

Váš průvodce světem vína

WINE

& Degustation

12/2025-1/2026

119 Kč/5,99 EUR

Ondřej Beránek

O šumivých i tichých vínech
s ředitelem společnosti
BOHEMIA SEKT



**Sekty vyrobené
tradiční metodou**

Portská vína



Zrození champagne
Legenda o Domu Pérignonovi

ISSN 1804-1035

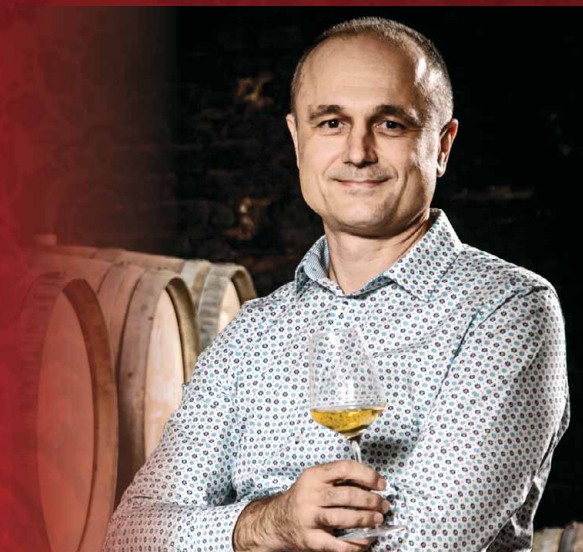


www.w-d.cz

VÍNO JAKO DÁREK & SEKTY NA KONEC ROKU

Rozhovor se dvěma osobnostmi českého vinařství:

Davidem Chrápkem (Vinařství Mikrosvín Mikulov) a **Romanem Sečkou** (Zámecké vinařství Bzenec).



**Proč je víno skvělý dárek na konec roku?
Co je na něm „nad rámec“ obyčejného dárku?**

Roman Sečka: Víno v sobě nese příběh ročníku, místa, kde se zrodilo a lidí, kteří ho vyrobili. Když darujete láhev, předáváte nejenom produkt, ale i část srdce vinaře a jeho vášně pro víno. Ideální je volit víno s jasným původem z ČR – je to poctivý dárek i velké gesto podpory domácího vinařství.

David Chrápek: Darované víno je zážitek na míru – odrůda, styl, příběh tratě, příležitost pro jeho otevření, s tím vším se dá hezky pohrát. Pokud tedy znáte obdarovávaného lépe, skvěle se dá „naprogramovat“ přímo jemu na míru. U nás v Mikrosu se opíráme o terroir Mikulovska a neskutečně nás baví posouvat hranice našich vín.

Jak vybírat víno jako dárek, když nechci „šlápnout vedle“?

Roman Sečka: Sáhnete po čistě odrůdových vínech z osvědčených řad a ročníků, které mají dobrou čitelnost chutí. U nás je to například vlajková řada vín Ego. Pro ještě dokonalejší zážitek doporučuji „SUPER EGA“ s tmavou etiketou, která jsou navíc školená na sudech a nabízí ještě více vrstev chutí a vůní a skvělý potenciál pro zrání v lahvi.

David Chrápek: Vsaďte na terroirové jistoty – Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský anebo Rulandské modré. Pokud obdarovaný ocení komplexnost, hledejte informace o trati a způsobu zrání (nerez/sud), ideálně s krátkým popisem na etiketě či webu vinařství. Pokud chcete super tratě, tak absolutní špičkou mezi našimi vinicemi jsou např. tratě Železná, Goldhamer, Purmice, Ořešová hora, Za cihelnou a další.

Sekty a sváteční přípitky: co by měli lidé vědět, aby si „bublíný“ opravdu užili?

Roman Sečka: Tradice klasického sektu je u nás ve Bzenci dlouhá – první šumivé víno vyrobené klasickou metodou na území Čech a Moravy se udělalo už v roce 1876 a to přímo v bzeneckých sklepích. U sektu hledejte tradiční metodu (kvašení v láhvi) a poctivé zrání na kalech – to tvoří jeho jemnost perlení a krémovitost. Nesmí se také zapomínat na kvalitní skleničky a dokonalé nachlazení.

David Chrápek: Našekt Mikrosvín je klasicky kvašený v láhvi, kupáž Chardonnay, Ryzlinku vlašského a Rulandského modrého, zraje na kalech minimálně 42 měsíců. Výsledek? Jemná perlení, delikátní nazrálá vůně i chuť a suchý styl brut – skvěle se hodí od aperitivu, k jídlu až po slavnostní i neslavnostní přípitky.

S čím sekty a dárková vína jednoduše párovat během svátků?

Roman Sečka: U sektu udrzte servis 8–10 °C a párujte s lehkými pokrmy: polévka, ryba, drůbeží paštika, čerstvé sýry. U bílých tichých vín zvolte podle ročníků a aromaticity – lehčí odrůdy ke studeným předkrmům, výraznější například k pečené drůbeži. Nazrálejší vína se hodí například k sýrům.

David Chrápek: Sekt brut udělá parádu např. s kanapkami anebo se smaženými pokrmy, které skvěle odlehčí. U terroirových vín doporučuji jejich dekantaci a to zejména u červených. Ale i bílé se vyplatí otevřít s lehkým předstihem. Osvědčilo se mi obdarovanému doporučit i konkrétní tip na párování s jídlem na darované víno.

Co doporučíte jako „jeden jistý tip“ na dárek tzv. „na jistotu“?

Roman Sečka: Těžko vybrat jediné dítě, které máte nejraději, obzvláště, když máte tak široké portfolio. Proto doporučuji si jistotu, že se trefím pojistit větším balením vín různých stylů či ročníků. Dárkovou krabičku vidím jako něco, co posouvá dárek o kousek výš, u sektu je to snad i podmínka.

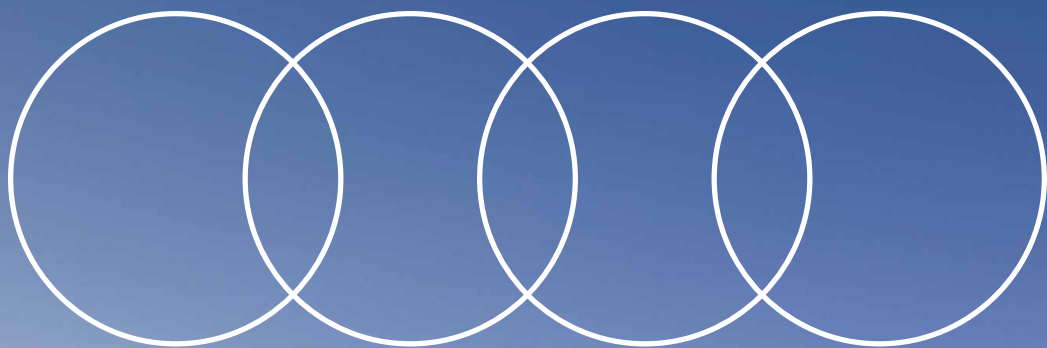
David Chrápek: Já asi neumím vsadit vše pouze na jednu kartu, proto mám vždy celou baterii doporučení. Když máte ve sklepě takové Vlašáky, Rýňáky, Pinoty a další špeky, vždy mě zajímá konkrétní záměr dárku. Pokud to zjednoduším, tak pro milovníky výrazné aromaticky a primární chuti je můj tip na vína řady Flower line a pak se bavme o preferované odrůdě a zbytkovém cukru. Pro fajnšmekry to je jistě řada Traditional line. Chcete-li však jediný tip, pak je to Vlašák v Magnum lahvi. Jakýkoli.

Co byste vzkázali lidem, kteří víno nakupují „na poslední chvíli“?

Roman Sečka: Nepanikařit. Sáhnete po osvědčeném dodavateli, poctivém sektu či odrůdovce s jasným původem. Raději méně lahví, ale kvalitních. Skvělé je, že naše vína jsou k dispozici v široké síti prodejen po celé republice, takže jsou doslova na dosah ruky všem a opravdu i na poslední chvíli.

David Chrápek: Sázka na jistotu? Mít vlastní archiv takových vín, kam můžu kdykoli sáhnout. To je k nezaplacení. Stačí přidat osobní vzkaz do krabičky a je to.

Rozhovor vznikl ve spolupráci se Zámeckým vinařstvím Bzenec a Mikrosvín Mikulov. Kontakt na vedení a obchodní tým je k dispozici na oficiálních webech obou vinařství.



Zcela nové Audi A6

Evoluce legendy



Hodnoty spotřeby paliva a emisí CO₂:
2,3-8,0 l/100 km | 15,33 kWh/100 km, 51-181 g/km.

ROS, a.s.
Poříčí 124/3, Brno
www.audi.cz/ros



Champagne.cz

ŠAMPAŇSKÉ PRO VÝZNAMNÉ CHVÍLE!

Šampaňské roku 2010 a 2012 podle
magazínu Guide Euvrad-Garnier.

Víno jemně zlatavé barvy s příjemným
perlením. Vůně je upřímná a čistá, obsahuje
buket jarních květů a ovocných tónů.

Po přivonění je šťavnatost ovoce
téměř znatelná.

Chuť je svěží, rozvíjející v sobě smyslnost
mísením aromat čerstvého a dužnatého
ovoce, která dodávají vínu nenucenou
strukturu.



ROGER MANCEAUX BRUT CUVÉE DE RÉSERVE PREMIER CRU (0,75l)

CENA: 595 Kč

Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

rok 2025 se blíží do svého finále a nastává čas bilancování. Na vinařské scéně a v oblasti obchodu s vínem to byl rok plný zvratů a výzev. Naši vinaři i dovozci se nově učí žít s některými daňovými novinkami, hrozba amerických cel zamávala na počátku roku s odhady, výhledy a náladou na globálním trhu s vínem a vývoj chuťových preferencí u konzumentů vín či snižování spotřeby vína obecně dělá vrásky na čele všem. Celý obor tak čeká období, kdy bude nutné zamýšlet se nad kvalitou a stylem vyráběných vín, správnou cenotvorbou, udržitelností, a především marketingem a hledáním nových trhů a nových, neotřelých obchodních příležitostí. V tomto ohledu bude i nastávající rok 2026 jistě velmi zajímavý.

I my v časopise WINE & Degustation si potřeby našich vinařů i dovozců samozřejmě uvědomujeme, snažíme se tuzemský trh maximálně kultivovat a svou prací všemožně přispívat k pozitivnímu vnímání vína a veškeré kultury kolem něj mezi tuzemskými konzumenty. Jednou z takových aktivit je i publikace Nejlepší vína České republiky, kterou jsme letos vydali již po dvanácté. Nedávná tisková konference s představením nejlepších vín a následný křest této publikace ukázaly, že kvalitní vína si nakonec urči-

tě najdou své věrné konzumenty. Všem, kteří hledáte vhodný vánoční dárek pro své blízké, milovníky vína, tuto publikaci vřele doporučuji.

Pro rok 2026 chystáme zajímavé novinky, seriály a rubriky i v časopise a zásadní informace, o kterou se nyní rád podělím, je, že v podzimním období připravujeme návrat veletrhu Wine Prague. V exkluzivních prostorách v centru Prahy, v novém, intenzivním a velmi zajímavém formátu tak, aby se stal opravdu exkluzivní přehlídkou jak tuzemského vinařství, tak vín, která se na náš trh dováží, i vinařů, kteří svou příležitost na českém trhu hledají. Jsem si jist, že se máte na co těšit!

Konec roku je však samozřejmě především obdobím svátečním a klidným, obdobím setkávání se s rodinou, přáteli a blízkými, obdobím slavnostních večeří, obědů a přípitků, kdy si všichni snažíme dopřát i v rámci vína něco zajímavého či exkluzivního. Pevně věřím, že i tipy na vína, která najdete v testech a materiálech v tomto čísle, Vám budou užitečné.

Dovolte mi, abych Vám za celou redakci WINE & Degustation popřál krásné a klidné svátky a všechno nejlepší do roku 2026.

Michal Šetka



VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

P. de Champvigne, Vosne Romanée 1959

Stalo se již dobrým zvykem, že se milovníci burgundských vín setkávají první prosincový víkend v Karlových Varech na akci Concours des vins de Bourgogne, kterou zde již 26 let pořádá společnost Merlot d'Or. Jedním z vrcholů tohoto víkendu byly degustace

s názvem „Poklady ze sklepa“, během kterých organizátoři představili různé historické skvosty.

Vesnice Vosne Romanée je v rámci odrůdy Pinot Noir synonymem pro absolutní kvalitu a styl. Víno z ročníku 1959 to jen dokázalo a i po tolika letech bylo naprosto fenomenální. Barva stále zářila odlesky rubínu, ve vůni dominovaly maliny

a kompotované černé třešně s lehkým dotekem máty a tabákových listů. Chuť byla až překvapivě svěží, stále s množstvím ovocných tónů, ale i komplexních sekundárních tónů dřeva a koření s lehouce nastupujícími živočišnými tóny kůže a doutníku. Tříšlo bylo stále pevné, ale hedvábné. Vše završovala velmi dlouhá dochuť. Neskutečné víno, které má stále mnoho let před sebou.



& slovo pro

- 8 Ivo Dvořák Co je psáno...
- 10 Jakub Příbyl Dárek jako víno

& z domova

- 9 Aktuality a zajímavosti z domova

& ze zahraničí

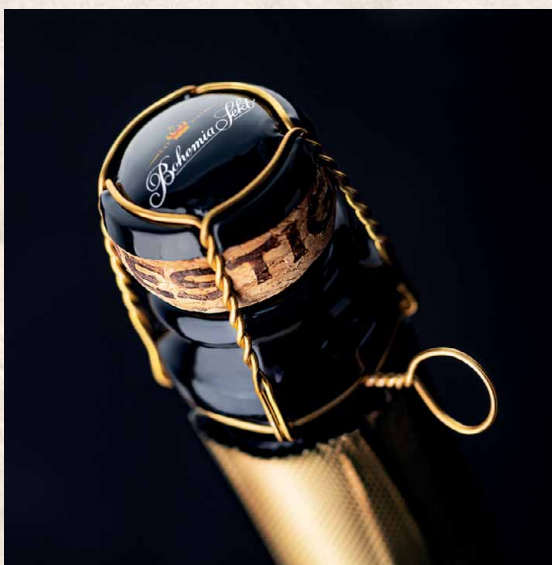
- 20 Aktuality a zajímavosti ze světa

& vína měsíce

& tipy

& degustation

- 38 Společnost WINESHARING představila vinařství Mauro Molino a David Sterza
- 40 To nejlepší z portfolia společnosti Simply Wines
- 42 Mýty a legendy ve světě vína
- 84 Versus Tempranillo





& Grand test

44 Franciacorta DOCG

72 Tuzemské bílé sekty vyrobené tradiční metodou kvašením v láhvi

& z Čech a Moravy

52 Ondřej Beránek

58 Osobnosti českého a moravského vinařství

Příběhy špičkových ušlechtilých sladkých vín

& představujeme

90 Porto Tawny

& kultovní francouzské restaurace

96 Le Flandrin

100 **& publikace**

104 **& kaleidoskop zajímavostí**

106 **& připravujeme**

WINE
& Degustation





Ivo Dvořák

Prezident
Asociace sommelierů ČR

„Co je psáno, to je dáno“ je české přísloví, které zná snad úplně každý. Jinými slovy co je napsané, tak to platí, nebo by alespoň platit mělo... Ten podmiňovací způsob v předešlé větě je bohužel zcela smutná realita, protože ne vždy to, co je napsané, i platí. Samozřejmě že by život byl mnohem jednodušší, kdybychom se mohli vždy zcela spolehnout na to, že to, co je napsané, i platí, ale v životě zdaleka nejde jen o jednorožce či lásku a pravdu, která vítězí nad lží a nenávistí. Mám z nedávné doby několik zážitků, které výše zmiňovanou realitu jednoznačně potvrzují. Inu, posuďte sami.

Byl jsem v lékárně a přede mnou byla zhruba čtyřicetiletá dáma, na první pohled dobře vypadající, elegantně oblečená a zdála se být i zcela přičetná. Zatímco příjemný zevnějšík zůstal zachován, o přičetnosti jsem začal pochybovat, když jsem „utrpěl“ její rozhovor s paní magistrou, který se nesl asi v tomto duchu: „Prosím vás, co si myslíte o přípravku XY, který teď propagují na internetu. Já jsem si ho objednala, protože tam píšou, že je to zázrak a že obsahuje nejvíce účinných látek, které vyvinuli v USA. No, nebylo to nejlevnější, ale když tam píšou, že je to zázrak, tak to budu brát.“ Paní magistra jen stěží potlačovala rozpaky nad tím, co slyší, ale celkem empaticky se dámě snažila vysvětlit, že by měla objednávat pouze povolená léčiva, která pro-

Co je psáno ...

šla řádnou kontrolou, a že bohužel přípravek XY nezná, ale hodnoty se jí zdají nadsazené. Odpověď, která rozhodně byla slušná, korektní a v pořádku, však dámu zcela neuspokojila a ta zavile trvala na svém, že když to na tom internetu píšou, tak to musí být pravda, navíc je to z USA... Když nikam nevedoucí rozhovor trval již několikátou minutu, zdvořile jsem se zeptal dámy, zda bude něco kupovat, nebo zda by mohla urychlit konzultaci, protože se mi nechťelo v lékárně trávit zbytek dne. Dáma cosi odsekla a dál pokračovala v ódě na zázračný lék z USA. Z pohledu paní magistry bylo zjevné, že buď zvažuje pro dámu psychiatrickou léčbu, zbavení volebního práva, nebo humánní eutanazii, nicméně dál trpělivě vysvětlovala, že to, co je na internetu napsané, nemusí být nutně pravda...

Druhý příběh byl pro mě daleko příjemnější, ale i tak splňoval naprosto jednoznačně atributy toho, že to, co je psáno, nemusí být i dáno. Jednalo se o degustaci, kterou jsme měli v rámci Českokrumlovského festivalu vína a na níž se ochutnávala vína z láhví Jéroboam, tedy, třílitrových láhví. Už při otvírání jsme narazili na zcela jednoznačnou disproporci ve velikostech láhví, které stály vedle sebe. Přestože na všech etiketách byl údaj 3 litry, jedna láhev byla zjevně vyšší, celkově vypadala rozměrnější, a tak jsme se jali pátrat i po faktuře a dodacím listě. I tam se však opakoval údaj, že objem je 3 litry. Naštěstí jsem si vzpomněl, že na těchto láhvích větších formátů bývá informace o objemu vylišovaná do spodní části, a tak jsem láhev zvedl a konečně jsem viděl ten správný údaj – 4,5 litru. Jak vidíte, přestože je něco třikrát psáno, rozhodně to nemusí být dáno, ale na rozdíl od jinak smutné, nepravdivé reality tato skutečnost, že máme o 1,5 litru větší láhev, než jsme předpokládali a než jsme zaplatili, nebyla úplně tak smutná, ba co víc, celkem nás to rozradostnilo!!!

Jen pár dní po Českém Krumlově jsme měli degustaci v jednom vinařství a nezdál

se mi příliš údaj o zbytkovém cukru, který uvedl prezentující, a tak jsme vedli rozpravu na téma, jak sladké to víno vlastně je. Já jsem konstatoval, že víno rozhodně nepatří do kategorie suchých, ale prezentující si tvrdšíjše trval na svém, a dokonce se vytasil s argumentem, že po sejmutí QR kódu uvidíme hodnoty v aplikaci a ty hodnoty musí být správné. Naskenovali jsme QR kód a prezentující vítězoslavně prohlásil: „No vidíte, je tam jen 2,3 gramu zbytkového cukru, a tak je to víno suché, protože suchá vína jsou až do 4 gramů na jeden litr.“ Trochu pobaveně jsem se na triumfujícího pána podíval a lakonicky jsem prohodil, že je nutné se podívat i na údaj o tom, že 2,3 gramu zbytkového cukru je ve 100 mililitrech vína, tedy že na jeden litr má víno 23 gramů cukru a to bohužel v žádné zemi na světě jako suché víno neprojde. Protentokrát co bylo psáno, bylo i dáno, ale někdy to chce číst informace až do konce.

Ohledně tématu „co je psáno, je i dáno“ mám ještě jeden příběh. Měli jsme přednášku a já jsem prohodil, že mozzarella se vyrábí i u nás, na Moravě, kde je mlékárna vlastněná italskou rodinou. Bohužel jsem neuvedl přesně město, jen to, že je to asi 20km od Olomouce. Jedna posluchačka evidentně potřebovala exaktní destinaci, a tak zadala do AI dotaz – mlékárna na Moravě, která produkuje mozzarellu, a odpověď byla... Klatovy. To, že AI nemá úplnou zeměpisnou znalost, mě nepřekvapuje, ale že posluchačka se touto informací pochlubila zbytku publika, tedy že se evidentně jedná o Klatovy, kde se Mozzarella vyrábí, byla spíš smutná vizitka jejich znalostí své rodné země.

P.S. Moc vám všem přeji hezké sváteční dny a vše nejlepší do dalšího roku. A nezapomeňte, že co je psáno, to je dáno, tak se musíte mít hezky a musíte prožít pohodové svátky, ideálně se svými blízkými a s kvalitním vínem! Tak na zdraví!!!

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Thaya vinařství, Apri Sauvignon, pozdní sběr 2019

Miluji ty okamžiky, kdy si myslíte, že vaše oblíbené víno je už dávno vypité, ale při podrobnější prohlídce sklepa zjistíte, že vám

ještě láhev zbyla a vy si budete moct porovnat vůně a chuť tenkrát a nyní... Víno mělo stále jiskrnou zlatavě slámovou barvu se zářivými odlesky a vynikající viskozitu. Atraktivní vůně zralých citrusů a exotického ovoce stále připomínala kiwi, mučenku

a physalis s aristokratickým nádechem slaneého karamelu, ušlechtilého dřeva a kompotovaného angreštu. Šťavnatá chuť s vynikající kyselinou, ovocností a mineralitou měla nádech zelených jablek, angreštu a slaneého karamelu. Velmi dlouhý závěr.

Vánoční trhy v restauraci Rest.



Podolská restaurace Rest. pořádá v období 21. až 23. prosince vždy od 11.00 do 19.00 tradiční předvánoční trhy na prostorné zahradě. Na návštěvníky čeká pestrý program – budou zde mít příležitost

ochutnat kapří speciality společně s vynikajícími víny nebo svařákem.

Nedílnou součástí jsou také charitativní občůdky Jedličkova ústavu a Modrého klíče, které nabídnou možnost pořídit někomu blízkému osobitý dárek a zároveň přispět na dobrou věc.

Hlavním tématem však bude prodej živých kaprů z rybníkářství Miškovice, které vám na přání profesionální servis kompletně připraví (včetně porcování a filetování) k pohodlnému odnosu domů.

Již nyní je na webových stránkách k dispozici voucher na libovolně velkého kapra včetně dvou svařáků pro zpříjemnění návštěvy, kterou byste neměli vynechat.

www.restrest.cz



BOHEMIA SEKT
OSOBNÍ VINOTÉKA.CZ



Pouze **150** lahví
Ryzlink Rýnský brut
ročník 2004

www.osobnivinoteka.cz



Jakub Příbyl

Čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR,
držitel titulu Advanced Sommelier,
Court of Master Sommeliers,
semifinalista Mistrovství Evropy
sommelierů 2017, 4. nejlepší sommelier
Mistrovství Evropy a Afriky 2021

Vánoce jsou tady, Vánoce jsou tady... Takhle nějak a s chytlavou melodií začíná, nebo aspoň ještě nedávno začínala jedna z televizních reklam na nealko nápoj, který je známý po celém světě. Ale těžko říct, jestli se takhle masivně objevuje i na vánočních stolech, jak se v dané reklamě snaží vykreslit. Každopádně to jednoznačně ukazuje, že Vánoce jsou téma a pojem samy o sobě, který ráda použije ve svém marketingu jakákoliv firma.

A Vánoce jsou téma i pro víno, vinaře a vinomilce, kteří právě vínem doplňují své sváteční tabule nebo si ho dávají jako dárky pod stromeček. Právě nedávno jsem zaslechl jednu paní, která na jedné akci u stolečku s vinařem debatovala o víně, které by pak mohla doma podprahově podsunout svému Ježíškovi, který jí tradičně nějakou tu láhev dává. Vzpomněl jsem si v tu chvíli na to, jak jsem asi před osmnácti nebo devatenácti lety, když jsem s vínem začínal, koupil na naši štedrovečerní tabuli své vůbec první

Dárek jako víno

burgundské, bylo z vesnice Santenay ročníku 1998 a zároveň jsem taky jako začínající sommelier dostal od táty, rozuměj Ježíška, první láhev pod stromeček. Byl to Vlašák, slámový, z obce Sedlec. Oblibu v burgundských a vlašácích mám možná od té doby do teď. V současnosti už dostávám láhve v rodinném kruhu jen výjimečně, ale to je prostě asi životní vývoj.

V rodinném kruhu ale pro změnu umocňujeme tu tematičnost Vánoc. Tím, že si vždy zadáváme tři témata, která dárky musí splnit. Tedy jedno téma rovná se jeden dárek. Takže jsou u nás Vánoce tematické na čtvrtou... Máme tedy i finanční strop, aby ta kreativita při nákupech na člověka opravdu musela přijít. Protože koupit něco pohyblivého a dát někomu Jaguar E-type, to umí každý, že. Ale s cenovým stropem to je jiná a je vcelku jedno, jestli si lámete hlavu nad výběrem dárku, který přesně zapadne do vybrané kategorie, nebo koupíte něco, co je diskutabilní, a lámete si hlavu nad tím, jak to odůvodníte. Čas strávený těmito kratochvílemi je stejný. Ale když se tak nad tím zamyslím hlouběji, tak doufám, že se pro letošek Ježíšek opět rozhodne mi víno nepřinést. Naše letošní témata mi ve vinném světě nejsou absolutně nakloněna.

První letošní kolo totiž padlo na téma zvířecí. Taková zvířetková paštika nebo norkový kožich, proč ne? Ale zase víno s klokanem na etiketě? Nebo nedej bože víno až po korek nacpané mým „milovaným“ brettem? Jedna představa horší než druhá a určitě by to rodinné atmosféře nepřidalo.

Druhé téma jde ale ještě dál, co se úrovně vinné děsivosti týče. Přírodní. Bavlněné

tričko budiž, kosmetika na přírodní bázi, proč ne. Víno honosící se přívlastkem přírodní? Doufám, že se k tomu tady vůbec nemusím vyjadřovat, všichni snad víme, jakým směrem by následující řádky a odstavec mohly jít, jelikož mé názory jsou celkem známé. Ale jen pro jistotu. Byť kapr není má oblíbená ryba a vlastně je to taková každoroční, jednodenní, tradiční tortura ho jíst, tak ani on si k sobě takové víno prostě nezaslouží.

Poslední téma může vypadat neškodně, ale pozor. Italské skrývá mnohá temná zákoutí. Úplně slyším ten tlumený, potměšilý, ďábelský smích sommelierského osudu, když pod stromečkem nacházím a rozbaluji prosečko v atraktivní verzi s cukrem, abych to pochopil. Absolutně děsivá představa. A přitom by to mohlo být tak fajn, kdybychom vybrali téma, které jsem nabízel já: Vrstevnaté... Mohly se na nás pod stromečkem těšit krásná komplexní vína, ale my jsme si řekli „ne“. Nevadí. Stejně víno nedostanu...

Takže ať už je to u vás přes svátky jakkoliv tradiční či potrhle, klasické nebo exotické, přeji všem hodně šťastných chvil, spoustu krásných chutí i vůní na svátečních tabulích a hladký přechod do nadcházejícího roku...

P.S. Ano, existuje i dobré víno se zvířetem na etiketě, stejně tak jako existují i dobrá přírodní vína, a ne každé italské víno je prosecco. Takže Vinařství THAYA Apri Chardonnay s prasetem na etiketě, přírodní Mas de Daumas Gassac Rouge a Ferrari Perlé jako italské bubliny, pokud bych si mohl pod stromeček něco přát...

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Marchesi Antinori, Villa Antinori Chianti Classico, 1960, Toscana, Itálie

Jedinou jistotou před otevřením láhve bylo to, že bude postaveno na odrůdě Sangiovese. To je jistota, která zůstává i dnes. Toto víno je totiž „předaiovským“ skvostem. Tedy je z doby, kdy ještě nedominovala Supertoskánská vína s koncovkou „-aia“, jako je třeba u tohoto vinařství

Solaia. Velká očekávání nebyla, zejména proto, že u takto starých vín se to ne vždy vyplácí. Velké nadšení z možnosti ochutnat ale bylo. Do skleničky šlo víno cca 45 minut po otevření bez dekantace.

Barva byla terakotová, s tlustým oranžovým meniskem, naprosto adekvátní k věku vína. Aroma bylo neskutečně elegantní. Velmi nazrálé, ale stále dynamické a snoubilo tóny tabáku, černého

čaje, sušených brusinek a krvavých pomerančů. V chuti bylo víno středně plné a delikátní. I zde převládaly tóny čaje a ušlechtilého dřeva s dotekem divokého koření, starého balsamica a podtónem čerstvých višní. Ve středně dlouhé dochuti víno nikam nepadalo a drželo si svěží a elegantní projev. Bylo velkou zábavou a potěšením sledovat, jak se hodinu stále zlepšovalo a ukazovalo, jak velká mohou být vína z této nejstarší apelace světa...

V Brně se představila vína klasifikovaná v systému APELACE CZ



Rytířský sál brněnské Nové radnice se 28. listopadu proměnil v centrum dění věnovaného prestižní degustaci zaměřené na vysoce kvalitní tuzemská vína – EN PRIMEURS TASTING 2025.

Úzká selekce špičkových vzorků byla anonymně ohodnocena nezávislou komisí složenou z tuzemských i zahraničních vinařských profesionálů a následně byla podle výsledků zařazena do pyramidového systému APELACE CZ. Tento systém klasifikuje vína do kategorií Regional, Village, Premier Vin a Grand Vin. Celý projekt, tvořený týmem odborníků a vinařů, prezentuje uznávaná profesionálka ve vinařském oboru Ing. Vladimíra Mrázová, Ph.D. Organizátorem události byla společnost APELACE WINES, která se specializuje výhradně na tato klasifikovaná vína s garancí původu a kvality.

Na návštěvníky odpoledne čekalo nejprve seznámení s klasifikačním systémem APELACE CZ, na něž navazovala volná ochutnávka celkem 55 vzorků, které umožňovaly přímé srovnání prezentovaných kategorií. Účastníci si zároveň mohli nabízená vína, často tvořená ve velmi omezeném množství několika set kusů, rezervovat za zvýhodněné, přednostní, En primeur ceny. Svá vybraná vína, z nichž mnohá byla ohodnocena 90 a více body, zde v několika případech prezentovali samotní jejich tvůrci a zástupci vinařství, mezi kterými nechyběla jména jako Vinařství Václav, Johannis, Sonberk, Nepraš & Co., Vinařství Čapka, Vinařství Nechory, ARONN Methode Classique a další.

Závěr této události připadal na masterclass vedený vinařským konzultantem Mikem Mazeyem, Vladimírou Mrázovou a šéfredaktorem WINE & Degustation Michalem Šetkou. Ústředním tématem bylo srozumitelné porovnání vín stejné cenové a kvalitativní úrovně z moravské a zahraniční provenience. Degustační sety měly vždy shodné téma v podobě zvolených odrůd nebo způsobu vinifikace. Samotné vzorky i zpětná vazba od účastníků zcela jasně potvrdily schopnost špičkové tuzemské produkce konkurovat řadě renomovaných světových apelací a rostoucí význam klasifikačního systému APELACE CZ, který si získává stále více příznivců.

www.apelacecz.cz
www.apelace-wines.cz



VINSELEKT MICHLOVSKÝ

RODINNÉ VINAŘSTVÍ V SRDCI JIŽNÍ MORAVY



www.michlovsky.com

Symfonie vína v podání Prague Philharmonia zazní v New Yorku



Prague Philharmonia pod taktovkou skladatele Jana Kučery představí 27. ledna 2026 v New Yorku unikátní projekt Symfonie vína. Výjimečný koncert

s degustací propojuje šest symfonických částí s šesti odrůdami vín z Moravy a Čech. Diváci během večera ochutnají přesně ta vína, která autora inspirovala při kompo-

nování, a zažijí tak přímé spojení chuti, vůně a hudby. Výběr vín připravila národní sommeliérka Klára Kollárová. Každý vzorek věrně reprezentuje charakter a rozmanitost jednotlivých regionů.



Atmosféru večera umocní také scénický tanec a exkluzivní catering. Dohromady vytvoří multisenzorický zážitek, na který návštěvníci nezapomenou a který můžete zažít i vy. Symfonie vína je ideální volbou pro společenské akce, festivaly, teambuildingy či firemní večery. Ohromí vaše přátele, zaměstnance i obchodní partnery – spojuje totiž to nejlepší: symfonickou hudbu s výjimečnými víny, a vytváří tak prostor pro nová setkání i prohloubení vztahů. Stačí jediný večer, abyste probudili všechny své smysly. Navštivte webové stránky a pozvěte si Symfonii vína ušítou na míru vašim představám.

www.symfonievina.cz



BAROLO & FRIENDS PRAHA

Pozvánka

PRAHA

Úterý 13. 1. 2026

4. ROČNÍK

 HOTEL EUROSTARS THALIA,
NÁRODNÍ 13,
110 00 Praha 1

V případě zájmu nás
kontaktujte na e-mailu
martin@w-d.cz
nebo využijte registraci
pomocí QR kódu.



