nekrášlí, nefiltrují. Mají tmavě žlutou, oranžovou, růžovo-oranžovou nebo až měděnou barvu a jsou většinou kalná. I když toto neplatí vždy a v testu jsme měli i krásně čirá vína, která ze své aromatické a chuťového profilu svou čistotou určitě nic neztratila. Ve vůni a chuti tato vína bývají mohutná, robustní a rustikální, s tóny sušených květů, sušeného ovoce, s patrným tříslem a často s oxidativními tóny.

Test oranžových vín byl nesmírně zajímavý. Měli jsme vína skutečně skvělá až mimořádná, mnoho solidních či průměrných vín, některá podprůměrná a bohužel i vzorky, které přesně vysti-

hovaly důvody, proč milovníci moderními technologiemi vyráběných vín oranžovými víny pohrdají. Škoda jen že někteří známí výrobci i přes osobní výzvy do testu vína neposlali, bylo by to určitě zajímavé a poučné srovnání. I přesto, že zcela respektujeme rozhodnutí vinařů se podobného testu se svým vínem nezúčastnit, si myslíme, že tato účast by byla dobrým důkazem toho, že svou vinařskou filozofií, životními postoji i tím, co konzumentům nabízí, si je vinař skutečně jistý a je schopen si svůj přístup i výrobek obhájit. Ještě více nás překvapilo, že nabídnutá účast v panelu degustátorů byla některými známými jmény, která tato vína vyrábí, propagují nebo vedou speciální obchody či vinotéky s tímto typem vín, nakonec s velmi chabým vysvětlením odmítnuta. Bohužel to někdy až zavánelo nejistotou nad vlastním postojem či produktem nebo neochotou nad konkrétními víny diskutovat s velmi vstřícně naladěnými kolegy z branže. I tak se však v testu sešlo mnoho doporučeníhodných vín a v komisi mnoho zajímavých osobností, které si měly co říci. Tím nejdůležitějším výsledkem celého testu je však fakt, že oranžová vína, jsou-li vyrobená poctivě, čistě a z kvalitní suroviny, určitě osloví a zaujmou široké spektrum milovníků vín. Nemusí být nutně kalná a nemusí být aromaticky i chuťově podivná, není třeba vysvětlovat, že to takto opravdu má být. Vína na předních pozicích testu byla skvělá pro všechny zúčastněné degustátory bez ohledu na to, jaké jsou jejich osobní preference, a bodová hodnocení to jen dokazují. I v této zajímavé kategorii vín je tedy nutné vybírat, a to možná ještě pečlivěji. Pokusy nazvat správným oranžovým vínem cosi nevábně zapáchajícího nevalné či dokonce vadné chuti jsou nesolidní a nesmyslné stejně jako tvrzení, že to tak má být a potřebujete být zkušený a k těmto vínům se teprve propít. Doufám, že alespoň k tomuto jednoznačnému poznání tento test přispěl.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu



Domaine Eisgrub, 10 000, Veltlínské zelené 2015, výběr z hroznů, suché, Mikulov, Pod Svatým kopečkem I

Sytější jantarová barva s oranžovým meniskem a vyšší viskozita. Vůně je intenzivnější a čistá, připomínající zralé žluté subtropické ovoce, sušenou pomerančovou kůru, hřebíček a skořici. Chuť je plnější, elegantní a strukturovaná a nabízí tóny vánočního koření, sušených citrusových plodů, hrušek a jablek. Delší, elegantní závěr.



Telecí svíčková na liškách

90,5 bodů



cena 10 000 Kč
www.domaineeisgrub.com



Vino Loigi, Veltlínské zelené 2015, kvevri, moravské zemské víno, suché

Sytější jantarová barva s výrazným měděným odleskem a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a překvapivě odrůdově typické, připomínající bílý pepř, bílé broskve, lipový květ a ryngle. Chuť je středně plná, s příjemnou strukturou a převládají zde tóny karamboly, nektarinek a zelených jablek. Středně dlouhý, střední závěr.



Chobotnicové carpaccio

87,38 bodů



cena 495 Kč
www.loigi.cz



Domaine Eisgrub, Tramín červený orange 2015, pozdní sběr, suché, Lednice, Hlohovsko

Sytější zlatožlutá barva s jantarovým odleskem a vyšší viskozita. Aroma vína je intenzivní a odrůdově typické, s výraznými tóny růží, liči a kompotovaných broskví, s dotekem konopí. Chuť je intenzivnější, s velmi dobrou strukturou a připomíná jablečné pyré. Delší, hřejivý závěr.



Šafránové rizoto s mořskými plody

86,25 bodů



cena 350 Kč
www.domaineeisgrub.com



Dobrá vinice, Sauvignon Blanc 2013, kvevri, moravské zemské víno, suché, Popice

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, s výrazným ovocným charakterem, připomínajícím zralá jablka nebo hrušky. Chuť je středně plná a velmi svěží, s vyšší kyselinou a najdeme zde tóny zelených jablek, zralých citronů, bílých broskví nebo nektarinek. Středně dlouhý, pikantní závěr.



Filátka ze pstruha s citronovou omáčkou

85,5 bodů



cena 460 Kč
www.dobravinice.cz



Vino Loigi, Müller Thurgau 2015, orange, moravské zemské víno, suché

Sytější citronově žlutá barva s jantarovým odleskem a lehkým zákalem. Lehčí viskozita. Aroma vína je čisté, elegantní a intenzivnější a najdeme v něm tóny pečených jablek, čerstvých ryngle a žlutého melounu. Chuť je středně plná, s pevnou strukturou, připomínající zralé nektarinky, žlutá jablka a hrušky. Delší, hřejivý závěr.



Vyzrálé sýry typu Roquefort nebo Romadur

85,25 bodů



cena 295 Kč
www.loigi.cz



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Oranžová vína

Zleva: **Tomáš Odermatt** – (*Bacchus*), **Richard Süß** – sommelier (*ředitel Vinařství Trávníček & Kořínek*), **Martina Riel-Salvatore** – sommelierka (*Globus*), **Jakub Příbyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, **doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.** – vedoucí katedry vinohradnictví a vinařství (*MENDELU Brno*), **Gabriel Riel-Salvatore** – brand manager (*Bacchus*), **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier (*Bokovka*), **Jan Čejka** – sommelier (*Ad Vivum*)

Doporučení pro konzumaci



Degustace proběhla
v prostorách restaurantu

rest.
srstní, či jin

Podolské nábřeží 34/6
Praha 4 - Podolí
tel.: 273 130 230, 777 201 877
www.restrest.cz

WINE & Degustation
hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

VERITAS

Slovanský dům
Na Příkopě 859/22, Praha 1
www.advivum.cz





**Vino J. Stávek, Sauvignon Bez 2015,
Horní Bojanovice, Stará hora,
moravské zemské víno, suché**

Sytější zlatožlutá barva se slámovým odleskem, lehkým zákalem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, harmonické a najdeme v něm tóny červených jablek, zralých banánů, žlutých melounů a čerstvých bylin. Chuť je středně plná, s dobrou strukturou, připomínající ryngle, hrušky a broskvo-
vá jádra. Středně dlouhý, elegantní závěr.



Houbový kuba

**84,13
bodů**

cena 666 Kč
www.jstavek.cz



**Trávníček & Kořínek, Kvevri
Chardonnay 2013**

Sytější oranžová barva s měděnými odlesky a střední viskozita. Aroma vína je intenzivnější a čisté, připomínající zralá žlutá jablka, rozinky sultánky, anýz nebo mentol. V chuti je víno plnější a svěžší, s dobrou strukturou a najdeme v ní tóny zralých pomerančů, žlutých broskví a bílého rybízu s lehkým dotekem rybízových listů. Delší, strukturovaný závěr.



Kuře na žlutém víně

**84,13
bodů**

cena 800 Kč
www.vinarstvitak.cz



**Vinné sklepy Kutná Hora, Wine
Punk, Pinot Gris 2015, české zemské,
suché, Kutná Hora, Na Příčce**

Sytější starorůžová barva s jantarovými odlesky a lehčím zákalem. Vyšší viskozita. Aroma je čisté a intenzivnější, připomínající zralý červený grep, kandovaný pomeranč nebo šípkový čaj. Chuť je středně plná a strukturovaná a najdeme v ní tóny grepové kůry, černého čaje a červeného rybízu s podtóny třešňových jader a mandlí. Středně dlouhý závěr.



Vepřová panenka
s bernskou omáčkou

**83,75
bodů**

cena 250 Kč
www.vinokutnahora.cz



**Dobrá vinice, Chardonnay 2012,
qvevri, vin naturel orange,
moravské zemské víno, suché**

**82,5
bodů**

cena 714 Kč
www.dobravinice.cz



**Jaroslav Osička, Chardonnay
2013, moravské zemské víno,
suché**

**81,63
bodů**

cena 299 Kč
www.veltlin.cz



**Milan Nestarec, Antika, Tramín
2013, moravské zemské víno,
suché**

**81,38
bodů**

cena 590 Kč
www.nestarec.cz



**Jaroslav Osička, Pinot
Chardonnay 2011, moravské
zemské víno, suché**

**80,63
bodů**

cena 490 Kč
www.veltlin.cz





Milan Nestarec, Antika, Podfůk,
Pinot Gris 2013, moravské
zemské víno, suché

cena 550 Kč
www.nestarec.cz

80,25
bodů



Petra Brédová, Ryzlink vlašský
2015, oranžové víno, moravské
zemské víno, suché

cena 363 Kč
[www.facebook.com/
petra.bredova](http://www.facebook.com/petra.bredova)

80,13
bodů



Petra Brédová, Cuvée Kraví hora
2015, kupáž odrůd RV & VZ &
TČ, oranžové víno, moravské
zemské víno, suché

cena 363 Kč
[www.facebook.com/
petra.bredova](http://www.facebook.com/petra.bredova)

79,75
bodů



Vinařství Veverka, Hibernál 2013,
moravské zemské víno, suché,
Čejkovice, Helezný díl

cena 520 Kč
www.vinarstvi-veverka.cz

78,13
bodů



Dobrá vinice, Veltlínské zelené
2012, qvevri, vin naturel orange,
moravské zemské víno, suché

cena 714 Kč
www.dobravinice.cz

77,63
bodů



Staré vinařství Nový Šaldorf,
Petit Edelspitz, Gewürztraminer
2015, Kraví hora, oranžové,
moravské zemské víno, suché

cena 350 Kč
www.saler.cz

75,5
bodů



Vinařství Veverka, Hibernál 2014,
moravské zemské víno, suché,
Čejkovice, Helezný díl

cena 390 Kč
www.vinarstvi-veverka.cz

74,75
bodů



Jaroslav Osička, Chardonnay
KK 2013, moravské zemské víno,
suché

cena 490 Kč
www.veltlin.cz

71,38
bodů



3. ročník mezinárodního veletrhu vína pro profesionály a odbornou veřejnost

Využijte všech výhod
včasného přihlášení!



29. – 31. 5. 2017

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com



Projekt s podporou Vinařského fondu

Opět přinášíme pokračování seriálu o typických a nejvýznamnějších odrůdách světa. Tentokrát se zaměříme na jižní hemisféru, kde sklizeň hroznů probíhá od února do dubna. Je tak zcela běžné, že vína daného ročníku jsou regulérně nalahvována a prodávána v roce, kdy probíhá

lo sklizení hroznů. Navštívíme Jihoafrickou republiku, Austrálii a Nový Zéland a zaměříme se na typické odrůdy zde pěstované či na zajímavosti z pohledu netradičních odrůd. Zmíníme pochopitelně i gastronomické zajímavosti a typické pokrmy.

Vína a odrůdy světa

Jihoafrická republika, Austrálie a Nový Zéland



Jihoafrická republika

Podnebí	Kontinentální, středozevní
Rozloha vinic	98 597 ha *2016 - SA Wine Industry Statistics
Produkce vína	9 726 000 hl * 2011 OIV
Spotřeba	7 l / osoba / rok *2014 TDA

Nejdůležitější odrůdy

- Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinotage, Merlot
- Chenin Blanc (Steen), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Beukett (Bukettraube), Cape Riesling /Crouchen Blanc/

Nejznámější producenti

Sadie Family, Kanonkop, Hamilton-Russell Vineyards, Groot Constantia, Klein Constantia (spolumajitel je Zdeněk Bakala), Jordan Wine Estate, Meerlust, Neil Ellis, Vergelegen

Geografické rozdělení JAR

Jihoafrická republika má pět velkých územních celků, které ohraničují zónu pěstování révy vinné, tzv. „Geographical units“ – Western Cape, KwaZulu-Natal, Northern Cape, Eastern Cape, Limpopo. Podrobnější rozdělení Western Cape zahrnuje

šest „Regions“ – Breede River Valley, Klein Karoo, Olifants River, Coastal Region, Cape South Coast a Boberg. Jednotlivé „Regions“ se dále dělí na „Districts“, ve kterých jsou menší geografické jednotky označované jako „Wards“. Ty obsahují jednotlivé vinice, tedy „Vineyards“.

Styly vín

Tichá vína – bílá, červená, růžová

Fortifikovaná vína – styl Porto, Sherry

Šumivá vína – Cap Classique – min. 12 měsíců na kvasinkách – sekundární fermentace v láhvi

Gastronomie JAR

Biltong – sušené maso, hovězí, zvěřina, kuřecí, pštrosí, antilopa (varianty chilli, česnek, barbecue, chutney)

Boerewors – farmářská klobása z mletého hovězího masa a koření (koriandr, muškátový ořech, černý pepř) s příchutí česneku nebo sýra

Bobotie – silně kořeněné mleté maso s omáčkou (hovězí nebo jehněčí maso dochucené kmínem, koriandrem, chilli, kari, mandlemi a hrozkami)

Další státy

Další státy Afriky		Další státy Asie	
Stát	Plocha vinic v ha	Stát	Plocha vinic v ha
Alžír	77 000	Afganistán	62 000
Egypt	70 000	Čína	799 000
Libye	9 000	Indie	119 000
Madagaskar	3 000	Írán	238 000
Maroko	48 000	Irák	12 000
Tanzanie	4 000	Izrael	9 000
Tunis	22 000	Japonsko	19 000
Ostatní státy	9 000	Jordánsko	4 000
		Libanon	14 000
		Pákistán	16 000
		Jižní Korea	19 000
		Sýrie	50 000
		Tchaj-wan	3 000
		Thajsko	5 000
		Turecko	508 000
		Jemen	14 000
		Ostatní státy	22 000



Austrálie

Podnebí	Kontinentální, středomořské až tropické (v závislosti na oblastech a vlivu oceánů)
Rozloha vinic	170 000 ha *2011 OIV
Produkce vína	11 180 000 hl *2011 OIV
Spotřeba	25 l / osoba / rok *2014 TDA

Nejdůležitější odrůdy

- Chardonnay (25 400 ha), Sauvignon Blanc (6 800 ha), Sémillon (5 600 ha), Riesling (4 000 ha), Pinot Gris (3 600 ha)
- Shiraz (42 000 ha), Cabernet Sauvignon (26 000 ha), Merlot (9 290 ha), Pinot Noir (4 980 ha), Grenache (1 800 ha)

Nejznámější producenti

Penfolds, Lindeman's, Rosemount Estate, Jasper Hill, Cape Mentelle, Rockford, Tapanappa, Yalumba, Grant Burge, Jacob's Creek

Regiony Austrálie

V Austrálii je šest regionů – New South Wales, Queensland, South Australia, Tasmania, Victoria a Western Australia, které se dále dělí na menší územní celky.

Kulturní víno

Penfolds Grange – červené víno primárně z odrůdy Shiraz s malou příměsí Cabernet Sauvignon (méně než 8 %). První experimentální ročník vyrobil v roce 1951 Max Edmund Schubert a komerčně se víno vyrábí od roku 1952. Víno zraje v nových amerických dubových sudech 18–20 měsíců. Grange patří mezi nejlepší vína světa.