PROGRAM

13:30–14:30 Masterclass pro
odborníky vedená Michalem Šetkou

14:30–17:30 Walk-around degustace
vyhrazená pro profesionály z řad:

- Dovozců a distributorů vína
- Majitelů vinoték a specialistů prodeje
- Majitelů a sommelierů italských
i mezinárodních restaurací
- Certifikovaných sommelierů
- Specializovaných médií



Jediná v Evropské unii: vzácná whisky Glenfiddich míří do soukromé sbírky v Česku



Do České republiky putuje archivní jednosladová skotská whisky Glenfiddich z roku 1959. Podle odborníků jde o jednu z nejvzácnějších láhví, které se v posledních desetiletích podařilo do Česka dostat. Její cena se pohybuje v jednotkách milionů korun. Limitovaná edice – čítající celosvětově pouhých sedm láhví – vznikla ve spolupráci s týmem Aston Martin Formula One, který v roce 1959 poprvé vyrazil na start nejprestižnějšího automobilového šampionátu světa.

Palírna Glenfiddich vyrábí ve skotském Dufftownu tradiční single malt whisky už od roku 1887. Patří mezi několik málo destilérů na světě, které si zachovaly původní rodinné vlastnictví – dnes ji vede pátá generace potomků zakladatele Williama Granta.

Glenfiddich 1959 zrál 65 let v dubovém sudu. Vlivem takzvané andělské daně, kdy se každoročně odpaří část

obsahu, zůstalo v sudu po více než šesti dekáдах jen tolik destilátu, aby vystačil na pouhých sedm láhví o objemu 0,7 litru. Výjimečnost edice dokládá i skutečnost, že jedna láhev zůstává v archivu palírně Glenfiddich, další vlastní rodinná firma William Grant & Sons, jedna připadla automobilce Aston Martin a zbylé byly uvolněny do prodeje.

„Prodej této unikátní láhve je naprosto výjimečnou událostí, kterou český trh s investičními destiláty nepamatuje celé dekády. Glenfiddich je celosvětově nejvíce oceňovaná jednosladová skotská whisky – a fakt, že se jedna z pouhých sedmi láhví dostává právě do Česka, je jasným signálem rostoucího významu tohoto trhu v evropském kontextu,“ říká Tomáš Konečný, regionální manažer pro střední Evropu ve společnosti William Grant & Sons.

Nejen sběratelskou hodnotu raritní edice, ale i její symbolický význam podtrhuje

spolupráce palírně Glenfiddich s britskou ikonou automobilového světa, týmem Aston Martin Formula One. Právě v roce 1959 tým debutoval na nejslavnějším světovém automobilovém šampionátu a zároveň triumfoval v závodech 24 hodin Le Mans – ve stejném roce byla také destilována tato whisky. Spojení značek se proto promítlo i na samotnou láhev raritní whisky, která nese loga Glenfiddich i Aston Martin Formula One s odkazem na rok 1959 a pětadesátileté zrání destilátu. Ke každé unikátní láhvi navíc patří speciální řemeslně vyrobené pouzdro z kombinace jasanového dřeva a mědi od skotského designéra Johna Galvina.

K raritní české láhvi patří ještě jedna výjimečná stopa domácího designu. Světoznámý český sklářský mistr Rony Plesl navrhl sadu šesti unikátních sklenic na whisky, kterou následně mistrně zhotovili v české řemeslné sklárně Izaak Reich. Sada bude uložena v ručně vyráběném boxu.

„Navrhnout sklenice k tak mimořádné láhvi byla výjimečná výzva. Chtěl jsem, aby se v designu odrážela nejen elegancie a tradice Glenfiddich, ale i technická preciznost Aston Martin. Výsledkem je šest originálních kusů, které jsme poprvé představili na letošním Designbloku na Pražském hradě,“ říká Rony Plesl s tím, že kromě toho vytvořil také limitovanou kolekci sklenic pro speciální edici šestnáctileté whisky Glenfiddich a Aston Martin F1. Každá z 59 láhví je doplněna o jednu číslovanou sklenici.

Pořízení láhve Glenfiddich 1959 do rukou českého majitele, který si přál zůstat v anonymitě, je podle odborníka na investiční destiláty Roberta Vaněčka ze společnosti Prestige Portfolio mimořádným počinem. „Jednání trvala přes rok. Přesvědčit palímu, že láhev má putovat právě do Česka, vyžadovalo prokázat velkou míru loajality a sběratelské zkušenosti. Majitel má jednu z nejbohatších kolekcí skotské whisky ve střední Evropě. Výše ceny láhve

rozhodně nebyla jediným kritériem,“ vysvětluje Robert Vaněček s tím, že prodej se mu podařilo zprostředkovat i vzhledem ke své bezmála pětadvacetileté zkušenosti v oboru a silným vaz-

bám na přední světové výrobce destilátů. „Díky tomu jsme schopni pro naše klienty zajistit i ty nejvzácnější láhve, které následně tvoří sbírky světové úrovně,“ doplňuje Vaněček.



Inzerce

NOVÁ CHAMPAGNE SKLADEM

VinoHerink.cz



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

APPELLATION POUILLY-FUMÉ CONTRÔLÉE



Na váš stůl dodává



objednavky@ceskyarchivvin.cz
www.ceskyarchivvin.cz

Inzerce

Společnost Merlot d'Or spojila víno a divadlo při oslavě třiceti let na trhu

Merlot d'Or patří mezi nejvýznamnější dovozce prémiových francouzských vín u nás, jejich prestižní akce, jako například Audienci Grand Cru Classé Bordeaux, navštívily za mnoho let jejich existence tisíce milovníků vína. Společnost Merlot d'Or se dlouhodobě podílí na kultivaci obchodu s vínem u nás, vychovala řadu úspěšných sommelierů a k francouzským vínům přitáhla mnoho klientů. Letos oslavila již třicet let na trhu.

Toto třicetileté výročí společnosti Merlot d'Or se stalo příležitostí k setkání s věrnými zákazníky a zaměstnanci. Slavnost se odehrála 7. listopadu v elegantních prostorách Art restaurace a Galerie Mánes. Majitel Zlatko Míčka a jednatelka

Diana Sixtová osobně vítali hosty u welcome drinku, kde se podávalo šampaňské Louis Roederer v šestilitrových láhvích. Program pokračoval v Galerii Mánes divadelním představením „Poslední člověk na Zemi“ od Viléma Dubníčky v podání známých herců Martina Stránského a Tomáše Matonohy. Po představení následoval raut a afterparty, kde si hosté mohli vychutnat kolekci francouzských vín ve větších formátech (1,5l, 3l a 6l) jako Louis Roederer, Collection 242, Ch. Belle Vue 2009, Ch. Larmande 2008, Ch. La Tour Carnet 2010, Ch. Nénin 2011 a další. Slavnost tak symbolicky potvrdila, že dlouhodobá spokojenost zákazníků a nekompromisní kvalita služeb i dovážených vín jsou pro Merlot d'Or i po třiceti letech nadále klíčové.



Galadegustace portfolio Zámecké vinařství Bzenec a VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV

Dvě na tuzemské scéně velmi úspěšná vinařství spojila své síly a po čase uspořádala na přelomu října a listopadu tři galadegustace, během kterých svým obchodním partnerům, přátelům a milovníkům vína představila téměř vše, co najdete v jejich bohatém portfolio, a v neposlední řadě také pár skvostů z archivů. Tato setkání tak postupně proběhla v Brně, Ostravě a vyvrcholila 30. 10. na Novoměstské radnici v Praze. „Jednou za čas vyrazíme společně na turné, kde představíme to nejzajímavější z naší vinařské rodiny VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a Zámeckého vinařství Bzenec. Naposledy to bylo v roce 2019, tak jsme si řekli, že už je opravdu načase. O to víc jsme se letos snažili a vybrali i vína, která nejsou běžně k dostání. Sáhli jsme proto do archivu a pár z nich nabídli



v omezeném množství k ochutnání i zakoupení. Středobodem pozornosti tak byl Mikrosvín Sekt ročníku 2013, který ležel 10 let na kalech, ale i limitovaná edice vín v láhvích Magnum. Jsou to pecky!“ uvedl David Chrápek, obchodní ředitel společnosti MIKROSVÍN.

O galadegustace byl mezi fanoušky těchto vinařství velký zájem, celkem se na různých místech vystřídalo na 700 hostů. Obecně bodovaly skvělé sekty a vína z archivů, nicméně nelze opomenout ani mimořádné ryzlinky a pinoty ze Zámeckého vinařství Bzenec a samozřejmě vlašské ryzlinky z Mikrosu, které jsou na našem trhu již dlouho legendární. Navíc možnost srovnat si vedle sebe výrazy jednotlivých slavných mikulovských viničních tratí je v takové míře zcela ojedinělá.

Inzerce

VINAŘSTVÍ PŘÁTELE PAVLOVA ★ ★ ★

Slunný vrch 333, 692 01 Pavlov;
mob.: +420 602 500 266; pavel@pratelepavlova.cz
Dle dohody

- Rozloha vlastních vinic: 6,5 ha
- Roční produkce: 30 000 láhví
- Vinař: JUDr. Pavel Müller
- Profilační odrůdy: PA, RB, RY, CF, CM, CS, ME
- Nejlepší viniční trať: U Božích muk, Pavlov

O kamžikem vzniku vinařství Přátel Pavlova bylo vysazení prvního vinohradu v roce 2011. Od té doby vysadil vlastní vinice v jedné z nejstarších a nejvýznamnějších oblastí pro pěstování révy vinné v České republice, na jihovýchodních svazích Pálavy, celkem 6,5 hektaru vinic. O révu od počátku pečují významným podílem ručními pracemi a za využití pouze organických prostředků. Zaměřili se na 3 bílé odrůdy – Ryzlink vlašský, Rulandské bílé a Pávených vlněch je patrná inspirace levým břehem Bordeaux. Vínová produkce v malém obci Pavlov: Roční produkce nepřesahuje 50 000 láhví a na práci se podílí vlastní rodina a několik spolupracovníků.

Rulandské bílé 2024, moravské zemské víno, suché, Pavlov, U Božích muk
90 bodů | 4 300 láhví | C | 2025–2026
Průzračně světlá stříbrná barva, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, s nádechem exotického ovoce a žlutých jablek. Chut je čistá, ovocně šťavnatá, s tóny physalis, mirabelek a ryngle. Delší závěr.

Náš Pálavinka 2024, moravské zemské víno, suché, Pavlov & Dolní Věstonice, Slunný vrch & U Božích muk & U Kapličky
90 bodů | 5 700 láhví | C | 2025–2026
Syté žlutá barva se zlatavými odlesky a velmi dobrou viskozitou. Vůně je čistá, intenzivnější, s tóny sladkého konfitovaného ovoce, marcipánu a kompotu z liči. Vín je suché, šťavnaté, s tóny sladkého konfitovaného ovoce, jako je karambola, kiwi a zelená jablka. Delší závěr.

Další doporučená vína

Vino
Ryzlink vlašský, moravské zemské víno
Náš Červený
U Božích muk
Náš Pálavinka

PratelePavlova.cz

Slavnostní křest uvedl již dvanácté vydání publikace Nejlepší vína České republiky – Průvodce 2025–2026

V pražském vinném baru VinVin v hotelu Olšanka proběhl 3. prosince slavnostní křest dalšího vydání prestižní publikace Nejlepší vína České republiky – Průvodce 2025–2026. Setkání, pořádané vydavatelstvím YACHT a redakcí časopisu WINE & Degustation, odstartovala tisková konference, na níž Michal Šetka, Ivo Dvořák a Richard Süß představili novinářům z odborného tisku nejen samotnou publikaci, ale také výběr některých nejvýše hodnocených vín. Ta byla na místě prezentována přímo svými tvůrci – vinaři.

Tiskovou konferenci svou účastí obohatili také zástupci partnerů projektu – společnost Rohlik.cz zde reprezentovala paní Alena Herajnová a sklárnu RONA, jejíž sklenice autorský tým využíval během hodnocení vzorků, zastupoval pan Miloš Horáček.

Na oficiální část plynule navázala volná degustace čítající více než 70 vzorků špičkových vín. Jejím vrcholem se stalo slavnostní pokřtění knihy, kterého se ujal doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc. Degustační zážitek návštěvníků umocňovala Vratislavská kyselka, další partner projektu. Stejnou vodu pro její vhodné senzory vlastnosti využívali i degustátoři během několikaletého hodnocení.

© Michal Čapek



© Michal Čapek

Publikace tímto večerem úspěšně vstoupila do svého dvanáctého ročníku opět jako nejuznávanější průvodce mapující aktuální stav české a moravské vinařské scény. Je určena profesionálům i nenáročným milovníkům vína, kteří hledají nezávislé, praktické a každoročně aktualizované informace. Cílem průvodce je vybrat a doporučit čtenářům nejlepší aktuálně dostupná vína na tuzemském trhu, a to na základě nezávislého hodnocení autorského

týmu. Ten tvoří stabilní pětice respektovaných odborníků – Michal Šetka, Ivo Dvořák, Jakub Příbyl, Roman Novotný a Richard Süß, kteří zajišťují konzistentnost a vysokou úroveň posouzení každého vzorku. Letošní novinkou je zařazení výběru produkce top 15 vinařů Slovenska, jehož garantem se stal Miroslav Jajcay, prezident Asociace sommelierů Slovenské republiky.

Aktuální vydání publikace obsahuje hodnocení 179 vinařů a vinařských firem a celkem 1 060 doporučených vín. Každý producent je v knize přehledně představen na jedné straně s dlouhodobým hodnocením kvality a výběrem aktuálně nejlepších vín. Součástí publikace jsou rovněž informace o vinařských oblastech, spolecích, VOC systémech, vinařské turistice i současném dění na domácí scéně, což z ní činí nepostradatelný zdroj ucelených informací.

Knihy Nejlepší vína České republiky – Průvodce 2025–2026 je dostupná v e-shopu WINE & Degustation, u knihkupců a ve vybraných vinotékách.

www.w-d.cz

SEKT AUSTRIA.

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN. CERTIFIED QUALITY.

SEKT AUSTRIA
GROSSE RESERVE

SEKT AUSTRIA
RESERVE

SEKT AUSTRIA



Sekt enjoyment has reached a peak!

The characteristic red-white-red banderole guarantees highest quality and a legal designation of origin. From fragrant and light-footed through to multi-faceted and

elegant, Sekt Austria (PDO) offers unique, sparkling moments across three different categories: Sekt Austria, Sekt Austria Reserve, Sekt Austria Große Reserve.

austrianwine.com

AUSTRIAN WINE 
The Art of Wine. *Down to Earth.*

Supported by the European Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Funded by the
European Union

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC)



V nádherných prostorách londýnské Taylors' Hall, která je sídlem ctihodné společnosti (worshipful company), jedné z dvanácti velkých „livrejských“ společností City of London, byly slavnostně vyhlášeny výsledky 12. ročníku po všech stránkách výjimečné soutěže. CSWWC je obecně považována za nejprísnejší a nejtěžší z prestižních soutěží šumivých vín na světě. Na mnoha soutěžích jejich pořadatele hrdě oznamují, jak velký počet odborníků a s jakými tituly zasedne v hodnotící porotě. U CSWWC je tomu jinak: Vína hodnotí „pouze“ specialisté na šumivá vína, a navíc jsou jen tři: zakladatel soutěže Tom Stevenson, připomeňme jen jeho knihy „Champagne“ (Sotheby's Publication), „Christi's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine (Absolute Press) nebo známou Světovou encyklopedii vín. Další je Essi Avellan, která je první finskou držitelkou titulu Master of Wine. V rámci magisterského studia napsala disertační práci o šampaňských vínech z jednotlivých vinic a získala nejen medaili Lily Bollinger pro nejlepšího degustátora, ale i cenu Tima Deroueta Memorial Award pro nejlepšího studenta celkově. Essi je redaktorkou, spoluzakladatelkou a výkonnou redaktorkou časopisu

„FINE Champagne“, jediného časopisu na světě věnovaného výhradně šampaňskému, napsala i řadu knih o šampaňském (Matka Champagneen, On Champagne...). Tuto dvojici výborně doplňuje „přirozeně nadaný degustátor šampaňského“, maďarský odborník György Markus. Někdo by mohl namítnout, že to je „málo“, ale právě to je mnohými naopak považováno za výhodu: Všechna přihlášená vína jsou rok co rok ochutnávána a hodnocena stejnými specializovanými porot-

ci, kteří se musejí shodnout na všech udělených medailích. Letos se v Goodnestone Parku v anglickém Kentu během 11 dnů hodnotilo 1 000 šumivých vín z více než 20 zemí světa a v tomto 12. ročníku bylo uděleno 175 zlatých a 280 stříbrných medailí. Hodnocena byla vína z Austrálie, Argentiny, Rakouska, Belgie, Brazílie, Bulharska, Kanady, Číny, Francie, Německa, Maďarska, Indie, Itálie, Japonska, Lucemburska, Nového Zélandu, Portugalska, Rumunska, Srbska, Černé Hory, Jihoafrické republiky, Španělska, Velké Británie a USA. Všechny výsledky můžete najít na stránkách www.champagnesparklingwwc.co.uk, a tak uvádíme alespoň slova Essi Avellan: „Byli jsme nadšeni kvalitou celé řady vín, která jsme letos ochutnali. Byl to další skvělý rok, co se týče výsledků, který opět dokazuje, jak vzrušující je odvětví šumivých vín. Posláním CSWWC není jen propagovat vína světové úrovně, ale také objevovat a oceňovat nová a vzrušující vína ze zavedených i rozvíjejících se regionů po celém světě!“ K tomu dodal Tom Stevenson: „Vzrušující kvalitní „nálezy“, jako jsou šumivá vína z Japonska nebo Rumunska, jsou jedním z důvodů, proč CSWWC existuje. Dalším je i soustavné sledování všech zavedených velkých jmen a značek, zda i nadále procházejí slepým hodnocením tak, jak slibuje jejich věhlas.“



Grand Siècle

Před sedmdesáti lety se Bernard de Nonancourt rozhodl podívat za hranice ročníků s cílem vytvořit „dokonalý ročník“, takový, který příroda sama o sobě nedokáže poskytnout. Bernard de Nonancourt (1920–2010) byl více než 50 let prezidentem šampaňského domu Laurent-Perrier: V roce 1949 se ujal vedení upadající rodinné firmy s prodejem skromných 800 000 láhví a do roku 2000 zvýšil výrobu 100krát a zařadil firmu na třetí místo mezi největšími šampaňskými domy. Již tehdy byl přesvědčen, že jednotlivé ročníky s velkou rozmanitostí stylu, výrazu a kvality nemohou naplnit jeho představu o prestižním, dokonalém cuvée, Grand Siècle, o kterém snil. Bernard de Nonancourt našel jméno pro nové cuvée v jednom z nejslavnějších období v dějinách Francie, kdy „Král slunce“, Ludvík XIV., vytvořil dílo, které samotná příroda nedokázala. Vzhledem ke své odlišné koncepci trvalo dlouho, než se Grand Siècle stalo jedním z nejlepších šampaňských vín na světě. Po mnoha desetiletích si Grand Siècle konečně získalo uznání od nejznámějších vinařských kritiků a dnes je měřítkem mezi prémiovými šampaňskými víny. Od roku 1959 bylo víno uvedeno na trh pouze 26krát (24krát v láhvích Magnum, 150cl). Například poslední v řadě těchto výjimečných vín, Grand Siècle Iteration N°26, bylo ohodnoceno 100/100 bodů od Jamese Sucklinga a Bettane & Desseauve. Toto víno tvoří



Lucie Pereyre de Nonancourt, foto Champagne Laurent-Perrier Laurent

tří výjimečné ročníky 2012 (65 %), 2008 (25 %) a 2007 (10 %) z 8 Grand Cru, kde 58 % ve směsi tvoří odrůda Chardonnay z Le Mesnil-sur-Oger a zbývajících 42 % Pinot Noir z vinic Tours-sur-Marne. I jedinečný tvar láhve Grand Siècle Iteration N°26, kde víno zraje na kalech minimálně 10 let, je inspirován uměním mistrů sklářů ze 17. století a je replikou ručně foukaných láhví na francouzském královském dvoře.

Dnes reprezentuje ikonický Grand Siècle ve Francii i na mezinárodní scéně Lucie Pereyre de Nonancourt, která je zástupkyní čtvrté generace v Champagne Laurent-Perrier a nejstarší dcerou Alexandry Pereyre de Nonancourt. Ta dnes spravuje tento ikonický dům společně se svou sestrou Stéphaníí Meneux de Nonancourt. Lucie se ke společnosti připojila v září 2019.

Inzerce

Výnimočné chvíle
si žiadajú Tokaj

OSTROŽOVIČ
EST. 1990
— VÍNO SO SRDCOM —

Teraz
s **20 % zľavou**
na Tokajské
klasické vína !

www.ostrozovic.sk

SALTMARIS

Inzerce



ČISTOTA BEZ KOMPROMISŮ

**Eliminuje až 99,999 %
mikroorganismů**

BEZ ZÁPACHU. BEZ ALKOHOLU.
BEZ CHEMIE.

Vyzkoušejte SALTMARIS

se speciální slevou pro čtenáře
WINE & Degustation

SLEVA 15% NA CELÝ NÁKUP

Kód: WD15

Platí do: 28. 2. 2026

PŘÍRODNÍ DEZINFEKCE
NOVÉ GENERACE.

KONTAKT:

Dr. Martin Šebesta, MBA

Tel.: +420 608 886 609

E-mail: office@eurod.cz

Hermann Müller-Thurgau



Swiss Wine Promotion (SWP) je národní propagační orgán pro švýcarská vína a je pověřen organizací Interprofession de la Vigne et des Vins Suisses (IVVS) s úkolem zlepšovat image švýcarského vína doma i v zahraničí. Dodejme, že se mu to opravdu daří. Jako přesvědčivý doklad můžeme uvést plovoucí vinařský ráj Expovina na Curyšském jezeře, DiVINes na zámku Rolle na břehu Ženevského jezera, kde svá vína nabízí více než 50 vinařek. Velký úspěch měly Valais Wine Selection nebo Syrah Gala, připomínající 100. výročí první sklizně odrůdy Syrah ve Valais. Tyto a mnoho dalších akcí, výstav a soutěží vychází z toho, že relativně malé Švýcarsko si svých 1,07 milionu hektolitrů vína z šesti vinařských oblastí vypije téměř všechno (98%) samo. Do světa se toho ze švýcarských vinic dostane opravdu jen málo, a o to je úloha SWP složitější. Jedna z akcí roku 2025 však měla velký mezinárodní dosah: Bylo připomenuto 175. výročí narození Hermanna Müllera-Thurgaua (1850–1927), vynikajícího švýcarského botanika, fyziologa rostlin, enologa a šlechtitele révy vinné. Jeho jméno je neoddelitelně spjato s celosvětově oblíbenou odrůdou Müller-Thurgau. Hermann Müller se narodil 21. října 1850 v Tägerwilenu v kantonu Thurgau.

Jeho otec byl mistr pekař a vinař, což podnítilo jeho zájem o botaniku a vinohradnictví. Po studiu v Curychu a Würzburgu se později, v roce 1876, stal profesorem v německém Geisenheimu, kde začal s vývojem nové odrůdy révy vinné. Jeho experimenty s křížením odrůd měly za cíl spojit žádoucí aroma Ryzlinku rýnského s časným zráním jiných odrůd, jako je například Grüner Silvaner. V roce 1890 převzal vedení experimentální stanice pro ovocnářství, víno a zahradnictví ve Wädenswilu, kde pokračoval ve svém šlechtění. Jeho největším odkazem světu vína bylo vyšlechtění odrůdy Müller-Thurgau, která po něm byla i pojmenována: Sám si zvolil připonu „Thurgau“ jako připomenutí jeho rodného kantonu. Na celém světě je dnes touto odrůdou osázeno více než 22 000 ha. Dlouho se předpokládalo, že se jedná o křížence Ryzlinku rýnského a odrůdy Grüner Silvaner. Teprve moderní analýza DNA ukázala, že odrůda pochází z Ryzlinku rýnského a Madeleine Royale, ve Švýcarsku se však stále ještě objevuje chybný název Ryzlink Silvánský. Na slavnostech připomínajících narození Hermana Müllera-Thurgaua bylo mimo jiné ukázáno, že byl nejen vynikající šlechtitel, ale že je považován i za průkopníka ve výrobě nekvašených ovocných šťáv.

Historický okamžik pro Kalábrii

Cirò Classico se v tomto roce stalo 78. italským a prvním DOCG v Kalábrii. Pro místní vinaře to je velmi důležitá změna, protože na obecně chudším jihu je Kalábrie považována za chudou oblast, ale o co méně hospodářské prosperity, tím bohatší je krásou převážně hornaté krajiny mezi dvěma moři, Jónským a Tyrhénským, tradicemi a samozřejmě i vínem. Oblast je výjimečná i tím, jak úzce je historie vína spjata s nejstarší řeckou historií a mytologií, a ty jsou tady vyjádřeny jedním slovem: Cirò. Právě toto víno nás zavede opravdu hodně hluboko do historie. Starověcí Řekové je začali vyrábět možná 2 000 let před naším letopočtem pod jménem Krimissa podle města stejného jména (dnešní Cirò), a to z hroznů prastaré odrůdy Gaglioppo (z řečtiny kalospodos, it. gaglioppo – krásná noha). Byl to tehdy spíše „jakýsi nápoj z hroznů“ než víno v dnešním slova smyslu, byl obohacen kořením a medem, chráněn pryskyřicí, ale chutnal. Byl dokonce považován za „božský nápoj“, schopný dodat sílu tehdejšími válečníkům. I proto byl vybrán jako cena pro vítěze starověkých olympijských her.

Kalábrie se dosud nemohla pochlubit žádným „velkým označením DOCG (Denominazione di Origine

Controllata e Garantita)“. Má sice více než deset označení DOC, ale mnozí vidí budoucnost především v IGT (Indicazione Geografica Tipica). Těch je dokonce více než samotných DOC a jsou dělána především z autochtonních odrůd, jako jsou již zmiňované Gaglioppo, Greco Bianco, Mantonico Bianco, Pecorello, Guarnaccia nebo odrůda Zibibbo (Muškát alexandrijský).



Víno Cirò s označením DOC se vyrábí na východním úpatí náhorní plošiny La Sila a v polohách směřujících na pobřeží Jónského moře. Apellace pokrývá obce Cirò, Cirò Marina, Crucoli a Melissa. Cirò Classico DOCG je v podstatě dobře vyzrálá a přísně regulovaná verze červených vín Cirò DOC (Cirò DOC Classico Superiore Riserva), pocházejících z nejhistoričtějších vinic (Classico) této apellace. Cirò Classico DOCG (ratifikace nařízením EU č. 20251518) je schváleno pouze pro suchá červená vína. Podle nových standardů musí mít „rubínově červenou barvu, která by se stárnutím měla měnit se na granátovou“. Vůně by měla být „intenzivní a komplexní, s vůní červeného ovoce“, zatímco chuť by měla být „suchá, plná, harmonická a přetrvávající“. Mělo by být tvořeno z minimálně 90 % odrůdy Gaglioppo a 10 % odrůd Magliocco nebo Greco Nero. Minimální obsah alkoholu stanoví předpisy DOCG na 13 %, víno musí zrát minimálně 36 měsíců před uvedením na trh. Z celkové doby zrání musí víno být minimálně šest měsíců v dřevěných sudech. To vše včetně lahvování musí samozřejmě probíhat v určené oblasti, na zhruba 500 hektarech v obcích Cirò a Cirò Marina na severu provincie Crotone.

Inzerce

ALLRAM

FÜRST
R



DER
WEINSCHMECKER.CZ
24/7

Jean Stodden
DAN ROTWEINGUT

VAN NÄHMEN
Produktions- und EC

DR. WEHRHEIM
KLEBER & CO.

Gritsch

FRANZ
KELLER

FRITSCH

Bohatstvím našich partnerů jsou výjimečné vinice a hluboké rodinné kořeny, naším posláním je vybírat a doručovat skvělá vína až k vám, tak dobře, jak to jen bude možné.



RAUMLAND
SEKTHAUS – SEIT 1884

WAGNER STEMPER

GERHARD DEIM

PAUL
ACHS

Liedner
Schwacher
„Südsteirer mark“



SALWEY

WEINGUT AM STEIN

SCHLOSS LIESER
THOMAS LANG

Nejlepší z nejlepších: vinařské „OSCARY“ z Miami

Na galavečeru v ikonickém Faena Forum a historické budově Alfreda I. DuPonta v Miami byli v listopadu vyhlášeni vítězové ceny GOLDEN VINES za rok 2025. Pořádá ji společnost Liquid Icons a z několika důvodů je označována jako „vinařský Oscar“. Jedním z nich je samotné složení odborné poroty: Hodnotící Akademie Golden Vines tvoří výhradně přední světoví odborníci a jejich členství vyžaduje výjimečné reference a rozsáhlé zkušenosti v oboru. O vítězích rozhodovala v tomto roce skupina 830 expertů, zastupujících více než 100 zemí celého světa, každý s minimálně 18 lety odborné praxe. Mezi nimi bylo 41 držitelů titulu MW, 31 porotců s titulem MS, 58 bylo Advanced Sommeliers (Level 4 Diploma in Wines), 240 držitelů diplomu WSET (DipWSET) a 37 členů komise bylo nositeli certifikátu ASI Diploma s úrovní „zlato“. Taková „sestava“ je dostatečným zdůvodněním toho, že bylo použito označení „Oscar“. Výsledky jsou navíc nezávisle ověřeny společností Deloitte LLP. Vše kolem letošních GOLDEN VINES v Miami nese punc výjimečnosti, stejně jako v předcházejících ročnících v Londýně, Florencii, Paříži a Madridu. Taková byla i vína rozlévaná během slavnostní večeře Golden Vines Award, mezi nimi například Dom Pérignon P2 Vintage 2008 (první



představení tohoto vína před jeho globálním uvedením na trh v příštím roce), Château Cheval Blanc, Château d'Yquem, Château Lafite Rothschild 1989, podávaná v láhvích Imperial (6L), Colgin IX Estate (Magnum), II Marroneto Madonna delle Grazie Riserva 2013 (Magnum), Liber Pater, Harlan Estate, Riesling Egon Müller atd.

Ocenění:

Vinařství Corison Winery of California bylo oceněno cenou The Golden Vines Frédéric Panaïotis Sustainability Award, jež oceňuje vinařství, které je nejlepší z pohledu udržitelného podnikání. Cena Granta Macdonalda pro nejlepšího výrobce kvalitních vín v Evropě byla udělena německému vinařství Weingut Egon Müller, cenu Akerman pro nejlepšího producenta kvalitních vín v Americe získalo kalifornské vinařství Harlan Estate, Cenu Maison Mura pro nejlepšího producenta kvalitních vín ve zbytku světa obdrželo australské vinařství Henschke. V soupeření mezi Evropou, Spojenými státy a „zbytkem světa“ si nakonec nejlépe vedla španělská Vega Sicilia, cenu Slate Aviation pro nejlepší vycházející hvězdu na světě si z Miami odneslo jihoafrické vinařství Mullineux & Leeu. Cenou za inovace (Amorim Cork) byla ověněna Rosa Kruger, „královna starých vinic Kapska“ z Jihoafrické republiky, do Síně slávy Nadace Gérarda Basseta bylo zapsáno francouzské vinařství Jean Trimbach. Byla udělena i cena pro nejlepší světový destilát (Bacchus Award) a získal ji skotský The Macallan.

lity Award, jež oceňuje vinařství, které je nejlepší z pohledu udržitelného podnikání. Cena Granta Macdonalda pro nejlepšího výrobce kvalitních vín v Evropě byla udělena německému vinařství Weingut Egon Müller, cenu Akerman pro nejlepšího producenta kvalitních vín v Americe získalo kalifornské vinařství Harlan Estate, Cenu Maison Mura pro nejlepšího producenta kvalitních vín ve zbytku světa obdrželo australské vinařství Henschke. V soupeření mezi Evropou, Spojenými státy a „zbytkem světa“ si nakonec nejlépe vedla španělská Vega Sicilia, cenu Slate Aviation pro nejlepší vycházející hvězdu na světě si z Miami odneslo jihoafrické vinařství Mullineux & Leeu. Cenou za inovace (Amorim Cork) byla ověněna Rosa Kruger, „královna starých vinic Kapska“ z Jihoafrické republiky, do Síně slávy Nadace Gérarda Basseta bylo zapsáno francouzské vinařství Jean Trimbach. Byla udělena i cena pro nejlepší světový destilát (Bacchus Award) a získal ji skotský The Macallan.

„Obyčejné“ vstupné na oslavu GOLDEN VINES přišlo na osobu na 15 000 USD, výtěžek celé akce šel ve prospěch Nadace Gérarda Basseta, jednoho ze zakladatelů soutěže. Charitativní aukce Golden Vines 2025 vybrala přes 1 milion dolarů na vzdělávání v oblasti vína.