Gastronomie Austrálie

Jehněčí a hovězí maso – Barbecue

Mořské plody, ryby

Lamb shanks – jehněčí pomalu pečené s fazolemi, mrkví, rajčaty a bylinkami

Corned beef – naložené hovězí maso s bramborovou kaší a hořčičnou omáčkou

Klokaní maso – vysoký obsah železa a bílkovin, nízký obsah tuku, chuťově připomíná zvěřinu – Australané ho konzumují poměrně málo

Pie, Pies – slané koláče plněné masem nebo vnitřnostmi

Pavlova – dort z pečeného krému ze šlehaných bílků, šlehačka, ovoce

Nový Zéland

Podnebí	Oceánské až subtropické podmínky na severním ostrově, kontinentální podmínky na jižním ostrově
Plocha vinic	36 192 ha * New Zealand Winegrowers Annual Report 2016 – 7 960 ha modré odrůdy, 28 231 ha bílé odrůdy
Produkce vína	3 139 000 hl * New Zealand Winegrowers Annual Report 2016
Spotřeba	21,5 l / osoba / rok *2014 TDA

Nejdůležitější odrůdy

Sauvignon Blanc (21 016 ha = 74 % bílých odrůd), Chardonnay (11 %), Pinot Gris (9 %), Riesling (3 %), Gewürztraminer (1 %), ostatní odrůdy (2 %)

Pinot Noir (70 % modrých odrůd), Syrah (6 %), Cabernet Sauvignon (4 %), Malbec (2 %), Cabernet Franc (1 %), ostatní odrůdy (1 %)

Nejznámější producenti

Cloudy Bay, Sileni, Saint Clair, Villa Maria, Astrolabe, Kim Crawford, Trinity Hill, Lawson's Dry Hills, Babich Wines, Wither Hills

Regiony Nového Zélandu

Nový Zéland má jedenáct regionů od severu na jih – Northland, Auckland, Waikato / Bay of Plenty, Gisborne, Hawke's Bay, Wairarapa, Marlborough, Nelson, Canterbury, Waipara Valley, Central Otago

Gastronomie Nového Zélandu

Mořské plody

Jehněčí maso

Zvěřina

Hangi – maorská specialita – směs masa a zeleniny pečená v zemi na horkých kamenech

Pavlova (Pavlova) – dort z pečeného krému ze šlehaných bílků, šlehačka, ovoce



Bílé odrůdy

Sauvignon Blanc

Senzorické vlastnosti

Historie: Odrůda zmiňována již v roce 1534 v původním názvu Fiers (latinsky „Ferus“ – divoký)

Původ: Loire

Etymologie: Francouzské „Sauvage“ – divoký

Kříženec: Potomek odrůdy Savagnin, příbuzný s odrůdou Chenin Blanc

Plocha: celosvětově 110 138 ha, Nový Zéland 21 016 ha, Austrálie 6 467 ha, JAR 9 551 ha

Synonyma: Blanc Fumé, Fiers, Sauvignon Fumé

Vinifikace: Nerezové tanky

Barva: Světle zelenkavé tóny mladých vín až medově žluté odstíny zralých vín

Vůně: Černý bez, angrešt, maracuja, zelené jablko, grep, limetka, pomelo, černý rybíz / rybízový list, tráva, zelené byliny, hluchavka, zralé víno, chřest, fazolky, heřmánek, med

Chut': Šťavnatá kyselina, výraznější aroma chuti, velmi dobrá struktura

Nový Zéland se zasloužil o renesanci odrůdy Sauvignon Blanc. Neobyčejně bohaté aroma, šťavnatost a snadno identifikovatelný charakter se dnes stávají vzorem pro mnoho producentů této odrůdy.

	Sauvignon Blanc
Nejdůležitější apelace	Marlborough
Významní producenti	Cloudy Bay, Saint Clair, Villa Maria, Astrolabe
Vinifikace	Nerezové nádoby, bílá vína suchá vína – expresivní aroma
Tělo	Středně plné – plnější
Cena	150–900 Kč
Uložení	1–3 roky
Podávání	9–11 °C
Pokrm	Kozí sýry, mořské plody, ryby, studené předkrm, drůbež

Chenin Blanc / Steen

Senzorické vlastnosti

Historie: 845 možné zmínky z opatství Glanfeuil, 1496 první písemné zmínky

Původ: Loire – Anjou

Etymologie: Název podle kláštera Mont-Chenin

Kříženec: Potomek odrůdy Savagnin, příbuzný s odrůdou Sauvignon Blanc

Plocha: celosvětově 35 164 ha, JAR 18 515 ha, Austrálie 541 ha, Nový Zéland 50 ha

Barva: Světější zelenožlutá barva

Vůně: Bílé květy, akát, hloh, hořké mandle, žluté ovoce, zelená jablka, citrusy, vlhké seno / sláma, tráva, zelené byliny, med, kandované ovoce, sušené meruňky, banán, bergamot, heřmánek

Chut': Živá, šťavnatá kyselina, výraznější chuť

Zajímavým faktem je vliv studeného proudění vzduchu z oceánů na jihozápadě JAR. To umožňuje celkem úspěšné pěstování této odrůdy v relativně teplém regionu. Steen je pojmenování z afrikánštiny a znamená kámen.

	Chenin Blanc / Steen
Nejdůležitější apelace	Western Cape
Významní producenti	Aeternitas Wines, Simonsig, DeMorgenzon, KWV Cathedral Cellar, Spier, Stellenrust
Vinifikace	Nerezové tanky
Tělo	Středně plné – plnější
Cena	150–600 Kč
Uložení	1–3 roky
Podávání	9–11 °C
Pokrm	Ryby, mořské plody, studené předkrm, drůbež

Chardonnay

Historie: Ve 14. století zmiňují tuto odrůdu cisterciáckí mniši v původním názvu „Beaunois“ (z Beaune)

Původ: Bourgogne

Etymologie: Současný název je podle vesničky Chardonnay (cca 30 km od města Mâcon), slovo „Chardon“ znamená bodlák

Kříženec: Pinot Noir X Gouais Blanc (Heunisch)

Plocha: celosvětově 198 793* ha, Austrálie 25 400 ha, Nový Zéland 3 911 ha, JAR 8 278 ha

Senzorické vlastnosti

Barva: Světle zelenkavé tóny mladých vín až medově žluté odstíny zralých vín

Vůně: Limetka, zelené jablko, mineralita, grapefruit, ananas, žlutý meloun, banán, broskev, mango, med, při zrání v sudu – kokos, lískový oříšek, máslo, dub

Chut': Minerální tóny, dobrá kyselina, velmi dobrá struktura

Chardonnay ze zámoří má většinou opulentní projev a velmi často má výraznější tóny dubového dřeva.

	Chardonnay
Nejdůležitější apelace	South Australia
Významní producenti	Penfolds, Lindeman's, Rosemount Estate, Jasper Hill, Cape Mentelle, Grant Burge, Jacob's Creek
Vinifikace	Nerezové tanky, použité sudy, nové sudy
Tělo	Střední–plné
Cena	100–700 Kč
Uložení	1–5 let
Podávání	9–11 °C
Pokrm	Ryby, mořské plody, studené předkrmy, aperitiv, drůbež

Pinot Gris

Historie: Historické prameny uvádí původ Pinot Gris do 13. století

Původ: Francie, Bourgogne

Etymologie: Slovo Pinot pochází z francouzského „Pin“ – Borovice pinie (Pinus pinea) – tvar hroznu připomíná piniovou šišku

Kříženec: Puppená mutace Pinot Noir

Plocha: celosvětově 43 563 ha, Austrálie 3 296 ha, Nový Zéland 1 501 ha, JAR 261 ha

Senzorické vlastnosti

Barva: Výraznější, sytá žlutá barva s jantarovými odlesky

Vůně: Sušená jablka, žlutá jablka, jádřinec, meloun, nektarinky, koření, skořice, sušené ovoce, citrusy, jemně kouřové podtóny

Chut': Plnější, extraktivní chuť s výraznější kořenitostí a ovocností

Přes relativně malou plochu na Novém Zélandu se jedná o odrůdu, která má velmi dobré jméno a vedle Sauvignonu Blanc a Rieslingu je velmi oblíbeným vývozním artiklem.

	Pinot Gris
Nejdůležitější apelace	Marlborough
Významní producenti	Soho, Kim Crawford, Matua, The Ned, Sileni
Vinifikace	Nerezové tanky, použité sudy, sudy
Tělo	Střední–plné
Cena	150–1 500 Kč
Uložení	1–5 let
Podávání	9–11 °C
Pokrm	Ryby, bílé maso, tvrdé a polotvrdé sýry

Sémillon

Historie: Odrůda zmiňovaná v roce 1736

Původ: Francie

Etymologie: 1. Lokální výslovnost Saint-Émilion – semeljun 2. Jihofrancouzský dialekt – Sem = zrno, odrůda a koncovka – ilho označuje původ divoké révy

Kříženec: Podobná DNA jako Sauvignon Blanc

Plocha: celosvětově 22 156 ha, Austrálie 5 600 ha, Nový Zéland 201 ha, JAR 1 182 ha

Senzorické vlastnosti

Barva: Výraznější, sytá žlutá barva s jantarovými odlesky

Vůně: Sušená jablka, žlutá jablka, jádřinec, meloun, nektarinky, koření, skořice, sušené ovoce, citrusy, jemně kouřové podtóny

Chut': Plnější, extraktivní chuť s výraznější kořenitostí a ovocností

	Sémillon
Nejdůležitější apelace	South Australia
Významní producenti	Hardy's, Jacob's Creek, Cape Mantel, Rosemount, Bushman's Gully
Vinifikace	Nerezové tanky
Tělo	Střední–plnější
Cena	150–600 Kč
Uložení	1–3 roky
Podávání	9–11 °C
Pokrm	Drůbež, mořské plody, ryby, tvrdé sýry

Beaukett / Bukettraube

Senzorické vlastnosti

Historie: Odrůda vyšlechtěna v Německu v 19. století – Sebastian Englert

Původ: Německo

Etymologie: Aromatické tóny – buket květin a muškátu

Kříženec: Silvaner X Schiava Grossa

Synonyma: Würzburger, Buket

Plocha: 88 ha JAR

Barva: Zlatavě žlutá barva

Vůně: Výraznější vůně květů s tóny ovoce a muškátových hroznů

Chut': Aromatická jemná chuť s ovocností zralého ovoce

Překvapivě intenzivní vůně s příjemnými ovocnými a květinovými tóny. Překvapila mne kombinace s thajskou polévkou.

	Beaukett / Bukettraube
Nejdůležitější apelace	Malmesbury, Robertson
Vinifikace	Nerezové nádoby
Tělo	Středně plné
Cena	100–400 Kč
Uložení	1–2 roky
Podávání	9–11 °C
Pokrm	Lehčí letní pokrmy, saláty, těstoviny, orientální kuchyně



Shiraz / Syrah

Historie: Možné odkazy již roku 77 našeho letopočtu – Plinius starší (dílo Naturalis Historia)

Původ: Rhône, Francie

Etymologie: Shiraz je císařské město Persie

Kříženec: Dureza X Mondeuse Blanche

Plocha: celosvětově 185 568 ha, Austrálie 42 000 ha, JAR 10 136 ha, Nový Zéland 293 ha

Synonyma: Hermitage

Senzorické vlastnosti

Barva: Tmavě červená barva s inkoustovými odlesky

Vůně: Fialky, levandule, černý rybíz, borůvky, švestky, višně, třešně, káva, čokoláda, skořice, černé olivy, čokoláda s mátou, bylinky, eukalyptus, animální tóny, kůže, lanýž, uzenost, dehet, sud

Chut': Plnější, dobře strukturovaná, výraznější taniny

Velmi často se v australských vínech z odrůdy Shiraz možné cítit tóny eukalyptu, máty či kafru.

	Shiraz / Syrah
Nejdůležitější apelace	Barossa, Coonawarra
Vinifikace	Nerezové tanky, použité sudy, nové sudy
Tělo	Středně plné – plnější – plné
Cena	100–14 000 Kč
Uložení	1–25 let
Podávání	12–18 °C
Pokrm	Zvěřina, hovězí maso, uzeniny, sýry s ušlechtilou bílou plísni

Pinot Noir

Historie: Stáří přes 2 000 let

Původ: Bourgogne

Etymologie: „Pinot“ pochází z francouzského „Pin“ – borovice pinie – tvar hroznu připomíná piniovou šišku

Kříženec: Potomek divoké révy vinné

Plocha: celosvětově 86 662* ha, Austrálie 4 980 ha, Nový Zéland 4 776 ha, JAR 962 ha

Senzorické vlastnosti

Barva: Světle červená barva s cihlovými odlesky

Vůně: Třešně, višně, jahody, ostružiny, moruše, zelené listy, koření, kůže, káva, čokoláda, animalita, pižmo

Chut': Jemná, delikátní, elegantní, dobrá kyselina a kořenitost

Nejvýznamnější modrá odrůda Nového Zélandu, která se s výběrnými výsledky pěstuje zejména na severním ostrově v oblasti Hawke's Bay. Zajímavá jsou i šumivá růžová vína vyráběná v Austrálii z této odrůdy.

	Pinot Noir
Nejdůležitější apelace	Hawke's Bay
Vinifikace	Nerezové tanky, použité sudy, nové sudy, Barrique
Tělo	Plnější–plné
Cena	200–1 500 Kč
Uložení	1–10 let
Podávání	14–16 °C
Pokrm	Drobná zvěřina, tmavá drůbež, hovězí maso, sýry s ušlechtilou bílou plísni

Pinotage

Historie: Odrůdu vyšlechtil v roce 1925 profesor Abraham Perold, který pracoval ve společnosti KWV

Původ: JAR

Etymologie: Pinot Noir + Hermitage

Kříženec: Kříženec Pinot Noir X Hermitage (Cinsault)

Plocha: celosvětově 6 404 ha, Nový Zéland 74 ha, JAR 6 240 ha

Senzorické vlastnosti

Barva: Rubínově červená barva s cihlovými odlesky

Vůně: Zralé třešně, ostružiny, kompotované jahody, čokoláda

Chut': Plnější chuť s hřejivým alkoholem

Profilační odrůda JAR, která je velmi typická pro tento stát. Zajímavostí je i pěstování v Brazílii, Izraeli, Kanadě, USA či na Novém Zélandu.



	Pinotage
Nejdůležitější apelace	Western Cape
Vinifikace	Nerezové tanky, sudy, Barrique
Tělo	Plnější–plné
Cena	200–1 500 Kč
Uložení	1–10 let
Podávání	14–16 °C
Pokrm	Zvěřina, jehněčí maso, uzeniny, tvrdé sýry

Merlot

Senzorické vlastnosti

Historie: První písemné zmínky kolem 18. století, předpokládá se však ještě starší výskyt

Původ: Bordeaux

Etymologie: Francouzské slovo Merle – kos, který požíral nejdříve zralé bobule z modrých odrůd

Kříženec: Cabernet Franc X Magdeleine Noire des Charentes

Plocha: celosvětově 267 169* ha, Austrálie 9 290 ha, Nový Zéland 1 369 ha, JAR 6 497 ha

Barva: Rubínově červená barva s granátovými odlesky

Vůně: Cassis (černý rybíz), švestky, ostružiny, tmavé moruše, třešně, višně, paprika, lékořice, skořice, čokoláda

Chut': Bohatá, šťavnatá, kořenitá, s dobrou tříslovinou

Merlot patří k nepřehlédnutelným odrůdám Austrálie, JAR i Nového Zélandu. Často se používá do kupáží s odrůdou Cabernet Sauvignon, přesto jsou velmi zajímavá i vína monokulturní, a to především na Novém Zélandu.

	Merlot
Nejdůležitější apelace	Western Cape
Vinifikace	Nerezové tanky, použité sudy, nové sudy
Tělo	Plnější–plné
Cena	200–1 500 Kč
Uložení	1–10 let
Podávání	14–16 °C
Pokrm	Hovězí maso, jehněčí kotletky, drůbež, vyzrálé sýry

Cabernet Sauvignon

Senzorické vlastnosti

Historie: První písemné zmínky kolem 18. století

Původ: Bordeaux

Etymologie: Cabernet pochází z latinského „Carbon“ – černý – a připomíná tmavé zbarvení bobule

Kříženec: Cabernet Franc X Sauvignon Blanc

Plocha: celosvětově 290 091 ha, Austrálie 26 000 ha, Nový Zéland 517 ha, JAR 12 325 ha

Barva: Rubínově červená barva s granátovými odlesky

Vůně: Cassis (černý rybíz), švestky, ostružiny, tmavé moruše, třešně, višně, paprika, lékořice, skořice, čokoláda

Chut': Bohatá, šťavnatá, kořenitá, s dobrou tříslovinou

Cabernet Sauvignon je nejpěstovanější odrůda světa, a tak ji lze najít i v našich třech státech, byť Nový Zéland je spíše vedlejší oblastí, kde se tento kultivar pěstuje.

	Cabernet Sauvignon
Nejdůležitější apelace	South Australia
Vinifikace	Nerezové tanky, použité sudy, nové sudy
Tělo	Plnější–plné
Cena	200–1 500 Kč
Uložení	1–10 let
Podávání	14–16 °C
Pokrm	Jehněčí maso, hovězí maso, zvěřina, sýry

Ruby Cabernet

Senzorické vlastnosti

Historie: Odrůda vyšlechtěna v Kalifornii v roce 1936 a na jejím šlechtění se nejvíce podílel Dr. Harold Olmo. Cílem bylo vypěstovat odrůdu s charakterem „cabernet“, ovšem tolerantní k vyšším teplotám.

Původ: USA – Kalifornie

Etymologie: Cabernet pochází z latinského „Carbon“ – černý – a připomíná tmavé zbarvení bobule

Kříženec: Cabernet Sauvignon X Mazueo (Carignan)

Plocha: celosvětově 5 730 ha, Austrálie 962 ha, JAR 2 220 ha

Barva: Tmavě červená barva s inkoustovými odlesky

Vůně: Tmavé ovoce, zralé ostružiny, moruše, skořice, kakao

Chut': Plnější, kořenitá chuť s dobrou tříslovinou

Oblíbená odrůda v JAR, USA, Mexiku či Austrálii. Výrazně připomíná Cabernet Sauvignon s bohatou, temperamentní tříslovinou.

	Ruby Cabernet
Nejdůležitější apelace	Western Cape
Vinifikace	Nerezové tanky, sudy
Tělo	Plnější–plné
Cena	200–1 000 Kč
Uložení	1–8 let
Podávání	14–16 °C
Pokrm	Sušené maso, grilované hovězí maso, zvěřina

Pojmy

BIN	nádoba – uložení (pozice) ve sklepe
Creek	zátoka, potok, bystřina
Cloudy Bay	zakalený záliv – písčiny zákal v moři, který viděl James Cook po objevení Nového Zélandu
Hill	kopec

Estate	usedlost, statek
Marl	slín
Borough	správní území
Valley	údolí
River	řeka
Ridge	vrchol, hřeben
Limestone	vápenec

Typická vína, která doporučujeme vyzkoušet

Chcete-li blíže poznat charakter jednotlivých odrůd a ochutnat zajímavá vína z legendárních apelací, vybrali jsme pro vás vzorky, které považujeme za jejich naprosto typické zástupce. Samozřejmě jsme mohli prezentovat nejslavnější legendy, avšak vybírali jsme s ohledem na praktický význam seriálu, tedy s ohledem na dostupnost a vynikající poměr kvality a ceny.

Bílé odrůdy



SAUVIGNON BLANC – NOVÝ ZÉLAND

Villa Maria, Private Bin, Sauvignon Blanc 2016, Organic Wine, Marlborough

Sytá světle žlutá barva se zlatavými odlesky a vyšší viskozita. Typická velmi atraktivní vůně zralého angréstu, mandarinek, bílých broskví a limetkové šťávy, podpořená projevem bazalky a oregana. Příjemná, osvěžující chuť angréstu, bílých broskví a limetek s jemně kořenitým projevem a velmi dlouhým, čistým závěrem.

cena 289 Kč

www.global-wines.cz
www.global-wines.sk



CHENIN BLANC (STEEN) – JAR

Cederberg, Chenin Blanc

Světle žlutá barva se zelenkavými odlesky a střední viskozita. Intenzivní aroma se svěžími tóny grepu, citronové šťávy a bílé broskve. Chuť je čistá, osvěžující, se šťavnatou ovocnou kyselinou, jemnou mineralitou a delším, velmi svěžím závěrem.

cena 335 Kč

www.vinazafriky.cz



SEMILLON – AUSTRÁLIE

Audrey Wilkinson, Semillon 2015, Hunter Valley

Světlá žlutozelená barva a střední viskozita. Ve vůni najdete svěží aroma citrusů a zelených jablek s jemným dotekem zralého angréstu. Chuť je svěží, opět připomíná čerstvé citrusy, s jemným minerálním dotekem ve středně dlouhém závěru.

cena 493 Kč

www.rwc.cz



CHARDONNAY – AUSTRÁLIE

Penfolds, Koonunga Hill Chardonnay 2015

Jiskrná světle žlutá barva s odlesky bílého zlata a vyšší viskozita. Atraktivní vůně bílých broskví, citronů, limetek a žlutého melounu pokračuje ve svěžím chut'ovém projevu, který jen rozvíjí ovocný aromatický zážitek. Chuť je svěží, se středně plným tělem a delším, harmonickým závěrem.

cena 279 Kč

www.global-wines.cz
www.global-wines.sk



BEAUKETT (BUKETTRAUBE) – JAR

Cederberg, Baeukett

Jiskrná barva bílého zlata se žlutozelenými odlesky a střední viskozita. Intenzivní aroma bílých květin s jemným muškátovým a ovocným podtónem. Chuť je svěží, polosladká s tóny přezrálých citrusů, jemnou mineralitou a delším závěrem s vystupující ovocnou kyselinou.

cena 290 Kč

www.vinazafriky.cz



PINOT GRIS – NOVÝ ZÉLAND

Kim Crawford, Pinot Gris 2014, Marlborough

Světlá barva bílého zlata a střední viskozita. Příjemná, ušlechtilá vůně zralých broskví, hrušek a lučního medu s dotekem orientálního koření. Chuť je plnější, s tóny zralého ovoce, opět dominují broskve a hrušky se svěží kyselinou a středně dlouhým závěrem.

cena 330 Kč

www.1er.cz

Modré odrůdy



SHIRAZ – AUSTRÁLIE

Penfolds, Koonunga Hill Shiraz 2014

Tmavě červená barva s fialovými odlesky a vyšší viskozita. Opuštěná vůně tmavých plodů, koření, fialek a dřeva. Chuť je mohutná, velmi atraktivní, hebká s příjemnými ovocnými tóny, kulatým tříslem, atraktivní stopou koření a dlouhým, ovocným až nasládlým působícím závěrem.

cena 329 Kč

www.global-wines.cz
www.global-wines.sk



PINOT NOIR – NOVÝ ZÉLAND

Kim Crawford, Pinot Noir 2014, South Island

Světlá rubínová barva s cihlovým měnkem a vyšší viskozita. Jemné aroma zralých červených plodů, především třešní, jefabin a brusinek, s lehkým dotekem kůže. Chuť je hebká, příjemně ovocná a šťavnatá, s tóny červeného ovoce, koření, s lehkým dotekem dřeva a středně dlouhým závěrem.

cena 330 Kč

www.1er.cz



PINOTAGE – JAR

Nederburg, The Winemasters Pinotage 2014, Western Cape

Sytá tmavě červená barva a střední viskozita. Středně intenzivní vůně zralých švestek a koření. Plnější šťavnatá chuť s příjemnými ovocnými tóny a mohutnými, ale hebkými taniny. Víno má jemně živočišný projev a středně dlouhý závěr.

cena 195 Kč

www.global-wines.cz
www.global-wines.sk



MERLOT – NOVÝ ZÉLAND

Saint Clair, Vicar's Choice Merlot 2007, Hawkes Bay

Sametová rubínová barva s cihlovými odlesky. Vyzrálé aroma černých střešní, ostružin, vanilky, koření a kouře. Chuť je vyvážená, s příjemnými tóny zralých tmavých plodů, hebkým tříslem, harmonickou svěží kyselinou a středně dlouhým, hřejivým závěrem.

cena 411 Kč

www.woldwine.cz



CABERNET SAUVIGNON – AUSTRÁLIE

Langmeil, Blacksmith Cabernet Sauvignon 2012, Barossa

Téměř neprůhledná tmavě červená barva a vysoká viskozita. Podmanivá vůně zralých tmavých plodů, především černého rybízu a ostružin, s lehkou stopou hořké čokolády. Chuť je plná, krásně ovocná, s mohutným, ale hebkým tříslem, potvrzuje všechny aromatické vjemy. Vůně je vyvážená, hřejivá, s dlouhým, čistě ovocným závěrem.

cena 538 Kč

obchod.vindom.cz

Text: Ivo Dvořák

Foto: Ivo Dvořák a Michal Šetka

Výběr vín: Michal Šetka

GAI

Plnicí technologie pro vinaře

Podobně jako v jiných oblastech naší společnosti moderní technologie stále více a více zasahují i do výrobních procesů ve vinařské branži, kde především v posledních čtyřiceti letech můžeme vnímat obrovský posun ve využívání technologií, a tím i vzrůstající kvalitu mnoha vín.



Je jasné, že ne každá technologická novinka či proces je vždy veskrze pozitivní, a trend poslední doby, kdy se mnoho vinařů vrací k základům a tradici svého řemesla, nás v tomto utvrzuje. Na čem se ale snad všichni vinaři shodnou, je nutnost absolutní čistoty a hygieny ve sklepním hospodářství během výroby samotného vína, a především při lahrování. Zde může sebemenší chyba či problém nenávratně zkazit výsledné víno, přivodit vinaři nemalé finanční ztráty při stahování vín zpět od obchodníků a samozřejmě poškodit jeho pověst. I proto patří výběr správného zařízení pro plnění mezi nejdůležitější rozhodnutí.

Jednou z renomovaných a v tuzemsku již etablovaných značek je i italská společnost GAI, působící v mnoha zemích světa, která je výrobcem plnicích a etiketovacích strojů pro vinařský i potravinářský průmysl. Vývojem a výrobou plnicích strojů se zabývá již od roku 1946 a má v tomto oboru neocenitelné a dlouhodobé zkušenosti. Jako první výrobce již před mno-

ha lety zakomponoval plnění a uzavírání do jednoho kompaktního stroje. I dnes díky vysoké variabilitě svých produktů umožňuje zákazníkům sestavení ideálního plnicího mechanismu dle jeho požadavků a představ o výkonu. Další výraz-



nou výhodou společnosti GAI je fakt, že více než 90% komponentů plnicích linek je vyráběno přímo společností GAI. To garantuje nejen odpovídající a neměnnou kvalitu s dlouhou životností, ale i zajištění výhodné ceny výrobku. S tím souvisí samozřejmě i rychlé dodávky náhradních dílů. Stroje jsou vhodné pro plnění nejen vína, ale také moštů o teplotě až 80 °C, olejů, piva, šumivých nápojů a dalších. Díky mnohaletým a bohatým zkušenostem zajišťují plnicí linky GAI zachování neporušeného aroma, chuti a vzhledu plněných produktů.

Výrobky značky GAI můžete na našem trhu objednávat u společnosti UNIMARCO, sídlící v Zádveřicích kousíček od Zlína. Od roku 1992 je společnost výhradním importérem pro Českou republiku a díky dobré spolupráci a zkušenostem získala v roce 2006 exkluzivitu i pro Slovensko. Od té doby prodala na 300 strojů do zhruba 100 tuzemských vinařství. Pro české i slovenské farmáře je partnerem, který zajišťuje nejen kvalifikovaný pro-



Rodinná firma GAI

dej výrobků a služeb, ale na území ČR a SR zajišťuje do 24 hodin i servisní zásluhy. Disponuje dostatečným zázemím vlastních skladů náhradních dílů, součástí strojů a doplňkových výbav. Servisní služby provádí tým zkušených a pravidelně školených servisních pracovníků, vybavených servisními vozidly pro rozsáhlé opravy přímo u zákazníka. Výhody a technologické popisy plnicích linek GAI by vydaly na samostatný článek, za zmínku však určitě stojí jednoduché ovládání pomocí dotykových displejů, vítaná variabilita až pěti různých uzávěrů (korek, šroub, vinolok, korunka, narážecí uzávěr) v jednom přístroji, různé možnosti sanitace a také již zmiňovaná široká škála volby výkonů dodaných strojů. Podobně jsou na tom i etiketovací systémy, které firma nabízí, umožňující práci s různými i netradičními formáty a tvary láhví, aretaci etiket a variabilitu výkonu.

Ve světě se s linkami producenta GAI můžete setkat v mnohých špičkových vinařstvích. Za zmínku stojí především ikonické vinařství Angelo Gaja z Piemontu, známé svou snahou zachovat tradiční postupy ve výrobě vína za současného využití potenciálu moderních technologií, nebo rodinné vinařství Antinori, které se zabývá výrobou vína již přes 600 let. Z dalších známých značek stojí určitě za uvedení třeba vinařství Gravner, opět perfektně kombinující tradiční postupy s nejmodernějšími technologiemi, nebo vinařství Giacomo Conterno, považované za jednoho z nejlepších producentů Barola a Barbery.

Z mnoha tuzemských vinařství využívá výhod plnicích linek například Jiří Hort, známý znojemský vinař, soustředící se na výrobu sofistikovaných vín pro gastronomii i pro náročnější klientelu. Jiří Hort, jako velký propagátor využívání

moderních technologií ve vinařství, má od společnosti GAI kompletní technologii jak plnicí, tak vyplachovací a etiketovací. „Vzhledem k šíři mých produktů oceňuji podobné možnosti a variabilitu i u výrobků společnosti GAI. Dělam vína, mošty, plním pod různé uzávěry. Používám různé láhve, etikety. Navíc ochota a erudovanost servisních pracovníků firmy Unimarco je na našem trhu nezvyklá,“ popisuje své zkušenosti Jirka Hort. Dalším známým mo-

ravským vinařstvím spoléhajícím se na výhody strojů společnosti GAI je vinařství Vinofol Novosedly. Richard Foltýn, jeden z majitelů vinařství, oceňuje na výrobcích především jejich spolehlivost. „Kromě běžné údržby o tomto stroji vlastně ani nevíte. Dobře jsme si od začátku nastavili náš požadovaný výkon a také komunikace se společností Unimarco je perfektní.“

V Čechách využívá výhod značky GAI například Martin Nesvadba ze Zámeckeho vinařství Třebívlice. Toto relativně mladé vinařství se velmi rychle vyšvihlo mezi tuzemskou špičku, a to nejen díky umu samotného Martina Nesvadby, ale také díky perfektnímu vybavení, do kterého v době svého vzniku investovalo. Kompletní plnicí zařízení společnosti GAI dostalo přednost díky mnohaleté zkušenosti, kterou Martin se značkou má. „Pracuji s linkami GAI už od devadesátých let a ta zařízení jsou prakticky bezporuchová a bezúdržbová. Navíc i ovládání je velmi intuitivní a jednoduché.“ Ze slovenských vinařství uvedme na závěr třeba vinařství Mrva & Stanko nebo Víno Matyšák.

Text: Martin Procházka

Foto: Unimarco



GAI 5032 REI

Plnění perlivého vína na plnicí lince GAI



Poklady klasické francouzské kuchyně

Francouzská kuchyně, a to i její nejvyšší forma, tzv. „haute cuisine“, se ve skutečnosti od jiných kontinentálních kuchyní příliš neliší. Výběr sezónních a co nejkvalitnějších surovin, pečlivé a řemeslné zpracování a důraz na estetickou formu

na talíři, to vše je, nebo by mělo být, standardem ve všech dobrých restauracích po celé Evropě. Jsou to však autentické chutě některých ingrediencí, které, ač výrobky, jsou používány jako základní suroviny a které činí pravé francouzské jídlo

neopakovatelným. Často mají ekvivalent v jiných zemích, ale právě ty původní nám tvoří jakousi originální „francouzskou“ chuť, které bez nich nelze nijak jinak dosáhnout. V našem novém seriálu si těch několik nejznámějších připomeneme.

Lanýž černý zimní



Žádná jiná ingredience nepožívá takové úcty v kuchyni jako lanýž. Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), francouzský právník a politik, který se proslavil jako gourmet a gastronom, je nazval démanty kuchyně. Cenou se jim může vyrovnat snad jen ten nejlepší kaviár. Lanýže jsou také předmětem mnoha dohadů a legend a mnoho lidí vlastně vůbec neví, čím jsou, že mají mnoho druhů a jak se vlastně v kuchyni používají. Pojdme se tedy na onu uctívanou houbu podívat blíže.