*Zleva: Johann Henschke, Isabelle Müller, Jen Stark, Will Harlan, Cathy Corison, Lewis Chester, Jean Trimbach, Andrea Mullineux, Chris Mullineux, Liv Woodhouse a Clément Roberts.
Foto Aaron Davidson/Getty Images pro 2025 Golden Vines*



50 let Crémant de Loire

Je to více než 250 km od Loir-et-Cher po Maine-et-Loire, kde si francouzští králové vybírali místa pro svá honosná sídla. Loira je bohatá historií i tradicemi pěstování révy vinné, sahajícími až do dob před více než 2 000 lety. Víno se postupně stalo součástí „umění života“ a je zajímavé, že „bublinky ve víně“ byly ještě v 16. a 17. století považovány za vadu. Až v 19. století v souvislosti s výrobou bílých vín z Les Ponts-de-Cé, Saumuru a Vovray byly „bublinky“ z druhotného kvašení „vzaty na milost“, což nakonec vedlo k vytvoření AOC Crémant de Loire AOC v roce 1975. Nedávno oslavila společnost Vins de Loire výročí 50 let této certifikace. Šumivé víno se v údolí Loiry dělá skutečně již stovky let, ale až označení AOC přineslo oblasti o celkové rozloze 42 000 hektarů takové změny, že se region stal druhým největším výrobcem šumivých vín v celé Francii. Dnes to je více než 22 milionů láhví vína s označením Crémant de Loire AOC. Ve své zprávě uvedla společnost Vins de Loire, že za minulý rok vzrostl objem exportu o 5 %, v hodnotě dokonce o 5,9 %. Řeka Loira „vyvezla“ do celého světa celkově 55 milionů láhví a podle slov prezidentky společnosti InterLoire paní Camille Masson je „export pro naši oblast skutečným motorem růstu a jsme hrdí na silné výsledky

dosažené v posledních letech, takže patříme pro zahraniční partnery mezi nejdynamičtější francouzské vinařské oblasti“. Dodejme, že ambice jsou vskutku velké: V plánu nazvaném Loira 2030 je počítáno s tím, že nárůst by se měl pohybovat do konce tohoto období okolo 30 %. Vhodnost údolí Loiry pro výrobu šumivého vína je částečně dána složením půdy: Křídlové půdy v oblastech Touraine a Saumur jsou podobné těm v Champagne. Terroir Loiry ukazuje na dva hlavní půdní typy: „terres blanches“ v Touraine a Saumurois a „terres noires“ v Anjou. Aby hrozny splňovaly označení AOC, musí být sklizeny ručně, musí se použít klasická metoda kvašení a víno se musí nechat zrát na kalech minimálně devět měsíců, mnoho výrobců je však takto nechává zrát až 24 měsíců. Oblast apelace Crémant de Loire představuje 3 150 hektarů a hlavní odrůdou je Chenin Blanc (Pineau de la Loire, Pinot Blanco...), která má ráda lehký jíl a je základem směsí, kde Chardonnay přispívá svou ovocností a Cabernet Franc pak přináší strukturu svěžestí kyselin. V menším množství se „zúčastní“ i odrůdy Grolleau, Pinot Noir, Orbois a Pineau d'Aunis. Stále více vinařů, dnes jich je na 600, se rozhodlo pro víno se 100 % odrůdy Chenin Blanc.



SPIELBERG

**Pěstitelské
sekty vyrobené
tradiční metodou
champenoise**



eshop.spielberg.cz

www.spielberg.cz

Rakouské sekty s chráněným označením původu



© Austrian Wine, Robert Herbst



© Austrian Wine, Martin Grabmayer

Označení Sekt Austria představuje od roku 2015 nejvyšší rakouskou kategorii šumivých vín s chráněným označením původu a certifikovanou kvalitou výroby. Spotřebitelé jej poznají podle červenobílého kolku na láhvi společně s jednou ze tří uvedených kategorií: Sekt Austria, Sekt Austria Reserve a Sekt Austria Grosse Reserve.

Základní úroveň je spojena s ovocností a lehkostí. Označení Reserve nabízí výrazně delší zrání na jemných kalech a je srovnatelné s víny typu spumante, cava či crémant. Šumivá vína Grosse Reserve patří ke zdejší špičce, srovnávané s prestižní franciáckou nebo champagne.

Pyramida kategorií a kvalitativní požadavky

Klasifikační systém Sekt Austria je postaven na jasně definovaném pyramidovém schématu:

Sekt Austria

Tato kategorie má přísnější minimální parametry než běžná rakouská šumivá vína bez chráněného označení původu. Zaručuje původ hroznů v jednom spolkovém státě a minimální dobu zrání na kalech devět měsíců při druhotném kvašení v láhvi nebo šest měsíců při kvašení v tancích. Vína jsou vhodná jako aperitiv i k lehce uzeným pokrmům,

sladkovodním rybám nebo lehkým a pikantním tapas. Označení smí být použito pouze u vín z odrůd určených pro Qualitätswein. Etiketa musí uvádět spolkový stát, nikoli však detailnější geografii. Povoleno jsou všechny styly, úrovně dozráváního líkérů i barvy sektů.

Sekt Austria Reserve

Od úrovně Reserve je povinná tradiční metoda kvašení v láhvi. Hrozny i základní vína musejí pocházet z jednoho spolkového státu a víno musí zrát na kalech alespoň 18 měsíců. Označení taktéž vyžaduje ruční sběr s omezenou výškou (35 centimetrů), z jaké se hrozny vyspávají z nádoby, lisování celých hroznů, omezení výlisnosti na 60 %. Povolnými styly jsou brut nature, extra brut nebo brut s maximálně 12 gramy zbytkového cukru na litr. Na etiketě mohou být uvedeny obce, nikoli však další geografická upřesnění. Tento styl je univerzálním partnerem k bohatším předkrmům, lehkým bílým masům, kořeněné zelenině nebo těstovinovým pokrmům a v případě lehkého zbytkového cukru také k různým druhům sýrů.

Sekt Austria Grosse Reserve

Nejvyšší kategorie vyžaduje ruční sběr a lisování hroznů v rámci jedné obce, která musí být společně se spolkovým státem vždy uvedena na etiketě. Připust-

né je zmínění viniční trať. Víno vzniká výhradně tradiční metodou se zráním na kalech alespoň po dobu 36 měsíců, kterému předchází stejné regulace výroby jako u předcházející kategorie s přísnější maximální výlisností čítající 50 %. I u těchto vín je povoleno nejvýše 12 gramů zbytkového cukru, tedy kategorie brut. Sekty se vyznačují výraznou, avšak elegantní strukturou a jemným perlením. Skvěle doprovodí i sofistikovaná jídla napříč degustačními menu. Provedení s vyšším zbytkovým cukrem doplní i pikantní asijské pokrmy. Doporučovaný způsob prezentace sektů odpovídá této posloupnosti: Sekt Austria Grosse Reserve Brut Grüner Veltliner 2015 Niederösterreich g.U. Langenlois Ried Steinhäus, Weingut Musterperson.

Kontrola a certifikace standardů

Šumivá vína všech tří kategorií smějí být na trh uvedena teprve po schválení „způsobilosti“ k prodeji Spolkovým úřadem pro vinohradnictví v Eisenstadtu nebo odbornou školou a spolkovým úřadem ve Klosterneuburgu. Za účelem prodeje je povinné označení láhve pečeti „Chráněný původ, ověřená kvalita“, která je závazná pro všechny kategorie Sekt Austria. Díky těmto pravidlům kvalita rakouských sektů stabilně vzrůstá a tato vína si získávají oblibu nejen u domácích zákazníků.

AUDIENCE

Grand Cru Classé

Bordeaux 2023

Rothmayerův & Španělský sál Pražského hradu | 19. a 20. března 2026



22. ročník

Audience Grand Cru Classé

Praha již po dvacáté přivítá na **40 nejprestižnějších vinařství z Bordeaux**, která přijedou představit české odborné veřejnosti aktuální ročník, který přichází na trh – tentokrát bohatý a vyzrálý ročník 2023! Mimo pravidelné účastníky se letos můžou návštěvníci těšit i na velká jména jakými jsou: **Château Cos d'Estournel, Château Léoville Las Cases** nebo **Château Pichon Comtesse**.

Cena vstupenky na degustaci 2.500,- Kč.

Vstupenka na banket stojí 12.000,- Kč/ osobu,
resp. 90 000,- Kč + DPH za celý stůl
(pro 8 osob + majitel daného chateau).



Více na stránkách: www.audience-bordeaux.cz nebo na info@merlot.cz.

Merlot d'Or



CHARTRON ET TREBUCHET, CRÉMANT DE BOURGOGNE PIERRE BLEUE NV, EXTRA BRUT, AOC

Světle slámově žlutá barva se zlatými odlesky a intenzivní elegantní perlení. Aroma je komplexní a vrstevnaté, s tóny zralého žlutého sadového ovoce, broskvových jader a sušených bylin. V chuti je víno středně plné a svěží, připomíná zralé citrusy, zelená jablka a kandovanou pomerančovou kůru s výrazným minerálním podtónem. Delší, svěží závěr.

799 Kč



★★★★★

2025-2027

www.worldbrands.cz



CLOS D'AUDHUY, QUEUE DE PRESOIR 2022, VIN DE FRANCE

Středně hluboká rubínově červená barva s tenkým okrajem a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a neučesané, s tóny černého bobulového ovoce, višňového likéru a kakaových bobů. V chuti je víno středně plné a svěží, připomíná povidla, zralé višně a bonboniéru Maraska. Středně dlouhý závěr.

272 Kč



★★★

2025-2027

www.vinasvasni.cz



MONTALBERA, IL MIO NUDO CHARDONNAY 2023, DOC LANGHE

Sytá zlatožlutá barva se slámovými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je mohutné a opulentní, s dominantním projevem po sudovém zrání – vanilka, smetana a bílá čokoláda, jež doprovází tón pečeného ananasu a kompotovaných broskví. V chuti je víno plnější a elegantní, příjemně svěží, připomíná zralý ananas, papáju a broskev s příjemným dotekem sladkého koření. Delší, komplexní závěr.

475 Kč



★★★★★

2025-2028

www.vinoprovas.cz



ZLATI GRIČ, CHARDONNAY 2023, SUCHÉ, ŠTAJERSKA SLOVENIJA

Sytější zlatavá barva s četnými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je komplexní a výraznější, snoubící tóny zralých tropických plodů, smetany a broskvového likéru. V chuti je víno vyvážené a plnější, s tóny grilovaného ananasu, zralých broskví a pomerančů. Středně dlouhý závěr.

259 Kč



★★★

2025-2026

www.zlatigric.si/cz



VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, RYZLINK RÝNSKÝ 2024, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, PERNÁ, VĚSTONSKO

Sytější zlatožlutá barva se zelenými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je komplexní a intenzivnější, odrůdově typické, s tóny nektarinek a meruněk, které doprovází podtón lučního medu a sladkého koření. V chuti je víno středně plné, vrstevnaté a vyvážené, připomíná křízaly, kompotované broskve a kandovanou pomerančovou kůru s výrazným dotekem minerality. Delší, hřejivý závěr.

250 Kč



★★★★★

2025-2028

www.vinarstvivolarik.cz



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, LATITUDE 49 SAUVIGNON 2023, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, PŘÍTLUKY, U MAJÁKU

Světlá citronově žlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější, s výrazným herbálním charakterem, jež doplňuje tón eukalyptu a zralého rybízu. V chuti je víno lehké a pikantní, připomíná zralá zelená jablka, angršt a sušené bylinky. Středně dlouhý, minerální závěr.

176 Kč



★★★

2025-2026

www.michlovsky.com



VÍNÓ LÍPA MIKULOV, CABERNET MORAVIA 2023, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO, SUCHÉ, MIKULOV, BRNĚNSKÁ

Hluboká inkoustově červená barva s tenkým purpurovým okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma je komplexní, mohutné a intenzivnější, připomíná makový koláč, povidla a hořkou čokoládu. V chuti je víno vrstevnaté, středně plné, s tóny uzených švestek, červených grapefruitů a černého koření. Delší, vrstevnatý závěr.

290 Kč



★★★

2025-2029

www.vinolipa.cz



MEZZACORONA, DINOTTE RED BLEND 2022, IGP VIGNETI DELLE DOLOMITI

Temně inkoustově červená barva s tenkým purpurovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je komplexní a intenzivní, s příjemným dotekem sudu a evokuje zralé borůvky, hořkou čokoládu a rozinky. V chuti je víno plnější a vyvážené, najdeme v ní tóny mléčné čokolády, vanilky a kandovaného ovoce. Středně dlouhý, harmonický závěr.

279 Kč



★★★★

2025-2027

www.italbest.cz



Legenda:

★★★★ vynikající až výjimečné

★★★★ velmi dobré

★★★ dobré

★★/★ podprůměrná / vadná vína (tato vína nejsou publikována)



Doporučená doba konzumace



Bílá vína



Červená vína



Růžová vína



SANTA EMA, GRAN RESERVA SYRAH 2022, CHILE, D.O. LEYDA VALLEY

Hluboká inkoustově červená barva s tenkým rubínovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní, typické, s tóny eukalyptu, zralého černého rybízu, ušlechtilého dřeva a koření. V chuti je víno středně plné, příjemně strukturované, převládají v něm zralé višně a ostružiny, jež doprovází podtón černého čaje, tabáku a divokého koření. Delší, hřejivý závěr.

361 Kč  ★★★★★ 2025–2027 

www.openwine.cz



VINAŘSTVÍ ŠVÁSTA & KADLEC, RYZLINK VLAŠSKÝ 2022/2023, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, MIKULOV, POD VALTICKOU

Středně hluboká slámově žlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je komplexní a výraznější, mohutné, snoubící tóny lučního medu, čerstvě vyrašených pupenů, lučních květů a zralých broskví. V chuti je víno středně plné a vyvážené, lehce nasládlé, dominují v něm tóny kompotovaných broskví, rozinek a pomerančové marmelády s příjemným kořenitým podtónem. Středně dlouhý závěr.

249 Kč  ★★★★★ 2025–2027 

www.vinarstvisk.cz



GREYSTONE, ORGANIC PINOT NOIR 2018, WAIPARA VALLEY

Světlá granátově červená barva s širokým cihlovým okrajem, vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a otevřené, připomíná kompotované jahody, višně a divoké koření. V chuti je víno lehčí, strukturované, příjemně svěží, s výrazným projevem sušených třešní a lesních jahod, jež doprovází dotek skořice a pepře. Středně dlouhý, hrubší závěr.

719 Kč  ★★★ 2025–2027 

www.winesbay.com



JOSÉ L. FERRER, BLANC DE BLANC 2024, DO BINISSALEM, MALLORCA

Středně hluboká slámově žlutá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je nazrálé, otevřené, středně intenzivní, připomíná zralý žlutý meloun, kompotovaný ananas a čerstvé broskve. V chuti je víno harmonické, středně plné, s nižší kyselinou a najdeme v něm zralá podzimní jablka, sicilské pomeranče a hrozny. Kratší, harmonický závěr.

385 Kč  ★★★★★ 2025–2026 

www.vinazmallorky.cz





FAMILIA FURLOTTI, MALBEC 2018 FINCA LUNLUNTA, MAIPU – MENDOZA

Sytější rubínová červená barva s tenkým světlejším okrajem a vynikající viskozita barvicí sklenku. Aroma je intenzivnější a otevřené, připomíná pečené kaštiny, ostružinový džem a švestkový likér. V chuti je víno plnější, vyvážené a dominují v něm tóny ostružin a švestek, jež doplňuje podtón spáleného dřeva a černého koření. Delší, hřejivý závěr.

883 Kč  ★★★★★ 2025–2027 

www.alifea.cz



BERNARD MAGREZ, L'ÂME DE PAPE CLÉMENT ROUGE 2019, AOC

Sytější granátově červená barva se širokým terakotovým okrajem, vysoká viskozita. Aroma je příjemně nazrálé, středně intenzivní, snoubící tóny borůvek a ostružin s divokým kořením a černým čajem. V chuti je víno středně plné, elegantní a najdeme zde zralé ostružiny a višně s dotekem nového koření, vavřínu a dýmu. Středně dlouhý závěr.

610 Kč  ★★★★★ 2025–2027 

www.1er.cz



VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, RYZLINK VLAŠSKÝ 2024, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, PERNÁ, LEVÁ KLENTNICKÁ

Světlá slámově žlutá barva s četnými mladistvými odlesky a nižší viskozita. Aroma je středně intenzivní a odrůdově typické, s tóny květů lípy, meruňky a čerstvých hroznů. V chuti je víno lehčí a vrstevnaté, s výrazným minerálním charakterem, jež doplňuje tón zralého sadového ovoce. Středně dlouhý závěr.

230 Kč  ★★★ 2025–2026 

www.vinarstvivolarik.cz



ZLATÍ GRIČ, MODRA FRANKINJA 2023, SUCHÉ, ŠTAJERSKA

Hlubší granátově červená barva s hlubším rubínovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je mladistvé a výraznější, připomíná ostružinový džem, zralé višně a černé koření. V chuti je víno svěží, kořenité a středně plné, s dominantním projevem černého pepře, nového koření, višňového likéru a grepové šťávy. Delší, vrstevnatý závěr.

259 Kč  ★★★★★ 2025–2028 

www.zlatigric.si/cz



GREYSTONE, ORGANIC CHARDONNAY 2020, WAIPARA VALLEY

Sytá zlatavá barva s četnými mladistvými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je vrstevnaté, komplexní a vyvážené, s tóny zralých broskví, nastrouhaného celeru a výrazným minerálním podtónem. V chuti je víno středně plné a komplexní, dobře strukturované, převládají zde tóny zralého žlutého peckového ovoce a sušených bylin, jež doprovází výrazná minerální slanost. Dlouhý, hřejivý závěr.

719 Kč  ★★★★★ 2025–2026 

www.winesbay.com



WEINGUT KIRNBAUER, DAS PHANTOM 2023, BURGENLAND

Sytá rubínově červená barva s purpurovým okrajem a vysoká viskozita barvicí sklenku. Aroma je vrstevnaté a intenzivní, dominují v něm tóny kůže, černého peckového ovoce a spáleného dřeva. V chuti je víno plné a komplexní, najdeme v ní zralé višně, myrty a borůvky s lehkým tabákovým podtónem. Delší, strukturovaný závěr.

795 Kč  ★★★★★ 2025–2026 

www.vinero.cz



WEINGUT ARTNER, AMAROK 2022, CARNUNTUM DAC

Sytější rubínově červená barva s tenkým nachovým okrajem a vysoká viskozita barvicí sklenku. Aroma je komplexní a intenzivní, snoubící tóny zralého černého bobulového ovoce, kouře a tabáku. V chuti je víno plnější a komplexní, příjemně vyvážené, připomíná švestková povidla a aronie, jež doprovází podtón hořké čokolády, kakaových bobů a spáleného dřeva. Delší, strukturovaný závěr.

25,5 eur  ★★★★★ 2025–2026 

www.artner.co.at



VINAŘSTVÍ MARYŠA, LENA FRIZZANTE 2024, PERLIVÉ VÍNO, POLOSLADKÉ, NIKOLČICE, NEUPERK

Světlá slámově žlutá barva se stříbrnými odlesky a jemné decentní perlení. Aroma je intenzivní a divoké, s dotekem zralých broskví, přezrálých banánů a kandovaných citrusů. V chuti je víno sladké a vyvážené, připomíná jablečné pyré, rozinky a kandované grapefruity. Kratší závěr.

190 Kč  ★★★ 2025–2026 

www.vinarstvimarysa.cz



J. STÁVEK, SEXTA FRANKOVKA ROSÉ SEKT 2021, EXTRA BRUT

Sytější starorůžová barva s četnými odlesky a intenzivní jemné perlení. Aroma je elegantní, intenzivnější, středně plné a najdeme v něm zralé lesní jahody a maliny s dotekem sušených červených jablek a bylin. V chuti je víno příjemně svěží a vrstevnaté, s tóny krvavých pomerančů, kompotovaných jeřabin a sušených jablek. Delší, harmonický závěr.

450 Kč  ★★★★★ 2025–2028 

www.jstavek.cz



VINAŘSTVÍ PERGEN, „PANENSKÝ BERGRUS“ RYZLINK VLAŠSKÝ 2024, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, PERNÁ, BERGRUS

Světlá zlatavá barva s vodovými odlesky a nižší viskozita. Aroma je netypické a intenzivnější, s tóny zralého subtropického ovoce, pečených broskví a bílých květů. V chuti je víno lehčí a svěží, připomíná zralé broskve a nektarinky, které doprovází podtón grepové kůry a hroznových zmiček. Kratší závěr.

200 Kč  ★★★ 2025–2026 

www.pergen.cz



WEINGUT MATTHIAS MÜLLER, RIESLING BOPPARDER HAMM ALTE REBEN TROCKEN 2024, VDP. ORTSWEIN, MITTEL RHEIN

Sytější slámově žlutá barva se zelenými odlesky, středně vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a vyvážené, s tóny pomerančového květu, zralých jablek a broskvové šťávy. V chuti je víno pikantní, středně plné a elegantní, najdeme v něm zralá jablka, sicilské citrony, čerstvou hroznovou šťávu a výraznou mineralitu. Dlouhý, svěží závěr.

425 Kč  ★★★★★ 2025–2029 

www.vinero.cz



NOVÉ VINAŘSTVÍ, VIN DU VINOUELLE RYZLINK VLAŠSKÝ 2024, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO, SUCHÉ, DRNHOLEČ

Světlejší zlatavá barva s mladistvými odlesky a nižší viskozita. Aroma je středně intenzivní a elegantní, s četnými tóny sušených květů, žlutého sadového ovoce a vlhkých kamenů. V chuti je víno lehké a svěží, najdeme v něm tóny zralých zelených jablek, bílého rybízu a karamboly. Kratší závěr.

179 Kč  ★★★ 2025–2026 

www.novevinarstvi.cz

Legenda:

★★★★★ vynikající až výjimečné

★★★★ velmi dobré

★★★ dobré

★★/★ podprůměrná / vadná vína (tato vína nejsou publikována)



Doporučená doba konzumace



Bílá vína



Červená vína



Růžová vína



CASTEL FIRMIAN, GEWURZTRAMINER 2024, TRENTO DOC

Hlubší zlatavá barva se stříbrnými reflexy, vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a odrůdově typické, s tóny zralých růží, pomerančové šťávy a rozinek. V chuti je víno příjemně nasládlé, příjemně plné, připomíná šípkový čaj, sušené bylinky a sušené pomeranče. Kratší, nasládlý závěr.

289 Kč



★★★★



2025–2026

www.italbest.cz



J. STÁVEK, SEXTA BLANC DE BLANCS CHARDONNAY 2023, BRUT NATURE

Světlá citronově žlutá barva se slámovými odlesky a intenzivní hrubší perlení. Aroma je středně intenzivní a přímočaré, s tóny zralých žlutých jablek, limetkové šťávy a čerstvých hroznů. V chuti je víno lehčí a řízné, s dominantním citrusovým charakterem, který doprovází výrazná mineralita a herbálnost. Delší, svěží závěr.

550 Kč



★★★★



2025–2028

www.jstavek.cz



SANTA EMA, BARREL RESERVE 60/40 2022 (CABERNET SAUVIGNON/MERLOT), CHILE, D.O. MAIPO VALLEY

Sytější rubínově červená barva s širším granátovým okrajem a vyšší viskozita barvicí sklenku. Aroma je intenzivnější a typické, s tóny zralého černého rybízu, máty a grafitu s lehkým kouřovým podtónem. V chuti je víno středně plné a svěží, připomíná sušené švestky, rybízový džem a nové koření s lehkým dotekem tabáku. Kratší, hrubší závěr.

337 Kč



★★★★



2025–2026

www.openwine.cz



CLOS D'AUDHUY, LA-Ô 2022, AOC CAHORS

Temná inkoustově červená barva s tenkým fialovým okrajem a vysoká viskozita barvicí sklenku. Aroma je středně intenzivní a komplexní, s tóny zralých moruší, švestkových povidel a višní. V chuti je víno divoké a vrstevnaté, najdeme v něm dotek višňového likéru, kompotovaných třešní a polévkového koření. Středně dlouhý, hrubší závěr.

441 Kč



★★★★



2025–2027

www.vinasvasni.cz



WEINGUT DORLI MUHR, ZWIEGELT NOVEAU 2022, ÖSTERREICHISCHER LANDWEIN

Středně hluboká rubínově červená barva s širším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je výraznější a přímočaré, s tóny višňového likéru, bonboniéry Marasca a včelího máku. V chuti je víno lehčí a svěží, dominují v něm zralé třešně a višně s dotekem ostružinového likéru a rybízového listí. Středně dlouhý závěr.

500 Kč



★★★★



2025–2026

www.pro-vino.cz



VÍNO LÍPA MIKULOV, RYZLINK RÝNSKÝ 2024, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, MIKULOV, ŠIBENIČNÍ VRCH

Středně intenzivní slámově žlutá barva se stříbrnými reflexy a vyšší viskozita. Aroma je odrůdově typické, elegantní, s tóny zralých meruněk, lipového květu a sušeného subtropického ovoce. V chuti je víno středně plné, svěží a harmonické, dominují v něm sušené citrusy, zralé nektarinky a mango s výrazným minerálním podtónem. Delší, svěží závěr.

260 Kč



★★★★



2025–2029

www.vinolipa.cz



OSVALDO BARBERIS, CESCA, BARBERA D'ALBA 2022, DOC

Temná inkoustově červená barva s tenkým rubínovým okrajem a vysoká viskozita barvicí sklenku. Aroma je intenzivnější a komplexní, s tóny sušeného černého bobulového ovoce, hořké čokolády a kávy. V chuti je víno odrůdově typické a svěží, převládají v ní tóny zralých višní a ostružin s dotekem čerstvě pražené kávy a kakaových bobů. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

395 Kč



★★★★



2025–2028

www.vinoprovas.cz



WEINGUT ARTNER, RIED STEINÄCKER 1ÖTW ZWIEGELT 2021, CARNUNTUM DAC

Hluboká rubínová barva s tenkým purpurovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je komplexní, intenzivní a vyvážené, snoubící tóny zralého tmavého peckového ovoce, tabáku a hořké čokolády. V chuti je víno komplexní a plnější, příjemně svěží, nabízí tóny zralých švestek a borůvek s dotekem čerstvě pražené kávy, ušlechtilého dřeva a zemitosti. Delší, elegantní závěr.

31,5 eur



★★★★



2025–2029

www.artner.co.at



ORIGINÁLNÍ VÁNOČNÍ DÁREK PRO MILOVNÍKY GRILOVÁNÍ S 10% NAROZENINOVOU SLEVOU

Hledáte dárek, který nezapadne do šuplíku? Potěšte své blízké dárkem, který voní po ohni a skvělém jídle! Pořiďte dárkový poukaz na kurz grilování s profesionálními gril mistry nebo na libovolnou hodnotu k nákupu ve Weber Store Praha – v kamenné prodejně i na e-shopu.

V nabídce najdete všechny typy grilů Weber – plynové, elektrické i klasické na dřevěné uhlí –, doplněné širokým sortimentem originálního příslušenství, kvalitních omáček a koření, kuchyňských doplňků a dalších vychytávek, které zajistí dokonalé grilování po celý rok. Dárkové poukazy zasíláme fyzicky i elektronicky – ideální volba na poslední chvíli.

Od 1. 12. 2025 do 31. 1. 2026 platí
narozeninová sleva 10 % na veškeré zboží
včetně dárkových poukazů.

Cena: dle hodnoty poukazu
www.weber-store.cz



DARUJTE ZÁŽITEK – VSTUPENKY NA DERWE WEINFEST 2026 JSOU JÍŽ V PRODEJI!

Hledáte originální dárek pro milovníky vína? Překvapte je vstupenkou na jedinečnou akci DERWE WEINFEST 2026, která se uskuteční 9. dubna 2026 v historických prostorách Novoměstské radnice na Karlově náměstí v Praze.

Nenechte si ujít možnost osobního setkání s více než 15 špičkovými vinaři z Německa a Rakouska, kteří představí svá nejlepší vína a podělí se o své znalosti a vášně. Tento festival je ideální příležitostí pro každého, kdo chce rozšířit své obzory a zažít autentickou atmosféru vinařské kultury střední Evropy. Vstupenky jsou již k dispozici – darujte zážitek, který potěší a zůstane v paměti! Více informací a možnost zakoupit vstupenky najdete na webových stránkách.



www.derwe.cz



DÁRKOVÝ SET SKLÁRNY KVĚTNÁ 1794 & VINAŘSTVÍ PŘÁTELÉ PAVLOVA



Pokud hledáte vkusný a hodnotný dárek, využijte tuto společnou výhodnou nabídku sklárny KVĚTNÁ 1794 a Vinařství Přátelé Pavlova: elegantní dárkové balení sklenic Auriga Universal, doplněné láhví oblíbeného Rulandského bílého 2024, které v aktuální publikaci Nejlepší vína České republiky získalo 90 bodů.

Správný tvar sklenice umožní vínu naplno rozvinout jeho delikátní odrůdový charakter i příjemnou komplexnost s dotekem pálavské minerality.

Cena: 1 794 Kč
www.pratelepavlova.cz



Konečně nová služba pro HoReCa a firmy

Nákup přímo od producentů, doručení i tentýž den. Vše v jedné zásilce.

vinisto pro tento segment přináší možnost nákupu přímo od zdroje – producentů, zároveň však dodávání objednávek již stejný den, a v jedné zásilce.

Peníze a čas Vám ušetří nejen nákup „na přímo“, centralizace objednávek, ale i řešení případných reklamací a vratek. Zkrátka i když je vinisto marketplace, kde za transparentní poplatek z obrátu prodávají přímo producenti, **vše je skladem a za celý nákup Vám ručí vinisto.**



Nákup na vinisto Vám umožní i perfektní přehled nad objednávkami více provozů a zároveň umožní centrálně čerpat obrátové bonusy a další pobídky a akce.



Na vinisto prodejci garantují nejnižší cenu, nicméně pokud produkt najdete levněji, cenu Vám dorovnáme, případně jinak kompenzujeme.



Na přání Vám sestavíme celý nápojový lístek a naši someliéři s vámi projdou celým procesem výběru. **Ve vinisto držíme slovo – vyzkoušejte to i Vy...**

Začněte na **vinisto.cz**



 +420 602 487 345

 obchod@vinisto.cz

 b2b.vinisto.cz



FRANCOUZSKÝ ŠARM POD STROMEČKEM

Francie zkrátka umí udělat z každé láhve dárek. Crémant de Loire Blanc Brut z Domaine de la Rochette vás potěší svou vyváženou ovocnou chutí, jemnou mineralitou a lehkým perlením – ideální pro slavnostní přípitek. Kdo dává přednost nazrálému červenému vínu, oceňuje Bordeaux Supérieur 2014 z vinařství Château Bois Malot. Ušlechtilé cuvée s tóny červených bobulí a kořenitým závěrem je jako stvořené pro zimní večery i sváteční tabuli. Společnosti FRANCE-BOHEMIA a WineBox CB vám přejí veselé Vánoce a v novém roce mnoho zdraví, úspěchů a radosti při objevování špičkových vín.

Cena: Crémant de Loire Blanc brut AOP

Touraine: 560 Kč

Cena: Bordeaux Supérieur 2014

Château Bois-Malot: 508 Kč

www.wineboxcb.cz

www.france-bohemia.cz



PÁLAVA VINUM PALAVIENSE 2022, POZDNÍ SBĚR, POLOSUCHÉ

Hrozny pocházejí z integrované produkce. Víno kvasilo a dlouhodobě zrlo v 6 000litrovém sudu z francouzského dubu. Nazrálý buket bílých broskví, marakuji a kompotovaného liči doprovází citronový tymián s hřebíčkem a skořicí v závěru. Víno zaznamenalo významné mezinárodní úspěchy ve formě zlatých medailí z Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg 2025, Asia Wine Trophy 2024 nebo Berliner Wine Trophy 2024. Vynikající bude ke kachní paštičce s ovocným chutney nebo se zrajícími měkkými sýry.

Cena: 292 Kč



CRÉMANT PINOT – CHARDONNAY 2019, EXTRA BRUT

Vynikající ročníkový sekt připravený technologií méthode traditionnelle a dále následným čtyřletým zráním v láhvi. Pro základní víno byly použity všechny tři tradiční odrůdy pro výrobu champagne – Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay. Sekt byl oceněn na mezinárodních soutěžích: stříbrná medaile z Berliner Wein Trophy 2025 nebo stříbrná medaile z AWC Vienna 2025. Tento sekt vás zaujme v kombinaci s grilovaným tuňákem se středoevropskými bylinkami, citronovou trávou a mangovou salsou nebo k variacím krevet a plodů moře.

Cena: 398 Kč

www.michlovsky.com



PĚSTITELSKÉ SEKTY Z VINAŘSTVÍ SPIELBERG

Pěstitelské sekty – Crémant de Riesling, Crémant de SPIELBERG a Crémant Blanc de Noir – SPIELBERG vyrábí tradiční metodou champenoise, kdy druhotné kvašení probíhá v láhvi. Jejich základ tvoří hrozny z vlastních vinic. Vinařství se řídí heslem: „Všechno dobré musí uzrát“ – proto sekty ve sklepech nechávají zrát na kalech po dobu 48 měsíců, díky čemuž získávají velmi jemné a dlouhotrvající perlení a elegantní tóny máslové briošky se šťavnatou kyselinkou a dlouhou minerální perzistencí.

Cena:

Crémant de Spielberg: 380 Kč

Crémant de Riesling: 350 Kč

Crémant Blanc de Noir: 350 Kč

www.spielberg.cz





THAYA
VINAŘSTVÍ

**ELEGANTNÍ
BLANC DE BLANCS
2023**

VINARSTVITHAYA.CZ

PRÉMIOVÁ SADA SILVANER 2021 ŠEST TVÁŘÍ ODRŮDY V DÁRKOVÉM BALENÍ

Objevte kolekci, která se stala synonymem prestiže. Čtvrté vydání prémiové sady SILVANER: výběr z jednotlivých poloh představuje šest mimořádných vín ročníku 2021. Každé z nich reflektuje odlišnou polohu, charakter a terroir vyhlášené oblasti Franken – a společně tvoří fascinující průřez touto odrůdou. Spektrum chutí sahá od minerálních projevů až po sametově krémovou plnost doprovázenou tóny citrusového a sadového ovoce. Jednotlivé láhve jsou skutečnými solitéry, vytvořenými s precizností, která posouvá Silvaner na zcela novou úroveň. Sada je uložena v reprezentativním kartonu doplněném o rozsáhlý booklet – ideální pro náročné sběratele, objevitele i jako dárek, který má váhu.

Stejně jako v předchozích letech i tentokrát je kolekce přísně limitovaná kvůli omezené dostupnosti Silvaneru kategorie Großes Gewächs z tratě Rotherberg. Tento výjimečný skvost nenajdete nikde samostatně – pouze v této sadě.