Ano, jde skutečně o houbu, lépe řečeno o plodnici houby rodu vřeckovýtrusných. Druhů je mnoho a většina z nich je vyhledávána pro kuchyni. Lanýže nejsou jako hříby, které bychom si při procházce lesem nasbírali do košíku, vyžadují půdy s obsahem vápence, mírně zásadité, které dobře zadržují vlhkost, a také konkrétní druhy stromů, hlavně dubů, které potřebují pro prosperující růst. Jsou takzvaně mykorhizní, živí se organickými látkami z tlejících listů. Plodnice neprorůstají na povrch země, ale zůstávají 15 až 20 centimetrů pod ní v okruhu kořenového systému stromu. To v podstatě vylučuje sbírání člověkem, který si tak při hledání těchto vzácných hub musí brát pomocníky ze zvířecí říše. Dříve to byly především prasnice, kterým vůně lanýžů připomíná feromon andostrenol, jež vylučují ve slinách kanci připravení k pá-

ření. Prasátka uměla lanýž lehko vyhledat, ale vždy měla i záměr ho sníst. Proto byla nahrazena psy, kteří ale nemají vrozenou touhu lanýže hledat a musí se k reakcím na jejich vůni vycvičit. Když pes lanýž vyhledá, označí místo a je odvolán, naproti tomu manipulace se stokilovou sviní, která se rozhodla, že si nenechá ujít svoji nejoblíbenější pochoutku, může být velmi problematická. Dobrý „lanýžový“ pejsek bývá různých plemen, jde spíše o individuální osobnost zvířete, a je-li dobře vycvičen, lovec lanýžů si ho cení nade vše. Je ale ještě jedno zvíře, které může s hledáním lanýžů pomoci. Zkušení lovci lanýžů najdou místo, kde se skrývá plodnice, také podle malého hejna kroužících mušek, které přilákala omamná vůně. Kouzlo lanýžů je také v tom, že se nadají spolehlivě pěstovat. Kromě senzitivity na půdu a potřeby symbiotických stromů je lanýž

velmi citlivý na jiné plísně a houby, které ho dokážou rychle zahubit. Navíc síť podhoubí roste asi sedm až deset let, než se vytvoří typické bramborovité plodnice. Jean Anthelme Brillat-Savarin poznamenal: „Největší učenci se snaží prolomit tajemství lanýžů a najít jejich semena (výtrusy), ale žádná setba není následována sklizní. To je asi v pořádku, protože největší hodnotou lanýžů je jejich drahota, která by jistě byla menší při jejich jednoduché dostupnosti.“ Snaha přesazovat malé stromky z okolí velkého stromu, pod nímž byly lanýže prokazatelně nalezeny, se ukázala jako občas fungující, stejně tak jako pohazování lanýžů na místa s příhodnou půdou a porostem. Zlatým věkem kultivace lanýžů byl konec devatenáctého století. Například v Mont Ventoux, známém nalezišti v jižní části Rhône, se lanýže rozšířily po zalesňování mýtin. V době, kdy byly evropské vinice zničeny mšičkou révozem (Phylloxera), byly lanýže kultivovány na místech vinic a na začátku dvacátého století dosáhla produkce černých lanýžů ve Francii hranici 1 000 tun. Pak ovšem nastal pokles, jehož příčinou byl úbytek venkovských obyvatel po první světové válce a poté i změna skladby pěstovaných plodin a mechanizace. Lanýž vymizel z mnoha oblastí a stal se ještě vzácnějším než dříve. Tato krize se netýkala jen Francie a její důsledky a řešení se probíraly na historicky prvním mezinárodním kongresu lanýžů, který uspořádala Národní federace pěstitelů lanýžů (Fédération Nationale de Producteurs de Truffes). Dnes, v jedenadvacátém století, Francie produkuje dvě třetiny světové produkce.

Lanýže byly známy už v době starověku. Římané však mnohem častěji využívali lanýži podobnou houbu *Terfezia boudieri*, kterou nazývali dezertním lanýžem. Sama *Terfezia* nemá specifickou vůni ani chuť, ale velmi dobře absorbuje chuť a pachy ostatních surovin, byla tedy používána jako nosič chutí rozličného koření, medu a bylin a byla podávána po jídle jako digestiv a sladká tečka. Možná proto dodnes máme pralinky zvané lanýže z čokolády ochucené různými druhy koření a obalené v kakau tak, aby připomínaly plodnice opravdových lanýžů. Během středověku se lanýže používaly zřídka a byly znovuobjeveny až během sedmnáctého století, kdy francouzská kuchyně opouštěla těžké chutě orientálního koření a začala se orientovat na domácí přírodní produkty. Ze stolů chudých zemědělců, kteří znali jeho tajemství a užívali si ho, se lanýž dostal na talíře bohatých měšťanů a šlechticů.

Lanýžů je mnoho druhů, z nichž téměř všechny lze využívat v kuchyni. Velmi se ovšem liší vůněmi, chutí, a hlavně jejich intenzitou, která je nejvíce ceněna. Francouzi se vždy budou dohadovat s Italy o tom, který druh lanýže je opravdovým králem kuchyně. Těžko říci, zda *Tuber melanosporum* (správně česky lanýž černovýtrusý)

nebo *Tuber magnatum* (lanýž piemontský bílý). Pro zjednodušení je nazvěme černým a bílým lanýžem. Pravý černý lanýž je druhým nejdražším druhem s cenami 1 000 až 3 000 eur za kilogram podle kvality a sezóny. Nejlepší naleziště má v jižní a jihozápadní Francii, místa jako Périgord v departementu Dordogne, Tricastin, Mont Ventoux a Luberon ve Vaucluse znějí každému milovníkovi lanýžů jako rajská hudba. Sezóna černého lanýže je pozdní podzim a zima, přičemž teplota musí sestoupit pod dvanáct stupňů. Záleží na vlhkosti během roku, a hlavně na podzimních srážkách. Je-li nepříznivý rok pro révu, příroda to lidem vrátí na lanýžích a obráceně. Černý lanýž má černohnědý kožovitý povrch s mnoha nerovnostmi, jakýmsi bradavičkami, a na řezu je vždy černý se světlým žilkováním. Voni intenzivně, zemitě po lesním podrostu, trochu animálně (moschus). Jeho chuť nejlépe vynikne při tepelném zpracování, proto se používá do vývarů, omáček či protýká pečení nebo je vkomponován do terin a paštik, nejlépe si vede s omeletou nebo míchanými vejci, s foie gras a telecím masem, zvláště brzlíkem. Pokud je jen nastrouhán na studený pokrm, nevydá ze sebe očekávanou vůni ani chuť. To je právě rozdíl oproti bílému lanýži, který jemně zasyrova nastrouhán na pokrm rozvoní se po houbách, lanolinu a onou nepopsatelnou vzrušující vůní. Bílý lanýž má sezónu v listopadu a do poloviny prosince. Jeho nejlepší naleziště jsou v piemontském kraji v Langhe a v okolí města Alba. Je ještě více ceněn než černý a v některých letech mohou ceny dosáhnout až 4 000 eur za kilogram. Tyto dva druhy jsou jedinými, které si zaslouží svou cenu a naši plnou pozornost. Další druhy, jako je lanýž letní (*Tuber aestivum*), který má hrubé, ohraničené výstupky, silnou a tvrdou kůru a velmi světlý vnitřek, nebo *Tuber brumale*, napohled stejný jako *Tuber melanosporum*, ale na řezu převládá bílá barva, stojí jen zlomek ceny výše uvedených lanýžů. Nenechte se tedy v restauracích zmást, a pokud platíte za pokrm vysokou cenu, nechte si lanýž ukázat. Jestliže restaurátér zaplatil za kg 75 000 korun, každá porce se v nákladech zdrazí právě o 220–300 korun za ty 3–4 gramy, které jsou na porci potřeba. Nikdy nevěřte lanýžovému oleji, devět lahviček z deseti lanýžů vůbec nevidělo, aroma je syntetické. Lehce to poznáte druhý den po požití podle vracejícího se aroma a pachuti v ústech.

Pojďme si tedy ukázat recept na dva pokrmy s lanýži, které určitě najdete v restauraci Kalina během listopadu.

Text: Vít Hepnar

Foto: Michal Šetka

Recepty a foodstyling: Miroslav Kalina

Výběr vín: Vít Hepnar a Michal Šetka



Miroslav Kalina

Mírek Kalina je v současné době šéfkuchařem v restauraci „Kalina cuisine&vins“. Vaří klasickou francouzskou a českou kuchyni. Kromě spolupráce s pány Martinem Hoffmeisterem a Bořkem Šípkem absolvoval zahraniční stáže ve Francii, Skandinávii a Německu. Nejvíce ho však ovlivnila práce u jednoho z největších kuchařů staré školy, u Michela Guerarda, jehož podnik „Les Prés d'Eugénie“ je již několik desítek let hodnocen třemi hvězdičkami Michelin. Mirka můžete vidět i na obrazovkách televizí v pořadech „Kuchařská pohotovost“ a „Masterchef“.

Vít Hepnar

Sommelierství se věnuje od roku 1998, tedy od úplných začátků této profese u nás. Pracoval v restauraci „Rybí trh“ a v „Le Terroir“, kde se svým týmem obdržel od průvodce Michelin symbol hrozu – ocenění za vinný lístek. V roce 2009 založil se společníky Gourmet Services, společnost na dovoz francouzských vín, která jsou jeho největší vášní. V současné době spolupracuje s Mirkem Kalinou na konceptu restaurace „Kalina cuisine&vins“.



Houbové rizoto s lanýži

Pro 4 osoby potřebujeme:

400 g rýže na rizoto, v našem případě je to odrůda Acquerello, šalotku, olivový olej, zeleninový vývar, bílé víno, máslo, sůl, cayenský pepř, citron, plocholistou petržel, stroužek česneku, parmazán, houby (sušené předem namočíme nebo čerstvé očištěné) a lanýže.

Postup:

Nejprve si na panenském oleji orestujeme pokrájené houby a celý stroužek česneku, který po orestování vyndáme. Na druhé pánvi na oleji orestujeme najemno posekanou šalotku, poté přidáme syrovou rýži a dále restujeme. Když je rýže opečená, přidáme vývar, jen trochu, a rýži vaříme. Podle potřeby podléváme vývarem a bílým vínem, dokud rýže není al dente (na skus). Pak přidáme houby, po chvíliče máslo a nastrouhaný parmazán, dochutíme cayenským pepřem, několika kapkami citronu, a je-li třeba, solí. Poslední minutu před dokončením vmícháme plátky lanýže a posekanou petržel a prohřejeme.

U rizota s houbami a lanýži jsme neexperimentovali a vybrali jsme naprostou klasiku – burgundské víno. V prvním případě je červené z apelace Beaune Les Grèves z vinařství Domaine De Bellene ročník 2014. Druhým vínem je bílý Pernand-Vergelesses, apelace, která navazuje na známý kopec Corton a jeho vinice, od Vincenta Rapeta, určitě jednoho z největších vinařů v Pernandu. Ročník je 2014, skvělý na bílá vína v Burgundsku, a víno pochází z 1er Cru vinice Sous Fretille. Úkolem bylo vyrovnat se se zemitostí a intenzitou hub a lanýžů a zároveň nabídnout alternativu v obou barvách vína.

Domaine Rapet, Sous Fretille, Pernand-Vergelesses 1er Cru 2014



Světle žlutá jiskrná barva a vyšší viskozita. Typická ušlechtilá jemná aromatika svěžích citrusů s dotekem mořské soli, briošky, másla a lískových oříšků. Chut' je osvěžující, s příjemnou strukturou svěží šťávy z citrusů, doplněnou jemným tónem vanilky a slanou mineralitou. Dlouhý, svěží závěr.

Cena: 1 050 Kč
www.gourmetservices.cz

Domaine de Bellene, Beaune Les Grèves 2014



Typická rubínová barva s cihlovými odlesky. Intenzivní aroma černých třešní, kůže a podhoubí s výrazným minerálním podtónem. Chut' je středně plná, s příjemnou ovocnou strukturou, pevným, ale hebkým tříslem, živou kyselinou a dlouhým, minerálním závěrem.

Cena: 1 780 Kč
www.vinovinovino.cz



Suprême de poulet aux truffes noir

Suprême je francouzský termín označující prsní sval, nejčastěji z drůbeže, připravovaný s kůží a kusem křídelní kosti. Kost dodá více chuti a kůže zajistí větší šťavnatost než u staženého masa.

Pro 4 osoby potřebujeme:

4 ks suprême, sůl, pepř, přepuštěné máslo, kuřecí jus (silná šťáva), bílé víno, pažitku a lanýž.

Postup:

Pod kůží na kuřecích prsou vložíme plátky černého lanýže, dalších několik plátků si posekáme na drobno. Pak kuřecí prsa opečeme na přepuštěném másle, nejprve kůží dolů. Když je maso opečeno, vyndáme je a vložíme na plech do vyhřáté trouby, aby se dopeklo a odpočinulo si. Je potřeba hlídat, aby se maso nevysušilo. Do pánve, na níž se maso opékalo, vlijeme trochu bílého vína a připečené máslo s bílkovinou z masa odvaříme, poté přidáme kuřecí šťávu, kousíčky lanýžů a vařením zredukujeme. Je-li třeba, těsně před dokončením ještě vmícháme kousky studeného másla, které omáčku zahustí. Maso vytáhneme z trouby, na talíři přelijeme omáčkou a ozdobíme posekanou pažitkou. Jako příloha se hodí vařený brambor nebo zelenina, popřípadě polenta.

S černými lanýži paradoxně bílá vína fungují častěji než červená (u bílých je tomu naopak), a tak jsem pro kuřecí suprême vybíral, už kvůli charakteru drůbeže, mezi nimi. Zase, až téměř jako klišé, jsme hledali v Côtes de Beaune, ve velké Chassagne-Montrachet, a zvolili jsme plně ročník 2014 Vieilles Vignes z Domaine Vincent & François Jouard. Opulentní a elegantní víno s velmi dobře a citlivě integrovaným vlivem sudu. Jako druhou, neméně luxusní variantu doporučujeme Châteauneuf-du-Pape Blanc, cuvée ze starých vinic Clos de Beauvenir 2012 ze Château la Nerthe.

Château La Nerthe, Clos de Beauvenir, Châteauneuf-du-Pape AOC 2012



Intenzivní zlatá barva. Víno s osobitou vůní bílých a žlutých květů, s výraznými minerálními tóny. V chuti velkorysá, ovocná a plná, s tóny exotického ovoce a bílé broskve, které jsou doplněny o krásné a dlouhé, osvěžující pikantní a anýzové finále.

Cena: 2 765 Kč
www.gourmetservices.cz

Domaine Vincent & François Jouard, Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 2014



Sytá zlatá barva a vyšší viskozita, intenzivní typické aroma s tóny žlutých květů a citrusů, doplněné o kouřový podtón z barikového sudu a jemnou mineralitu. Chuť je intenzivní a vyvážená, s výraznými ovocnými tóny citrusů a stopou po zrání v kvalitním dubovém sudu. Osvěžující víno s příjemnou mineralitou a dlouhým závěrem.

Cena: 1 016 Kč
www.rwc.cz





Crus du Beaujolais

Beaujolais není jen Beaujolais Nouveau! Tak by asi mohl tento listopadový test začít. Každoroční bujaré oslavy příchodu Beaujolais Nouveau, které probíhají třetí čtvrtěk v listopadu ve stále větším počtu zemí, udělaly z tohoto vína pravděpodobně nejznámější francouzské víno na světě. Ale Beaujolais zdaleka není jen Beaujolais Nouveau. Právě deset obcí, které se označují jako Crus du Beaujolais, trvale ukazuje, že Beaujolais umí být i seriózní a skvěle gastronomické víno.

Místní zvyk z lyonských hospod se postupně od 60. let minulého století stal skoro světovým kultem. Z jeho popularity pak začala profitovat celá oblast, protože i ekonomická stránka věci je velmi výhodná. Proces od sklizně do prodeje trvá přibližně dva měsíce, a tak se nelze divit, že i pro vinaře samotné je výroba Beaujolais Nouveau více než zajímavá, pro mnoho z nich dokonce zcela zásadní.

Negativní stránkou je ale fakt, že ta opravdová vína z Beaujolais stojí i přes svou rozmanitost a kvalitu často ve stínu popularity Nouveau. Vznikají zde totiž i vína, která mohou bez problémů stát vedle slavných burgundských vín z okolí Beaune.

Kraj Beaujolais najdete mezi Mâconem a Lyonem, téměř v bezprostřední blízkosti dálnice A6 a řeky Saôny. Je to pás kopcovité krajiny o délce asi 55 km a šířce necelých 15 km. V podstatě jde o souvislý pás 23 000 hektarů vinic, na kterých se každoročně vyrobí přibližně 1,4 milionu hektolitřů vína. Z hlediska apelačního systému můžete na etiketách láhví najít tři typy označení. AOC Beaujolais je nejrozsáhlejší oblast na jihu a většina produkce je

zde zpracovávána právě pro Nouveau. AOC Beaujolais-Villages je 38 obcí na jihu v okolí městečka Beaujeu a na severozápadě pod Mâconem. Nejlepší vína ale vznikají v oblasti AOC Cru du Beaujolais, úzkém pásu kopců mezi Brouilly a Mâconnais. Právo označení Cru má deset obcí. Od jihu k severu to jsou Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéna a Saint-Amour. Každé je jiné, od lehkých a krásně ovocných přes těžší a komplexnější vína z Morgonu nebo Moulin-à-Vent, která jsou mnohými znalci považována za nejlepší, až po minerální Brouilly, Côte de Brouilly. Ačkoli se o Beaujolais tvrdí, že by se mělo pít mladé, vína ze dvou posledně jmenovaných apelací mohou po několika letech zrání v láhvi skutečně překvapit svou mohutností.

Cru du Beaujolais jsou vína, která za pozornost určitě stojí. Jsou rozmanitá, klasicky francouzská, tedy výborně doplní nejružnější gastronomii. A navíc většinou stále za rozumné ceny.

Text a foto: Michal Šetka

Každý měsíc se na stránkách časopisu WINE & Degustation setkáte s představením málo známé apelace a vína, které podle našeho názoru stojí za pozornost, i když se na našem trhu vyskytuje jen sporadicky.



Guy Breton, P'tit Max, Morgon AOC 2010 90,67 bodů, cena 830 Kč

Světlejší granátově červená barva s širokým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní, s výrazným projevem sušených třešní a brusinek, které doplňuje podtón lískových ořechů, skořice a sušeného lučního kvítí. Chuť je intenzivní a stále živá a najdeme v ní tóny zralých třešní, višní a ostružin, doplněné o podtóny třešňových jader a pomerančové kůry. Delší, strukturovaný závěr.



Perlička se zimními lanýži



www.grandcru.cz



Pierre-Marie Chermette, Les Trois Roches, Moulin-à-Vent AOC 2014 88,33 bodů, cena 679 Kč

Tmavší granátově červená barva s tenkým červeným okrajem a vyšší viskozita. Aroma vína je elegantní, vrstevnaté a intenzivnější. Dominují v něm tóny zralých malin, jahod, které doplňují podtóny červených květů, sušených bylin a kouře. Chuť je středně plná a svěží, s výrazným ovocným tělem, připomínajícím zralý rybíz, višně a švestky. Delší, hřejivý závěr.



Pečená holubí prsa s vinnou omáčkou



www.advivum.cz



Dominique Piron, La Chanaise, Morgon AOP 2014 87,78 bodů, cena 410 Kč

Tmavší granátově červená barva s výrazným světlejším okrajem a střední viskozita. Aroma vína je výraznější, komplexní a nabízí tóny sušených květů, sušeného červeného bobulového ovoce s podtóny dřeva a spáleného dřeva. Chuť je středně plná a svěží, připomíná čerstvé jeřabiny, červený rybíz nebo meruňková jádra s podtóny pížíma a minerální slaností. Středně dlouhá, strukturovaná dochuť.



Studený hovězí roastbeef



www.gourmetservices.cz



Les Vins Georges Duboeuf, Brouilly AOC 2011 87,78 bodů, cena 399 Kč

Světlejší granátově červená barva s výraznějším cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je elegantní, vyzrálé a výraznější, s dominantním projevem sušeného černého peckového ovoce. V chuti je víno středně plné a živé a připomíná kompotované jeřabiny, zralé jahody nebo sušené třešně, s podtónem minerality a banánové slupky. Středně dlouhý, sametový závěr.



Pečené králičí stehno s kořenovou zeleninou



www.bacchus.cz



Domaine de la Conseillère, Julié纳斯 AOC 2010

87,56 bodů, cena 430 Kč

Výraznější granátově červená barva s patrným cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma vína je intenzivnější a vyzrálé, s velmi výrazným animálním výrazem, doplněným o tóny ostružinového džemu, višní a černého koření. Chuť je středně plná a svěží, s pikantní kyselinou a můžeme v ní najít tóny červeného grepu, hroznů révy vinné a višní. Středně dlouhý, lehce svíravý závěr.



Pečený hovězí pupek na pepři



www.merlot.cz



Les Vins Georges Duboeuf, Fût de Chêne, Moulin-a-Vent AOC 2009

87,11 bodů, cena 479 Kč

Sytější granátově červená barva s patrným cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je elegantní, krásně nazrálé a intenzivnější, připomínající sušené červené bobulové ovoce a levanduli, se stopou zeleného pepře. Chuť je středně plná a svěží a najdeme zde tóny červených jablek, červených grepů a třešňových jader s podtónem černého koření. Středně dlouhý, minerální závěr.



Velmi staré tvrdé sýry, jako gouda či parmezán



www.bacchus.cz



Chateau du Chatelard, Cuvée Terre de Lumière, Moulin-à-Vent AOP 2014

85,56 bodů, cena 365 Kč

Sytější purpurově červená barva s tenkým granátovým okrajem a střední viskozita. Ve středně intenzivní vůni vína převládají zemité tóny s dotekem animálnosti, doplněné o podtón třešní, červeného rybízu a ostružin. Chuť je středně plná, s dobrou strukturou a výraznou kyselinou a připomíná zralé ostružiny a višně nebo švestky, s podtónem skořice a minerality. Středně dlouhý závěr.



Tvrdé francouzské salámy



www.kupmeto.cz



Chateau du Chatelard, Cuvée les Vieux Grands, Fleurie AOP 2014

85,33 bodů, cena 335 Kč

Sytější rubínově červená barva s širším purpurovým okrajem a střední viskozita. Aroma vína je intenzivnější a najdeme v něm tóny zralých třešní, jeřabin a malin, s lehkým podtónem zelených banánů. Chuť je lehčí a svěží, s pikantní kyselinou, která připomíná krvavé pomeranče, třešně nebo lesní maliny, s lehkým herbálním podtónem. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.



Pečený vepřový bůček



www.kupmeto.cz



Jean-Paul Dubost, Tracot, La Ballofière, Morgon AOC 2013

84,56 bodů, cena 350 Kč

Sytější rubínově červená barva s výrazným granátovým okrajem a vyšší viskozita. Intenzivnější aroma vína je plné zralého ovoce, jako jsou višně, třešně nebo borůvky, které doplňuje podtón kůže a posečené trávy. Chuť je středně plná a svěží a můžeme zde najít tóny červeného grepu, červených třešní, červeného rybízu se stopou sladkého koření. Středně dlouhý, elegantní závěr.



Grilovaný filet z lososa



www.vino.cz



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Crus du Beaujolais

Zleva: Jan Čejka – sommelier (*Ad Vivum*), Tomáš Odermatt – (*Bacchus*), Gabriel Riel-Salvatore – brand manager (*Bacchus*), Martina Riel-Salvatore – sommelierka (*Globus*), Tomáš Dominec – degustátor (Dominec & spol.), Richard Süß – sommelier (ředitel *Vinařství Trávníček & Kořínek*), Roman Novotný – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier (*Bokovka*), doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D. – vedoucí katedry Vinohradnictví a vinařství (*MENDELU Brno*), Jakub Příbyl – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers

Doporučení pro konzumaci



víno
k okamžité
konzumaci



víno
s potenciálem
2 až 5 let



víno
určené
k uložení



ideální
kombinace

Degustace proběhla
v prostorách restaurantu

rest.
srámk, č. jím

Podolské nábřeží 34/6
Praha 4 - Podolí
tel.: 273 130 230, 777 201 877
www.restrest.cz

WINE & Degustation
hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

VERITAS

Slovanský dům
Na Příkopě 859/22, Praha 1
www.advivum.cz



Restaurant Michel Sarran

Je to jedna z nejlepších restaurací, v nichž jsem za své dlouholeté působení ve Francii večerel. Bylo to před několika lety. Michel Sarran přišel na závěr večera k naší skupině a dlouhé minuty jsme si pak povídali o jeho pojetí gastronomie. A co víc – tehdy měl tento věhlasný šéfkuchař velké plány. Chtěl otevřít bistro v Praze. Našel si partnera, plánoval zaštitit projekt svým jménem a mít někoho v Čechách, kdo by dohlížel na kvalitu kuchyně. V Praze byl několikrát a na otevření svého podniku se těšil. Byla by to druhá restaurace, kterou by provozoval mimo Francii. Tou první je Cafe Emma v Barceloně, pojmenovaná po jeho dceři. Ale bohužel zůstalo jen u plánů.

Před několika dny jsem do jeho restaurace volal, a jaké bylo mé zklamání, když mi Patricia, jedna z jeho asistentek, prozradila, že projekt nedopadl dobře. „Nevyšlo to, trochu jsme se zklamali,“ řekla mi do telefonu a já jsem tušil, že příčiny mohly být podobné jako v případě Edouarda Loubeta a jeho plánů na restauraci v O2 aréně. Tenkrát byl jeho partnerem Aleš Hušák, což projekt zřejmě posouvalo do nereálných dimenzí od samého počátku. Tady jméno společníka „francízy“ neznám, zřejmě je však jedno – smutek můžeme pociťovat všichni. Mohli jsme mít v Praze ukázkou mistrovské kuchyně.

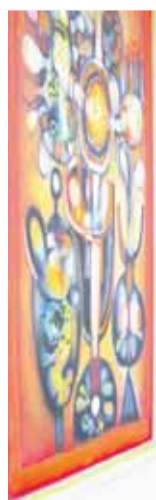
Zvenčí nevypadá restaurace nijak mimořádně a mnozí fotbaloví fanoušci, kteří zavítali do Toulouse na zahajovací zápas ME 2016 mezi naším týmem a Španělskem a procházeli se severozápadně od nedalekého centra, si jí nepochybně ani nevšimli. Já osobně jsem viděl celou řadu mnohem hezčích restaurací, sídlících v luxusních domech, s výbornou kuchyní a bez hvězdičky Michelin. Ale exteriér nerozhoduje, dokonce ani interiér nemá naprosto zásadní roli, i když by celkový dojem kazit neměl. Rozhodující je kuchyně. Přízemí je veselé, za což mohou hodně extravagantní obrazy na zdi. Jejich autor na první pohled miluje barvu. My jsme večereli v patře, kde je prostředí o poznání intimnější a střídmější. Trochu mi připomíná pařížskou restauraci Arpège, kde vyznává jí filozofii, že by hosty nemělo nic rozptylovat. Přišli totiž na schůzku s mimořádnou gastronomií.

V době, kdy jsem restauraci navštívil, Michel Sarran ještě neúčinkoval v mimořádně populárním televizním seriálu Top Chef. Nebyl tedy ještě tak velkou mediální hvězdou, jakou je dnes. Myslím si však, že jej sláva moc nezměnila, jen program má o poznání nabitější.

Pochází z regionu Gers, což je místo vyhlášené chovem kachen a hus, kraj fois gras. A také kraj Armagnacu. „Původně jsem chtěl být lékařem. Medicínu jsem opravdu začal studovat, ale postupem času mi došlo, že bych chtěl v životě dělat něco trochu jiného. Určitě k tomu přispělo i to, že moje matka měla restauraci a já jsem se pořád kolem ní motal. Za svou první zkušenost jsem po studiích v Toulouse šel do Saint Tropez, kde jsem pracoval v restauraci Pinède, a svou první hvězdičku jsem získal v Mas du Langoustier v Porquerolles, což je největší z ostrovů zálivu Hyères, kousek od Toulonu. A pak jsem se rozhodl vrátit do míst, odkud pocházím. Došlo mi totiž, že úplně nejraději vařím ze surovin, které pocházejí ze stejného regionu. Že chci všechno kontrolovat od samého začátku. Mám třeba spoustu přátel na tržišti Victora Huga a řadu svých osobních dodavatelů,“ vypráví šéfkuchař.

Tehdy jsem toto tržiště ještě tolik neznal. Ale když jsem připravoval „Průvodce po Francii“, tak mi o něm s velkým zaujetím vyprávěl Václav Němeček, který hrál v Toulouse tři roky.

Atmosféru v „Maison Sarran“ příliš nezměnila ani účast v sledované televizní show. Hosté oceňují pokoru šéfkuchaře, který stále chodí mezi hosty a poví-





dá si s nimi o tom, jak jim chutnalo. A co patří mezi jeho největší speciality? Polévka „le tourin“, Sarran ji dělá z česneku z Gers a servíruje ji se slaným croissantem a topinkou. Podobnou lahůdkou jsou i slané koláčky z listového těsta, plněné omáčkou z ústřic a mořských škeblí.

Jinak si můžete pochutnat na filetu z tresky polak, přelitým bujabézovou šťávou a těstovinami se syrovátkovým sýrem Brousse a zeleninou, nebo na vepřové panence z černého bigorského prasátka, vařeného na tymiánu s liškami na šunce, černém jelítku a lasagne. Jako dezert pak musíte ochutnat pečená jablka, krémový koláč s celerem a müsli se sušeným ovocem, jablečno-celerovým sorbetem a jablečným džemem. Anebo fík a med z Aveyronu, což jsou konfitované fíky s křupavou sušenkou a s krystalky pylu z květů, zmrzlina z medu z Aveyronu či fíkové pivo s armagnacem Pousse Rapière.

Menu není úplně nejlevnější, a na Toulouse už vůbec ne, ale hosté oceňují poměr kvality a ceny a na rozdíl od většiny michelinských restaurací si člověk neznalý vysoké gastronomie tady rozhodně nebude naříkat, protože porce jsou u Sarrana velké a ještě nikdo prý neodcházel z jeho restaurace s tím, že by se nenajedl.

Velký dům, kde má dnes restauraci, jen nedaleko od nábřeží Garonny koupil Sarran v roce 1995 a hned o rok později získal první hvězdičku Michelin, druhou pak v roce 2003. V posledních týdnech trochu zvolnil, unavují ho časté cesty do Paříže na natáčení

Top Chef. Výjimečný šéfkuchař je schopen pilotovat letadlo, oprávnění má už několik let. K jeho největším zážitkům prý patří přelet nad viaduktem Millau a vesničkou Cordes-sur-Ciel, která patří mezi nejkrásnější ve Francii.

Michel Sarran patří k nejvýznamnějším francouzským kuchařům. Dobře pochopil, že základem je ten nejpocitivější přístup, začínající už u produktů. Svůj region zná dokonale a s lahůdkami, které nabízí, dokáže i experimentovat. Tráví spoustu času v kuchyni, což u dnešních „moderních“ kuchařů není úplně samozřejmé. Kontroluje provoz několika dalších restaurací v Toulouse a okolí, které zaštiťuje svým jménem, a zároveň provozuje kuchařskou školu, do níž se může přihlásit každý. Vydává také pravidelný newsletter, v němž vypráví o svých posledních aktivitách, o novinkách v kuchyni, a také co chystá příště. Stačí, když na jeho stránky pošlete svou emailovou adresu, a budete ho dostávat také. Sarran je také velmi aktivní na sociálních sítích, má twitterový účet a na facebooku více než tři sta tisíc lajků!

A aby jeho obrázek byl naprosto dokonalý, tak bych měl ještě dodat, že hraje ragby, jak se na někoho, kdo je z Toulouse, sluší a patří. Ale bez ohledu na všechno, co vytváří kolem sebe, je nutné se vrátit k tomu základnímu – večere v jeho restauraci je opravdovým zážitkem. A osobní setkání s ním také. Pak také můžete posoudit, zdali Sarran i zblízka opravdu vypadá jako Mel Gibson, jak tu všichni tvrdí.



Pierre Colin byl vyhlášen průvodcem Gault Millau nejlepším sommelierem roku 2016. Pokud tedy chcete strávit příjemný večer nejen s vynikající kuchyní, ale také odpovídajícím vínem, jste v nejlepších rukou. Pierre má za sebou zkušenosti z nejlepších restaurací, pracoval v Paříži v Tour d'Argent, George V, ale nejvíce vzpomíná na spolupráci s Ericem Frechonem v tříhvězdičkové restauraci Bristol, ležící v blízkosti Elysejského paláce. Navzdory věhlasu místa ale chtěl být hlavním sommelierem, a proto kývl na nabídku Michela Sarrana. „Miluji svou práci, věnoval jsem jí svůj dosavadní život a největší podíl na mém úspěchu má moje žena, která musí každý večer večeřet sama,“ reago-

val na ocenění Colin, a zároveň naznačil, jak náročná jeho profese je.