Cena: 1 999 Kč (platí do 31. 1. 2026)
www.vinisto.cz



WHISKY SETY OD LUIGI BORMIOLI



Obohatte své vánoční svátky o nové degustační zážitky s prémiovými sklenicemi italské sklárny Luigi Bormioli. Každý ze setů, Elixir a Bach whisky, zahrnuje čtyři sklenice a dekanter, které byly navrženy pro náročné znalce kvalitních destilátů.

Tyto sety se vyznačují precizním zpracováním a funkcí, což je činí ideálními pro objevování rozmanitých whisky s jejich jemnými nuancemi.

Cena: Set Elixir whisky: 899 Kč
Set Bach whisky: 888 Kč

V případě zájmu nás neváhejte kontaktovat na info@fmtrading.cz.



FARNÍKOVO KVEVRI VELTLÍNSKÉ ZELENÉ 2024 VÍNO, KTERÉ VYPRÁVÍ PŘÍBĚH PÁLAVY

Nultý ročník Farníkova kvevri přináší autentický pohled na Pálavu prostřednictvím vína vytvořeného starověkou gruzínskou metodou. Projekt pod vedením Miroslava Džubana staví na řemeslné poctivosti zpracování hroznů a respektu k místu původu. Veltlínské zelené spontánně kvasilo a zrálo sedm měsíců na slupkách v kvevri nádobách umístěných přímo ve svahu Pálavy u CAFE FARA v Klentnici. Bez aditiv, pouze pod příznivým vlivem přirozené teploty půdy vzniklo nefiltrované jantarově zlatooranžové víno s výraznou strukturou, tóny peckovin, bylin a jemného koření. Limitovaná edice 2 100 láhví je stáčena do ekologických láhví Wild Glass ze 100% recyklovaného skla a je doplněna o originální, hexagonové balení, znázorňující celý proces výroby.

Cena: 550 Kč
www.farnikovo-kvevri.cz



CODE ROUGE EDITION



**IN CASE OF
CHAMPAGNE EMERGENCY**



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

WWW.1ER.CZ

Společnost WINESHARING představila vinařství Mauro Molino a David Sterza

Společnost WINESHARING je na tuzemském trhu stále poměrně nová, v jejím portfoliu však najdete mnoho skvostů. Zabývá se italskými víny, obchodu a dovozu se její majitelé začali věnovat již v roce 2017. Mezi první dovezená vína patřila ta od Mauro Molino z Piemonte a David Sterza z oblasti Valpolicella. A právě tito vinaři se objevili na degustaci, kterou společnost WINESHARING v listopadu pořádala.

Za projektem WINESHARING stojí dva přátelé – Petr Beneš a Tomáš Běhounek, které poji láska k italským vínům i dobrodružná povaha. Jejich příběh začal v roce 2013 na soukromé cestě do regionů Piemont a Valpolicella. Od té doby se portfolio společnosti rozšířilo a dnes zahrnuje široký výběr vín od malých a středně velkých rodinných vinařství, která zakladatelé osobně navštívili, pečlivě vybrali a také je sami pijí. V pražském restaurantu a vinném baru ne-SMYSL se tak touto degustací prakticky vrátili ke svým začátkům.

Mauro Molino

Dnes již vyhlášené a široce uznávané piemontské rodinné vinařství založil v roce 1982 enolog Mauro Molino. Dnes ho vede společně se svými dětmi Martinou a Matteem a najdete ho v městečku La Morra v denominaci Barolo. Na 12 hektarech vinic pěstují zejména odrůdy Nebbiolo, Barbera D'Alba, Barbera d'Asti, Roero Arneis a Chardonnay. Obhospodařují i některá významná Cru v La Morra, ze kterých vytváří fantastická vína jako Barolo Conca, Barolo Gancia a Barolo Gallinotto. Celková roční produkce vinařství se pohybuje okolo 90 tisíc láhví. V Praze toto vinařství zastupovala exportní manažerka Sara Cortese. Ta představila v rámci bílých vín příjemné, ale jednodušší Roero Arneis DOCG i plnější Langhe Chardonnay DOC, které zraje částečně v betonových tancích ve tvaru vajíčka a částečně v sudech tonneau. Návštěvníky velmi zaujala Barbera d'Alba Legattère DOC s nádhernou svěžestí a čistou ovocnou strukturou, doplněnou o stopy



Zakladatelé projektu WINESHARING Petr Beneš a Tomáš Běhounek
s exportní manažerkou vinařství Mauro Molino Sarou Cortese

po zrání v sudu. Úžasné gastronomické víno, které potěší i náročné konzumenty.

Odrůdu Nebbiolo reprezentovalo lehké, svěží a příkladně čisté Langhe Nebbiolo DOC a samozřejmě nemohla chybět ani tři různá Barola. Barolo DOCG 2021 zaujalo svou elegancí, ovocnou svěžestí a příjemnou strukturou třísla. Je vidět, že styl tohoto vinařství umožňuje pít tato vína i v relativně mladém věku. Barolo Gallinotto DOCG 2021 pak zaujalo svou koncentrací, svěžestí, nádhernou aromatickou červených plodů, dřeva a koření a velmi dlouhým závěrem. Vrcholem celé degustace však byla novinka – Barbaresco Giacosa DOCG 2022. Vyrábí se ho pouhých 2 000 láhví, má výraznou aromatu, nádhernou ovocnou svěžest a skvělou strukturu. Tříslo je pevné, ale hebké a vše končí velmi dlouhou dochutí.

Mauro Molino potvrdilo svou pověst skvělého vinařství, které staví na precizní čistotě a velmi elegantním projevu svých vín. A dokázalo, že pokud mimořádný vinař zavítá i do sousední prestižní denominace, i první pokus může dopadnout skvěle.

David Sterza

Malé rodinné vinařství vedené Davidem Sterzou a jeho bratrancem Paolem Mascanzonim se nachází v oblasti Valpolicella, přímo v tradičním městečku Fumane. Na 4,5 hektaru vinic, většinou umístěných na strmých svazích, pěstují typické odrůdy Corvina Veronese, Corvinone a Rondinella. Roční produkce činí zhruba 30 tisíc láhví.

Základem produkce tohoto vinařství jsou samozřejmě vína Valpolicella. I styl tohoto vinařství staví na čistotě, eleganci, typičnosti a precizní vinifikaci. Ať již šlo o klasické a příjemně pitelné Valpolicella Classico DOC 2023 či svěží a moderní nový styl Valpolicella Classico Superiore DOC 2020. Skvělé bylo i jejich Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2022, které přidalo na hloubce díky využití hroznů po výrobě Amarone, navíc víno, které zaujalo mimořádným poměrem kvality a ceny. A pokud jde o klasická vína oblasti, jejich Amarone della Valpolicella DOCG 2020 bylo naprosto mimořádné. Zaujalo nejen hloubkou a strukturou, ale především precizní čistotou a mimořád-

nou svěžestí. David Sterza však představil i dvě zajímavosti. Příjemné víno Corvina Veronese IGT 2023, které ukazuje výraz odrůdy Corvina, která projde metodou appassimento po dobu 40 dnů. Výsledkem je osobité víno se zajímavou ovocností, strukturou a hloubkou aromatické i chuti. Velmi překvapivým vínem je však Pagoda Veronese IGT 2022, postavené na odrůdách Syrah, Cabernet Sauvignon a Merlot. Opět byla využita metoda appassimento po dobu 40 dnů. Víno má impozantní strukturu a plnost, vyšší alkohol, hladké tříslo a určitě mu prospěje pár let zrání v láhvi.

Společnost WINESHARING na své degustaci představila pouhá dvě vinařství ze svého portfolia. V jejich nabídce je evidentně řada dalších zajímavých vinařství a je jasné, že se jedná o dovozce, který může být velmi zajímavým přínosem a zpestřením do dnes již velmi saturované a stabilní nabídky italských vín na tuzemském trhu.

Text: Michal Šetka

Foto: archiv společnosti WINESHARING

Inzerce

Největší výběr prémiových vín

Exkluzivní nabídka,
kterou najdete jen
u specialistů na vína.



Přes 700 vín
z 18 zemí světa



U vašich dveří
už za 60 minut



rohlik
.CZ

To nejlepší z portfolia společnosti Simply Wines

Společnost Simply Wines dnes patří mezi významné hráče na tuzemské vinařské scéně. V jejich portfoliu najdete zajímavá vína z mnoha zemí světa, často se zaměřením na skvělý poměr kvality a ceny. Dováží však i několik mimořádných a slavných vinařství, jejichž vína patří mezi absolutní špičky ve svých oblastech. A právě na tato vína byla zaměřena zcela mimořádná degustace pro úzký okruh odborníků a privátních milovníků vína, která proběhla v prostorách restaurantu Semmering.



Kamil Gruncl a Michal Šetka

Od prosecca po portské a zcela bez kompromisů. Základem byla osobitost, kvalita a jedinečnost. Není tedy divu, že se během tohoto večera otevřely i láhve, které se do České republiky dováží v počtu jednotek kusů. Dramaturgii večera měl na starosti ředitel Simply Wines pan Kamil Gruncl, ale za časopis WINE & Degustation jsme se na finálním výběru vín z portfolia také významně podíleli. Pojďme se tedy vydat na fascinující cestu za tím nejlepším, co lze v katalogu Simply Wines dnes najít.

De Stefani, Veneto

„Rive di Refrontolo“ Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Brut 2023

Bublíny na začátek degustace patří. A společnost Simply Wines má v kategorii prosecco, kterou většinou nepovažujeme za nic výjimečného, opravdový skvost. Toto víno je opakovaně zařazováno mezi nejlepší prosecco, ale i mezi top vína celé Itálie. Řízná ovocná kyseřina tvoří strukturu vína společně s minerální linkou doplněnou o rozvětvené tóny sadového ovoce. V chuti je víno hluboké a svěží, s lehkými autolytickými

mi tóny, herbální a dlouhé. Určitě přesahuje zažitý rámec odrůdy, stylu a způsobu výroby.

Antinori, Tenuta Bocca di Lupo, Puglia

Fiano di Bocca di Lupo 2021, IGT

Atraktivní 100% Fiano – 50% vína fermentuje v 500litrových sudech z francouzského dubu, kde také zůstává několik měsíců dále zrát na kvasných kalech, 50% v nerez. Svěží víno s 12,5% alkoholu, dobře vykazuje odrůdové znaky, kvalitní sud a terroir polohy, je dlouhé a strukturované, s obrovským příslibem do budoucna.

Tenuta Decugnano dei Barbi, Umbria
„L’Inquisitore“ Umbria IGT 2022

Zajímavé bílé víno z Umbrie. Elegantní hloubka uhlazené odrůdové chuti s tóny grepů, citronové trávy a angreštu, s minerálním podtónem, stále velmi svěží, vyvíjející se aroma i chuť s lehkými terciárními tóny estragonu a anýzu, v čase se otvírá a rozvíjí i tón bílého pepře. Gastronomicky univerzální víno s delším, slavným závěrem.

Weingut Sigl, Wachau

Grüner Veltliner, Smaragd „Ried Himmelreich“ 2024

Skvělý a typický Veltlín z Wachau. Extraktivní, koncentrovaná textura s výraznými přezrálými tóny broskve, nektarinky, žlutého melounu a sušených bylin s dotekem tabáku a medu. Delší, hřejivý závěr. Vínu přesto nechybí svěžest, velmi dobře zvládnutá vinifikace s ohledem na stupeň zralosti hroznů. Vynikající poměr kvality a ceny.

Balthasar Ress, Rheingau

Riesling „Rüdesheim Berg Rottland“ VDP Grosse Lage, trocken 2022

Čistý, typický odrůdový Riesling v duchu vín kategorie VDP GG. Precizní protnutí harmonického projevu jasmínu, citrusů, merunek a petroleje v aroma i chuti, vše se sbíhá ve velmi dlouhé, komplexní a delikátní dochuti.

Antinori, Le Mortelle, Maremma, Toscana

Jeden z majetků rodiny Antinori přispěl do této degustace hned dvěma špičkovými víny.

Poggio alle Nane, Toscana DOC 2021

Sytá, neprůhledná barva. Koncentrovaný a komplexní projev s tóny tmavého ovoce jako ostružin, borůvek a višní s dotekem černého rybízu a lékořice. Výraznější tóny toastů, pražených kakaových bobů a ušlechtilého dřeva. Velmi pevná taninová struktura, přesto přístupné již nyní.

Ampio delle Mortelle, Toscana IGT 2018

Na první seznámení je jasné, že toto je velké, extraktivní víno, kompaktní mozaika atraktivních aromat a chutí vycházející z volby odrůd a jejich poměrů. Komplexní a otevřená vůně i chuť nabízí mohutný, přesto elegantní a do detailu propracovaný projev tmavého ovoce (višně, ostružiny, uzené švestky), s tóny cedrového dřeva, kůže a podhoubí. Velmi dlouhý závěr a obrovský potenciál pro zrání v láhvi.

Antinori, Tenuta Bocca di Lupo, Puglia
„Arso“ Cabernet Franc, Bocca di Lupo 2020

Další z ikonických vín, extrémně limito-

vaná produkce a dostupnost, společnost dodává pouze dlouhodobě prověřeným dovozcům. Velké víno, mimořádně strukturované, vyvážené, koncentrované a noblesní, učebnicově vyzrálá tříslovina bez ovocné přezrálости při zachování charakteristické odrůdovosti. K ovocným tónům ostružin, brusinek a cassis se přidávají tóny hořké čokolády a hřebíčku, tymiánu a cedrového dřeva. Vyvrcholení vinařského umu a ukázka špičkové práce se sudy.

Antinori, Prunotto, Piemonte

Barolo „Cerreto“, Piemonte DOCG 2019

Sytější terakotová barva s širším cihlovým okrajem. Rozvinuté aroma i chuť s tóny růží, sušených třešní a višňového likéru. Dlouhá, vrstevnatá dochuť. Solidní Barolo moderního stylu.

Cantina Buglioni, Veneto

„Cru“ Amarone Della Valpolicella Classico Riserva DOC 2018

Precizní, skvělé, velmi čisté Amarone s perfektně zakomponovaným alkoholem do koncentrované a lehce nasládlé chuti s tóny sladkého červeného ovoce a černého pepře, svatojánského chlebičku a lékořice. Stále svěží kyselina, dlouhý, minerální závěr. Extraliga ve své kategorii.

Rocca di Frassinello, Maremma Toscana
Baffonero, Maremma, Toscana DOC 2020

Ikonický toskánský Merlot, jeden z nejlepších Merlotů v Itálii, který snese srovnání s největšími víny z Pomerolu. Dokonalá souhra odrůdové atraktivity s výjimečným vinohradnickým a enologickým řemeslem při zachování srozumitelnosti a pitelnosti. Sytě rubínová barva, mimořádně čisté, precizně definované aroma i chuť s tóny ovocného koláče, švestkové zavařeniny, ušlechtilé kůže, kakaových bobů, vanilky a tabáku. Vynikající taninová struktura se svěží, delikátní ovocnou kyselinou umožní mnohaleté nazrávání v láhvi. Skutečný skvost v portfoliu Simply Wines!

Ridolfi, Montalcino, Toscana

Brunello di Montalcino „Riserva Mercatale“ DOCG 2019

Víno, které je čtenářům WINE & Degustation důvěrně známé, stalo se vítězem Grand testu listopadového vydání v kategorii Riserva. Noblesní Brunello s mimořádně vyváženým komplexem primárních, sekundárních i terciárních aromat i chutí s velmi dlouhým závěrem a velkým potenciálem zrán. V rámci kategorie i s mimořádným poměrem kvality a ceny.

Castellare di Castellina, Chianti, Toscana

I Sodi di San Niccolò, Toscana IGT 2021

Rubínová barva s jemným terakotovým okrajem, hedvábné, nesmírně komplexní a elegantní víno, které nabízí maximum z převažující odrůdy Sangiovese (85 %) v kombinaci s Malvasia Nera (15 %), ukázková harmonie mezi ovocem, sudem a projevem terroir. Je na počátku svého vývoje, přesto již nyní nabízí lehké náznaky terciárních tónů. Víno, které hravě atakuje maximální možné bodové hodnocení.

Famille Ravoire, Côtes du Rhône

Côte-Rôtie, Maison Ravoire AOP 2021

Ikonická apelace severní Rhôny nabízí víno lehce živočišné a rustikální, s tóny uzené papriky a třešní, s dotekem olivového tapenády ze zelených oliv a krvavých pomerančů. Vše doprovází pevná taninová struktura s říznější kyselinou a pikantní kořenitostí, která se nejvíc projevuje v dlouhé dochuti.

Haras De Pique, Maipo Valley

„Albis“ BIO 2020

Skvělý zástupce Nového světa. Okázalé a přímočaré víno, ve kterém najdete intenzivní přezrálé tmavé ovoce (černý rybíz, ostružiny) s podtóny eukalyptu, zřetelného nového sudu a zralé kapie. Robustní, ale přístupná a šťavnatá chuť, která je zcela připravena k pití, současně bude dobře nazrávat.

Stag’s Leap, Napa Valley

„S.L.V.“ Cabernet Sauvignon 2013

Elegantní a stylem spíš „evropský“ vyznívající víno s nazrálým delikátním, ale velmi koncentrovaným projevem likéru z černého rybízu, ostružin, lékořice a podtóny tabáku, cedrového dřeva s minerální až grafitovou taninovou strukturou. Velmi dlouhé a vrstevnaté. Skvělý Cabernet z Napa Valley, který potěší i nejnáročnější milovníky vín z Bordeaux.

Nádherná degustace, která ukázala, jak pestrá paleta absolutně špičkových vín dnes do ČR společnost Simply Wines dováží. Mnohé ze vzorků budou ozdobou sklepa jakkoli náročné sběratele či vinného lístku nejprestižnějších restaurací. Všechna představená vína můžete zakoupit na www.simplywines.cz.

Text: Michal Šetka

Foto: Martin Lehečka

Mýty a legendy ve světě vína

Příběh prodává. A přestože skvělé víno žádnou pohádku o dvanácti měsíčkách k sobě nepotřebuje, je pravda, že okolo spousty z nich nějaké povídačky kolují. My jsme se tentokrát rozhodli, že se o několik z nich s vámi podělíme, protože jsou zábavné i poučné. Navíc k nim vždy připojíme i lehkou osvětu v podobě krátkého hodnocení pravdivosti příběhu. Tak abyste vždy věděli, jak se věci mají, a nesesli na lep políčený kdejakou báchorkou. A i když tímto surovým a přímým světlem faktů možná trochu narušíme tajemnou romantičnost vinného světa, zůstane pouze na vás, kterou z verzí si vyberete a kterou z nich obohatíte publikum při degustaci či oslavě...



Jakub Příbyl

WINE EXPERT A PROVOZNÍ ŘEDITEL ADVIVUM
Čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR,
držitel titulu Advanced Sommelier, Court
of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství
Evropy sommelierů 2017, 4. nejlepší
sommelier Mistrovství Evropy a Afriky 2021

Piji hvězdy



Druhá polovina sedmnáctého století. Vínó je na neustálém vzestupu, co se obliby týče. A bohaté královské dvory v tom nebyly výjimkou. Není proto divu, že právě na tato místa se snažila dostat vína ze všech vinařských oblastí. Jeden takový významný souboj, možná lehce nekalý, se odehrál mezi oblastmi Champagne a Burgundskem, kde se právě touto dobou podařilo burgundským vínům vytlačit ta „šampaňská“ ze stolů na dvoře Ludvíka XIV. Vinařům v Champagne sice zůstaly oči pro pláč, ale nehodili své kosíře do žita. Začali se více věnovat práci na vinicích. Zlepšovat a zjemňovat lisování hroznů, aby byla jejich vína jiskrnější, a také se začali mnohem více soustředit na tvorbu cuvée. Vše se odehrávalo zejména na benediktinském opatství Saint Pierre ve vesnici Hautvillers. Zde vinnou sekci vedl vinařsky velmi uznávaný a schopný mnich Dom Pérignon, jenž právě tyto dovednosti po pár letech dotáhl téměř k dokonalosti. Dom Pérignon však nebyl zodpovědný pouze za stránku vinohradnickou, ale také vinařskou. I proto často chodil do sklepů opatství kontrolovat víno v láhvích, zdali vše jde podle plánu. Jednoho dne se tak stalo, že pro svou tradiční kontrolní ochutnávku zvolil jednu z láhví, u které nepředpokládal nic nečekaného. Po jejím otevření se však z láhve hrnula hustá pěna. Mnich zprvu považoval víno za vadné a zdráhal se ochutnat, nakonec tak však učinil. K jeho velkému překvapení bylo víno výborné, svěží a hravě perlivé, Doma Pérignona tento projev vína tak nadchl, že zvolal: „Rychle přijďte, piji hvězdy.“ Spolupracovníci se na to svolání rychle seběhli a měli tak možnost okusit onen zázračný mok, jenž odstartoval novou éru vín z oblasti Champagne, která tak jako první na světě začala produkovat šumivá vína, jež neměla tou dobou konkurenci...

Jak to tedy je a co si myslíme?

Naprosto notoricky známý příběh, který je sám o sobě legendou vypovídající o vzniku legendy. Tedy šumivého vína z oblasti Champagne. Jenže i tentokrát tady máme několik ale. Za pravdivé se považuje to, že Pierre Pérignon byl opravdovým inovátorem ohledně práce na vinici, snahy šetrného lisování pro získání jiskrnějších vín a byl i mistrem asambláže neboli mísení různých odrůd i hroznů z různých vinic tak, aby se jeho vína dostávala kvalitou mnohem výše. Vše ostat-

ní je však romantickou tunikou zakrývající rysy skutečnosti. Příběh o Domu Pérignonovi vznikl totiž až zhruba 200 let po jeho smrti na základě výše zmíněných faktických záznamů. Ohledně objevu šumivých vín je navíc známo, z písemných pramenů, že první šumivá vína se díky náhodě objevila již v roce 1531 v opatství Saint Hilaire ve francouzské oblasti Limoux a vědomá výroba druhotným kvašením byla prvně popsána koncem 17. století v Anglii, kde jim tento výzkum umožnily tlustší skleněné láhve vyráběné v uhelných, a ne dřevěných pecích. To, že se ale Dom Pérignon k šumivému vínu mohl dostat, popřít nelze, jelikož z této doby jsou záznamy o šumivosti vín i o praskání láhví ve sklepech. Tou dobou ale bylo ono šumění považováno za vadu

vína, a pokud se s ním mnich setkal, s největší pravděpodobností proti ní bojoval a jistě ji neadoroval...

V dnešních dnech je tento příběh stále živý. Dozajista i díky tomu, že je spjat s jednou z nejslavnějších značek vína nejen v oblasti Champagne, ale na celém světě. Její známost pochází z relativně velké roční produkce, nutno však jedním dechem dodat, že i kvalita šampaňských vín Dom Pérignon je skvostná, a pokud by toto víno ochutnal onen mnich nyní, myslím si, že by ten jemu připisovaný výrok bez váhání pronesl znovu. A tak přestože se u této značky asi nedá sáhnout vedle, přikládáme tradiční tip na láhve, se kterými bude první seznámení nejpřívětivější...



Dom Pérignon Vintage 2015

V současnosti aktuální ročník tohoto slavného champagne na trhu. Samotný hlavní enolog – „chef de cave“ Vincent Chaperon jej popisuje jako „rok nesmírných kontrastů“. Odkazuje tím na chladné jaro, po kterém následovalo horké léto, které završilo jeden z roků, ve kterém se dům rozhodl pro tvorbu dalšího ročníkové champagne. Ročník 2015 se projevuje aromatickou bohatostí, elegantní strukturou a delikátními autolytickými tóny, jejichž původ se vztahuje k více než sedmiletému zrání na jemných kalech. Tato nezvykle dlouhá doba zrání, která je však pro dům emblematická, vínu propůjčuje dlouhotrvající noblesní perlení. To, stejně jako svěží ovocná kyselina, propůjčuje celým ušlechtilým chuťovým profilem.



Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2

Speciální styl šumivých vín z oblasti Champagne nese označení „recently disgorged“. Tato vína zrají v láhvi po mimořádně dlouhou dobu – v případě Plénitude 2 2006 tato fáze trvala 15 let a po odstředění z kalů jsou bez dalšího nazrávání uváděna na trh k „okamžitému“ vypití pro vychutnání jejich charakteristické svěžesti společně s komplexností. Toto noblesní víno tak nabízí ojedinělý senzorický projev, v němž se propojuje výrazná delikátní textura s nazrálou, přesto živou chutí. Její nuance se rozpínají od sušeného citrusového ovoce, kandovaných hrušek, pražených lískových oříšků, máslového croissantu až po minerální a jemné podtóny bílých lanýžů, které dotvářejí harmonii v mistrovském provedení.

Franciacorta DOCG



Franciacorta je italskou vinařskou oblastí, která v posledních letech zažívá nebývalý rozmach. Tato malá apelace leží v Lombardii nedaleko města Brescia a šumivá vína se tu vyrábějí tradiční metodou. Geograficky jde o alpskou ledovcovou plošinu, jež je na západě ohraničená řekou Oglio, na východě městem Brescia, na jihu horou Orfano a na severu jezerem Lago di Iseo, které velmi výrazně ovlivňuje zdejší mikroklima.

Franciacorta nejprve získala statut DOC v roce 1967, DOCG pak až v roce 1995, ale v současné době je určité oblasti, kde vznikají ta nejlepší italská šumivá vína. Často se o nich také mluví jako o velkých rivalch champagne. Díky zájmu mnoha výrobců oblast prošla v posledním období rozsáhlými investicemi a za svou vysokou úroveň zdejší vína vděčí jak nízkým výnosům, tak nejmodernějším technologiím přísně zaměřeným na kvalitu. Dalšími faktory jsou kamenitá půda a kontinentální klima s velmi častými mlhami. Vína se zde vyrábějí ze tří hlavních odrůd: Chardonnay, Pinot Nero a Pinot Bianco. Od roku 2017 je nově povoleno využít i maximálně 10 % autochtonní odrůdy Erbatat. To však neplatí pro kategorii Satèn.

Základním produktem je zde Franciacorta brut, vyrábějí se i ročníková vína a rosé. Nejjemnější cuvée s maximálním

tlakem v láhvi 5 atmosfér, vyráběné z přísně selektovaných hroznů a většinou jen v nejlepších ročnících, nese označení Satèn. Minimální doba, kterou víno stráví během druhotné fermentace na kvasnicích, musí být 18 měsíců u neročníkových vín, 24 měsíců pro rosé a Satèn a 30 měsíců u ročníkových vín.

Vína z oblasti Franciacorta jsou osobitá šumivá vína se stabilní vysokou kvalitou, která mohou být zajímavou alternativou a zpestřením palety šumivých vín na vašich svátečních stolech. Důkazem jejich rostoucí oblíbenosti i na našem trhu je neustále se zvyšující nabídka u dovozců. V testu se nám tak sešla pestrá paleta zajímavých vín, ze které si určitě svůj styl vybere každý.

Text a foto: Michal Šetka

www.lesa.cz

Vítěz Grand testu

**Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige 47a edizione, extra brut**

Zářivě zlatavá barva s mosaznými odlesky, jemně intenzivní perlení. Čistá, středně intenzivní vůně s tóny špendlíku, hráškových klíčků a bílého pepře. Čistá, středně plná pikantní chuť s nádechem žlutého sadového ovoce a pikantního koření. Delší závěr.



Konfitovaná zelenina a grilovaný lilek



2025–2027

90,33 bodů | 1 192 Kč

Bellavista, Franciacorta Alma Assemblage 1, extra brut

Průzračná zářivě žlutá barva s jiskrnými odlesky a jemně intenzivní perlení. Vůně je čistá, středně intenzivní, minerální, s tóny zralých citrusů a letních jablek. Čistá, šťavnatá chuť s příjemnými tóny citrusového ovoce a zralých mirabelek. Delší závěr.



Prosciutto se žlutým melounem



90,17 bodů | 892 Kč

2025–2026



www.lesa.cz www.italvino.cz

Muratori, Cisiolo Franciacorta Blanc de Noirs, dosage zero

Světle stříbřitá barva s lehkými mosaznými odlesky, jemně intenzivní perlení. Vůně je čistá, středně intenzivní, s tóny čerstvého citrusového ovoce a révových listů. Chuť je čistá, šťavnatá, středně plná, s pikantním tónem drceného pepře, jádřince a zelených jablek. Delší závěr.



Lehce zauzený losos s koprovou omáčkou



88,50 bodů | 895 Kč

2025–2026



www.viavini.cz

Lantieri, Franciacorta Cuvée, brut

Průzračná zelenkavě olivová barva se stříbrnými odlesky, velmi dobré jemné perlení. Vůně je čistá, minerální, s tóninou grepové kůry a citrusových zralých plodů. Čistá, šťavnatá minerální chuť připomíná bergamot, grepy a zelená jablka. Delší závěr.



Milánské risotto



88,50 bodů | 785 Kč

2025–2026



www.markuzzi.cz



Degustační komise časopisu **WINE** & Degustation pro Grand test Franciacorta DOCG

Zleva: Diana Sixtová – obchodní ředitelka (*Merlot d' Or*),
Pavel Chrást – nezávislý degustátor, **Roman Novotný** –
spolupracovník WINE & Degustation a sommelier (*Bokovka*),
Tomáš Brůha – sommelier (*Premier Wines & Spirits*),
Michal Procházka – sommelier, obchodní ředitel (*Vino e Cuore*),
Ivo Dvořák – prezident Asociace sommelierů

Legenda:



Doporučená
kombinace



Doporučená
doba konzumace

Degustace proběhla
v exkluzivních prostorách

Semmering restaurace

Slivenecká 77/1, 152 00
Praha 5-Hlubočepy
www.semm.cz

Wine & Degustation
hodnotí ze skla

RIEDEL VERITAS
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®



Slovanský dům
Na Příkopě 22, Praha 1
shop.advivum.cz





**Muratori,
Franciacorta, brut**

86,67 bodů | 725 Kč

www.viavini.cz



**Muratori, Numerozero Franciacorta
Blanc de Blanc, dosage zero**

86,50 bodů | 895 Kč

www.viavini.cz



**Mirabella, Franciacorta Demetra,
brut nature**

84,67 bodů | 999 Kč

www.vinodoc.cz



**Santus,
Franciacorta, brut**

83,17 bodů | 699 Kč

www.vinospol.cz



**Barone Pizzini, Franciacorta Animante XII
Tiratura, dosage zero**

82,83 bodů | 619 Kč

www.albarelo.cz

FRANCIACORTA MILLESIMATO DOCG & MILLESIMATO RISERVA DOCG

www.viavini.cz



Muratori, Mille Franciacorta Millesimato 2020, brut

Zářivě slámová barva se zlatavými odlesky, jemně intenzivní perlení. Vůně je čistá, středně intenzivní, připomíná zralé citrusy, limetkový sorbet a mineralitu. Chuť je čistá, s intenzivnějším perlením a velmi dobrou šťavnatou kyselinou evokující zralé limetky. Dlouhý závěr.



Lososový krém s crème fraîche

91,83 bodů | 995 Kč



2025–2027

Plán degustací **WINE** & Degustation pro rok 2026

Grand test svět

Únor 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 9. 1. 2026

Grand test: Bläufränkisch z Rakouska

Představujeme: Tichá červená vína z údolí řeky Douro

Březen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 30. 1. 2026

Grand test: Amarone della Valpolicella DOCG

Představujeme: Zinfandel

Duben 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 27. 2. 2026

Grand test: Soave a Soave Classico DOC

Představujeme: Pinot Noir z Nového Zélandu

Květen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 31. 3. 2026

Grand test: Chablis & Chablis Premier Cru

Představujeme: Silvarner z oblasti Franken

Červen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 29. 4. 2026

Grand test: Nealkoholická bílá a rosé vína v kategoriích šumivá a tichá

Představujeme: Lugana DOC

Červenec 2026 – Srpen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 29. 5. 2026

Grand test: Rosé z Provence

Představujeme: Verdejo z oblasti Rueda D. O.

Září 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 1. 7. 2026

Grand test: Rieslingy z Pfalzu v kategorii trocken

Představujeme: Chenin Blanc z Jihoafrické republiky

Říjen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 1. 9. 2026

Grand test: Vino Nobile di Montepulciano DOCG a DOCG Riserva

Představujeme: Châteauneuf-du-Pape Blanc

Listopad 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 1. 10. 2026

Grand test: Saint-Émilion Grand Cru

Představujeme: Priorat DOCa

Prosinec 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 30. 10. 2026

Grand test: Vintage Champagne

Představujeme: Sekty z Rakouska

Grand test ČR a Slovensko

Únor 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 9. 1. 2026

Grand test: Cabernet Sauvignon

Březen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 30. 1. 2026

Grand test: Zweigeltrebe

Duben 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 27. 2. 2026

Grand test: Veltlínské zelené v kategorii suché

Květen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 31. 3. 2026

Grand test: Muškát moravský v kategorii suché a polosuché

Červen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 29. 4. 2026

Grand test: Nealkoholická bílá a rosé vína v kategoriích šumivá a tichá

Červenec 2026 – Srpen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 29. 5. 2026

Grand test: Pinot Blanc / Rulandské bílé v kategorii suché

Září 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 1. 7. 2026

Grand test: Bílá cuvée v kategorii suché

Říjen 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 1. 9. 2026

Grand test: Tramín červený v kategorii suché a polosuché

Listopad 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 1. 10. 2026

Grand test: Velká červená Slípka

Prosinec 2026

Poslední termín pro dodání vzorků: 30. 10. 2026

Grand test: Sladká vína v kategorii slámová, ledová

a výběr z cibéb

Monzio Compagnoni, Franciacorta Millesimato 2018, extra brut

Průzračné zářivé žluté víno s jiskrnými odlesky a jemně elegantní perlení. Vůně je čistá, elegantně nazrálá, připomíná slané karamel, lesní med a vřes. Chuť je čistá, šťavnatá, s velmi dobrou kyselinou a připomíná růžový grep. Dlouhý závěr.