Na vinném lístku najdete zajímavá vína z regionu Languedoc a nedalekého Bordeaux, ale na první pohled je znát, že s víny pracuje špičkový sommelier, který klade velký důraz na párování, nebojí se experimentovat a hledá stále nové cesty. V bílých vínech vás nepochybně zaujme Domaine du Pas de l'Escalette „Les Clapas“ 2011, což je víno z oblasti D'Herault, můžete ochutnat i AOC Savennières – domaine Patrick Baudouin 2010, nechybí pochopitelně Chablis 1^{er} Cru – domaine Pattes Loup 1^{er} Cru „Butteaux“ 2011, ale najdete tu i méně známé Le Clos Saint-Vincent „Le Clos“ 2012. V červených nabízí Pierre Colin domaine de Montcalmès

2010 z Languedocu či Fronton, Château Plaisance „Alabets“ 2011 a zajímavé je i Domaine Jamet 2010 – Côte Rotie. Je prostě znát, že jste v restauraci, kde sommelier o víně přemýšlí. A potvrzuje to i výběr bublinek – jistě, pro největší fajnšmekry tu jsou Louis Roederer „Cristal“ 2004 nebo Dom Perignon 2002, ale jinak můžete ochutnat Eloquent Extra-Brut Grand Cru od Jeana Louise Vergnona či Pénat-Chardonnay „Extra-Brut Grand Cru“ 2007. A to nejsou z Champagne úplně nejznámější vína.

Text: Jan Šmíd

Foto: Jean-Jacques Gelbart
www.jansmid.cz

 @jansmidcro



Jan Šmíd

Jan Šmíd je zpravodajem Českého rozhlasu ve Francii a je autorem řady knih o francouzských regionech – např. Obrázky z Burgundska, Bretaně, Paříže či Champagne. S Českou televizí spolupracuje

na pořadech Objektív či Postřehy odjinud. V letech 1991–98 byl zpravodajem Českého rozhlasu v USA. Miluje gastronomii, jeho oblíbené bílé víno je Chablis, červené Crozes-Hermitage. Nakupovat nejradši chodí na trh Place Monge v Paříži. Svě knihy píše v kavárně La Contrescarpe.



Hodnotitelé restaurací časopisu WINE & Degustation jsou vášniví gurmáni a milovníci vína. Na těchto stránkách vám tedy anonymně, skryti za karikaturou oblíbeného guru pana Duchemina, přinášíme postřehy a doporučení na restaurace z domova i ze zajímavých světových gurmánských destinací. Jsme kritičtí, ale maximálně objektivní, víme, že je jednoduché něco pohanět, ale těžké něco dobrého vybudovat. Nedávno v Praze otevřeli dvě nové restaurace s vysokými ambicemi. Vydali jsme se tedy podívat, co tyto dvě novinky na pražské kulínární scéně nabízí.

Co hodnotíme?

Kvalitu jídla.

Je jedno, jestli jde o pečený bůček, nebo kaviár, vše může být skvělé, nebo zcela odporné. Důležité je i to, jestli kuchař opravdu vaří, nebo jen krájí a klade na talíř dobré suroviny.

Úroveň vinného lístku.

Nejde jen o rozsah, ale i o rozřazení, výběr vinařů, zralost ročníků, výběr skla, celkový koncept a férové ceny.

Čistotu, atmosféru a úroveň obsluhy.

Restaurace nejsou stejné úrovně, proto u nás najdete u všech hodnocení označení piktogramem, jejichž vysvětlání naleznete níže.

Monsieur Duchemin

U Malířů 1543

Maltézské náměstí 11, 118 00 Praha 1 – Malá Strana, Tel.: +420 257 211 014, www.umaliru1543.com

Otevřeno: denně 11:30 – 24:00



V Praze na Malé Straně na Maltézském náměstí je restaurant U Malířů. Byl slavný ve středověku, za první republiky i během komunistické éry. Po privatizaci několikrát změnil majitele, naposledy před několika měsíci. Proto jsme se chtěli podívat, co se změnilo a jaká je U Malířů atmosféra. Udělali jsme si tedy rezervaci a vyrazili jsme vstříc historii i novým zážitkům.

Dům zvaný dnes U Malířů byl postaven v patnáctém století na hradbě před maltézským klášterem, který dal jméno i náměstí. Roku 1543 byl dům prodán malíři Šicovi a od té doby se jmenuje U Malířů, proto onen letopočet v názvu podniku. Jedním z pravidelných návštěvníků prý byl i císař Rudolf II. Poslední přestavba proběhla v letech 1936 a 37 a z této doby pochází i fresky, které jako dominanta zdobí klenuté stropy a zdi. Hned u vstupu vítá návštěvníky bar, táhnoucí se po levé straně, za nímž se po obou stranách vstupuje do jídelních sálů. Výškové koberce kryjí podlahy, na kulatých stolech, pokrytých bělostnými ubrusy a plátěnými ubrusy, září stříbrné přebory a naleštěné sklenky. U stolů jsou pohodlná zámečká dřevěná křesla s krémovým polstrováním. Vyleštěné tmavé dřevo se pak opakuje v nízkém obložení zdi a centrálního sloupu, který nese klenby, i v zabudovaných skříních na víno. V každé místnosti je i pískovcem obložený krb, který, ač elektrický, dotváří pohodovou atmosféru. Jediná výška patří osvětlení, které není sladěno do jedné barvy tak, aby si lustry, stojací lampy a svíčky na stolech vzájemně nekonkurovaly různou „teplotou“ světla. Restaurant je zcela pochopitelně nekuřácký.

Menu U Malířů nabízí à la carte šest předkrmů, šest hlavních jídel plus rybu dne a pět předkrmů. Mimo to mohou hosté využít nabídku denního menu, které je obměňováno v týdenních intervalech, nebo čtyřchodové „Bohemia menu“ či šestichodové „Exclusive menu“. My tentokrát vybírali à la carte, přičemž jsme se řídili doporučením ochotné-

ho personálu. Jako pozdrav z kuchyně přišel hovězí tartar s křupavým chlebovým chipsem, který nás naladil na další chody. Nejprve humři bisque s humřím masem a šafránovou majonézou, který nám připadal příliš koncentrovaný, a tedy trochu nahořklý, ani dochucení celkově nebylo dokonalé. O třídu lepší byly mušle svatého Jakuba se zelenou čočkou, černým kořenem a kaviárem Gorbusha. Správně upečené masité mušle výborně doprovázela al dente uvařená čočka a ladičky s černým kořenem opečeným do karamelova. Jeden z vrcholů večera! Jako hlavní chod jsme objednali bramborové gnocchi s černým lanýžem, mangoldem a sýrem Pecorino. Vynikající, krémový a sytý chod s typickou zemitou vůní lanýže. Druhý hlavní chod k vyzkoušení byla kouřem bylin prouzená vepřová panenka s krocketou z vepřového boku s krémovou dýní a restovanou zeleninou, maso upravené „sous vide“ se šťavnatými krocketkami dobře ladilo s nasládlým dýňovým pyré. Mezi dezerty jsme si nenechali ujít tvarohové knedlíčky plněné švestkami s rumovou omáčkou, které byly doplněny lesním ovocem, a flambované jahody likérem Grand Marnier s krémem Chantilly. Na krásném flambovacím stole zaplály ohněm a voňavý likér spolu s máslem a pomerančovou šťávou vytvořil lahodnou omáčku.

Vinný lístek U Malířů je jedním slovem perfektní. Nabízí přes dvě stovky etiket, z velké většiny z Francie, doplněné o vína tuzemská, italská

a španělská. Úctyhodná je kolekce červených Bordeaux v ročnících, kdy jsou láhve už připraveny k pití. Také ocenění především velkých vín je férové. My jsme začali aperitivem – italským suchým bylinným vermutem Del Professore, který jsme neznali a který si restaurace sama dováží. K jídlům jsme pak s pomocí sommeliera napárovali sklenky vín. K mušlím Chablis 2014, bez sudu, lehké a minerální a k bisque Chablis cuvée Grains dorés, výběr hroznů ze zralejšího ročníku 2012, plnější a expresivní. Obě vína pocházela z vinařství Garnier&fils. K lanýžovým nokům ladilo bílé Bourgogne Château de Citeaux 2013 od Philippa Bouzereau, panenku doplnilo Château Canon 2011, ne ovšem ono slavné cru classé ze Saint-Émilionu, ale jeho méně známé, stejnojmenné víno z AOC Fronsac. Všechna vína byla podávána v patřičné teplotě a do správných typů sklenic.

U Malířů dostanete výborný, profesionální a fundovaný servis, dobré, někdy velmi dobré jídlo z dobrých surovin, klasického vzezření a chuti bez módních výstřelků. Prostředí na vás dýchne atmosférou klasických francouzských restaurací z doby přelomu století. Zvláštní pozornost si zasluhuje luxusní inventář, který nemalou měrou přispívá k atmosféře večera. Restaurace celkově není levná, ale taková ani nemá a nechce být. Za vynaložené peníze hosté dostanou odpovídající protihodnotu. Doporučujeme.

HODNOCENÍ:

Jídlo	★ ★ ★
Víno	★ ★ ★ ★ ★
Obsluha	★ ★ ★ ★ ★
Atmosféra	★ ★ ★ ★ ★
Cena/kvalita	★ ★ ★ ★

VERDIKT WINE & DEGUSTATION



nelze s klidným
svědomím doporučit



můžete vyzkoušet



doporučujeme navštívit



skvělé, nenechte si ujít



ve všech směrech
výjimečné

Výběr z MENU

Mušle 350,-
Gnocchi s lanýžem ... 540,-
Panenka 590,-
Jahody flambované 350,-
Tvarohové knedlíčky 220,-



Next door

Next door (by Imperial), Zlatnická 3, 110 00 Praha 1, Tel. : +420 295 563 440, www.next-door.cz
Otevřeno denně 07–23 hod.



Velmi natěšení jsme se tentokrát vydali do nové restaurace Next door, jejíž koncept pochází od známé postavy české gastronomie Zdeňka Pohle. Obyčejně necháváme podnikům o něco delší dobu na rozjezd, ale tady jsme nemohli odolat. Udělali jsme si rezervaci a vyrazili s očekáváním nejvyšším.

Next door se nachází v nově zrekonstruovaném domě ve Zlatnické ulici v Praze 1, kousek od Masarykova nádraží. Už velké skleněné dveře se zářícími světly zvou dovnitř. U vstupu je malý pultík s rezervační knihou, kde se hostů ujme ochotný personál. Podnik je krémově světlý, s vysokými stropy, lemovanými bohatými vícevrstevnými fabiony, a je vyzdoben freskami. Jídelní sál je vitrínami a policemi rozdělen na tři části. První z nich vévodí chlazená skříň, plná lákavých zákusků, a vybízí k posezení u kávy, ve druhé najdeme klasické restaurační posezení a třetí se nachází pod atriovou střechou ve středu budovy. Celou jednu delší stranu poslední, největší části podniku pak lemuje otevřená kuchyně s několika sekcemi včetně cukrárny a výčepního pultu s nápoji. Zde jsou cihlové zdi, zabudované chladicí skříně na víno a kazetový strop. Hosté mohou sedět na pohodlných polstrovaných lavicích, stoly s vyřezávanými podstavci jsou, stejně jako křesílka, ze světlého dřeva. Na stolech jsou založeny bělostné plátěné ubrousky, souprava příborů a sklenky na minerálku. Zvláštní zmínku si zaslouží osvětlení, teplé a dostatečně jasné, tak aby hosté viděli na svoje jídlo i sami na sebe, a přitom neostře a oslňující. Obstarávají je velká elegantní svítidla s ocelovými rameny a světle žlutými cylindry. Stěna, v níž je průhled a pracovní plocha kuchyně, je obložena dřevem a barevnými porcelánovými dlaždicemi.

Next door má podtitul – první české bistro – a pohled do jídelního lístku tato slova podtrhuje, jakkoliv je podnik tlačěn výš příjemným a propracovaným interiérem. Můžete v něm zahájit den snídání s nabídkou nejen vaječných jídel včetně legendárních vajec Benedikt, nebo si dát

rychlý oběd. Nás však zajímalo nejvíce à la carte menu, ze kterého jsme tedy vybírali chody naší večeře. Šest předkrmů, dvě polévky, saláty, sendviče a tři lákavé vegetariánské chody, dále sedm hlavních jídel, šest specialit a několik příloh. My jsme jako předkrm vybrali terinku z krevet s okurkovou salsou, mozaiku masa z krevet rozloženou na kostičkách ochucených zahradní okurky a doplněnou o okurkovo-bylinkovou pěnu a několik kapek olivového oleje. Osvěžující a lehký chod, kterému by ovšem slušelo ještě pár kapek citronu. Druhým talířem bylo carpaccio z telecí hlavy s čerstvým křenem a výhonky chmele, výborný chod, kde se nasládllost dresinku snoubila s „lepkavou“ chutí masa z hlavy. Jako hlavní chod jsme objednali telecí kýtu s hříbkovou omáčkou a petrželovým knedlíkem a dršťky na uzené paprice s pražskou šunkou a majoránkovou buchtou. Telecí bylo dorůžova, obklopené omáčkou s intenzivní chutí hřibů, lehký knedlík se jen rozpadal, dršťky byly správně dochucené, měly šmrnc uzené papriky a moc se k nim hodila příloha z klasického těsta na buchty ovoněná majoránkou. Hlavní chody nám přišly o třídu výše než předkrmy. Menu jsme uzavřeli dvěma dezerty, čokoládovým dome s višňovou náplní s mandlemi a hoblinou hořké čokolády a větrníkem, jehož korpus z odpalovaného těsta byl naplněn arašídovým krémem a zdoben arašídovou polevou oproti klasické verzi s karamelovým krémem a cukrovou polevou. Oba dezerty byly také moc dobré.

HODNOCENÍ:

Jídlo	★ ★ ★ ★ ★
Víno	★ ★ ★ ★ ★
Obsluha	★ ★ ★ ★ ★
Atmosféra	★ ★ ★ ★ ★
Cena/kvalita	★ ★ ★ ★ ★

VERDIKT WINE & DEGUSTATION



Vinný lístek v Next door čítá více než sto položek z tuzemska (nejen Moravy, ale i z českých oblastí), z Rakouska, Německa, Francie, Itálie a také nezvykle ze Slovenska, a hlavně s výběrem suchých vín maďarských. Systém VINOJET, chránící otevřené láhve před oxidací, dovoluje sommelierům v Next door širokou nabídku rozlévaných vín, včetně šampaňského. My jsme si k předkrmům zvolili doporučený Furmint, suchou variantu z oblasti Tokaje z vinařství Sauska, a osvěžující falcký Riesling z historického vinařství Müller-Catoir. K hlavním jídlům jsme, vzhledem k receptům, sáhli po rakouském Veltlineru z Wachau, v kvalitě Steinfeder z vinařství Franz Hirtzberger. Vína byla podávána v patřičné teplotě a v odpovídajícím typu sklenek.

V Next door se velmi dobře vaří, suroviny jsou kvalitní, recepty původní a všechny jejich kombinace dávají dokonalý smysl. Prostředí je krásné, architektonicky propracované a působí příjemně, včetně dokonalého osvětlení. Servis je milý, rychlý a přes lehké zmatky na dosud nevyšlapaných cestách je příjemný a zjevně hrdý na to, kde pracuje. Vinný lístek uspokojí i náročné znalce, vybere si opravdu každý. Za protihodnotu, kterou vám Next door nabízí, jsou ceny určitě odpovídající. Držíme palce a doporučujeme.

Výběr z MENU

Terinka krevety	250,-
Telecí hlava	195,-
Dršťky	250,-
Telecí kýta na hříbkách	365,-
Dezert	155,-
Sklenka vína	125,-
GV Hirtzberger	945,-

Brasserie – Trattorie

Hodnotíme úroveň vaření, obědové menu, jednoduchost, poměr ceny a kvality. Body navíc dáváme za styl, nápaditost a vybavení kvalitním inventářem. Nestraháváme body za neformální obsluhu, pokud vše dostaneme tak, jak má být.

Restaurant gastronomique neboli fine dining

Hodnotíme použití vzácných surovin, pokud se již používají, musí být ty nejkvalitnější, tedy ne čínské lanýže nebo mražené mušle. Za vysoké ceny máme právo na špičkové sklo a inventář, chceme vidět originální přístup – tedy rukopis šéfkuchaře, který musí umět komunikovat s lidmi. Obsluha musí splňovat nejvyšší standardy ve znalostech a jazykové vybavenosti. Očekáváme vysokou úroveň vinného lístku, schopnost sestavit degustační menu a vybrat k němu odpovídající vína.