Grilovaná kambala
s dušenou zeleninou



91 bodů | 899 Kč

2025–2027



www.lavite.cz

Ferghettina, Franciacorta Riserva 33 2016, non dosato

Zářivé zlatavá barva se žlutými odlesky a drobné jemně intenzivní perlení. Vůně je čistá, intenzivnější, s tóny konfitovaného ovoce, tropického ovoce a ovocné zavařeniny. Čistá, středně plná svěží chuť s příjemnými tóny sladkého koření, lučního medu a kandovaného ovoce. Delší závěr.



Mortadella



90,83 bodů | 1 599 Kč

2025–2026



www.bevande.cz

Bellavista, Franciacorta Teatro Alla La Scala 2020, brut

Průzračná zářivě slámová barva se zlatavými odlesky, jemně intenzivní perlení. Vůně je čistá, nazrálá, s tóny medové plástve, propolisu a dřeva. Chuť je čistá, pikantně nahořklá a připomíná bergamot, kardamom a propolis. Delší závěr.



Lardo



90 bodů | 1 350 Kč

2025–2026



www.lesa.cz www.italvino.cz

FRANCIACORTA SATÈN DOCG

www.bevande.cz



Ferghettina, Franciacorta Satèn 2021, brut

Průzračné zářivé žluté víno s mosaznými odlesky a hrubší výraznější perlení. Vůně je čistá, ovocná, s tóny kompotovaného jablka, hroznů a žlutých květů. Čistá, šťavnatá a řízná chuť s příjemnými tóny zralých citrusů a zelených jablek. Dlouhý, minerální závěr.



Husí játra na bílém víně



93,33 bodů | 1 070 Kč

2025–2027

Mirabella, Franciacorta Edea Satèn Millesimato 2021, brut nature

Bledě stříbřitá barva se zlatavými odlesky, jemně intenzivní perlení. Vůně je čistá a ovocná, s příjemnými tóny citrusů a karamboly. Čistá, řízná, šťavnatá a minerální chuť připomíná citrusy a zelená jablka. Dlouhý závěr.



Zapečený cuketový květ
s parmezánem



91,17 bodů | 689 Kč

2025–2027



www.vinodoc.cz

Monzio Compagnoni, Franciacorta Satèn Millesimato 2018, brut

Průzračné zářivě zlatavé víno s mosaznými odlesky, jemně intenzivní perlení. Vůně je čistá, vyzrálá, s nádechem balsamica, karamelu a včelího vosku. Chuť je čistá, šťavnatá, s nádechem kandovaného ovoce a pražených makadamových oříšků. Delší závěr.



Krevetové quesadillas s guac-
mole a jalapeños papričkami



85 bodů | 899 Kč

2025–2026



www.lavite.cz

FRANCIACORTA ROSÉ DOCG & ROSÉ RISERVA DOCG

www.bevande.cz



Ferghettina, Franciacorta Rosé 2019, brut

Světle růžová barva s nádechem cibulové slupky, jemně intenzivní perlení. Intenzivní kořenitá vůně s tóny jádrince, hřebíčku a červeného peckového ovoce. Čistá, šťavnatá chuť připomíná zralé višně, červený rybíz a brusinky. Delší závěr.



Buratta s pestem a pečenými paprikami



92 bodů | 1 099 Kč

2025–2027

Ca' del Bosco, Franciacorta Rosé Cuvée Prestige 47a edizione, extra brut

Malinově růžová barva s lososovými odlesky, jemně intenzivní perlení. Nazrálá, čistá, středně intenzivní vůně s tóny konfitovaného drobného červeného bobulového ovoce a sladkého koření. Čistá, řízná a šťavnatá chuť s tóny brusinek, červeného rybízu a kompotovaného bobulového ovoce. Dlouhý závěr.



Vitello tonnato



91,17 bodů | 1 307 Kč

2025–2028



www.lesa.cz

Contadi Castaldi, Franciacorta Rosé, brut

Tělově růžová barva s malinovými odlesky, jemně intenzivní perlení zanechávající drobnou pěnu na hladině vína. Vůně je čistá, středně intenzivní, kořenitá, s tóny granátového jablka, brusinek a červeného rybízu. Chuť je čistá, šťavnatá, s tóny Grenadiny a zralých drobných bobulových plodů. Dlouhá dochuť.



Cotoletta alla milanese

90 bodů | 649 Kč

2025–2026



www.italvino.cz



Monzio Compagnoni, Franciacorta Rosé „alla Moda“, brut

88,50 bodů | 699 Kč

www.lavite.cz



Santus, Franciacorta rosé zero, dossagio zero

88,17 bodů | 899 Kč

www.vinospol.cz



Barone Pizzini, Franciacorta Rosé Bagnadore Riserva 2011, dossagio zero

87,33 bodů | 2 956 Kč

www.albarelo.cz

TIPY EXPERTŮ

Ivo Dvořák

Prezident Asociace sommelierů ČR, 11násobný vítěz sommelierských soutěží v ČR. Soudní znalec v oboru víno. Lektor programu AS ČR „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“ a kurzů Vinařského institutu. Absolvent WSET Advanced, držitel degustačních zkoušek ČZPI a mezinárodního degustačního osvědčení OIV.



Monzio Compagnoni, Franciacorta Rosé „alla Moda“, brut

„V oblasti Franciacorta je jednoznačně potenciál, aby nazrála vína, ať už bílá, nebo růžová, velmi připomínala tu nejklasičtější oblast na světě pro šumivá vína – Champagne.“



Tomáš Brůha

Hlavní sommelier společnosti Premier Wines & Spirits, trojnásobný vítěz mistrovství ČR - BOHEMIA SEKT Trophée, držitel mezinárodních degustačních zkoušek, certifikovaný sommelier ASČR.



Ferghettina, Franciacorta Satèn 2021, brut

„Jednoznačný vítěz hodnocení a skvělý zástupce kategorie Satèn. Nádherná krémovost, svěží, šťavnatá a zároveň neskutečně elegantní, plné a dlouhé víno.“



Diana Sixtová

Obchodní ředitelka a spolujitelka společnosti Merlot d'Or, s.r.o. Odborná degustátorka se zaměřením na francouzská vína, přední specialista na nákupy vín „en primeur“ a hlavní organizátorka Audience Grand Cru Classé Bordeaux v ČR.



Ferghettina, Franciacorta Rosé 2019, brut

„Vino s elegantní lososovou barvou mě zaujalo svým ušlechtilým, elegantním a jemným projevem. Ve slepé degustaci bych se jej nebála porovnat s prestižními rosé z oblasti Champagne.“



Ondřej Beránek

Ondřej Beránek stojí od roku 2012 v čele společnosti BOHEMIA SEKT, nicméně s firmou je profesně spjat již od roku 1998. Dnes patří mezi úzkou skupinu úspěšných špičkových manažerů stojících v čele vinařských firem. BOHEMIA SEKT pod jeho vedením neustále rozvíjí a úspěšně prohlubuje své zásadní postavení na tuzemském trhu šumivých i tichých vín a získává za něj, společně s projekty zaměřenými na vinařskou turistiku, prestižní ocenění. Po nějakém čase jsme se opět potkali k zajímavému rozhovoru, který odhaluje nejen dění okolo společnosti BOHEMIA SEKT, ale je cenným pohledem zkušeného manažera na současné i nastupující trendy ve světě vína obecně.



Ondřeji, potkáváme se po delším čase k rozhovoru v době, která je pro vinařství dosti turbulentní, plná změn, nových trendů a s tím spojených výzev. Vaše společnost je vnímána v první řadě jako lídr segmentu šumivých vín, pojďme tedy šumivými víny začít. Jak byste zhodnotil současnou situaci na českém trhu šumivých vín?

Český trh šumivých vín je v posledních letech velmi dynamický. Po výrazném růstu maloobchodního segmentu v letech 2016–2021 nyní už třetím rokem pozorujeme spíše stagnaci. Naopak kategorie perlivých vín roste velmi rychle, zejména díky proseccu. Celkově tak trh „bublin“ jako celek stále roste, jen se proměňuje jeho struktura.

Mění se nějak spotřebitelské preference v ČR v kategorii sektů podobně, jako je tomu dnes u tichých vín, a jak na tyto změny reagujete?

Ano, preference pokročilejších spotřebitelů se skutečně mění. Lidé více experimentují, zajímají se o původ hroznů, metodu výroby i chuťový profil. Podobně jako u tichých vín roste zájem o sušší a autentičtější styly. Spotřebitelé dnes přesně vědí, co hledají, a často cíleně sahají po konkrétních typech – například po brut, extra brut nebo rosé sektech. U šumivých vín ale hraje zásadní roli také příležitost ke konzumaci. Stále výrazněji roste segment neformálního pití, který v posledních letech táhne zejména prosecco. Daří se nám v něm se značkou Mionetto, kterou v Česku distribuujeme, ale i s našimi vlastními produkty, například řadou Bohemia Sekt ICE, kterou od roku 2020 komunikujeme jako letní drinky podávané na ledu.

Letos jsme na tento trend ještě navázali a jako reakci na rostoucí poptávku po „convenience“ jsme uvedli na trh perlivé víno v plechovce — Bohemia MINI. Prodeje za prvních deset měsíců nás velmi příjemně překvapily. Neustále rostoucí kategorií jsou také nealkoholická šumivá vína a obecně vína bez alkoholu, která si získávají oblibu především u mladších spotřebitelů.

V čem vidíte vaši konkurenční výhodu v segmentu sektů, přeci jen je vidět, že se o výrobu šumivých vín u nás pokouší čím dál větší množství vinařských firem. Je to značka, distribuční síť, výroba, inovace, nebo něco jiného? Jak ji chcete dále posilovat?

Je to souhra všech faktorů. Naší velkou výhodou je kombinace silné a dlouho-

době budované značky, stabilní výrobní kapacity, kvalitní a široké distribuční síť a schopnosti přinášet inovace. Za naši největší přednost však považuji osmdesátileté know-how a zkušený tým sklep mistrů a enologů, kteří u nás působí mnoho let. Typickým příkladem je Josef Švéda, vedoucí výroby a hlavní sklep mistr společnosti BOHEMIA SEKT, který u nás připravuje šumivá vína už více než 30 let. Je v podstatě duchovním otcem řady Bohemia Sekt Prestige.

K našim silným stránkám patří také široká surovinová základna. U sektů vyráběných klasickou metodou začíná celý proces už na vinicích, kde hrozny pěstujeme tak, aby byly ideálním základem pro prvotní vína do sektových cuvée.

Občas se samozřejmě setkáváme i s předsudky vůči značce BOHEMIA SEKT – například s otázkami, jak je možné v tak velkých objemech udržet vysokou kvalitu. Věřím, že to, že se nám to daří, dokládá nejen spokojenost zákazníků, ale i řada ocenění z mezinárodních soutěží. Ostatně každý návštěvník se o tom může přesvědčit při exkurzi v našem provozu a následné degustaci.

Do budoucna se chceme výrazněji zaměřit na distribuci v gastronomii. Tam se dosud setkáváme s určitou rezervovaností, mimo jiné proto, že je naše značka silně spojována s retailem. Právě zde ale vidíme velký prostor pro další růst a posílení pozice našich šumivých vín.

V posledních letech se i v klasických oblastech pro šumivá vína značně snižuje cukr a roste obliba šumivých vín kategorií brut nature a extra brut. Reagujete nějak na tento trend i vy?

V maloobchodě tento trend dlouhodobě pozorujeme, ale stále jen pozvolna. Nadále jednoznačně dominuje kategorie demi sec a její prodeje jsou natolik silné, že v nejbližší době neočekávám zásadní změnu celkových spotřebitelských preferencí.

Na našich vinotékách a na e-shopu osobnivinoteka.cz, které navštěvují erudovanější zákazníci, však poptávka po sušších stylech zřetelně roste. Skvěle se zde prodává například Chateau Radyně extra brut, značka, kterou máme v portfoliu již od roku 1945, nebo limitované edice Bohemia Sekt Prestige v provedení brut či brut nature. Na prohlídkách v našem návštěvníckém centru necháváme hosty ochutnat v rámci programu „Bohemia

Sekt Manufaktura“ také čerstvě odkalený sekt non dosage, který má vždy velký úspěch. U těchto stylů je klíčová kvalita základního vína a naprosto precizní výroba – což je oblast, ve které můžeme maximálně využít naše mnohaleté zkušenosti.

BOHEMIA SEKT však nejsou jen slavná šumivá vína, ale i vinice, vinařství vyrábějící vína tichá a současně společnost, která na tuzemském trhu distribuuje mnoho špičkových produktů celé vaší mezinárodní skupiny. Pojďme se tedy podívat na současné trendy a výzvy z trochu širšího hlediska. Jak vnímáte aktuální situaci tuzemského vinařství v souvislosti s velkou mezinárodní konkurencí?

České a moravské vinařství čelí velmi podobným výzvám jako zbytek Evropy, i když se u nás projevují poněkud odlišně než v jihoevropských zemích. Klimatická změna přináší mnohem výraznější výkyvy počasí než v minulosti – ať už jde o náhlé změny teplot, extrémní horka, jarní mrazíky nebo nerovnoměrné rozložení srážek. To má přímý dopad na celkové výnosy, ve kterých dlouhodobě zaostáváme za většinou Evropy. A nemám na mysli jen vinařské velmoci, výrazně vyšších výnosů dosahují i naši sousedé jako Rakousko či Německo. Právě zde vidím velký prostor ke zlepšení. Pokud na tom jako odvětví nezapracujeme, mohou být moravská vína z dlouhodobého hlediska méně konkurenceschopná. Mezi další zásadní výzvy patří všudypřítomný tlak na efektivitu, rostoucí náklady a stále silnější globální konkurence. Přesto máme jedinečné terroir a odborníky schopné tvořit vína světové úrovně.

Klíčem je podle mého názoru zvýšení výnosů a efektivitu v souladu s udržitelnou produkcí a zároveň systematické posilování povědomí o tuzemských vínech s důrazem na kvalitu, autenticitu odrůd a charakter naší krajiny.

Jak vnímáte vaši současnou pozici na trhu tichých tuzemských vín. Které z vašich vinařství vám v tuto chvíli dělá největší radost?

V portfoliu máme několik vinařství s odlišným charakterem, což nám umožňuje nabízet širokou škálu stylů tichých vín. Dlouhodobě silnými pilíři jsou značky HABÁNSKÉ SKLEPY a VÍNO Mikulov. Vinařství Pavlov směřujeme výhradně do gastronomie a ve vybraných prodejnách kanálech aktivně pracujeme také se značkou CHATEAU BZENEC.



Největší radost nám dlouhodobě dělájí HABÁNSKÉ SKLEPY. Přestože trh tichých vín celkově klesá, prodeje této značky rostou o 13 %. Po několikaletých přípravách jsme se loni rozhodli výrazně investovat do její komunikace, včetně televizní kampaně. A výsledky jsou vidět – roste znalost značky, pozitivní vnímání i samotné prodeje. Zároveň pracujeme na modernizaci vinotéky a návštěvnického centra ve Velkých Bílovicích, které každoročně přitahuje stále více milovníků vína a letos získalo druhé místo v anketě Top vinařský cíl.

Pozorujete nějak změnu chuťových preferencí u konzumentů tuzemských tichých vín? Pokud ano, jak na tento vývoj reagujete?

Ano, určité změny pozorujeme. Spotřebitelé se posouvají k lehčím, svěžím a sušším vínům. Na jedné straně roste u edukovanějších konzumentů zájem o autentická, terroirová vína a zároveň o odrůdy typické pro Moravu – například Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský nebo Rulandské bílé. Postupně se prosazují i některé PIWI odrůdy, například Hibernál. V maloobchodu však stále dominují

„módní“ odrůdy, jako je Rulandské šedé, Chardonnay, Tramín či Pálava. Na tento vývoj reagujeme důrazem na moderní vinifikaci, podporou silných značek a uváděním novinek, které odpovídají aktuálním chuťovým preferencím. Nadále také roste poptávka po vínech bez alkoholu – tuto kategorii systematicky rozvíjíme.

Jednou z velmi diskutovaných otázek je dnes udržitelnost. Vaše společnost definuje v rámci udržitelnosti nejen úsporu energie či vody, ale i péči o kulturní krajinu. Jaké další konkrétní výzvy dnes vidíte v rámci udržitelnosti na moravských vinicích a jak se je BOHEMIA SEKT chystá řešit v nejbližších letech?

Udržitelnosti se věnujeme dlouhodobě. Mezi hlavní výzvy na moravských vinicích dnes patří hospodaření s vodou, dopady změny klimatu, ochrana půdy a podpora biodiverzity. Na vinicích proto zavádíme omezení chemické ochrany, pracujeme se zeleným hnojením, zatravňováním meziřadí a moderními postupy péče o půdu. Zároveň se snažíme maximálně zefektivnit práci v terénu. Investujeme také do energeticky úsporných technologií, obnovitelných zdrojů a šetrnějších obalových materiálů.

V roce 2023 jsme založili program „DoVinic.cz“, který shrnuje naše aktivity ve třech pilířích: krajina, lidé a vinohradnictví. Součástí programu jsou i experimenty s novými postupy – například UV boosting, práce s vermikompostem, hluboko kořenícími bylinnými směsmi, pěstování PIWI odrůd či projekty pro obce, ve kterých hospodaříme.

Na experimentální vinici u HABÁNSKÝCH SKLEPŮ testujeme na malé ploše různé udržitelné přístupy a do budoucna vidíme velký potenciál zejména v PIWI odrůdách, a to i pro šumivá cuvée. Aktuálně pracujeme také na testech efektu kontrolované závlaky vinic.

Program „DoVinic.cz“ je nyní navíc finalistou ceny Vinatura v rámci soutěže Vinařství roku Svazu vinařů ČR.

Vidíte zájem o udržitelnost i ze strany spotřebitelů, nebo je to zatím spíše vaše interní strategická priorita?

Udržitelnost je pro nás především strategickou prioritou. Uvědomujeme si, že hospodaříme s půdou, vodou a krajinou, která tu bude i po nás, a cítíme odpovědnost za rozvoj oboru, jenž je součástí našeho společné-

ho kulturního dědictví. Proto téma udržitelnosti nebereme jako módní trend, ale jako dlouhodobý závazek.

Zároveň však vidíme, že zájem o udržitelně vyráběná vína roste i ze strany spotřebitelů. Zejména mladší generace toto téma vnímá velmi citlivě a pro mnoho zákazníků – a také pro velké obchodní řetězce – je udržitelnost jedním z důležitých parametrů při výběru produktu. Těší nás, že to, co je pro nás klíčovou prioritou, začíná být stále výrazněji také očekáváním trhu.

Paradoxem současnosti je, že mladší generace sice udržitelnost sleduje nejcitlivěji, ale zároveň se odklání od konzumace alkoholických nápojů jako celku a častěji preferuje nealkoholické alternativy – což je důležitý impuls i pro naše další směřování.

Ano, a tím plynule navazujeme na další z důležitých témat současnosti: nízkoalkoholická a nealkoholická vína. Sami jste na jedné nedávné tiskové konferenci uvedli, že i pro vaši společnost tato kategorie je a bude velmi důležitá. Jaká je vaše současná vize pro tuto kategorii, jaký podíl ve vašem portfoliu tato vína dnes zaujímají a jak vidíte další vývoj?

Tato kategorie má obrovský potenciál a stala se jedním z pilířů naší strategie. Spotřebitelé dnes hledají možnosti, jak si vychutnat víno i v situacích, kdy není alkohol žádaný. Zatímco v roce 2015 tvořily nealkoholické varianty značky BOHEMIA SEKT přibližně 3 % celkového prodeje, letos už je to kolem 8 %, a tento podíl dále roste.

V současnosti máme v portfoliu osm nealkoholických výrobků na bázi vína a připravujeme další rozšíření této kategorie. Odalkoholizovaná vína jsou velmi oblíbená zejména u mladší generace, ale rostoucí poptávku pozorujeme napříč celou společností. Na eventech se dnes už prakticky neobejdeme bez nealkoholického Bohemia Sektu — stal se součástí standardní nabídky, například u welcome drinků.

Naši ambicí je nabízet špičkovou kvalitu, která si i po odalkoholizaci stále zachovává pravý charakter vína.

Vím, že se nebojíte experimentovat a BOHEMIA SEKT je také lídrem v oblasti inovací a moderních řešení. Před časem jste uvedli na trh sekty pro servis na ledu, nedávno trendy balení v plechovkách. Jak úspěšné jsou tyto produkty a jak vnímáte koexistenci

premiových produktů, mezi něž zcela jistě patří některé vaše sekty vyráběné klasickou metodou, a těchto vín ovlivňovaných aktuálními módními trendy?

Produkty ovlivněné aktuálními trendy – ať už jde o sekty na ledu, aromatické styly, nebo perlivá vína v plechovkách – zaznamenávají u určité skupiny zákazníků výrazný úspěch. Oslovují především mladší generaci a rozšiřují spektrum příležitostí, kdy si lze sekt či perlivé víno vychutnat. Jsem přesvědčený, že každá láhev má svou příležitost i svého spotřebitele.

Prodeje plechovkového Bohemia MINI skutečně předčily naše očekávání. A jsem si jistý, že existence těchto produktů nijak neoslabuje premiovou řadu Bohemia Sekt Prestige. Nabízíme zkrátka jiný způsob konzumace a často oslovují jiný typ zákazníka. Pokud bych měl očekávat určitou míru „kanibalizace“, bude to spíše u malých lahvíček Bohemia Sekt demi sec 0,2l.

Zároveň nadále rozvíjíme segment premiových klasických sektů, které představují vrchol naší nabídky. Tyto dva světy se podle mě vzájemně neohrožují – naopak, skvěle se doplňují a společně pomáhají budovat kategorii šumivých vín jako celek.





Měl jsem tu čest s Josefem Švédou několikrát ochutnat limitované edice vašich špičkových klasických sektů a byl jsem jejich kvalitou a stylem nadšený. Neuvažujete o možnosti posunout svou standardní nabídku i tímto vysoce prémiovým směrem? Je český zákazník ochoten zaplatit adekvátní cenu za takovou kvalitu tuzemské produkce?

Ano, pracujeme i na této prémiové kategorii. Na našem e-shopu osobninvinoteka.cz se limitované edice klasických sektů prodávají velmi dobře, mají výborný ohlas a potvrzují, že český zákazník je za špičkovou kvalitu tuzemské produkce ochoten zaplatit. Obvykle uvádíme na trh 700 až 1 000 láhví od každé šarže, přičemž cena jedné láhve se pohybuje kolem 600–700 korun. Ve většině případů jsou vyprodány poměrně rychle. Do budoucna bychom rádi tyto unikátní láhve více zapojili také do nabídky prémiové české gastronomie. Tyto produkty jsou pro nás skutečnými klenoty. Nicméně klíčovou roli v našem portfoliu nadále hrají sekty z charmatové řady Bohemia Sekt, které tvoří jádro našeho byznysu.

V souvislosti s komerčním úspěchem tuzemského vinařství se v poslední době čím dál více mluví i o exportu. Jak to vnímáte vy a jakou roli dnes export hraje v celkové strategii společnosti BOHEMIA SEKT?

Export vnímáme jako určitou výkladní skříň našeho vinařství, nicméně naprostá většina našeho byznysu se odehrává v České repub-

lice. Pokud to trochu zjednoduším, export má pro nás význam především z pohledu prestiže a budování povědomí o kvalitě českých šumivých vín v zahraničí.

Aktuálně vyvážíme zhruba do třiceti zemí, ale objemově tvoří export jen přibližně dvě procenta našich celkových prodejků. Mezi nejvýznamnější trhy patří Slovensko, ale také například Belgie. Český trh je pro nás tedy primární. Zároveň však pevně věříme, že kvalitní český sekt a tuzemská tichá vína mají co nabídnout i v zahraničí. Proto chceme dlouhodobě budovat pověst českého šumivého vína a postupně otevírat nové zahraniční trhy.

Které zahraniční trhy jsou pro vás nyní klíčové a kde vidíte největší potenciál do budoucna?

Kromě tradičních evropských trhů vidíme největší potenciál především v Asii. V posledních letech se nám daří otevírat nové destinace – loni jsme například realizovali první vývozy do Jordánska a letos jsme zaznamenali velmi dobrý úspěch v Japonsku. Právě asijské trhy dlouhodobě vnímáme



jako prostor s největší perspektivou, a to jak z hlediska zájmu o šumivá vína, tak otevřenosti k novým značkám.

Jak obtížné je prorazit se značkou českého šumivého vína na tradičních trzích, kde dominuje všudypřítomné prosecco, champagne či cava?

Je to trochu jako souboj Davida s Goliášem. Na tradičních trzích, kde dominuje prosecco, champagne či cava se silným celosvětovým marketingem, nemůžeme konkurovat objemy ani rozpočty. Přesto se nám daří dosahovat dílčích úspěchů. Je to výzva, ale zároveň příležitost, protože každá z těchto kategorií má svůj specifický styl a image – a my nabízíme něco jiného.

Stojíme na autentickém středoevropském charakteru a výborném poměru ceny a kvality, což je na některých trzích vítaná alternativa. V zahraničí je Česká republika často vnímána především jako pivní velmoc, o to větší bývá překvapení při degustacích nebo soutěžích nad kvalitou našich vín, zejména šumivých. V propagaci nám navíc výrazně pomáhají české

národní instituce, například CzechTrade či Národní vinařské centrum. A musím říct, že Klára Kollárová jako národní sommelierka odvádí v tomto směru opravdu skvělou práci.

Kdybys měl vybrat jednu největší výzvu, která vás v nadcházejících 12 měsících v rámci společnosti BOHEMIA SEKT čeká, co by to bylo?

Výzev je samozřejmě celá řada a o většině z nich bohužel zatím nemohu mluvit. K těm nejzásadnějším však určitě patří enormní tlak na efektivitu a profitabilitu při současném udržení vysoké kvality našich výrobků. Právě sladění těchto tří faktorů – konkurenceschopnosti, efektivity a stabilně vysoké kvality – bude pro nás nejen v příštích dvanácti měsících klíčové.

Nakonec si dovolím být trochu osobní. Blíží se svátky a konec roku, tedy období přání a přípitků. Čím si budete na Silvestra připíjet vy?

V posledních letech dávám přednost sektům vyrobeným klasickou metodou. Na Silvestra si s největší pravděpodobností

připiji našim prémiovým „brutem“ z řady Bohemia Sekt Prestige, konkrétně „36“. Pro mě představuje čisté a autentické vyjádření krásy šumivého vína – spojení moravského terroir a šampaňského stylu výroby.

I letos bude mít několik milionů lidí při svém novoročním přípitku ve sklence některý z vašich sektů. Jaký je to pocit a co byste vy osobně všem milovníkům vína do roku 2026 popřál?

Je to krásný a zároveň zavazující pocit. Mít možnost být součástí tolika novoročních přípitků je pro nás obrovská pocta. Všem milovníkům vína přeji, aby byl rok 2026 plný radosti, dobrého zdraví a krásných společných okamžiků. Ať mají ve sklence vždy víno, které jim udělá radost – ať už je to Bohemia Sekt, nebo jakékoli jiné, ke kterému mají blízko.

A úplně na závěr přeji, ať i v duchu našeho sloganu „Budme spolu“ zůstáváme s těmi, na kterých nám záleží.

Připravil: Michal Šetka
Foto: archiv společnosti
BOHEMIA SEKT

Inzerce

VOIX
SMART HOME

**Prémiové řešení chytré domácnosti
pro ty, kteří nechtějí dělat kompromisy**

Navštivte náš showroom **VOIX Audio & Cinema** na adrese **Dušní 3, Praha 1**
nebo se nám ozvěte.

PROJEKTY@VOIX.CZ / +420 724 348 706

Osobnosti českého a moravského vinařství

Příběhy špičkových ušlechtilé sladkých vín

V letošním roce vás v našem seriálu provázíme světem tuzemských vinařských osobností, mistrů svého oboru, kteří se na vysoké úrovni věnují konkrétní odrůdě, kategorii nebo stylu vín, jež každoročně kvalitativně posouvají vpřed.

Tento trend ostatně dokládá i publikace Nejlepší vína České republiky – Průvodce 2025–2026, v níž stále více tuzemských vín dosahuje srovnatelné úrovně se zahraniční konkurencí. V aktuálním díle jsme se zaměřili na ušlechtilé sladká vína, která u nás mají díky několika špičkovým producentům dlouhodobou tradici a jejich produkce nabízí mimořádně komplexní, extraktivní a zároveň atraktivní zástupce schopné nazrávat po desítky let.





Sušení hroznů v přirozeně větraném prostředí

Ušlechtilé sladkými víny v kontextu tohoto dílu seriálu rozumíme vína z kategorií výběru z cibéb, ledových nebo slámových vín, tedy takových vín, u kterých má zbytkový cukr původ výhradně v hroznech a která zároveň nabízejí elegantní a koncentrovaná provedení vystihující potenciál daných odrůd a velmi vysokou úroveň zbytkového cukru.

Výběr z cibéb: Toto označení se pojí s víny vyrobenými z hroznů ponechaných na keři, u kterých došlo v důsledku teplého klimatu a často i za přispění ušlechtilé plísně *Botrytis cinerea* k odpaření podstatné části obsahu bobule, a tím jejímu přirozenému seschnutí se zahuštěním koncentrací extraktu. Mezi proslavená evropská vína patří ta z oblasti Tokaj, Sauternes, Neziderského jezera – vína Ausbruch nebo ta z kategorie Trockenbeerenauslese v Německu. Česká legislativa vyžaduje při sběru cukrnatost 32 °NM a více, aby vína mohla být takto označena.

Ledová vína: I u této kategorie platí pravidlo o ponechání hroznů na keři za účelem dosažení jejich požadovaných vlastností, a to při specifických teplotních podmínkách. Ty v tuzemsku odpovídají -7 °C (a níže) s udržením

zmrzlých hroznů během samotného zpracování – cukry a další rozpuštěné látky v hroznech nezmrazí, kdežto voda ano, což umožňuje vznik koncentrovanějšího moštu. Jeho minimální cukrnatost je zákonem stanovena na 27 °NM. Mezi největší celosvětové producenty ledového vína patří Kanada, konkrétně oblast Niagara Penninsula v provincii Ontario, kde se cílené výrobě těchto vín věnují již přes 40 let.

Slámová vína: Vinifikaci těchto vín předchází skladování sklizených hroznů na slámě či rákosu nebo jejich zavěšení ve větraném prostoru po dobu nejméně tří měsíců, během nichž dochází k jejich seschnutí a koncentraci přirozeného extraktu. Minimální doba sušení je podle zákona dva měsíce, jestliže mošt dosáhl 32 °NM, respektive tři měsíce s minimální úrovní 27 °NM. Vinaři však v praxi často pracují s hodnotami nad 40 °NM. S víny tohoto stylu se lze setkat v řadě zemí, v nichž vyniká Francie, Itálie, Řecko nebo Kypr.

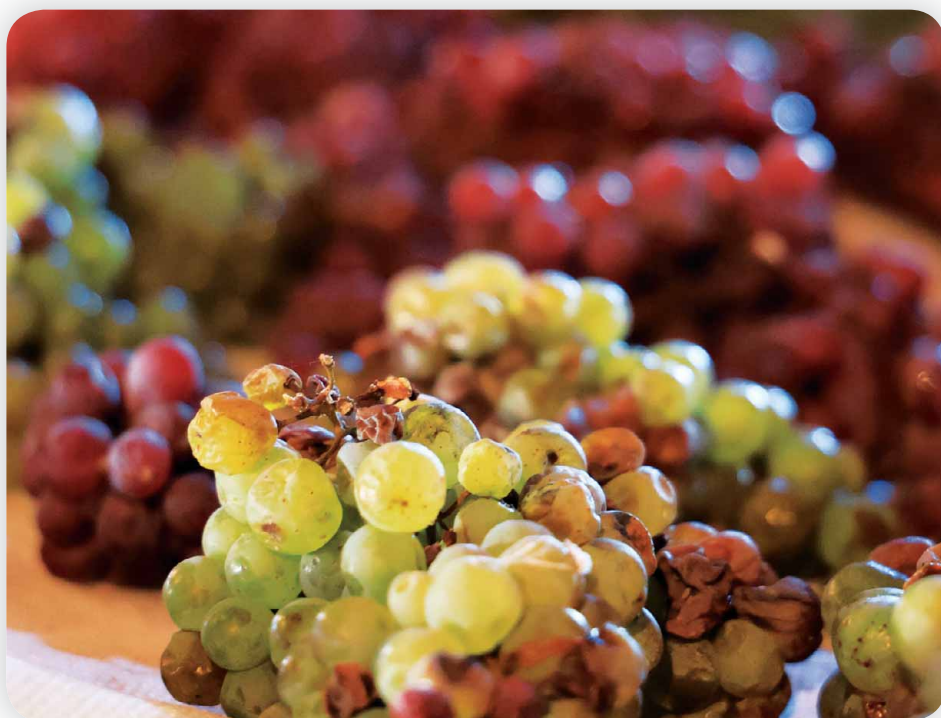
V důsledku klimatických změn se u nás stále méně setkáváme s ledovými víny, pro jejichž vznik nenastávají nutné podmínky. Pevné zastoupení naopak mají výběry z cibéb, kterým svědčí delší teplejší podzimy umožňující rozvoj zmi-

něné ušlechtilé plísně. Kategorii, která se u nás daří, představují slámová vína, o čemž svědčí i následující rozhovory s vinařskými osobnostmi. Ty se této kategorii dlouhodobě věnují, což potvrzují i špičková doporučená vína vyzdvihující jejich vinařský um.

Oldřich Drápal

Oldřich Drápal starší se vínem zabývá od roku 1980. Jeho hlavní devízou od roku 2003 je výroba slámových vín, která byla v té době z pohledu zkušeností vinařů relativně „novou“, neobjevenou kategorií vín v České republice. Díky systematickému přístupu se Oldřich Drápal brzy stal jedním z předních tuzemských průkopníků a producentů špičkových slámových vín. Roční produkce jeho vinařství, v závislosti na ročníku, dosahuje přibližně 20 000 láhví, což ho řadí mezi největší výrobce této kategorie u nás. Za více než dvacetiletou praxi Oldřich Drápal zpracoval a uvedl na trh přes 100 šarží vín z pestré škály terroir.

Vína jsou ceněna pro svou extraktivnost a noblesní projev s vysokým archivačním potenciálem, umožňujícím konzumaci i po mnoha letech zrání. Mezi nejvýznamnější ocenění vín patří



například zlatá medaile za víno „Bobulky od Kapličky“ – Pálava a Ryzlink vlašský na prestižní soutěži v kanadském Torontu v roce 2018, kde cuvée bylo hodnoceno jako jedno z nejlepších sladkých vín na světě. Mezi významná profesní uznání patří uvedení Oldřicha Drápala do Síně slávy českého a moravského vinařství v roce 2020. Není proto divu, že jsme v tomto díle seriálu zaví-

tali do Vranovic, abychom se osobně o tvorbě slámových vín dozvěděli přímo od pana Oldřicha Drápala.

Můžete přiblížit tratě a odrůdy, ze kterých ušlechtilé sladká vína vyrábíte?

Začínal jsem v roce 2003 na školním statku v Žabčicích. Zkušenosti s výrobou slámových vín u nás prakticky

žádné nebyly, všechno jsem se učil metodou pokus omyl. První ročník, který jsem zpracovával, byl 2004 se zastoupením sedmi odrůd, kam patřilo například Veltlínské červené rané, tehdy s cukernatostí kolem 19 °NM.

Dále jsem spolupracoval například s vinařstvím z Novosedel, které nezpracovávalo hrozny, a tím mi umožňovalo si odrůdy pečlivě vybírat. Toho se stále držím – mám několik prověřených dodavatelů, se kterými dlouhodobě spolupracuji. Původ hroznů je tak různorodý. Vinohrady, ze kterých budu následně zpracovávat hrozny na slámová vína, během roku několikrát navštívím, abych si vyseletoval odrůdy a zároveň se přesvědčil o kvalitativním stavu.

Nelákají mě vinice s vysokou úrodou – mám zkušenost, že šťáva z takových hroznů ani po sušení nebývá kvalitní. Hrozny sbírám s vidinou, že minimálně další čtyři měsíce musí zůstat v dobré kondici. U nižších výnosů je větší pravděpodobnost, že to tak skutečně bude.

Za dobu, co se věnuji slámovým vínům, jsem je zkoušel vyrobit z 24 odrůd. Mezi stálce patří Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Tramín červený a v poslední době i PIWI odrůdy – Malverina, Saphira, Sauvignier Gris a Cabernet Cortis. U nich je výhodou, že hrozny mají pevnější slupku a spolehlivě vy-

Malverina 2023, slámové víno, sladké, Přítluky, Přítlucká hora

95 bodů



Bronzově hnědožlutá barva se slámovými odlesky, mimořádná viskozita. Vůně je čistá, sladká, připomíná sušené figy, datle a lesní med. Chuť je čistá, ovocná, výrazně sladká, s tóny kandovaného ovoce, datlí a ovocného sorbetu z tropického ovoce. Dlouhý závěr.

„Bobulky 70“ 2017, slámové víno, sladké, Ivaň, Aeibis

92 bodů



Tmavě žlutá barva s nahnědlými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, sladká, s nádechem žlutých melounů a papáji. Chuť je čistá, šťavnatá, s velmi dobrou kyselinou a intenzivními kořenitými podtóny. Dlouhý závěr.

Chardonnay 2018, slámové víno, sladké, Zaječí, Nomlýnský svah

92 bodů



Zářivě žlutá barva se zlatavými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem konfitovaného exotického ovoce a včelího vosku. Chuť je extrémně sladká, šťavnatá, s tóny ovocného džemu a marcipánu. Dlouhý závěr.

zrávají. Díky tomu, že nevlastním vinice, ale hrozny nakupuji, mohu variabilně měnit množství vyráběného vína podle potřeby. Například v roce 2011 jsem zpracoval přes 50 tun hroznů, což v roštech pokrylo plochu zhruba poloviny fotbalového hřiště, zatímco letos jen asi 4 tuny.

Jaké podmínky musí ročník pro jejich vznik splňovat? Vyžadují hrozny pro tuto kategorii vín specifický přístup ve vinohradu?

Já potřebuji hrozny s cukernatostí ideálně v rozmezí 20–21 °NM, klidně o něco více. Z toho plyne, že žádné specifické klimatické podmínky nejsou nutné. Přezrállost s sebou nese změklost bobule, což je nežádoucí vlastnost kvůli vyšší pravděpodobnosti poškození hroznů při jeho přepravě. Na tu pohlížím jako na jednu z klíčových fází, kterou si musím pohlídat.

Další podmínkou je sklízet tak, aby se předešlo poškození bobulí, což láká octomilky. Stalo se nám, že jsme si z vinohradu na půdu dovezli i včely. Dokonce i včelař tvrdil, že tolik včel, kolik jsme tam měli, on sám neměl. Já jsem ostatním vinařům říkal, že včela tu bobulku nenačne – jde jen po napadených a ty vysaje. Na půdě tak nebyly mušky, ale jen slupky – včely to dokázaly úplně vyčistit. Od té doby říkám, že když je ve vinohradu problém s muškami, tak na ně platí jediná včela. Sbíráme do zelinářských



Oldřich Drápal

bedýnek s uložením nejvýše dvou hroznů na sebe. Dřív, když se při sběru bedýnky tahaly po zemi, potýkali jsme se s problémem poškození hroznů – vinice jsou často mulčované a při potahování bedýnek docházelo zespodu k napichování bobulí. Proto jsem přišel s vozíky, do kterých se vejdou

čtyři bedny, na jejichž dno navíc dávám netkanou textilii. Tímto opatřením předcházíme zmíněnému poškození a zvýšila se nám i produktivita, protože se sběrači nemusí ohýbat – sbírají rychleji, a navíc je to nesvádí k házení hroznů, čímž se eliminuje jejich další možné poškození.

Inzerce



DOVÁŽÍME

**OCEŇOVANÁ
VÍNA Z ITÁLIE**

A MÁME JE
SKLADEM

WINESHARING.CZ



Barolo	Barolo	Barolo	Barolo	Barolo
95	94	94+	95	96
BODŮ	BODŮ	BODŮ	BODŮ	BODŮ

Ideálně sbíráme při teplých, slunných dnech, kdy hrozny mají možnost přirozeně oschnout, protože na půdě nedochází k umělému sušení a mohlo by dojít k plesnivění – to se nám v minulosti stalo a 20 tun hroznů jsme museli vyvézt na kompost.

Kde a jak dlouho sušíte hrozny pro slámová vína? Na jaké úrovni se pohybuje jejich cukernatost při sběru a před lisováním?

Platí pravidlo, že kolik lidí sbírá, tolik je musí zpracovávat – tedy připravovat na sušení. V tom je výroba těchto vín náročná. Po sběru se hrozny dovezou do Vranovic, do objektu bývalé sýpky. Ta má přízemí a dvě patra. Experimentoval jsem se sušením hroznů v přízemí, ale tam docházelo k plesnivění kvůli horší izolaci. Nahoře tento problém odpadá – prostory jsou navíc celoročně odvětrávané.

Dlouhodobě jsem v kontaktu se zemědělci, a když jsem se jich ptal, jak často a čím slámu ošetřují, došlo mi už v začátcích výroby, že by neměla být používána pro potravinářské účely, a tedy ani jako podklad pro sušení hroznů. Další komplikace se slámou je, že když ji sklízí kombajn, bývá polámaná – a když na ni položí hrozen, může poškodit slupku. Navíc pokud bych na půdu dal balík slámy, tak do 14 dní tam mám myši – to je prostě příroda a nedá se s tím nic dělat. Totéž platí i pro riziko výskytu plísní. Proto mám svůj, daleko hygieničtější způsob s využitím roštů, kde tato rizika odpadají. Doba sušení hroznů je v mém případě minimálně čtyři měsíce. Kdybych se držel tří měsíců, což je zákonem stanovená minimální doba, pohybovala by se cukernatost hroznů okolo 32–34 °NM. To je pro mě málo, i když bych měl výlisnost kolem 25 litrů z metráku. Při 45 °NM činí výlisnost asi 17–18 litrů, což se propisuje do mnohem vyššího bezcukerného extraktu, ale zároveň to výrazně zvyšuje výrobní náklady. Letošní rozbor moštu Saphiry ukázal hodnotu 62 °NM – pro představu je to 62 kilových balení cukru v jednom hektolitru.

Zmínil jsem bezcukerný extrakt, který u těchto vín považuji za podstatný parametr – tvoří základ chuti a komplexnosti slámových vín. Setkal jsem se s „umělé“ sušenými víny v sušárně – i když měla požadovaný zbytkový cukr, v chuti byla krátká, protože jim chyběl extrakt.



Spojení slámových vín s pralinkami je sázkou na jistotu.

Zkušenost je, že čím déle hrozen suším přirozeným způsobem, tím vyšší je jeho hodnota. U mých vín se pohybuje okolo 50 gramů na litr, mám vína dokonce s 80 až 90 gramy. Problémem je, že taková vína na tuzemských soutěžích umí málokdo ohodnotit, protože se degustátoři s takovým vínem nesetkávají a často na jejich řádné posouzení ani nemají čas. Pokud má slámové víno třikrát vyšší obsah bezcukerného extraktu a desetinásobně více cukru oproti standardnímu tichému vínu, musí se senzoricky posuzovat podstatně déle.

Jak probíhá následná vinifikace? Čím je specifická?

Ze začátku – v prvním roce – jsem hrozny zpracovával s využitím mechanického lisu, ale lisování probíhalo nerovnoměrně. Druhý rok jsem už přešel na pneumatický lis, se kterým se naopak pracuje výborně. Po vylisování je nesmírně důležité důkladné odkalení moštu, protože ten obsahuje vyšší množství mechanických nečistot z důvodu zpracování suchých hroznů, které uvolňují drobné částice a mohly by negativně ovlivnit kvalitu vína. Výlisnost se v průměru pohybuje mezi 15 a 20 %, před-

loni to však bylo pouhých 8 %. Při takto vysoké cukernatosti představují důležitou kapitolu kvasinky, protože tato úroveň cukru způsobuje vysoký osmotický tlak, který je zahubí, a tím dochází k zastavení kvašení. Již od samého počátku pracuji s konkrétním osvědčeným kmenem kvasinek.

Na začátku vinifikace musím udělat zákvas a zvýšit teplotu o zhruba 5 °C, aby došlo k samotnému nastartování fermentace. Snažím se, aby většina vín měla 8–9 % alkoholu. Na popud Miloše Michlovského, se kterým se na téma slámových vín často bavíme, jsem některé šarže vyrobil s vyšším obsahem alkoholu – na úrovni 12–13 %. V praxi to představuje opakované stažení kvasu z kalů tvořených právě odumřelými kvasinkami a opětovné nastartování fermentace. I z těchto důvodů vše probíhá v nerezových nádobách.

U slámových vín se výrazně liší i celková doba kvašení – ta trvá až několik měsíců. S nadsázkou říkám, že někteří vinaři už mají tou dobou víno prodané, a já teprve dokončuji jeho výrobu. Po skončení fermentace následuje filtrace a další zrání vín v nerez, někdy až po dobu jednoho roku před jejich lahvováním.

S výrobou ušlechtilé sladkých vín máte dlouholeté zkušenosti – jaký je jejich archivační potenciál?

Nedávno jsem se zúčastnil degustace, kde se ochutnávala archivní vína. Měl jsem tam své Rulandské šedé z roku 2004 a to víno bylo stále ve výborné kondici. Často se stává, že mě vyhledávají lidé, kteří si přejí víno pro své vnouče, aby si ho mohli otevřít a vychutnat při oslavě plnoletosti. Má vína to umožňují, což mě velmi těší.

BIO vinařství Vino Marcincák Mikulov

Rodinné biovinařství VINO MARCINCÁK spojuje celoživotní vášni pro víno s hlubokým respektem k přírodě. Příběh vinařství začal před více než čtyřiceti lety, kdy tehdy sedmnáctiletý Petr Marcincák vyrobil své první víno. Od devadesátých let buduje a rozvíjí vinařství se snahou o maximálně šetrný přístup k revě i přírodě. V roce 2008 se stal prvním vinařem v České republice, který převedl všech svých 110 hektarů vinic do ekologického režimu. Vedení



Ing. Petr Marcinčák

zůstává v rukou rodiny – pod vedením Petra Marcinčáka staršího, spolu s manželkou Hanou a se syny Adamem a Petrem, se vinařství nadále zaměřuje na udržitelné postupy a rozvoj vinařství. Vinice leží v sedmi katastrech Mikulovské vinařské podoblasti – Brod nad Dyjí, Dobré Pole, Dolní Dunajovice, Jevišovka, Novosedly, Nový Přerov a Mikulov – a jsou osázeny hustotou až 7 000 keřů na hektar. Vinařství dnes již hospodaří biodyna-

micky v souladu s pravidly Demeter, udržitelně bez použití pesticidů, herbicidů a umělých hnojiv. Využívá tak přírodní rytmy, organické preparáty jako roháček a křemenáček, vermikompost a vlastní přípravky typu Vermistar pro zachování biodiverzity. Vinařství si vyrábí vlastní solární energii a kompostuje rostlinné zbytky, které vrací zpět do vinic. Převládající vápenaté půdy dodávají vínům minerální charakter a svěžest. Od roku 1999

Během fáze sušení hrozny ztratí až přes 50 % svého původního objemu.



AdvivUm

EVROPSKÁ VÍNA ▲

Advivum

V zahradě Slovanského domu
Na Příkopě 22, Praha 1

**Více než 20 let
dovážíme ta nejlepší
evropská vína**

- řízené degustace každý týden
- výhradní zastoupení vinného skla Riedel
- wine bar & glass shop v centru Prahy
- e-shop s širokou nabídkou pro všechny příležitosti

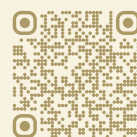


Pořád se u nás něco děje



Profesionálně řízené
degustace

Tématické nabídky
vín s akční slevou



vinařství na svých etiketách spolupracuje s věhlasným studiem Aleše Najbrta. I samotná filozofie výroby staví na minimální intervenci pro zachování autentičnosti. Základem jsou zdravé hrozny z výrazně redukovaných sklizní, často s výnosem okolo 1–1,5 kg na keř. Ve výsadbách převažují tradiční odrůdy jako Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Pálava, Sauvignon, Merlot nebo Frankovka. Vinařství je nejúspěšnějším českým bioproducentem v soutěži Česká biopotravina roku, kterou vyhrálo již desetkrát, a pravidelně sbírá ocenění i v zahraničí. Je zakládajícím členem VOC Mikulovsko a Sdružení vinařů Mikulovské vinařské podoblasti. Vinařství má široký záběr s jasným cílem, a to produkovat charakterní vína bez kompromisů, mezi která neoddiskutovatelně patří i ušlechtilé sladká vína. Novosedelské vinice totiž těží z výjimečného terroir a mezoklimatu utvářeného Pálavskými vrchy, řekou Dyjí a Novomlýnskými nádržemi. Teplé podzimní dny a ranní mlhy vytvářejí ideální podmínky pro vznik botrytické plísně, kterou vinařství začalo jako první v Novosedlech cíleně využívat – již od roku 1999 zde vznikají ušlechtilá přírodně sladká vína chráněná evropsky uznanou apelací „Novosedelské slámové víno“. O tom, jak probíhá jejich náročná výroba, nám pověděl Ing. Petr Marcinčák.



Mimořádná kvalita vín s sebou nese i řadu prestižních mezinárodních ocenění.

Novosedelské slámové víno, Riesling 2021, slámové víno, sladké, Novosedly, Janův vrch

97 bodů



Tmavě jantarově žlutá barva, vynikající viskozita. Čistá, intenzivní vůně sušených a kandovaných plodů exotického ovoce, jako je mango a ananas. Šťavnatá, intenzivně sladká chuť s velmi dobrou vyvážeností zbytkového cukru a kyselin. Dlouhý, pikantní závěr.

Frankovka 2017, slámové víno, sladké, Novosedly, Stará hora

96 bodů



Tmavě cihlově červená barva s ebenovými odlesky, vynikající viskozita. Intenzivní vůně kompotovaného ovoce připomínající jahody a maliny s příjemným podtónem koření. Chuť je čistá, sladká, s pikantní kořenitostí a příjemnou ovocnou šťavnatostí. Dlouhý závěr.

Ryzlink vlašský 2018, ledové víno, sladké, Novosedly, U Božích muk

95 bodů



Koňakově hnědožlutá barva s bronzovými odlesky, vynikající viskozita. Čistá, intenzivní sladká vůně evokující datle, fíky a kandované ovoce. Čistá, intenzivní sladká chuť s výraznou tóninou sušeného ovoce a vřesového medu. Dlouhý závěr.

Můžete přiblížit tratě a odrůdy, ze kterých ušlechtila sladká vína vyrábíte?

Naše slámová vína jsou výjimečná nejen kvalitou, ale i ochranou původu – jako jediná v České republice nesou apelaci Novosedelská slámová vína. Tato apelace garantuje autenticitu, tradiční výrobu a vazbu na jedinečný terroir Novosedel. Pro výrobu našich přírodně sladkých vín využíváme pečlivě vybrané, dlouhodobě ověřené tratě – Stará hora, U Božích muk, Kamenný vrch a Janův vrch, které splňují specifické požadavky pro tento typ vín. Hospodaříme na nich v souladu s přírodou podle ekologických a biodynamických principů. Každá ze zmíněných tratí má své jedinečné mikroklima a půdní podmínky, které jsou ideální pro dobré vyzrání a vysokou koncentraci látek v hroznech. Tyto tratě jsou proto srdcem naší produkce Novosedelských slámových vín. Zaměřujeme se především na Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Pinot Blanc, Tramín červený, Pálavu a Frankovku. Tratě jsou dlouhodobě obhospodařovány ekologickým způsobem, což podporuje harmonické vyzrání

a koncentraci látek v hroznech. Ekologické hospodaření je pro výrobu přírodně sladkých vín zásadní – na hroznech nejsou žádná chemická rezidua, která by se mohla dostat do vylisovaného moštu. U koncentrovaných sladkých vín by se jakékoliv nežádoucí látky mnohonásobně zkoncentrovaly.

Co se týče podloží daných poloh, společným jmenovatelem jsou zde třetihorní mocné sedimenty vápnitých šterků, písků a jílu, které tvoří nejvýznamnější horizont v novosedelských viničních tratích. Toto unikátní geologické podloží dává našim vínům nezaměnitelný projev – vápnitý charakter půd přináší vínům mineralitu i eleganci a je klíčovým faktorem pro apelaci Novosedelská slámová vína. Navíc z vinohradnického hlediska aktivně pracujeme s živými půdními organismy – révu vyživujeme vermikompostem a aplikujeme biodynamické preparáty pro posílení půdní mikroflóry.

Jaké podmínky musí ročník pro jejich vznik splňovat? Vyžadují

hrozny pro tuto kategorii vín specifický přístup ve vinohradu?

Pro vznik kvalitních slámových vín je klíčový dlouhý, teplý podzim s dostatkem slunečných dnů a minimem srážek. Hrozny musí být v optimální zralosti, zdravé a neporušené. Dále je nezbytný ruční sběr, při kterém jsou hrozny již ve vinici pečlivě vybírány a následně velmi šetrně uloženy na slaměné lože. U přírodně sladkých vín je absolutní čistota hroznů kritická, neboť proces sušení a koncentrace moštu v bobulích veškeré látky násobí. Jakákoliv chemická rezidua by se zkoncentrovala společně s cukry a kyselinami, což je nepřijatelné. Klademe důraz na preventivní ochranu – zdravé prostředí vinice, podporu biodiverzity, přirozené mechanismy obrany, správnou výživu révy. Při ochraně aplikujeme biodynamické preparáty (500, 501, kompostové preparáty) pro posílení vitality rostlin a jejich přirozené odolnosti a obranyschopnosti vůči chorobám.

Keře nejsou přetěžovány a mohou tak přirozeně regenerovat – to je základ dlouhodobě zdravé vinice. Budoucí sklizeň je redukována již řezem na zhruba

Inzerce

CRUS & DOMAINES
de FRANCE
MAISON DE GRANDS VINS À BORDEAUX

CHATEAU CANTIN
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

- JE SOUČÁSTÍ SKUPINY LES GRANDS CHAIS DE FRANCE
- EXPERT NA SKVĚLÁ VÍNA Z BORDEAUX AKTUÁLNĚ NABÍZÍ ŠIROKÉ PORTFOLIO
- 2000 DRUHŮ VÍN V 59 ROČNÍCÍCH

Do tohoto portfolia patří i mezinárodně uznávaná vinařství jako např.: Place-Quintessa, Catena Zapata, Sena, Cheval des Andes, Bryant, Acaibo, Vivaltus, Gaja, Testamata, Cairarossa, Luce, Siepi Mazzei, Petrolo Galatrona, Orma, Tignanello, Ornellaia, Solaia atd.

GROUPE GCF
lgcf.cz@lgcf.fr

1,9 kilogramu hroznů na keř. Pokud to podmínky umožňují, vyrábíme taktéž ledová vína.

Kde a jak dlouho sušíte hrozny pro slámová vína? Na jaké úrovni se pohybuje jejich cukernatost při sběru a před lisováním?

Hrozny vysoušíme na půdě vinařství, uložené na slaměném loži. Slámu si pěstujeme sami v bioprodukcí, což nám zajišťuje absolutní kontrolu nad kvalitou a čistotou tohoto přírodního materiálu. Hrozny jsou v kontaktu se slámou po celé měsíce – musíme mít jistotu, že sláma neobsahuje žádná chemická rezidua z postřiků. Slaměné lože poskytuje ideální podklad – přirozeně prodyšný, přírodní a schopný absorbovat přebytečnou vlhkost. Sušení probíhá po dobu 3 až 5 měsíců. Cukernatost při sběru a ukládání se pohybuje kolem 22 °NM, před lisováním dosahuje 40–50 °NM v závislosti na délce sušení a podmínkách. Výlisnost je výrazně nižší než u běžných vín, přibližně pouhých 8–12 %.

Jak probíhá následná vinifikace? Čím je specifická?

I ve sklepě pokračujeme v přirozeném přístupu a respektujeme biodynamická pravidla – minimalizujeme zásahy a vnímáme víno jako živý organismus. Ekologicky vypěstované, čisté hrozny z našich unikátních tratí nám umožňují pracovat s minimem zásahů. Při kvašení používáme ekologicky certifikované kvasinky, které dokážou pracovat i v tak mimořádně koncentrovaném moštu a zachovají charakter vína. Díky čistotě moštu může kvašení probíhat přirozeně, bez komplikací. Po dokvašení dosahuje alkohol ve vínech hladiny zpravidla mezi 8 až 10 objemovými procenty a zbytekový cukr 150 až 300 gramů na litr. Zrání probíhá v nerezových tancích i sudech po dobu 12–24 měsíců.

S výrobou ušlechtilé sladkých vín máte dlouholeté zkušenosti – jaký je jejich archivační potenciál?

Naše Novosedelská slámová vína mají vynikající archivační potenciál díky vysokému obsahu cukru, kyselin a extraktu, které fungují jako přirozené konzervační látky. Ekologické a biodynamické hospodaření navíc přináší vínům větší vitalitu, energii a strukturu, která se projevuje i při dlouhodobém stárnutí. Absolutní čistota hroznů bez chemických

reziduí znamená, že víno stárne přirozeně, bez nežádoucích látek, které by mohly ovlivnit jeho vývoj. Mineralita z vápenitého podloží našich tratí působí jako páteř vína a udržuje ho v rovnováze i po desítkách let. Potenciál zrání v láhvi se při optimálních podmínkách pohybuje mezi 15 a 30 i více lety, během kterých se vína postupně vyvíjejí a zvyšuje se jejich komplexnost.

Nedávno jsme otevřeli Rulandské bílé z ročníku 2003 z tratě Stará hora, víno s mimořádnou svěžestí a živostí. Primární ovocné tóny se propojily s tóny medu a kandovaného ovoce. Kyselinka zůstala živá a dokonale vyvážila sladkost. Víno ukázalo, že má před sebou ještě dalších 10–20 let vývoje.

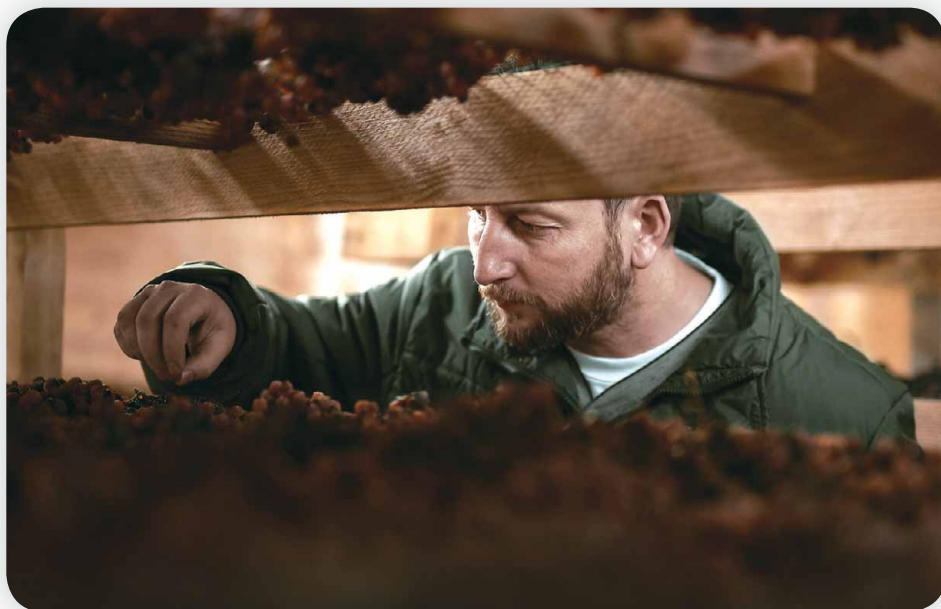
SONBERK

Vinařství SONBERK se specializuje na výrobu výhradně přívlastkových vín z vlastní stejnojmenné vinice, která se nachází v katastru obce Popice. Poloha

je známá od 13. století jako Sonnenberg (Slunečný kopec) a historicky patří k nejcenějším viničním tratím v Česku. Tradice pěstování révy zde sahá až do dob římských legií, které v oblasti pobývaly na konci 2. století. V 16. století si vína ze zdejších vinic nechával na svůj dvůr posílat i český král Ludvík Jagellonský. Vinařství bylo založeno v roce 2003 s cílem navázat na tuto tradici a produkovat vína s důrazem na terroir, původ hroznů a co nejpřirozenější přístup k výrobě. V počátcích vína vznikala v pronajatých sklepích, od roku 2007 probíhá veškeré zpracování pod jednou střechou moderní budovy. Ta byla navržena architektem Josefem Pleskotem jako unikátní spojení funkčního prostoru a krajinné architektury. Budova vinařství je částečně zapuštěna ve svahu, což zajišťuje přirozenou tepelnou stabilitu a snižuje její energetickou náročnost. Vlastní výsadby se rozkládají na ploše 45 hektarů v nadmořské výšce 210–260 metrů. Svah má jihovýchodní až jihozápadní orientaci, která spolu se sprašovými půdami a příznivým klima-

Charakteristicky načervenalé hrozny Pálavy uložené na dobře provzdušněných roštích





Enolog vinařství Oldřich Drápal ml.

tem vytváří ideální podmínky zejména pro Ryzlink rýnský, Pálavu, Tramín, Sauvignon, Merlot, ale také Muškát moravský, Chardonnay a Rulandské šedé. Sklizeň probíhá převážně ručně ve více fázích podle výsledků laboratorních rozborů, které určují optimální poměr cukru a kyselin. Z jednoho keře se v průměru sklízí pouze přibližně 1,5 kg hroznů. Zpracování hroznů probíhá gravitačně bez použití čerpadel, což minimalizuje jejich mechanické poškození. Součástí technologie je také prostor pro přirozené sušení hroznů na slámová vína. Vlajkovou lodí vinařství je řada Velký Sonberk, zaměřená na komplexní a mnohvrstevnatá vína s velkým potenciálem ke zrání. Vína s výraznější primární ovocností a svěžím projevem jsou zastoupena v řadě Stříbrný Sonberk. Specialitu vinařství představují botrytická vína s označením Noble rot a slámová vína. Roční produkce se v průměru pohybuje okolo 130 000 láhví podle kvality daného ročníku. Sonberská přírodně sladká vína mají na našem trhu dlouhodobě významné postavení a získávají velmi vysoká hodnocení, což dlouhodobě potvrzuje i Průvodce, kde například slámová Pálava 2020 v minulosti získala 100 bodů. Za vznikem těchto vín stojí Oldřich Drápal mladší, který se s námi podělil o filozofii výroby.

Můžete přiblížit tratě a odrůdy, ze kterých ušlechtila sladká vína vyrábíte?

Výrobě přírodně sladkých vín se ve vinařství SONBERK věnujeme už

od jeho založení. Jedno z prvních bylo v roce 2003 slámové víno z odrůdy Neuburské, tehdy ještě z nakoupených hroznů původem z Novosedel. Historicky jsme dělali tento styl vín i z Tramínu, ale jakmile začala plodit Pálava,

tak ji využíváme. Slámová vína z ní děláme co dva roky a stabilně patří do našeho sortimentu. Má totiž pevnou slupku a pevnější hrozen, takže dobře vysychá a riziko plísní je tak u ní, například oproti Rieslingu, nižší. I z něj ale vyrábíme sladká vína, spíše v kategoriích výběr z bobulí nebo výběr z cibéb – mým oblíbencem je Riesling, výběr z cibéb z komplikovaného ročníku 2014, kterého vzniklo přes 3 000 litrů. To byl případ, kdy víno mělo téměř 12 gramů kyselin při necelých 140 gramech cukru, které jsme donedávna nabízeli. I letos jsme se rozhodli vyrobit Riesling s vyšším cukrem, tentokrát ve výběru z bobulí. Ten měl při sběru 27 °NM a 9,5 gramů kyselin. K němu přibyl ještě jeden botrytický Riesling. Oba jsme si nechali posbírat kombajnem pro nižší ztrátovost při sklizni – odrůda má tu „nectnost“, že botrytida jde i na stopku, což má za následek uvolnění bobule i při silnějším větru, takže při doletu by se hrozen doslova rozpadal, dost bobulí by propadlo, a to kombajn eliminoval.

Inzerce

Luigi Bormioli

I MERAVIGLIOSI

- Nový, jednoduchý a dokonalý tvar vyvolává vynikající pocit v ústech a zvýrazňuje aromatické složky vína
- Úžasný poměr kvality a ceny

EXTRA LEHKÉ SKLO
PRO MAXIMÁLNÍ ZÁŽITEK Z VÍNA
DOMA NEBO V TOP RESTAURACI

Ultratenký okraj sklenice (0,95 mm)

Dokonalé rozložení skleněných vláken

Profil sklenice zajišťuje aromatický a neturbulentní tok vína

Ploché dno sklenice zajišťuje vysoké provzdušnění vína, čímž reprodukuje efekt dekantéru

Tenká stopka sklenice (5 mm) vyztužená titanem zvyšující odolnost proti zlomení

Plochá a stabilní podstava sklenice

FM - TRADING, spol. s r.o.
Dovozce exkluzivního vinného skla

www.bormioliluigi.cz
info@bormioliluigi.cz • info@fmtrading.cz



Budovu vinařství navrhl Ing. arch. Josef Pleskot.

Nicméně jak jsem zmínil, stálicí pro slámová vína je Pálava. Hrozny pro ni bereme z části vinice, která byla vysazena na jaře roku 2006 v místě nad budovou vinařství. Je to naše nejvýše položená, největší parcela a dlouhodobě

se ukazuje, že tam bývají nejzdravější hrozny i v problematičtějších ročnících. Zároveň se tato poloha nachází blízko sklepa, respektive prostoru, kde se hrozny ukládají k sušení, takže i z praktického hlediska je to vhodná poloha.

Jaké podmínky musí ročník pro jejich vznik splňovat? Vyžadují hrozny pro tuto kategorii vín specifický přístup ve vinohradu?

Jak jsem zmínil, nepotřebujeme vysokou cukernatost. Naopak preferu-

Pálava 2020, slámové víno, sladké, Popice, Sonberk

100 bodů



Jantarově žlutá barva s jantarovými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem koncentrovaného pomerančového likéru, kandovaného ovoce a sladkého koření. Chuť je šťavnatá, sladká, mimořádně intenzivní, připomínající vřesový med a pomerančový likér. Velmi dlouhý závěr.

Riesling 2014, výběr z cibéb, sladké, Popice, Sonberk

94 bodů



Průzračné, sytě žluté víno se zářivými zlatavými odlesky a velmi vysokou viskozitou. Vůně je intenzivní, čistá, s tóninou medu, ovocné zavařeniny a ananasového kompotu. Chuť je ovocně sladká, s příjemnými kořenitými podtóny a delikátním mandlovým akcentem. Velmi dlouhý závěr.

Neuburské 2003, slámové víno, sladké, Novosedly, Kamenný vrch

97 bodů



Průzračná jantarově hnědá barva se zlatavými odlesky, mimořádně vysoká viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s tóny medu, karamelu a kandovaného ovoce. Mimořádně sladká, plná chuť s příjemnými nasládlými kořenitými tóny připomínajícími konfitované a kandované ovoce. Dlouhý, sladký závěr.

jeme vyšší obsah kyselin, protože hladinu cukru si pak uzpůsobíme délkou sušení.