RÉVA VINNÁ PRO MALOPĚSTITELE

Pavel Pavloušek, Lubomír Lampíř
a kolektiv

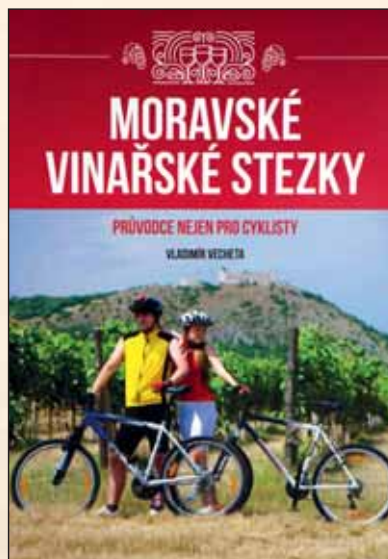
Ve vinařství Sádek v Jaroměřické kotlině (podoblast Znojemska) byla pokřtěna další z velmi potřebných a žádaných publikací, tentokrát pod názvem Réva vinná pro malopěstitele. Díky počínu vydavatelství Agriprint a podpoře Vinařského fondu tak vychází publikace určená především malovinařům, kteří představují jen malou část „našeho 20 000hektarového vinařského světa“. Je napsána našimi předními odborníky (prof. ing. Pavlem Pavlouškem, Ph.D., ing. Lubomírem Lampířem, Ph.D., ing. Františkem Muškou, Ph.D. a ing. Ivo Kotletem) tak, aby ji mohli velmi dobře použít malovinaři, drobní pěstitelé i běžní zahrádkáři. Jednotlivé práce ve vinici jsou představeny s ohledem na stále převažující podíl ruční práce tak, jak vyžadují každoroční cyklické agrotechnické zásahy. Díky erudici autorů si může být každý jist, že kniha zároveň nabízí nové poznatky získané jako výsledky pokusů a výzkumů již ověřených v praxi. Krok za krokem, kapitolu po kapitole, je čtenář veden od správného výběru odrůdy přes přípravu stanoviště a výsadbu vinice, ukázky nejdůležitějších pěstitelských tvarů a jejich ošetřování až k ošetřování půdy ve vinici a ochraně před různými chorobami a škůdci. Kniha je i určitým poděkováním malovinařům, kteří jsou často přímo osvětlenými sběrateli odrůd, pokusníky ve svých malých vinicích a kteří jako lidé zvědaví ve svých vinařských obcích sdílí potřebné informace s dalšími zájemci o pěstování révy vinné.

Přestože je tato nová „učebnice“ věnována malovinařům, bude vzhledem k pojetí – přehlednosti a srozumitelnosti – přínosem i pro ty, kteří se vínu snaží jen lépe porozumět. I jen proto, že stále častěji slyší, že víno, které jim tak chutná ve sklenici, se rodí již ve vinici. A je dobré něco vědět také o ní!

MORAVSKÉ VINAŘSKÉ STEZKY (PRŮVODCE NEJEN PRO CYKLISTY)

Vladimír Vecheta

Vinice se oděly do podzimního hávu a vinařské stezky již jen v náznaku připomínají množství letních návštěvníků, kteří se rozhodli poznat krásy jednotlivých vinařských oblastí, ale i ochutnat víno zdejších vinic. Trochu prázdninového tepla a zážitků (víno si musíte obstarat již sami) nabízí s podporou Vinařského fondu nová publikace z nakladatelství Albatros (www.albatrosmedia.cz). Je to 1 200 km na 11 trasách, a hlavně nespočetné zážitků, které nabízejí roviny Znojemské pahorkatiny, zvlněná náruč Modrých hor, bílá stoupání mezi vinohrady na svazích Pálavy, zalesněné svahy Chřibů... Všemi těmito místy vedou cesty kolem hradů, zámků, kostelů, kaplí a Božích muk do vinic a malebných sklepních uliček, jaké nám může závidět celý svět. Když ještě přidáte cedulku „Cyklisté vítáni“ nebo stejně přívětivé označení dokládající certifikaci služeb vinařské turistiky, pak se s novým průvodcem v ruce jistě snadno rozhodnete, jak naložit s příštími volnými dny. Každá z jednotlivých kapitol – věnovaných vinařským podoblastem – je doplněna srozumitelnou mapkou a podrobným popisem trati se vším, co je dobré vědět: kam zajet, kde ochutnat víno, kde se dobře najíst, případně se uložit na nocleh. Někteří si však potřebují nejen užívat a přijímat, ale chtějí i nějaké výkony odevzdávat: pro ty jsou navrženy náročnější tratě a cesty i za hranice ČR. Proto jsou podobně vyčerpávajícím způsobem představeny i vinařské regiony našich sousedů: na Slovensku to je region Záhoří a Skalická vinná cesta, v Rakousku pak cesty krajem veltlínu (vinařské stezky západního Weinviertelu). Všechny časové údaje patří k roku vydání tohoto průvodce (2016), ale v každé kapitole, na každé jednotlivé vinařské stezce je dost informací, které umožňují „kalendář akcí“ jednoduše aktualizovat i pro roky následující, kdy se opět vydáte za vínem jižní Moravy.



✓ 21. 10. – 26. 11.

Český Krumlov – Festival vína Český Krumlov. Domácí i zahraniční vína, nejen lokální gastronomické speciality a setkání se znalci vína v jedinečných kulisách historického města. www.festivalvinack.cz

✓ 11. 11.

Brno – Svatomartinský košt. Vinařský fond každoročně pořádá tradiční Svatomartinský košt na brněnském náměstí Svobody. www.wineofczechrepublic.cz

Kyjev – Otevírání Svatomartinských vín. Přibližně 35–40 vzorků od 12–15 vinařů z Kyjova a okolí. Zajištěno občerstvení i sklenička s logem sv. Martina. navratil@kyjovskavinoteka.cz

Karlštejn – Slavnost Svatomartinských vín v Karlštejně. Ochutnávka Svatomartinských vín za doprovodu cimbálové muziky. www.karlstejnske-vinobrani.cz

Olomouc – Svatomartinská Olomouc. Město Olomouc se připojí k oslavám Svatomartinských vín a otevře první láhve k ochutnání 11. 11. v 11 hodin. www.olomoucka-vinna.cz

Čejkovice – Svatomartinská vína 2016 v Čejkovicích. Ochutnávka Svatomartinských a mladých vín od 27 čejkovických vinařů. www.vinozcejkovic.cz

Ústí nad Labem – Svatomartinské víno 2016. Oslavy a degustace Svatomartinského vína, pořádané organizátorem výstavy Vinařské Litoměřice. www.ortopedicke-centrum.cz

Dobšice – Svěcení martinských vín. Příjezd sv. Martina na bílém koni a ochutnávka mladých vín dobšických vinařů. www.vinari.dobsice.cz

Litoměřice – Žehnání Svatomartinským vínům. Ochutnávka vín spolu s tradičními Svatomartinskými pochutinami a občerstvením. www.hradlitomerice.cz

✓ 11. 11. – 20. 11.

Mikulov – Svatomartinský Mikulov. Dny husích specialit, mladých a Svatomartinských vín, jarmarku, divadla a zpřístupněných památek. www.mikulov.cz

✓ 12. 11.

Praha – Letenská husa a Košt Svatomartinského vína. Tradiční slavnost spojená s prezentacemi, degustacemi a prodejem Svatomartinských a mladých vín. www.nzm.cz

Hustopeče – Oslava Svatomartinských vín a husí. Ochutnávka Svatomartinských vín a husy v doprovodu cimbálové muziky s řemeslným jarmarkem. www.hustopecce.cz

Bzenec – Bzenecké Svatomartinské slavnosti. Ochutnávka mladých i ročníkových vín z Bzenecké oblasti a nabídka svatomartinského menu. www.bzenec.cz

Velké Pavlovice – Svatomartinské otevřené sklepy. Svatomartinská a mladá vína, svatomartinská husa, zabijačkové speciality a večerní beseda u cimbálu. www.vinozvelkypavlovic.cz

Praha – Svatomartinské slavnosti a pečená husa na Náplavce 2016. Vína od 25 vinařů, pečená husa a doprovodný hudební program. www.svatomartinskieslavnosti.cz

✓ 12. 11. – 13. 11.

Hovorany – Festival Sv. Martin na Hovoransku. Sklepy otevře 13 vinařů. K ochutnání budou nejen mladá vína za doprovodu lokálních specialit. www.vinozhovorany.cz

✓ 24. 11.

Praha – Čtvrťky v Restu. Brunello a další vína z Montalcina v doprovodu toskánských jídel. Italská kuchyně, snoubená s osvědčenými víny pana Chovana. www.chovan.cz

✓ 26. 11.

Pavlov – Den otevřených sklepů v Pavlově 2016. Otevřeno bude přibližně 12 pavlovských sklepů a obecní vinotéka. www.otevrene-sklepy-pavlov.cz



NEJLEPŠÍ SVĚTOVÁ STREET FOOD

(Kolektiv kulinárních redaktorů celého světa)

Snad každý z nás již zažil na cestách po světě pokušení ochutnat něco z toho, co nabízí ulice. V tomto případě není slovo „ulice“ myšleno nijak hanlivě – naopak: velmi často slyšíme, že mnohde je ulice místo, kde najdete skutečné srdce místní kuchyně. A to srdce tepe mezi podivnými vozíky, pánve-mi, voní dřevem a kolem něj hlučí davy „spolustolovníků“. Jedno takové setkání popisuje v předmluvě Tom Parker Bowles: „Mně se to stalo poprvé skoro před 20 lety v ošklivé postranní ulici v bangkoké čtvrti Patpong...“ Po velmi expresivním popisu místa pak končí s tím, že ochutnal z polystyrenového táčku jídlo, jaké nikdy před tím nejdí: bylo úžasné, řízné a dokonale vyvážené, něco, co vzkřísí víru v život, lásku... Měli bychom ještě dodat, že pak přišel náraz chilli, až se mu oči zaplavily slzami a ztratil možnost mluvit. Když se jej pak majitelka pultíku zeptala, zdali mu chutnalo, dokázal jen zamumlát: „Sakra, anol!“

To je jen malé ochutnání z textu člověka, kterému se pouliční jídlo stalo přímo posedlostí. Tady se nerozdávají michelinské hvězdy, ale zato tu poznáte život země, jak vám jej nenabídne žádná z velkých restaurací. Proto je opravdovým zážitkem vydat se spolu s tak zapálenými autory do světa, kde čeká podle jejich slov gastronomická blaženost.

V podtitulu knihy „z dílny“ Lonely Planet (Nakladatelství Svojtka&Co., www.svojtka.cz) jsou také slova: kde je najdete a jak se připravují. To znamená, že kniha nejenže napoví, kde na svých cestách najdete ta nejlepší jídla z ulice, ale nabídne i stovku autentických receptů s jednoduchým a srozumitelným návodem na jejich perfektní přípravu. K tomu je samozřejmě přičleněn i slovníček exotických ingrediencí s radami, jak je jednoduše nahradit.

A rada autorů nakonec: Najděte si tam na ulici rušný stánek, sledujte, co si místní lidé objednávají, a když se dostanete dopředu, jen se usmívejte a ukazujte. Jediná fráze, kterou potřebujete, je „Děkuji vám.“

PĚT NEJ...

Země s největším počtem absolventů WSET – Wine & Spirit Education Trust (k 31. 7. 2016 celkově 72 171)

1. Velká Británie
2. Čína
3. Kanada
4. Spojené státy americké
5. Hongkong

Čína v OIV?

V hlavním městě čínské provincie Ku-ej-čou se konala 6. mezinárodní výstava alkoholických nápojů, kde byla nabízena vína od dvou tisíc vystavovatelů, z nichž sedm set bylo zahraničních. Na pozvání čínských vládních orgánů se výstavy účastnil i Jean-Marie Aurand (na obr.), generální ředitel Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV), který nabídl svoji úspěšnou přednášku o situaci a trendech vinařského průmyslu, kde mimo jiné upozornil na rostoucí vliv čínské produkce i konzumace vína. Předmětem jednání byly i vyhlídky na přistoupení Číny k OIV – Čína není členským státem, nemá ani statut pozorovatele. Mnohé napovídá i to, že OIV v prosinci loňského roku zveřejnila překlad svého Sborníku mezinárodních analytických metod vína a moštu do čínštiny. Dodejme, že Sborník je pro členské země OIV doporučený a země EU tyto metody přejaly do svých vinařských legislativ.



Předsedkyně parlamentu ve vinici

Hamburgische Bürgerschaft, zemský parlament Svoobodného hanzovního města Hamburk, nabízí oficiálním návštěvám parlamentu jako dar vína z vlastní vinice. Víno je unikátní již tím, že pochází z hroznů malé vinice nad Labem, která je označena jako nejsevernější a také nejnižší položená v Německu. Navíc na sklizeň stačí prý jen jeden člověk, a to předsedkyně parlamentu paní Carola Veit. Na obrázku je spolu s vinařem Fritzem Currlem ze Stuttgartu, který se o dar sdružení Stuttgarter Weindorfes (vysazení sazenic odrůd Regent a Phoenix) postaral. Víno, asi 50 láhví „z rukou paní předsedkyně“, nelze pochopitelně zakoupit, mohou se z něj potěšit vskutku jen vybraní hosté Hamburku.



PODIVNÉ SLŮVKO:

CERASON

Červená odrůda, vyšlechtěná prof. Vilémem Krausem (výrobce: Zahradnická fakulta v Lednici Mendelovy univerzity v Brně)

Obchod s padělaným alkoholem

Podle zprávy EUIPO (Úřad Evropské unie pro duševní vlastnictví) představuje výroba padělaných vín a lihovin pro ekonomiku Evropské unie ztrátu 1,3 miliardy eur ročně. Jinými slovy: každý rok pocházejí 4,4% maloobchodního prodeje lihovin a 2,3% prodeje vín z nelegálních zdrojů. To jsou nezaplacené daně z příjmu firem i osob, sociální příspěvky, daň z přidané hodnoty a spotřební daně. Průzkum mimo jiné tvrdí, že tato nelegální výroba znamená pro EU přímou ztrátu 4 800 pracovních míst, protože producenti nelegálního alkoholu zaměstnávají méně lidí než v běžných provozech. V důsledku padělání také evropská ekonomika ztrácí další tisíce míst v zemědělství a zpracovatelském průmyslu. Zpráva bohužel neuvádí, v čem jsou výrobci nelegálního alkoholu produktivnější a proč nepotřebují tolik pracovníků jako producenti platící daně. Je však jisté, že potřebují méně účetních, daňových poradců a právníků a mezi „ztracenými“ pracovními místy to budou i ta na finančních úřadech a celních správách.



Z LIDOVÝCH PRANOSTIK:

Radost Martina (11. 11.) je husa a džbán vína.

degustace & cesty za vínem & rozhovory

Váš průvodce světem vína

WINE

& Degustation

Ríjen 2016/10
89 Kč/3,99 EUR

Mendoza

Blaifränkisch

GRAND WINE TEST

Ryzlink rýnský VOC Znojmo 2015

Vína bývalé Jugoslávie a Řecka

Ke každému předplatnému BONUS 300 Kč na kurzy Vinařského Institutu. Více informací na www.vinarskyinstitut.cz

PŘEDPLATNÉ OBJEDNÁVEJTE



Send Předplatné s.r.o.,
Ve Žlíbků 1800/77 hala A3, 193 00 Praha 9



+420 225 985 225



+420 225 341 425



yacht@send.cz



Pošlete sms ve tvaru **PREDPLATNE WINE DEGUSTATION JMENO PRIJMENI ULICE CISLO DOMU PSC MESTO 1, 2** nebo **3 ROKY** (podle toho, na kolik let chcete předplatné objednat) na číslo **+420 605 202 115**. Cena SMS je běžná dle vašeho tarifu. Zašleme vám složenku, po jejímž zaplacení vám začne časopis chodit do schránky.



PŘEDPLAŤTE SI ELEKTRONICKY www.w-d.cz | www.alza.cz/media/casopisy

Nevíte, kde koupíte **WINE** & Degustation

Na těchto místech časopis 100% najdete!