Sběr pro slámovku provádíme formou klasické probírky, kdy zhruba týden před sklizní hroznů pro standardní tichou Pálavu vybíráme jen ty ideálně vyzrálé a zdravé hrozny. Z toho plyne, že specifický přístup k vinici není potřeba. Cukernatost při sběru bývá obvykle od 21 až 22 °NM a výš, nicméně v tomto ohledu je pro nás primární zdravotní stav hroznů oproti obsahu cukru. S vysokou cukernatostí se totiž často pojí sesychání bobulí nebo rozvoj botrytidy, což je nežádoucí. V tomto je rozhodující zkušenost – ne šablonovitě stanovení data sklizně podle laboratorního rozboru, protože se musí vyhodnotit více faktorů. Historicky se u nás doba sběru Pálavy pro slámová vína pohybuje od konce září do začátku října, čemuž tak bylo i letos, od 2. do 6. října. Množství se pohybuje okolo 5 000 kilogramů, což je maximální kapacita prostoru pro sušení.

Kde a jak dlouho sušíte hrozny pro slámová vína? Na jaké úrovni se pohybuje jejich cukernatost při sběru a před lisováním?

Sušicí prostor máme přímo v budově vinařství a byl plánovaný už při její stavbě. Nachází se „na půdě“, jak tomu říkáme. Jedná se o prostor pod střechou nad tankovou halou, který je možné vidět z vinotéky i degustační místnosti. Je to velká otevřená plocha o rozloze zhruba 400 m², kde jsou hrozny uloženy na rostech ve více patrech.

Hrozny v nich neleží na slámě – tento dnes již historický způsob nepoužíváme. Pro nás je důležité, aby byly ze všech stran větrané a mohly rovnoměrně vysychat, což sláma úplně neumožňuje. Díky promyšlené konstrukci střechy je tam přirozeně větrno, nevyužíváme žádné ventilátory. Jedná se o poměrně otevřený prostor a někdy, když v zimě fouká a sněží, se na hroznech objeví i poprašek sněhu. Problém s ptáky paradoxně nemáme – okolo mají spoustu jiných, lépe dostupných bobulí.

Délka sušení je odvislá od toho, jak moc jsou bobule plné šťávy. V posledním ročníku slámovky, který máme v nabídce, jsme je zpracovávali už před Vánocemi – kdybychom je nechali klasicky sušit do konce ledna nebo začátku února, jak to máme i nyní v plánu, v bobulích by prakticky nebylo co lisovat.

Během této fáze hrozny seschnou o víc než půlku původní váhy. Cukernatost moštu se následně pohybuje kolem 40–45 °NM. Výš jít nechceme, protože pak už je cukerný roztok tak hustý, že špatně kvasí a ve vínech by zůstal zbytečně vysoký zbytkový cukr.

Jak probíhá následná vinifikace? Čím je specifická?

Zpracování slámové Pálavy je velmi specifické. Hrozny jsou po několikaměsíčním sušení velmi křehké, nicméně Pálava má výhodu v pevnější slupce, takže snáší manipulaci lépe než jiné odrůdy. Když se budova vinařství projektovala, nechali jsme si do stropu udělat otvor, kterým spouštíme tunel přímo k lisu. Hrozny před lisováním podléhají

Inzerce


KNĚŽÍ HORA
VINAŘSTVÍ • BZENEC

15% SLEVA
SLEVOVÝ KÓD
Vanoce2025



**OBJEDNEJTE
DÁRKY NA VÁNOCE
JEŠTĚ DNES**

RYZLINK VLAŠSKÝ
SEKT
Tradition melon
CHARDONNAY
RULANDSKÉ MOŘE
NATUR BRUT
DOLFENDER



Sběr hroznů pro sladká vína z Ryzlinku rýnského probíhal v ročníku 2025 i za využití kombajnu.

ruční probírce, aby se případně eliminovalo použití poškozených bobulí. Celé seschlé hrozny pak putují do lisu bez odstopkování, které by ani nešlo provést, protože po sušení jsou bobule už moc seschlé. Lisujeme pomalu a šetrně při středním tlaku po dobu zhruba osmnácti až dvacet hodin. Následuje odkalení – když je potřeba, tak využíváme i malé množství čířidla na bázi bentonitu a aktivního uhlí pro dočištění chuti moštu. Výlisnost se pohybuje do 20 %, což je z pohledu sklepního hospodářství úsporné. Z důvodu, že se lisují hrozny vystavené zimnímu počasí, může mošt ze začátku mít jen 3–5 °C, takže ho musíme lehce přehřát. Taktéž si děláme zákvas z 5–10 % zpracovávaného objemu, který pak dále využijeme k nastartování fermentace celé várky. Tím máme jistotu, že je v moštu dostatek kvasinek. Jejich typ volíme takový, který je vhodný pro sladká vína, což znamená, že odolává vysokému osmotickému tlaku způsobenému mimořádnou cukernatostí. Před zahájením fermentace přistupujeme ještě k rozboru moštu, abychom věděli, jestli je v něm pro kvasinky dostatek živin.

Během fermentace, která probíhá v nerez, si hlídáme úbytek cukru a růst alko-

holu společně s plynulým průběhem kvašení, které bývá bezproblémové. Teplotu není zpravidla potřeba regulovat, pohybuje se v rozmezí 17–18 °C. Do jednoho až jednoho a půl a měsíce míváme stočeno z kvasnic s úrovní alkoholu na 11–11,5 % a zbytkovým cukrem na 200–250 gramch. Pokud se kvašení spontánně zastaví na hranici 10–10,5 %, k rozkvašení dále nepřistupujeme. Poslední vyrobená slámovka má 10,4 % alkoholu, což je pro nás dostačující. Extrakt je u těchto vín přirozeně vyšší, ale nepřikládám tomu zásadní význam. Když se mě na něj někdo zeptá: „Kolik má?“ tak odpovídám: „Dostatečně.“ U nás se tyto analytické údaje dost řeší, ale ve světě se skoro nikde neuvádí – nemají moc význam.

Po prokvašení se snažíme víno dostat do co nejčistšího stavu – jednou dvakrát stočit a provést filtraci kvůli mikrobiální čistotě. Nepoužíváme bentonit ani stabilizaci proti vinnému kameni. Síru držíme kolem 40 mg/l. Z tohoto pohledu je to tedy poměrně „naturální“ víno. Díky sterilnímu lahvování jsme nikdy neměli problém s refermentací.

S výrobou ušlechtilé sladkých vín máte dlouholeté zkušenosti – jaký je jejich archivační potenciál?

Moje první slámové víno pochází už z roku 1994, ještě z doby studií. Byla to kupáž hroznů Rulandského bílého, Rulandského šedého a trošky Tramínu ze staré vinice z Pravlova u Dolních Kounic. Šlo o malé množství vína, zhruba 15 litrů, ze 100 kilogramů hroznů. Několik láhví dodnes mám a i po tolika letech je víno stále v dobré kondici.

Ze sonberských vín má obrovský archivační potenciál zmíněný Riesling, výběr z cibéb 2014.

V archivu ještě pár láhví máme a víno ukazuje, že může zrát dalších 20–30 let. Obrovský prostor pro další zrání má díky vysokému zbytkovému cukru i slámová Pálava, ve které se postupem času projevují tóny sušeného ovoce jako figy až po badyán a další nuance exotického koření.

Na jaře pořádáme událost, při níž otevřeme archiv a některá nazrálá vína, která běžně nenabízíme, včetně těch přírodně sladkých, lze v rámci ní ochutnat, což každému doporučuji.

Text: Martin Lehečka

Foto: Martin Lehečka, BIO vinařství
Vino Marcinčák Mikulov, SONBERK

filbec® — 100% voda

Chuť vína začíná kvalitní vodou.

Jedině díky čisté vodě může vyniknout plný potenciál vína. Nanouhlíkový filtr **filbec®** odstraní z kohoutkové vody **škodliviny** - chlór, zbytky léčiv, hormonů, antibiotik, pesticidy, těžké kovy a jiné - a **přitom jí ponechá její cenné minerály**. Dobré víno i vaše rodina si zaslouží 100% čistou, zdravou a chutnou vodu. Špičková filtrace kohoutkové vody pro gastronomii a domácnost.

filbec.cz



Měníme kohoutkovou vodu na 100% vodu

Testováno a ověřeno
nezávislými institucemi:



 **eurofins**

ÚSTAV PRO NANOMATERIÁLY,
POKROČILÉ TECHNOLOGIE
A INOVACE TUL



Tuzemské bílé sekty vyrobené tradiční metodou kvašením v láhvi

Po dlouhou dobu byla výroba sektů u nás doménou především velkých společností a několika málo malovýrobců. Obliba šumivých vín ve světě i u nás stále stoupá, není tedy divu, že se o jejich výrobu pokouší čím dál více vinařů. Pro mnohé je to výzva i otázka prestiže a počet vinařských firem, které sekty každoročně uvádí na trh, se stále zvyšuje. Ty nejlepší sekty samozřejmě vznikají tradiční metodou kvašením v láhvi, a proto jsme právě tuto kategorii vybrali pro předvánoční test časopisu WINE & Degustation.

S výrobou sektů klasickou metodou v našich zemích začal ve Starém Plzenci v roce 1948 francouzský odborník Louis Girardot. Asi nikoho nepřekvapí, že přišel z Francie, konkrétně z Épernay v oblasti Champagne. Zavedl klasickou výrobu sektů kvašením v láhvi, využíval originální kvasinky z Champagne a do dozázního likéru přidával francouzský koňak. Dnes sekty vyrábí prakticky všechny zásadní velké vinařské společnosti, najdete je v portfoliu středních i menších vinařství a mnoho dalších tuzemských vinařů se na výrobu těchto vín připravuje nebo jejich láhve již nějakou dobu leží na kalech ve sklepích. Některá česká a moravská vinařství, a to i ta menší, rodinná, si na výrobě sektů v posledních letech dokonce úspěšně začala tvořit své jméno.

Naše klimatické podmínky se ukazují pro výrobu sektů jako velice vhodné. Tuzemské sekty vznikají z mnoha odrůd v ročníkových i neročníkových variantách a v portfoliu vinařů najdete samozřejmě i rosé či sporadicky i červená šumivá vína. Někteří výrobci přísně využívají jen stejné odrůdy jako v oblasti Cham-

pagne, jiní se snaží být originální a vytváří si vlastní či regionální osobitý styl a těží i z potenciálu místních odrůd.

Tuzemské sekty jsou velmi rozmanité především díky množství odrůd, ze kterých je výrobci produkují. Vznikají tak i mnohá velmi typická a charakteristická cuvée. Celé srovnání našich domácích šumivých vín bylo zajímavou přehlídkou různých stylů a pojetí výroby. Kvalita hodnocených vzorků byla velmi dobrá, mnohdy vynikající, je vidět, že výrobu sektů berou vinaři vážně a věnují jí velkou pozornost. Při pohledu na první místa jednotlivých kategorií se ani u nás nezapře fakt, že produkce špičkových sektů je během na dlouhou trať, vyžaduje dokonalé technické zázemí, dlouholeté zkušenosti i kapitálovou sílu na to, aby bylo možné je nechat zrát dlouho na kalech. I u nás je vidět stoupající trend vín s nižší dozáží či zcela bez dozáže. A je skvělé, že mezi produkcí tuzemských vinařů dnes mohou zájemci vybírat z mnoha opravdu špičkových šumivých vín, která mají dobrý potenciál na to uspět i ve světové konkurenci.

Text a foto: Michal Šetka



BOHEMIA SEKT, Château Radyně, extra brut

Zářivě zelenkavě žlutá barva s olivovými odlesky, velmi dobré intenzivní perlení. Vůně je čistá, nazrálá, s tóny sušené pomerančové kůry a kardamomu. Čistá, šťavnatá, minerální, středně plná chuť s elegantním ovocným tónem připomínajícím kandovanou pomerančovou kůru, sladké koření. Dlouhý závěr.



Marinované krevety se sladkokyselou omáčkou a chilli

cena 229 Kč

www.osobnivinoteka.cz

90,67
bodů



2025–2027



ARONN Methode Classique, Village Kurdějov, Blanc de Blancs, extra brut

Světle žlutá barva s mosaznými odlesky, jemné intenzivní perlení. Vůně je čistá, vyvážená a příjemně ovocná, s tóny žlutých jablek, mirabelek a čerstvých bylinek. Čistá, vyvážená, šťavnatá chuť s velmi dobrou kyselinou připomínající vyzrálé zelené a žluté bobulové ovoce. Dlouhý závěr.



Filety z pstruha s čerstvým kopelem a crème fraîche omáčkou

cena 688 Kč

www.aronn.wine

90,50
bodů



2025–2027



ARONN Methode Classique, Riesling, extra brut

Zářivě žlutozelená barva, jemné intenzivní perlení. Čistá, svěží vůně s nádechem zralých citrusů, zelených jablek a minerality. Čistá, šťavnatá chuť s vyváženým poměrem mezi kyselinou a dozrávajícími likérem připomíná zralé pomelo, sicilské citrony a zelená jablka. Dlouhý závěr.



Dýňový krém s praženými dýňovými semínky a dýňovým olejem

cena 688 Kč

www.aronn.wine

90
bodů



2025–2028



BOHEMIA SEKT, Prestige Chardonnay, brut

Zářivě zelenkavě žlutá barva, jemné intenzivní perlení. Čistá, poměrně intenzivní vůně s tóny vanilkového lasku, smetany a tropického žlutého ovoce. Čistá, plnější chuť s tóny přezrálého manga, kandované pomerančové kůry a zralých hroznů. Středně dlouhý závěr.



Husí kaldoun

cena 229 Kč

www.osobnivinoteka.cz

90
bodů



2025–2026



BOHEMIA SEKT, Prestige, brut

Průzračně zelenkavě žluté víno s jemným intenzivním perlením. Vůně je čistá, středně intenzivní, s nádechem koření, citrusů a sušených bylinek. Čistá, středně intenzivní chuť, vyvážená, s tóny citrusů, broskví a čerstvě upečeného chleba. Delší, kořenitý závěr.



Kambala ve slané křustě se smetanovými bramborami

cena 229 Kč

www.osobnivinoteka.cz

89,67
bodů



2025–2027

semmering



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Tuzemské bílé sekty vyrobené tradiční metodou kvašením v láhvi

Zleva: **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel
(*Vino e Cuore*), **Roman Novotný** – spolupracovník WINE
& Degustation a sommelier (*Bokovka*), **Ivo Dvořák** – prezident
Asociace sommelierů, **Diana Sixtová** – obchodní ředitelka
(*Merlot d'Or*), **Pavel Chrást** – nezávislý degustátor,
Tomáš Brůha – sommelier (*Premier Wines & Spirits*)

Legenda:



Doporučená
kombinace



Doporučená
doba konzumace

Degustace proběhla
v exkluzivních prostorách

Semmering restaurace

Slivenecká 77/1, 152 00
Praha 5-Hlubočepy
www.semm.cz

Wine & Degustation
hodnotí ze skla

RIEDEL VERITAS
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®



Slovanský dům
Na Příkopě 22, Praha 1
shop.advivum.cz





ARONN Methode Classique,
Village Kurdějov, Blanc de Noirs,
extra brut

Průzračná světle žlutá barva s jemným intenzivním perlením. Čistá, středně intenzivní vůně připomínající karambolu a vyzrálé žluté peckoviny. Čistá, šťavnatá chuť s velmi dobrou kyselinou evokuje zralé citrony, limetky a šťavnatá jablka. Dlouhý závěr.



Sušená šunka
s melounem cantaloupe

cena 688 Kč

www.aronn.wine

88,67
bodů



2025–2027



VINSELEKT MICHLOVSKÝ,
Crémagne Blanc de Blanc,
extra brut

cena 797 Kč

www.michlovsky.com

86,83
bodů



ARONN Methode Classique,
Village Kurdějov, Cuvée Brut, brut

cena 488 Kč

www.aronn.wine

86,33
bodů



Vinařství Švásta & Kadlec,
Sekt, extra brut

cena 449 Kč

www.vinarstvisk.cz

85,67
bodů



ARONN Methode Classique,
Village Kurdějov, Tramín, brut

cena 688 Kč

www.aronn.wine

84
bodů



Zámek Lobkowicz Roudnice,
Riesling Méthode Traditionnelle,
brut

cena 380 Kč

www.lobkowicz.cz/vinarstvi

80,67
bodů

Vítěz Grand testu


HABÁNSKÉ SKLEPY,
Ryzlink rýnský 2019, brut

Průzračné zářivé žluté víno s jemným intenzivním perlením. Vůně je čistá, charakteristicky nazrálá, s tóny flambovaného ananasu, bílého pepře a minerality. Chuť je čistá, příjemně kořenitá, se šťavnatou ovocnou kyselinou připomínající zralé citrusy a zelená jablka. Dlouhý, minerální závěr.



Mandlová paštika z drůbežích jater s citrusovým chutney

cena 249 Kč

www.osobnivinoteka.cz

92,83
bodů



2025–2026


BOHEMIA SEKT,
Louis Girardot 2021, brut

Průzračné sytě žluté víno s jemným intenzivním perlením. Vůně je čistá, středně intenzivní, příjemně nazrálá, s tóny broskví, čerstvě pečeného toastu a orientálního koření. Chuť je čistá, šťavnatá, s tóny grepové kůry a zelených jablek Granny Smith. Dlouhý, šťavnatý závěr.



Smažené krevety v tempuře s teriyaki omáčkou

cena 459 Kč

www.osobnivinoteka.cz

92
bodů



2025–2027


Jindrovo vinařství, Sekt Riesling
Blanc de Blancs 2021, extra brut

Průzračné slámově žluté víno s jemným intenzivním perlením. Čistá, středně intenzivní vůně připomíná žluté zralé peckové ovoce a citrusy. Chuť je čistá, minerální, šťavnatá, s tóny limetky a zelených jablek Granny Smith. Dlouhý, řízný závěr.



Křepelka s kaštanovým pyré

cena 590 Kč

www.jindrovovinarstvi.cz

91,33
bodů



2025–2027


VINSELEKT MICHLOVSKÝ,
Crémant Pinot – Chardonnay
2019, extra brut

Průzračné zelenkavě žluté víno s jemným intenzivním perlením zanechávajícím na hladině jemný krémový prstenec. Vůně je čistá, ušlechtilá, nazrálá, s tóny ovoce, briošek a zralých citrusů. Chuť je čistá, šťavnatá, s vynikající kyselinou a projevem připomínajícím zralé citrusy a zelená jablka. Dlouhý závěr.



Kuřecí supreme s citronovou omáčkou

cena 368 Kč

www.michlovsky.com

91,17
bodů



2025–2028


BOHEMIA SEKT,
Prestige 36 2021, brut

Průzračné zářivé zlatavé víno s platinovými odlesky, jemně intenzivní perlení. Vůně je nazrálá, s příjemnými tóny pražených lískových oříšků, sušených meruněk a lehkými dýmovými podtóny. Chuť je čistá, šťavnatá, s tóny kandovaného ovoce, sladkého koření a hřebíčku. Delší závěr.



Krém ze zeleného chřestů s pošírovaným vajíčkem

cena 369 Kč

www.osobnivinoteka.cz

90,67
bodů



2025–2027



**THAYA vinařství,
Blanc de Blancs 2023, extra brut**

Průzračná zářivě zelenká barva se žlutými odlesky, jemně intenzivní perlení. Vůně je čistá, středně intenzivní, se svěžími tóny kiwi, karamboly a zelených jablek. Čistá, středně plná šťavnatá chuť s velmi dobrou intenzitou perlení a tóny ovoce připomínajícími zelené a žluté tropické ovoce. Dlouhý závěr.



Mušle sv. Jakuba
s beurre blanc omáčkou

cena 495 Kč

www.vinarstvithaya.cz

89,83
bodů



2025–2027



**VINSELEKT MICHLOVSKÝ,
Crémant Riesling Classic 2019,
extra brut**

Průzračně žlutozelená barva se stříbrnými odlesky, jemně intenzivní perlení. Čistá, vyzrálá vůně s tóny pazourku, bergamotu a zelených jablek Granny Smith. Čistá, pikantně kořenitá a šťavnatá chuť připomíná zralé citrusy, pomerlo, grepy a bergamot. Dlouhý závěr.



Mořský jazyk
s krevetovou omáčkou

cena 368 Kč

www.michlovsky.com

89,33
bodů



2025–2027



**SONBERK,
Riesling 2023, brut**

Průzračné světle zelenkavě žluté víno s velmi dobrým jemným intenzivním perlením. Vůně je středně intenzivní, minerální, s nádechem bergamotu, limetek a grepu. Čistá, šťavnatá chuť s tóny zralých citrusů a zelených jablek. Dlouhý závěr.



Králičí terina s čerstvými
zelenými klíčky

cena 520 Kč

www.sonberk.cz

89,17
bodů



2025–2028



**SONBERK, Blanc de Blancs
2022, extra brut**

Zářivě zlatá barva se slámovými odlesky, velmi dobré jemné intenzivní perlení. Vůně je čistá, středně intenzivní, s tóny žlutkového korpusu, sušeného ovoce a kandované pomerančové kůry. Středně plná až plnější chuť s nasládlou ovocnou strukturou připomíná přezrálé žluté ovoce a sladké koření. Delší závěr.



Smažené california rolls
s wasabi omáčkou

cena 650 Kč

www.sonberk.cz

88,67
bodů



2025–2026



**THAYA vinařství,
Blanc de Blancs 2021, brut**

Průzračné zelenkavě žluté víno s velmi dobrou intenzitou jemného perlení. Vůně je čistá, středně intenzivní, minerální, s tóny čerstvého zázvoru, citrusové kůry a grepové šťávy. Chuť je čistá, šťavnatá, středně plná, s dlouhou ovocnou kyselinou připomínající zralé sicilské citrony. Delší závěr.



Candát na přírodní způsob
s blanširovanou zeleninou

cena 795 Kč

www.vinarstvithaya.cz

87,33
bodů



2025–2027



**VINSELEKT MICHLOVSKÝ,
Crémant Sauvignon Blanc 2018,
extra brut**

Zářivě žluté víno se zlatavými odlesky, jemné intenzivní perlení. Vůně je čistá, středně intenzivní, s tóny sušeného manga, ananasu a rynglí. Svěží, šťavnatá chuť s příjemnými tóny limetkového sorbetu a zralých citronů. Dlouhý závěr.



Crème brûlée z husích jater
s čerstvou brioškou

cena 368 Kč

www.michlovsky.com

87,33
bodů



2025–2037



SPIELBERG CZ, Crémant
de Riesling 2022, extra brut

cena 350 Kč
www.spielberg.cz

86,67
bodů



NOVÉ VINAŘSTVÍ,
Sekt Pinot Blanc – Chardonnay
2021, brut

cena 369 Kč
www.novevinarstvi.cz

86,50
bodů



Váno Matyšák, Sekt Matyšák 100 %
Chardonnay zero dosage 2019,
brut nature

cena 20 eur
www.vinomatysak.sk

86
bodů



B\ V vinařství,
Sekt Chardonnay \ Pinot Noir
2019, brut

cena 795 Kč
www.bvvinarstvi.cz

85,83
bodů



Jindrovo vinařství, Sekt Pinot Noir
Blanc de Noirs 2022, extra brut

cena 590 Kč
www.jindrovovinarstvi.cz

85
bodů



Vinařství Pergen, Sekt Riesling
2023, extra brut

cena 450 Kč
www.pergen.cz

84,50
bodů



Vladimír Hronský, Blanc de Blancs
Chardonnay zero dosage 2023,
brut nature

cena 24 eur
www.enovia.sk

83,33
bodů



ARTE VINI, Sekt Reserve
Chardonnay & Pinot Noir 2020,
brut nature

cena 520 Kč
www.artevini.cz

83,17
bodů



SPIELBERG CZ,
Crémant Blanc de Noir 2022, brut

cena 350 Kč
www.spielberg.cz

82,50
bodů



ARTE VINI, Blanc de Blancs
Chardonnay 2021, extra brut

cena 490 Kč
www.artevini.cz

80,33
bodů



ARTE VINI, Cuvée Pinot Gris
& Pinot Blanc 2021, brut

cena 450 Kč
www.artevini.cz

80,33
bodů



Jindrovo vinařství, Sekt
Chardonnay Blanc de Blancs 2022,
brut nature

cena 590 Kč
www.jindrovovinarstvi.cz

79,67
bodů



Tanzberg Mikulov, Sekt Ryzlink
rýnský & Chardonnay 2023,
brut nature

cena 484 Kč
www.tanzberg.cz

78,83
bodů



Vinařství U Kapličky,
Blanc de Blancs 2023, brut

cena 449 Kč
www.vinarstviukaplicky.cz

78,83
bodů



Nešpor & Rajský, Sekt Viognier
2019, brut nature

cena 471 Kč
www.alifea.cz

75,17
bodů

WINE & Degustation uděluje medaile vítězným vínům



Medaile nejsou udělovány všem vínům, která dosáhnou určitý počet bodů, ale výlučně třem nejlepším vínům v Grand testech, v novinkách pak „Vínů měsíce“ a „Nejlepšimu nákupu“, tedy vínu s nejlepším poměrem kvality a ceny. Tyto medai-

le budou pro zákazníky obchodů, vinoték, restaurací či přímo vinařů a dovozců jasnou zárukou toho, že víno prošlo některou z degustací časopisu WINE & Degustation a bylo ve velké konkurenci oceněno náročnou degustační komisí časopisu jako

jedno z nejlepších vín v dané kategorii, které si na našem trhu můžete koupit. Orientujte se při nákupu vína podle medailí časopisu WINE & Degustation a vyzkoušejte vítězná vína, která ocenily komise největších odborníků v ČR.

TIPY EXPERTŮ

Diana Sixtová

Obchodní ředitelka a spolumajitelka společnosti Merlot d'Or, s.r.o. Odborná degustátorka se zaměřením na francouzská vína, přední specialista na nákupy vín „en primeur“ a hlavní organizátorka Audience Grand Cru Classé Bordeaux v ČR.



THAYA vinařství, Blanc de Blancs 2023, extra brut

„Svěží, elegantní, přímočarý a velmi čistý sekt. Potěší zejména dlouhou dochutí a brilantní čistotou.“



Michal Šetka

Šéfredaktor WINE & Degustation, degustátor nejprestižnějších světových i tuzemských vinařských soutěží. Absolvent WSET Advanced a MT Wine Course, držitel titulu Valpolicella Wine Specialist, prezident veletrhu Wine Prague, lektor kurzů WSET a člen „World's Best Palates“.



BOHEMIA SEKT, Louis Girardot 2021, brut

„Sekt, který již mnoho let stabilně patří ke špičkám tuzemských šumivých vín, i tentokrát potvrdil svou pozici svou čistotou, jemností, délkou a precizní vinifikací.“



Pavel Chrást

Nezávislý odborný degustátor a sommelier se zaměřením na obchodní aktivity v oboru vinařství, marketingu a služeb souvisejících s vínem (Grand Cru s.r.o.). Držitel mezinárodní degustátorské zkoušky dle norem ISO, DIN a ÖNORM Spolkového úřadu pro vinařství a ovocnářství v Klosterneuburgu.



VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Crémant Riesling Classic 2019, extra brut

„Vynikající ukázka zkušeného přístupu, kdy se vinař nestaví vínu do cesty a nechá vyniknout ryzí linkový charakter i přes dlouhé ležení na láhvi.“



Inzerce

R I E S L I N G

P I N O T N O I R

P I N O T B L A N C

VYCHUTNEJTE SI VYJÍMEČNÉ VÁNOCE



*Víno, které se stane součástí slavnostního stolu,
nebo dárkem, na který se nezapomíná.*

Vinařství Zilvar, Praha - Troja

Martin Parýzek

Trojnásobný vítěz BOHEMIA SEKT Trophée se zařadil mezi tuzemskou sommelierskou špičku

Martin Parýzek se letos definitivně zařadil mezi nejvýraznější sommelierské osobnosti v České republice. V prestižním klání BOHEMIA SEKT Trophée v kategorii Professional získal už svůj třetí titul, a dostal se tak mezi úzkou skupinu elitních sommelierů, kterým se tento mimořádný výkon v téměř třicetileté historii soutěže podařil. Martin je držitelem prestižních mezinárodních certifikací Court of Master Sommeliers i WSET s bohatými profesními zkušenostmi, v současnosti působí ve společnosti Californian Wines. V rozhovoru přibližuje svůj pohled na soutěž, reflektuje současnou roli sommeliera a dotýká se i témat vývoje zákaznických preferencí v dynamicky se proměňujícím vinařském odvětví.



Vzpomenete si, co vám jako první proběhlo hlavou, když při vyhlášení vítězů potřetí zaznělo vaše jméno?

Pamatuji si, že jsem nebyl se svým výkonem ve finále úplně spokojen. Vyhrát mohl kdokoli. Když pak vyhlásili moje jméno, byl jsem lehce překvapen, ale samozřejmě rád. Asi jsem si i uvědomil, že je to konec mého působení v BOHEMIA SEKT Trophée jako soutěžícího.

Co vás motivovalo k opakované účasti? Byla hnacím motorem vaše přirozená soutěživost?

Musíte být svým způsobem soutěživý, pokud chcete tuto soutěž vyhrát. Mě motivovala už jen samotná atmosféra a adrenalin, který prožíváte v průběhu celé soutěže. To, že se dostanete do finále, popřípadě vyhrájete, je příjemný bonus.

BOHEMIA SEKT Trophée svou náročností odpovídá mezinárodním standardům a vyžaduje důkladnou přípravu. Kdy jste s ní začal a jak vypadala?

Nejprve bych rád poděkoval společnosti BOHEMIA SEKT, Asociaci sommelierů České republiky a všem partnerům soutěže za to, že se tato soutěž koná. Je to svátek sommelierství u nás a rád bych tímto vyzval všechny, kdo se tomuto oboru věnují, aby svou účastí tento svátek podpořili a prověřili své znalosti v příštích ročnících.

Teď k samotné přípravě. Už od začátku roku jsem si procházel a aktualizoval své materiály a s blížící se soutěží se intenzita samozřejmě zvyšovala. Nejvíce času



Trojnásobní vítězové BOHEMIA SEKT Trophée: Ivo Dvořák, Kamil Prokeš, Martin Parýzek, Libor Nazarčuk, David Král a Tomáš Brůha

jsem strávil teoretickou přípravou, která je za mě nejdůležitější, protože díky ní dokážete skrze dedukci dost poznatků vyvodit i při slepé degustaci, což se mi letos potvrdilo při slepé degustaci švestkového vína z Japonska. Obecně je mi, co se týče teorie i vín, blízká Francie – také proto, že francouzštinu jsem měl na škole. Naopak nejvzdálenější pro mě v obou směrech je Jihoafrická republika. Část přípravy týkající se servisu a slepé degustace jsem přidal přibližně dva měsíce před soutěží.

Co považujete za nejdůležitější osobnostní rysy, které by měl úspěšný sommelier mít, a jaké jsou v této souvislosti vaše silné a slabé stránky?

Pokora, skromnost, umění naslouchat a odhadnout zákazníka, smysl pro detail, všímavost a umění komunikovat. Mojí silnou stránkou je pravděpodobně smysl pro detail a všímavost. Za svoji slabou stránku považuji určitou pohodlnost při získávání nových informací.

Sommelier musí ovládat celou škálu teoretických i praktických dovedností a umět je skloubit. Jak byste profesí představil někomu, kdo uvažuje, že by se touto cestou profesně vydal, ale nemá o ní jasné představy?

Začal bych tím, že je to nádherná profese, která vás dokáže dostat na úžasná místa po celém světě a umožní vám potkat spoustu zajímavých lidí. Když si k tomu ještě přidáte skleničku dobrého vína, pak moc lepších profesí na světě neexistuje. Na druhou stranu to, co vypadá jako idylka, je samo-

zřejmě vykoupeno neustálým samostudiem a vzděláváním se i mimo pracovní dobu, protože svět vína se mění každým dnem. Zájemci bych následně doporučil absolvování systematického vzdělávání nejlépe přes tuzemskou Asociaci sommelierů České republiky, protože její odborná úroveň je špičková a probíhá v češtině, což může na začátku výrazně urychlit proces učení. Pak už je na každém, jestli zvolí spíše akademičtější směr WSET, nebo praktičtější Court of Master Sommeliers.

V poslední době sledujeme změny trendů – stále populárnější jsou u konzumentů nízkoalkoholická a nealkoholická vína či destiláty. Vyvíjí se podle vás v tomto kontextu i role sommeliera?

Určitě. Je dobré mít i o takovýchto nápojích přehled. Ovšem nemyslím si, až na výjimky, že v podnicích, kde si mohou dovolit sommeliera na plný úvazek, budou tyto nápoje hrát nějakou významnější roli. Zatím tato vína nedosahují úrovně standardní produkce. Uvidíme, jak se jejich kvalita bude vyvíjet do budoucna. Já osobně jsem k této kategorii skeptický.

Pracujete pro významného evropského dovozce kalifornských vín. V USA je běžná otevřená komunikace se zákazníky často zahrnující silné osobní příběhy a emoce, které prodávají. Je to podle vás způsob, který by do určité míry mohli převzít tuzemští vinaři?

Seriózních a dobrých vín s charakterem bez příběhu na světě moc nevzniká. Za každým vínem stojí vinař, člověk, kte-

rý má svůj osobní či profesní příběh. Pak už je to jen na nich, jakým způsobem ho dokáží prodat právě ve spojení se svým vínem. Takže ano, způsob to je a myslím, že řada našich vinařů už tak funguje.

Osobně mám rád styl Zdeňka Zilvara, který se na vinařské scéně, myšleno se vším respektem, zjevil jako úkaz a nyní vytváří jedny z nejlepších rieslingů a pinotů noir u nás. On sám je ztělesněný příklad autentičnosti vinařské osobnosti a její cesty, která poutá pozornost, a to i přesto, nebo možná právě proto, že si část svého mistrovského umu nechává pro sebe.