Praha

GALERIE VIN - RESTAURANT *Wine & Dining*



PASSAGE

V Celníci 10, Praha 1
email: info@passage.cz
www: www.passage.cz
tel: 221 033 389



WWW.CESKYARCHIVVIN.CZ

NEJLEPŠÍ VÍNA
24 HODIN DENNĚ
PŘÍMO VE VAŠEM POČÍTAČI

KAMENNÉ OBCHODY:
PRAHA • PARDUBICE • BOSKOVICE

La GRAPPERIA

Táborská 378/44, Praha 4
Po-Pá 10:00-19:00

**WINE & GRAPPA
BEVANDE**

www.bevande.cz



bacchus
VINS & CHAMPAGNES



Vinotéka Bacchus
Dejvická 32, 160 00 Praha 6
Po - Pá 10:00 - 20:00

www.bacchus.cz

RED Pif
wine bar • restaurant • shop

**TADY
CHUTNÁ ŽIVOT!**

RED Pif
Betlémská 9, 110 00 Prague 1
www.redpif.cz

www.bankavin.cz



MORAVSKÁ BANKA VÍN

Vinotéka s nabídkou
800 druhů vín
nejen z Moravy

- stáčená vína
- degustace vín
- dárková balení
- vinný catering
- dodávky vín do firem

Pražská tržnice, hala 28, Bubenská nábreží 306/13, Praha 7

ZILVAR



**VINOTÉKA
ZILVAR**

- PRODEJ VÍN
- DEGUSTACE

Palackého 8
110 00 Praha 1
zilvar@zilvar.com
+420 724 889 196
www.zilvar.com

WINES

**VINOTÉKA
U Meurenina**

www.vinotekaumeurenina.cz

VINO
COGNAC
DELIKATESY
BYTOVÉ DOPLŮKY

ČESKÉ SKLO

Vinotéka U Meurenina
Tržnice 17, Praha 1, 110 00
vstupní a prodejní místnost
+420 224 811 111



**italské oblečení – obuv
krejčovské služby
úprava věcí na míru**

Tel: +420 606 788 878
Haštalská 9 / 110 00 Praha 1
www.lasartoria.cz



www.vinvin.cz

Moravská
chuť
v centru
Prahy

VinVin
vinný bar

Táboritská 1000/23, Praha 3-Žižkov



**Vino e Cuore Váš
partner ve světě
špičkových vín**

- přímý dovoz vín ze zahraničí
- zásobování hotelů, restaurací a cateringu
- originální a firemní dárky
- sommelierský servis
- poradenství a investice

ENOTECA A SHOWROOM VINO e CUORE
Adresa: Slavětinská 9, Praha 9, Klánovice
Telefon: +420 725 895 333
www.vinoecuore.cz



KNIHKUPECTVÍ

Václavské náměstí 41, 110 00 Praha 1

Otevírací doba:
Po-Pá 8.00 - 20.00
So 9.00 - 19.00
Ne 10.00 - 19.00

www.neoluxor.cz



BÍLÝ JEŘÁB

ČAJOVNA - VEGETARIÁNSKÁ RESTAURACE

DOVOZ A PRODEJ
EXKLUZIVNÍCH ČAJŮ,
PORADENSTVÍ,
DEGUSTACE, ŠKOLENÍ

Štefánikova 51, Praha 5
www.bily-jerab.cz



Global Wines

Global Wines Shop
Kamenné prodejny s kompletním sortimentem
www.global-wines.cz
Více než 800 druhů značkových vín z celého světa

Prodejna Smíchov
Karla Engliša 3211/3, Praha 5, tel: 725 013 577

Prodejna Karlín
Sokolovská 100/94, Praha 8, tel: 777 098 668

Prodejna Dejvice
Wuchterlova 18, Praha 6, tel.: 702 177 077



U staré studny
wine • cognac • bar • shop

otevírací doba:
po-so: 16:00 - 01:00
ne: 16:00 - 23:00

Tržiště 371/3, 118 00
Praha 1 - Malá Strana
tel.: 604 948 446
info@ustarestudny.cz
www.ustarestudny.cz



Champagne.cz
INTERNETOVÝ OBCHOD

www.champagne.cz

Čechy



**ASOCIACE
SOMMELIERŮ**

ČESKÁ REPUBLIKA
www.sommeliers.cz



BOHEMIA SEKT
Starý Plzeň

**VINOTÉKA
BOHEMIA SEKT**

Smetanova 220
332 02 Starý Plzeňec
pondělí až pátek 8.00 - 18.00
sobota 8.00 - 12.00

www.bohemiasekt.cz

**Prodej MOSELSKÝCH
RYZLINKŮ a CHAMPAGNE**

**O
H
M
S**

Champagne & Top Mosel Wine

www.ohms.cz

Vojtěšská 324, 277 11 Neratovice
tel.: +420 724 858 645 | info@ohms.cz



PETRUS spol. s r. o.

specializovaný dovozce
španělských vín

Hlavní 1, 252 81 Petrov u Prahy
Tel.: 241 951 081, 241 951 302
Mobil: 607 514 827, 606 900 607
E-mail: petrus@petrus-vino.cz
www.petrus-vino.cz



**Vinotheka
& vinný bar**

PRAŽSKÁ 23, PRAHA
HAPĚČI MASNYM KRÁMŮM

Merlot d'Or
Vše nejlepší a nejzajímavější pro Vás
www.merlot.cz



bacchus
VINS & CHAMPAGNES

Vinotheka Bacchus
pasáž Atrium, Krkonošská 186
543 01 Vrchlabí, Po - Čt 10:00 - 19:00
Pá - 10:00 - 23:00, So - 9:00 - 12:00

www.bacchus.cz



WWW.CESKYARCHIVVIN.CZ

**NEJLEPŠÍ VÍNA
24 HODIN DENNĚ
PŘÍMO VE VAŠEM POČÍTAČI**

KAMENNÉ OBCHODY:
PRAHA • PARDUBICE • BOSKOVICE



WINES OF THE WORLD

www.decante.cz
Žitavská 47 - 460 11 Liberec 11

Morava



VÍNO MIKULOV

**VINOTÉKA
SOMMELIER CLUB**

K VÁPENCE 1675, 692 01 MIKULOV
PONDĚLÍ AŽ PÁTEK 8.00 - 17.00
SOBOTA 8.00 - 11.00
www.osobnvinoteka.cz



WWW.CESKYARCHIVVIN.CZ

NEJLEPŠÍ VÍNA
24 HODIN DENNĚ
PŘÍMO VE VAŠEM POČÍTAČI

KAMENNÉ OBCHODY:
PRAHA • PARDUBICE • BOSKOVICE

**VINÁŘSTVÍ
pod
HRADEM**

RODINNÉ VINÁŘSTVÍ
z Klenčnice

VINARSTVIPODHRADEM.CZ

VÝROBCE MEŠNÍCH VÍN.
PROHLÍDKY A OCHUTNÁVKY
V HISTORICKÝCH SKLEPÍCH.



ARCIBISKUPSKÉ
ZÁMECKÉ VÍNO
KROMĚŘÍŽ

Na kopečku 1487, 767 01 Kroměříž
obchod@arcibiskupskevino.cz • www.arcibiskupskevino.cz



**VINÁŘSTVÍ VOLAŘÍK
MIKULOV**

VINÁŘ ROKU 2011 A 2014

www.vinarstvivolarik.cz
info@vinarstvivolarik.cz
Nakupujte přímo v eshopu vinařství.

V Jezuitská
www.vinshop.cz



VINOTÉKA
tel.: 603188867
Jezuitská 10
Znojmo

**GARAGE
Wine**

Údolní 5, 602 00 Brno | +420 737 206 161
www.garagewine.cz



pijuziju.cz

www.pijuziju.cz

**VINÁŘSTVÍ
JIŘÍ KOPEČEK**



Valtice, Náměstí Svobody 16
Zásilková služba 777 743 492
www.vinumbonum.cz

**VINOTÉKA
ANTIKA**

- řízené a pochůzkové degustace
- 250 vzorků vín
- vína VOC Znojmo

Vinotéka Antika Tel.: 515 225 314
Oblekovic 6 Mobil: 739 672 522
671 81 Znojmo E-Mail: antika@eika.cz
www.vino-antika.cz

VINDOM
DEGUSTAČNÍ ENOTEKA



Internetový obchod s víny z
nejlepších světových terroir

WWW.VINDOM.CZ

Po - So
Smetanova 17, Brno
tel.: 541 241 193

**NA TOMTO
MÍSTĚ MŮŽE
BÝT VÁŠ
INZERÁT!**

Volejte
244 460 104
WWW.W-D.CZ

Slovensko

www.bankavin.cz



MORAVSKÁ BANKA VÍN

Vinotéky s nabídkou cca 1.000 druhů vín
Vinný catering • Dodávky vín do firem • Degustace vín
Dárková balení • Cesty za vínem • e-shop

magnet press

MAGNET PRESS, SLOVAKIA S.R.O.
Šustekova 8
851 04 Bratislava
Slovenská republika
Po-Pá: 7:00 - 18:00
So: 8:00 - 12:00
Tel.: +421 267 201 952
E-mail: pokladna@press.sk
www.press.sk
listujte s nami

Chybí Vám některé vydání **WINE** & Degustation ?



10/16

Grand test – Blaufränkisch, Ryzlink rýnský VOC Znojmo 2015

Vína a odrůdy světa – Bývalá Jugoslávie, Recko

Z Čech a Moravy – Miroslav

Cesty za vínem – Argentinské „cuyo“

Představujeme – Toro



7-8/16

Grand test – Chianti Classico, Rosé

Vína a odrůdy světa – Slovensko

Vína a fotografie – Jak se fotí víno

Degustation – Bečovský vinný poklad

Představujeme – Francouzské krémanty



5/16

Grand test – Chablis Grand Cru, Müller Thurgau

Vína a odrůdy světa – Západní Evropa

Z Čech a Moravy – Tomáš Vican Dobrý „nultý“ ročník

Ze světa vína – Bordeaux En Primeur

Představujeme – Sardinie



3/16

Grand test – Cabernet Sauvignon, Merlot a jejich cuvée z Nového světa, Pinot Noir

Vína a odrůdy světa – Itálie

Z Čech a Moravy – Tři tváře velkopavlovického vinařství

Cesty za vínem – Toskánská Anteprima 2016

Představujeme – Volnay



9/16

Grand test – Échezeaux Grand Cru, VOC Valtice

Vína a odrůdy světa – Maďarsko, Rumunsko, Bulharsko

Z Čech a Moravy – Klenčnice

Degustation – Aliance vinařů V8 vyzdobila svými víny Strahovský klášter

Představujeme – Bílé portské



6/16

Grand test – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Veltlínské zelené

Vína a odrůdy světa – Česká republika

Z Čech a Moravy – David Chrápek, Mikros je silné pouto

Degustation – WINE Prague 2016

Představujeme – Rieslingy z Pfalzu



4/16

Grand test – Pinot Grigio, VOC Modré hory

Vína a odrůdy světa – Pyrenejský poloostrov

Z Čech a Moravy – Štěpán Maňák Tvůrce „statečných vín“

Cesty za vínem – Grands Jours de Bourgogne 2016

Představujeme – Weinviertel DAC



2/16

Grand test – Cava, Frankovka

Vína a odrůdy světa – Francie

Z Čech a Moravy – Půvaby vinařské Roudnice

Ze světa vína – Blyská se našim vinařům na nizozemském trhu na lepší časy?

Představujeme – Bando

Kompletní seznam čísel na www.w-d.cz

Objednat lze na info@w-d.cz



Z příštího čísla



Grand test Champagne Brut NV

Champagne je synonymem luxusu, noblesy a dokonalosti. Nejdokonalejší, absolutní symbol světových šumivých vín. Kategorie Brut Non Vintage je pak symbolem každého šampaňského domu. Je jejich nejdůležitějším komerčním artiklem a určuje jejich styl. Každý vinař z Champagne vám také řekne, že vyrobit skvělé prestižní cuvée či ročníkové víno je v podstatě jednoduché a vše záleží spíše na přírodních podmínkách. Ale základní Brut Non Vintage je tím pravým mistrovstvím jejich práce. Měl by totiž chutnat stále stejně, ať si láhev koupíte kdekoli a kdykoli. A právě tato vína se utkají ve vánočním testu.



Vína a odrůdy světa – Severní a Jižní Amerika

V posledním díle našeho seriálu cest za světovými odrůdami a regionální gastronomií se vypravíme za oceán, na americké kontinenty. Podíváme se do USA, ale také do Chile, Argentiny, Brazílie a dalších států. Zaměříme se na zdejší klasické modré odrůdy Zinfandel, Malbec, Tannat, Carmenère, ale i bílé odrůdy Torrontés či Concorde a mnoho dalších. Vypravíme se i za sladkými kanadskými víny z odrůdy Vidal. Zmíníme samozřejmě i typické pokrmy jednotlivých států a gastronomické zajímavosti.



Za novými hvězdami do údolí řeky Douro

Řeknete-li víno z Portugalska, mnoho lidí si i dnes stále představí především Portské a nádherné údolí řeky Douro. Oblast Douro v posledních letech zažívá obrovský boom a kromě tradičních portských zde vzniká i celá řada skvělých tichých vín. Pitoreskní krajina, která je dodnes plná stop pradávne kultivace révy vinné v podobě starých teras a podpůrných zdí, byla v r. 2006 zařazena na seznam světového dědictví UNESCO. Zdejší vína už dávno nejsou jen výsadou slavných obchodních společností, svá vína lahvuje i řada nových malých producentů, mnohá z nich se dováží i na náš trh. Za některými z nich se v příštím čísle vypravíme.



Vánoční dárky pro milovníky vína a gastronomie

Vánoce – čas oslav a dáreků se nezapřítelně blíží. Nevíte čím obdarovat svého blízkého, ale víte o něm, že je velkým milovníkem vína a gastronomie? V prosincovém čísle vám přineseme řadu tipů na vánoční dárky, které vaše blízké zcela určitě potěší. Představíme vám vína a delikatesy, které by neměly chybět na vašem slavnostním stole, ale také mnoho sommelierských pomůcek, zážitků, literatury a dalších zajímavých výrobků či služeb, které budou pro vinné a gastronomické nadšence skvělými dárky.



Vydává YACHT, s.r.o.

ADRESA REDAKCE

Nedvědovo nám. 14, 147 00 Praha 4
tel.: +420 244 460 104, +420 244 466 683, +420 244 466 684
fax: +420 241 430 036, e-mail: info@w-d.cz

VDYAVATEL

Daniel Guryča

ŠÉFREDAKTOR

Michal Šetka

REDAKCE

František Coufal, Jiří Trapeš, Martin Procházka,
Roman Novotný, Ivo Dvořák

MARKETING

Jana Ježková

INZERCE

Lucie Nováková

PŘEDPLATNÉ

SEND Předplatné s.r.o.
Ve Žlábku 1800/77
193 00 Praha 9
tel.: +420 225 985 225
fax: +420 225 341 425
e-mail: yacht@send.cz
www.send.cz

ROZŠÍŘUJÍ

Společnosti holdingu PNS, Press Media a



Pro všechny své členy

PŘEDPLATNÉ NA SLOVENSKU

Magnet Press Slovakia, s.r.o.
Šustekova 8, 851 04 Bratislava
Tel.: +421 267 201 931-33
e-mail: predplatne@press.sk, www.press.sk

Mediaprint-Kapa Pressegrasso, a.s.
Stará Vajnorská 9
P. O. BOX 183, 830 00 BRATISLAVA
Infolinka: +421 800 188 826
Email: info@ipredplatne.sk, objednavky@ipredplatne.sk
www.ipredplatne.sk

OBJEDNÁVKY NA INTERNETU

www.w-d.cz

Registrace MK ČR E 19168
ISSN 1804-1035

Copyright © YACHT, s.r.o. Všechna práva vyhrazena.
Vydavatel neodpovídá za obsah inzerátů a nenese žádnou
odpovědnost za nevyžádané materiály.

yacht

Průvodce
nejlepšími
víny ČR

DOVOLENÁ
NA LODI

PRO CHVÍLE
VE VYBROUŠENÉM
STYLU



W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT



Graham's je jedinečné vinařství, které se může chlubit nejrozsáhlejšími vinicemi v portugalské oblasti Douro. Během své staleté tradice získalo řadu prestižních ocenění a uznání. Představujeme vám jejich 10leté Tawny. Víno

z vybraných hroznů, které zraje ve starších dubových sudech. Má oranžovohnědou barvu, komplexní buket s nádechem ořechů a s jemnými tóny medu a fíků. V chuti vynikne zralé ovoce s příjemně dlouhým finále. Pije se mírně chlazené.