Jaké máte po výhře zlatého hattricku další cíle? Plánujete se zaměřit na mentorskou činnost nebo reprezentování České republiky na mezinárodních kláních?

Pokud bude mít o takovou spolupráci kdokoli zájem, rád pomohu. Zatím se snažím alespoň trochu spolupracovat s Hotelovou školou Poděbrady. Sám jsem tuto školu před lety studoval a je fajn, že jí to mohu takto alespoň trochu vrátit.

Nad účastí na mezinárodní soutěži jsem samozřejmě přemýšlel. Uvidíme, kdo na konec bude nominován Asociací sommelierů ČR. Pravděpodobně se uskuteční ještě kvalifikace, a jak já říkám, jste jenom tak dobrý, jak dobrý byl váš poslední servis. Stát se může cokoli, ale reprezentaci se určitě nebráním.

Text: Martin Lehečka
Foto: BOHEMIA SEKT

Versus



Milí čtenáři, tento rok pro vás připravujeme seriál s názvem „Versus“, který detailně zkoumá různé aspekty a rozdíly mezi nejušlechtlejšími či nejpěstovanějšími odrůdami révy vinné a styly vín z celého světa. V našich článcích se zaměřujeme na srovnání vín ze starého kontinentu s víny z Nového světa, mladé víno porovnáváme s vyzrálým a rovněž se zabýváme rozdíly mezi levnějšími a dražšími víny. Každý díl seriálu nabízí nejen základní informace o historii a pěstování dané odrůdy, ale také o vinifikaci a ideálním snoubení s pokrmy. Naším cílem je poskytnout čtenářům ucelený a odborný pohled na fascinující svět vína a rozdíly mezi jednotlivými víny.

Seriál připravuje Ivo Dvořák, prezident Asociace sommelierů ČR

Tempranillo

Nejznámější a nejpěstovanější modrá odrůda révy vinné Pyrenejského poloostrova – Španělska a Portugalska. Téměř každý milovník vína zná regiony, jako je Rioja, Ribera del Duero, Navarra nebo Toro, kde je tento kultivar dominantně zastoupený ve výsadbách, ale i v cuvée zdejších vín. Tempranillo je na Pyrenejském poloostrově poměrně dobře zastoupeno i v Portugalsku, kde je také nejpěstovanější odrůdou vůbec a kde se jí říká Aragonez nebo Tinta Roriz. Z této odrůdy se vinifikuje dokonce i neslavnější fortifikované víno na světě – Porto.

Historie

Možná nejstarší zmínka o odrůdě Tempranillo jako „las tempraniellas“ se nachází v díle Libro de Alexandre, vydaném ve třináctém století a vztahujícím se k regionu Ribera del Duero. Ovšem není jasné, zda se jednalo o všeobecné označení raných odrůd, nebo konkrétně o Tempranillo. Další možná zmínka o odrůdě Tempranillo se objevila v roce 1513 pod starým synonymem Arago-

nés v popisu odrůd z regionů Castilla la Mancha, Extremadura nebo Andalucía. Název Aragonés odkazuje na středověké království Aragón v severovýchodním Španělsku. První spolehlivá zmínka o odrůdě Tempranillo pochází z roku 1807 od španělského ampelografa jménem Clemente y Rubio, který popsal Tempranillo jako ušlechtilou odrůdu z oblastí Rioja, Navarra a Logroño, tedy regionů, které jsou nedaleko od pravděpodobného rodiště odrůdy Tempranillo, regionu Aragón.

Do Jižní Ameriky bylo Tempranillo dovezeno v sedmáctém století a prokázalo se, že je geneticky blízké s odrůdou Criolla.

Etymologie

Označení Tempranillo pochází ze španělského temprano, což znamená raný, brzký. Synonymum Aragonés (v Portugalsku Aragonez) je podle středověkého království Aragón (Aragonie), předpokládaného místa zrodu této odrůdy. Tinta del País / Tinto Fino

je synonymum používané v apelaci Ribera del Duero a znamená „barva země“ (Tinta del País) nebo „jemná, tmavochvěrná, inkoustová barva“ (Tinto Fino). Portugalský název používaný v oblasti Douro a Porto – Tinta Roriz je od portugalských slov Tinta – tmavá barva, inkoust a Roriz – označení pro území na severozápadě Portugalska.

Synonyma

Další synonyma pro odrůdu Tempranillo jsou Arauxa, Cencibel (Castilla-La Mancha, Madrid, Aragón, Extremadura, Murcia), Chinchillana (Extremadura), Escobera (Extremadura a Jižní Amerika), Garnacho Foño (Jižní Amerika), Grenache de Logroño, Jacibiera / Jacivera (Castilla-La Mancha), Tinta de Nava (Rueda), Tinta de Toro (Toro), Tinta Madrid (León), Zamora, Ribera del Duero, Arribes), Ull de Llebre (Catalunya), Valdepeñas (California), Verdiell (Catalunya), Vid de Aranda (Burgos). Poněkud zmatečně působí označení

v Itálii, kdy se používá klasický název Tempranillo nebo Malvasia Nera, přičemž Malvasia je bílá odrůda.

Rozšíření

Tempranillo má ve světě rozlohu přibližně 233 988 ha a vzhledem k tomu, že se jedná o původní španělskou odrůdu, přes 207 677 ha najdeme v jeho rodišti, ve Španělsku – především v apelaci Rioja, kde je bezmála čtvrtina celkové rozlohy, či v proslulých regionech, jako je Ribera del Duero či Toro. Přes 18 133 ha odrůdy Tinta Roriz / Aragonéz najdeme i v Portugalsku. Mimo jiné i v oblasti Douro / Porto. Přes 6 120 ha je i v Argentině a kolem 766 ha má i Francie, zejména jižní a jihozápadní Francie. V ČR je odrůda Tempranillo vysazena na ploše 0,191 ha a někteří vinaři tuto odrůdu vinifikují nebo ji přidávají do jiných vín.

Archivace

Červená vína z odrůdy Tempranillo jsou velmi vhodná pro dlouhodobou archivaci. Základní červená vína dokážou bez problémů zrát pět až deset let,

zatímco ušlechtilá vína z apelací Ribera del Duero či Rioja mohou pozitivně vyzrát i několik dekád. Růžová vína z odrůdy Tempranillo se většinou konzumují do tří až pěti let.

Senzorické vlastnosti

Mladá vína z odrůdy Tempranillo budou mít primární aroma čerstvého ovoce, jako jsou jahody, maliny, třešně nebo švestky, které mu dodávají svěžest a ovocný základ. Vedle ovocných vůní se objevují i jemné květinové náznaky, například fialky nebo okvětní lístky růží. Tyto vůně bývají doplněny zemitými a bylinnými prvky, jako je vůně tabáku, kůže nebo kopru, které vínu přidávají hloubku a komplexnost. Některá vína mohou vonět i po koření, jako je černý pepř, hřebíček, skořice, káva, čokoláda nebo vanilka. Zralejší vína mohou získat charakter sušeného ovoce, například rozinek, fiků nebo sušených švestek, což zvyšuje aromatickou bohatost a plnost.

Delším zráním získávají vína z odrůdy Tempranillo komplexní aroma ořechů, jako jsou vlašské ořechy nebo lískové

ořechy. Víno, které delší dobu zrál, přebírá zemitější prvky, například vůni hub, lanýžů nebo vlhkého lesního podrostu, které umocňují jeho eleganci a ušlechtilost. Pokud víno zraje v dubových sudech delší dobu, obohacuje se o kouřové a pražené tóny, které mu dodávají další vrstvu sofistikovanosti. Tempranillo tak nabízí jedinečnou kombinaci svěžích ovocných a květinových vůní, dokonale propojených s komplexností vznikající při fermentaci a dlouhém zrání. Jeho aromatický profil z něj činí mimořádně oblíbené a univerzální víno.

Podávání

Růžová vína z odrůdy Tempranillo si nejlépe vychutnáme z tulipánovitě sklenky o objemu 200–400 ml při teplotě 9–12 °C. Červená vína z odrůdy Tempranillo vyniknou ve velkých tulipánovitých sklenicích o objemu 400–800 ml. Mladší červená vína a vína ovocnějšího charakteru bude vhodné podávat při teplotě 12–14 °C, zatímco plnější a vyzrálější vína si nejlépe vychutnáme mezi 14–20 °C. Dekantace je vhodná pro mladší i vyzrálější vína.



Vinifikace

Tempranillo se tradičně vinifikuje jako suché víno, ať už červené, nebo růžové. Většina vín z odrůdy Tempranillo je s vyšším obsahem alkoholu a má plnější tělo. Červená vína často zrají ve francouzských i amerických dubových sudech, zejména v oblasti Rioja.

Snoubení s pokrmy

Vína z odrůdy Tempranillo se tradičně podávají ke španělské nebo portugalské kuchyni. Tempranillo se dobře hodí k široké škále jídel, včetně grilovaného

a pečeného červeného masa, jako je jehněčí a vepřové. Španělské pokrmy, jako jsou tapas, chorizo a paella, jsou velmi vhodné ke snoubení s růžovými a červenými víny z odrůdy Tempranillo. Červená vína se hodí i k sýru Manchego, k dušeným masům, grilovaným pokrmům nebo těstovinám s rajčaty. V Portugalsku se červená vína podávají i k různým úpravám jejich typické tresky neboli Bacalhau.

Nejznámější vína

Nejslavnější vína, kde odrůda Tempranillo tvoří dominantní zastoupení,

jsou Vega Sicilia – Único nebo Valbuena 5, kde je kromě Tinto Fino (Tempranillo) i Cabernet Sauvignon nebo Vega Sicilia Valbuena. Ikonické víno je i Dominio de Pingus, které má dnes průměrnou nákupní cenu 22 855 Kč (bez jakýchkoliv daní). Zajímavou, dostupnější alternativou je Tinto Pesquera, které jako výše uvedená vína pochází z Ribera del Duero. Z oblasti Rioja patří mezi nejdražší vína Sierra Cantabria „Magico“, Marques de Riscal „Frank Gehry Selection“, Alvaro Palacios „Quinon de Valmira“ nebo R. Lopez de Heredia Vina Tondonia Gran Reserva.

Versus

Rioja vs. Ribera del Duero

Apelace Rioja leží v regionu La Rioja, zatímco Ribera del Duero najdeme v autonomním regionu Castilla y León. Tyto dvě oblasti jsou od sebe vzdáleny cca 2 až 3 hodiny autem (přibližně 200 km), ale velký rozdíl je v nadmořské výšce, kdy Ribera del Duero má podstatně výše položené vinice (720–1 000 m n. m.), zatímco v oblasti Rioja se tradičně setkáváme s nadmořskou výškou kolem 300–500 m n. m., v podoblasti Rioja Alta jsou vinice o něco výše – kolem 500–800 m n. m. Rioja většinou poskytuje hroznům delší vegetační dobu a bobule jsou často vyzrálejší s nižším obsahem kyselin než v oblasti Ribera del Duero, kde může být vegetační cyklus i o několik týdnů kratší. Dalším rozdílem je vinifikace, kdy vína v oblasti Rioja se vinifikují v amerických i evropských dubových sudech, zatímco v Ribera del Duero jsou to většinou evropské dubové sudy.

Výše uvedené skutečnosti pak způsobují to, že vína z oblasti Rioja jsou často mohutná, opulentní, se sladkými aromatickými tóny, často získanými z přezrálých bobulí, ale i z amerických dubových sudů, zatímco vína z Ribera del Duero jsou sice dobře strukturovaná, ale elegantní, s dobrou kyselinou a výraznější ovocností zejména peckovin a bobulovin.

Mladé víno vs. vyzrálé víno

Mladé víno z odrůdy Tempranillo má většinou temperamentní tóny ovoce s dobrou kyselinou a taninem, který může dobře zrát. Ve vůni mladších vín z odrůdy Tempranillo najdeme peckoviny, jako jsou třešně, švestky nebo zralé červené bobulové ovoce s kořenitými podtóny. Zráním se vína z odrůdy Tempranillo stávají přívětivější, připomínají skořici, zralé lesní plody, sladké koření a dým. Mladší vína se hodí k pokrmům, které budou tučnější, například z vepřového masa, zatímco vyzrálá vína doprovodí pokrmy ze zvěřiny nebo hovězího masa.

Vyšší alkohol vs. nižší alkohol

Odrůda Tempranillo nabízí většinou plnější vína s vyšším obsahem alkoholu – často 13,5–15 % obj. U vín s vyšším obsahem alkoholu se mohou objevit tóny zavaření, likéru nebo kandovaného ovoce a koření. Dobře se snoubí zejména k výrazným pokrmům na bázi zvěřiny nebo jehněčího či hovězího masa. Mladší, temperamentní vína budou postavena zejména na vůni a chuti zralého peckového a bobulového ovoce a doprovodí spíše jednodušší nebo tučnější pokrmy.

Růžová vína z odrůdy Tempranillo jsou přívětivá a budeme je podávat k nekomplikovaným, letním pokrmům.

Dražší vína vs. levnější vína

Cena vína se bude odvíjet od jeho původu a délky zrání. Ve Španělsku se setkáme s označováním zrání, jako je Crianza (španělsky zrání, péče), kdy červená vína musí zrát nejméně 2 roky, alespoň 1 rok v sudu, dále pak Reserva – 3 roky zrání, alespoň 1 rok v sudu a Gran Reserva, kdy vína zrají alespoň 5 let a z toho nejméně 2 roky v sudu. Tato zralá vína budou mnohem dražší než základní vína Joven (mladý), která bude možné pořídit již od několika stovek korun.

Vína zrající v inertním materiálu vs. vína zrající v sudu

Mnoho červených vín z odrůdy Tempranillo zraje v dřevěných sudech a to jim přináší do vůně i chutě bohatší charakter ovoce, koření a dýmových tónů. Tato vína se i lépe snoubí například se zvěřinou, která k sobě potřebuje silnější, charakterní víno, díky kterému se bude těžší zvěřina i lépe trávit.

Jednodušší červená a růžová vína jsou většinou vinifikována v nerezových tankích, a nechává se tak dokonale vyniknout ovocný charakter peckového ovoce, pikantního koření a květů.

Příklady

Dražší víno vs. levnější víno



Marqués de Murrieta, Dalmáu Reserva 2019, D.O. Ca Rioja

Ikonické víno jednoho z nejslavnějších producentů oblasti Rioja je z 86 % postaveno na odrůdě Tempranillo. Své jméno nese po Vicentu Dalmáu Cebrián-Sagarrigovi, stojícím v čele společnosti. Základ vína tvoří přísná selekce konkrétních parcel a hroznů z prestižní 9hektarové vinice Canajas, vysazené v roce 1950. Průměrné výnosy pod 1 kilogram z jednoho keře prochází před vinifikací další selekcí, což s využitím dubových fermentačních nádob a nových barikových sudů pro 20měsíční zrání zvyšuje náklady výroby. Dalmáu Reserva právem patří mezi mimořádně propracovaná a prémiová červená vína, která oblast umí nabídnout v úzké kategorii jednotratových vín modernistického pojetí.



Finca Museum Viñedos y Bodegas, Museum Reserva 2020, D.O. Cigales

Vinařství vzniklo jako sebevědomý projekt skupiny Grupo Barón de Ley, která se rozhodla využít špičkovou terroir a staré vinice méně známé oblasti Cigales, situované západně od Ribera del Duero. Výsledkem je vlastnictví více než 200 hektarů s převážujícím zastoupením odrůdy Tempranillo. To zde má často podobu extraktivního a plného vína jako i v tomto případě. Jeho kompetitivní cena s ohledem na kvalitu vychází z celkově nižší prestiže vinařství i oblasti a s ní spojené levnější půdy. V porovnání s Dalmáu Reserva toto víno pochází z více poloh s vyššími výnosy a zrál kratší dobu v barikových sudech, což se rovněž propisuje do příznivé cenové hladiny. Ukázka, že i méně známý region má co nabídnout.

Mladé víno vs. vyztřelé víno



Pago del Cielo, Celeste Tinto 2024, D.O. Ribera del Duero

Mimo komplexních vín nabízí oblast Ribera del Duero i přístupná a lehčí vína postavená na intenzivní ovocnosti Tempranilla, zde nazývaného Tinto Fino. Tuto filozofii výroby zcela naplňuje zvolený zástupce, pro jehož výrobu byly vybrány hrozny z několika poloh vyznačujících se mladými, plodnějšími výsadbami. Krátké, pouhé 3měsíční zrání v použitých sudech nechává vynít purpurovou barvu s rubínovými odlesky společně s dominantními tóny červeného a tmavého bobulového ovoce s lehkým podtónem kořenitosti. Víno tak svým charakterem nabízí nenáročný a mladistvě ovocný projev, čímž výborně poslouží jako vstupní vzorek do této věhlasné apelace.



Protos, Gran Reserva 2016, D.O. Ribera del Duero

Renomované vinařství s tradicí kontinuální výroby od roku 1927. Za téměř 100 let své existence se podnik kvalitou vín i pozitivním vlivem na region etabloval mezi špičku nejen zdejší, ale celkově španělské produkce. Ukázkou důmyslného vinohradnického i enologického přístupu je tato Gran Reserva. Hrozny pochází, oproti Celeste Tinto, z malých parcel osázených 60letými keři, poskytujícími velmi limitované výnosy, čítající 1,5 tuny na hektar. Kombinace extraktivních hroznů, dlouhé macerace, 24měsíčního zrání v barikových sudech a 4letého zrání v láhvi před uvolněním na trh umožnilo vznik strukturovaného projevu s výraznými terciárními tóny, které jsou jedním z typických znaků kategorie Gran Reserva.

Inzerce

Partnerem rubriky je

Global Wines & Spirits

Distributor vín a destilátů z celého světa

- tradiční prodejce s 30 lety zkušeností
- 2500 druhů vín a destilátů
- vše skladem
- e-shop a 14 kamenných prodejen
- nákup již od 1 lahve


GLOBAL WINES
& SPIRITS

global-wines.cz


Farníkovo kvevri z Café Fara Klentnice: víno zrozené z hlíny, času a Pálavy

V pálavském Café Fara Klentnice věří, že některé věci potřebují čas a že dobré víno nevzniká ve spěchu, ale naopak spojením trpělivosti a respektu k místu s poctivým řemeslem. Již léta v tomto oblíbeném podniku pracují s chutěmi a vůněmi typickými pro unikátní krajinu Pálavy. A právě zde se zrodil nápad vytvořit víno, které nebude „udělané“, ale skutečně zrozené – přirozeně, pomalu a bez zbytečných zásahů.



kteří nemá být efektní, ale má být pravdivé. Cesta je tak přivedla ke starověké gruzínské metodě kvevri, která se používá déle než 8 000 let a je zapsaná na seznamu UNESCO. Tento způsob je okouzlil svou jednoduchostí a hlubokou filozofií: zakopat hliněnou nádobu do země, vložit do ní zdravé hrozny a nechat čas, aby promluvil. Žádné sudy, žádné nerezové nádoby – jen hrozny, hlína, ticho a trpělivost, což umožňuje vystihnout samotnou podstatu vína jako takového.

Jak vznikalo Farníkovo kvevri

Kvevri nádoby byly zakopány přímo do půdy Pálavy u Fary Klentnice – odtud samotný název vína. Pak jen stačilo sledovat, jak se během následujících měsíců rodí víno, které věrně zachycuje charakter krajiny i ročníku s naprostou čistotou projevu. Veltlínské zelené fer-

Filozofie Café Fara: Pálava jako základní ingredience

Filozofie jejich přístupu vychází z prostředí, které je obklopuje. Café Fara je místem, kde lokální suroviny nejsou trendem, ale přirozenou samozřejmostí. Pěstování vlastních bylinek, ovoce a zeleniny, kváskové pečení a úzká spolupráce s regionálními farmáři – to vše tvoří jejich každodenní jazyk, kterým promlouvají k řadě spokojených návštěvníků.

Každý detail, každá ingredience i každý recept vznikají s úctou k řemeslu, k místu a ke krajině. Proto bylo přirozené nechat tuto filozofii proniknout i do výroby vína,





mentovalo spontánně (bez přidáných kvasinek) a zrál sedm měsíců na slupkách při přirozené teplotě půdy. Výsledkem je nefiltrované naturální oranžové víno s výraznou strukturou, jantarovou barvou a komplexními tóny peckovin, bylin a jemného koření. Víno, které dozrál pomalu a chutná přesně tak, jak vzniklo – pravdivě a autenticky.

Nultý ročník vstupuje na trh

Vinařství CAFE FARA s Farníkovo kvevri odstartovalo v roce 2024. Nultý ročník Veltlínského zeleného, který prošel důkladnou kvalitativní kontrolou a byl zařazen jako odrůdové víno, byl na trh uveden v roce 2025 v limitované edici pouhých 2 100 láhví. Víno bylo stočeno do udržitelného skla Wild Glass ze 100% recyklovaného materiálu – i zde je kladem důraz na kombinaci kvality, ekologie a udržitelnosti. Pro milovníky detailu a dárkového designu je připraveno originální hexagonové balení, doplněné ilustrací celého procesu výroby kvevri vína.

A co dál? Příběh pokračuje: nové ročníky na obzoru

Tým ale ambice týmu z Café Fara nekončí – již nyní se připravují na další ročníky. V plánu mají nové cuvée z Veltlínského zeleného, vytvořené klasickou metodou, a následně kvevri z ročníku 2026, kde se setkají odrůdy Tramín červený, Veltlín-

ské zelené a Rulandské šedé. Prioritou i přes rozšiřování portfolia zůstává zachování filozofie kvality a ruční práce při plném respektu k řemeslné čistotě.

Na vše osobně dohlíží „farník“ Miroslav Džubán, který pečlivě řeší každý detail – od hroznů přes práci s kvevri až po finální

podobu láhve. Farníkovo kvevri je víno, které vzniklo z touhy tvořit smysluplně a s pokorou. Víno, které vypráví příběh Pálavy, lidí a místa, kde čas nezrychluje, ale zraje.

www.farnikovo-kvevri.cz
info@ginworld.cz
+420 702 268 505



Porto Tawny



Historie portských vín se datuje do 17. století a za jejich vznik mohou, tak jako u mnoha produktů vinařského světa, Angličané. Válečné konflikty na přelomu šestnáctého a sedmnáctého století měly za následek mimo jiné i velká cla na dovoz francouzských vín do Anglie. Angličtí obchodníci tedy museli najít náhradu za tak populární vína z Bordeaux jinde. A našli je v Portugalsku. Tehdy angličtí kupci přimíchali do portugalského vína z Douro brandy, aby se při převozu nezkažilo, a brzy zjistili, že tento postup vytvořil ze zdejších vín velmi lahodný nápoj.

Portské víno nedostalo svůj název podle regionu, ve kterém se vyrábí, ale podle přístavu, ze kterého bylo vyváženo. Vinice, na kterých vyrůstají hrozny pro portské víno, leží asi 100 kilometrů proti proudu směrem do vnitrozemí v impozantní kopcovité krajině v bezprostředním okolí řeky Douro. Jedná se pravděpodobně o nejdívočejší a člověkem téměř nezměněnou vinařskou oblast světa. Povodí řeky Douro i samotné město Porto jsou zákonem z roku 1756 také nejstarší vymezenou vinařskou oblastí na světě (Região Demarcada do Douro). Význam a jedinečnost regionu a jeho produktů uznala i organizace UNESCO, když jej zařadila na seznam světového kulturního dědictví.

Portské je víno mnoha tváří a stylů. Je ušlechtilé, majestátní a bohaté a současně je nejklassičtější a nejpobulárnější ze všech dolihovaných vín. Lze ho pít při mnoha příležitostech. Milovníci portského vína s oblibou říkají, že nejlepší doba na skleničku portského je vždy, když na ni máte chuť. Pro výrobu portských vín se používá šest odrůd Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinta Cão, Touriga Francesa a Touriga Nacional. Sklizeň hroznů na řece Douro začíná většinou koncem září. Díky hornatému terénu je velmi náročná a probíhá zpravidla ručně. Někteří výrobci zůstávají doposud věrni dávnému způsobu lisování a hrozny pro jejich nejlepší vína se postaru šlapou v otevřených nádržích, nazývaných lagares. Většina portských vín je dnes však již lisována mechanicky. Mošt z hroznů,

které byly šlapány v lagares, zde poté několik dní kvasí a potom je přečerpán do typických 550l sudů pipas, kde je fortifikován vinnou pálenkou, které se říká Aguardente, čímž se kvašení zastaví. Poté je nové víno buď ponecháno v původních pipas, nebo přečerpáno do velkých sudů či nerezových tanků. Na jaře po sklizni následuje cesta mladých vín z jednotlivých vinařství, která jsou rozeseta po obou březích řeky Douro, do přístavu Porto, respektive do městečka Vila Nova de Gaia, které leží na protějším břehu a v němž sídlí všichni velcí výrobci portského. Zde se vína ve starobylých skladech za pečlivého dozoru sklep mistrů míchají a dále vyzrávají.

Pro náš vánoční test jsme vybrali kategorii vín Tawny, která se u konzumentů těší asi největší popularitě. Tawny Port je víno hnědožluté barvy s patrným oxidativním charakterem, které vyzrávalo v dřevěných sudech. Vyrábí se v několika kategoriích, od základního Tawny přes kategorii Reserva až po vína s označenou dobou zrání. Označení 10 Year či 20 Year Old Tawny Port naznačuje, že tato cuvée zrála v sudech průměrně po dobu deseti, respektive dvaceti let. I přes krizi, kterou sladká a dezertní vína v současné době zažívají, je kategorie Tawny pro konzumenty nesmírně atraktivní a na slavnostní stůl určitě patří. Na tuzemském trhu je navíc stále dostupná rozmanitá nabídka špičkových vín ve všech cenových úrovních i kategoriích zrání.

Text a foto: Michal Šetka

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

TAWNY

Ramos Pinto, Porto Tawny

90,17 bodů, cena 450 Kč

Karmínově červená barva s širokým cihlově zbarveným meniskem, vysoká viskozita. Vůně je čistá, nazrálá, s tóny santalového dřeva, konfitovaného ovoce a ovocného likéru. Čistá, sladká, kořenitá chuť s příjemnými tóny nakládaného ovoce a ovocné zavařeniny. Dlouhý závěr.



Makové parfait s omáčkou
z maraschino třešní



2025–2035



www.merlot.cz

Graham's, Fine Tawny Port

87,50 bodů, cena 315 Kč

Cihlově červená barva se širokým nahnědlým okrajem, intenzivní stékání. Vůně je čistá, hřejivá, s tóny portského tawny, kandovaného ovoce, brusinkového likéru a nakládaných malin. Hřejivá, sladká chuť s příjemnými tóny karamelu a sladkostí brazilského cukru. Dlouhý závěr.



Čokoládové suflé
s malinovým želé



2025–2040



www.1er.cz

Fonseca Porto, Tawny port

85,83 bodů, cena 351 Kč

Jantarově červená barva s širším cihlově zbarveným meniskem a vysoká viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s tóny griotky, nakládaného ovoce a višní v čokoládě. Hřejivá, výrazná chuť s tóny zralých koktejlových třešní a pikantního koření. Delší závěr.



Čokoládové pralinky
obalené ve skořici



2025–2030



www.vinoecuore.cz

Vallegre Vinhos do Porto, Serafim Porto Tawny

78,83 bodů, cena 189 Kč



www.vinoherink.cz

semmering



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Portská vína tawny

Zleva: **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation
a sommelier (*Bokovka*), **Diana Sixtová** – obchodní ředitelka
(*Merlot d'Or*), **Pavel Chrást** – nezávislý degustátor,
Ivo Dvořák – prezident Asociace sommelierů, **Tomáš Brůha** –
sommelier (*Premier Wines & Spirits*), **Michal Procházka** –
sommelier, obchodní ředitel (*Vino e Cuore*)

Legenda:



Doporučená
kombinace



Doporučená
doba konzumace

Degustace proběhla
v exkluzivních prostorách

Semmering restaurace

Slivenecká 77/1, 152 00
Praha 5-Hlubočepy
www.semm.cz

Wine & Degustation
hodnotí ze skla



Slovanský dům
Na Příkopě 22, Praha 1
shop.advivum.cz

Ramos Pinto, RP, Adriano Porto Reserva Tawny

92,67 bodů, cena 520 Kč

Tmavě cihlově červená barva s širším světlejším meniskem, vynikající viskozita. Ušlechtilé vyzrálá vůně s tóny pekanových ořechů a ovocné zavařeniny. Chuť je čistá, šťavnatá, hřejivá, s tóny ovocné bublaniny a zkaramelizované drobenky. Dlouhý závěr.



Belgické čokoládové pralinky
se slaným karamellem



2025–2035



www.merlot.cz

Quinta das Carvalhas, Reserva Tawny Porto

89,17 bodů, cena 519 Kč

Tmavě červená barva s patrnými cihlovými odlesky a širším meniskem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, hřejivá, kořenitá, s tóny skořice, hřebíčku a koktejlových třešní. Sladká, pikantně kořenitá chuť připomíná želírované červené zahradní plody. Dlouhý závěr.



Schwarzwaldský dort



2025–2030



www.global-wines.cz

TAWNY 10 YEAR OLD

Ramos Pinto, RP10 Tawny 10 Year Old

94,17 bodů, cena 1 090 Kč

Oranžovočervená barva s širokým hnědavě zbarveným meniskem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, nazrálá, s příjemnými tóny podhoubí, ušlechtilého dřeva a skořice. Čistá šťavnatá chuť s vynikající kyselinou a zároveň ovocnou sladkostí s pikantními taninovými tóny. Velmi dlouhý závěr.



Dubajská čokoláda



2025–2045



www.merlot.cz

Fonseca Porto, Aged Tawny Port 10 Year Old „Matured in Wood“

91,83 bodů, cena 968 Kč

Tmavší cihlově zbarvené víno s granátovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, pikantní, připomíná nakládaný šípek, višně a pražené kakaové boby. Chuť je čistá, hřejivá, šťavnatá, připomíná ovocnou zavařeninu a nakládané třešně. Dlouhý závěr.



Čokoládový perník s kokosovou
drobenkou



2025–2035



www.vinoecuore.cz

Quinta das Carvalhas, 10 Year Old Tawny Porto

89,83 bodů, cena 789 Kč

Tmavě třešňově červená barva s širokým cihlově zbarveným meniskem a vysoká viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s tóny nakládaných třešní, granátového jablka a hořké čokolády. Chuť je čistá, hřejivá, harmonická, připomíná kandované drobné červené bobulové ovoce a peckoviny. Dlouhý závěr.



Mousse de chocolate



2025–2035



www.global-wines.cz

Graham's, Tawny Port aged 10 Year

89,33 bodů, cena 710 Kč



www.1er.cz

Smith Woodhouse, Tawny Port 10 Year Old

88,33 bodů, cena 599 Kč



www.simplywines.cz

TAWNY 20 YEAR OLD

Fonseca Porto, Aged Tawny Port 20 Year Old „Matured in Wood“

95,33 bodů, cena 1 946 Kč

Oranžovohnědlá barva s rubínovými odlesky a patrným sedimentem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, připomíná vyzrálé ušlechtilé dřevo, koření a kandované tmavé ovoce. Chuť je čistá, šťavnatá, ovocná a oříškově čokoládová s velmi dlouhým závěrem.



Nugátová čokoláda
s piemontskými oříšky



2025–2035



www.vinoecuore.cz

Quinta das Carvalhas, 20 Year Old Tawny Porto „Matured in Wood“

90,83 bodů, cena 1 399 Kč

Mahagonově červená barva s širokým cihlově zbarveným meniskem a vynikající viskozita. Vůně je čistá, nazrálá, ušlechtilá, s tóny datlí, karamelu a sladkého koření. Chuť je čistá, šťavnatá, s vynikající kyselinou a ovocnou sladkostí evokující datle a kandované třešně. Dlouhý závěr.



Flambované palačinky
s čokoládou Valrhona



2025–2035



www.global-wines.cz

TIPY EXPERTŮ

Michal Šetka

Šéfredaktor WINE & Degustation, degustátor nejprestižnějších světových i tuzemských vinařských soutěží.



Absolvent WSET Advanced a MT Wine Course, držitel titulu Valpolicella Wine Specialist, prezident veletrhu Wine Prague, lektor kurzů WSET a člen „World's Best Palates“.

Fonseca Porto, Aged Tawny Port 20 Year Old „Matured in Wood“

„Dokonalé víno, etalon pro oblast i kategorii z hlediska barvy, aroma i chuti. Nádherně oříškové, stále svěží, velmi elegantní, dlouhé a jemné v chuti. Klasický styl 20letého portského, díky kterému tuto oblast obdivujeme.“



Ivo Dvořák

Prezident Asociace sommelierů ČR, 11násobný vítěz sommelierských soutěží v ČR. Soudní znalec v oboru víno. Lektor programu AS ČR „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“ a kurzů Vinařského institutu. Absolvent WSET Advanced, držitel degustačních zkoušek ČZPI a mezinárodního degustačního osvědčení OIV.



Fonseca Porto, Aged Tawny Port 20 Year Old „Matured in Wood“

„Ušlechtilé vyzrálé portské z prestižního vinařství jednoznačně ukazuje, proč jsou jejich vína mezi fortifikovanými víny proslulá.“



Pavel Chrást

Nezávislý odborný degustátor a sommelier se zaměřením na obchodní aktivity v oboru vinařství, marketingu a služeb souvisejících s vínem (Grand Cru s.r.o.). Držitel mezinárodní degustační zkoušky dle norem ISO, DIN a ÖNORM Spolkového úřadu pro vinařství a ovocnářství v Klosterneuburgu.



Ramos Pinto, RP10 Tawny 10 Year Old

„Krásná ukázka stylu deseti-letého portského vína, kde se snoubí elegance s precizním zpracováním alkoholu. Ve víně navíc vyniká výjimečný terroir vhodný pro práci s fortifikovanými víny.“



Inzerce

Chartron et Trébuchet

MEURSAULT CÔTE-D'OR FRANCE



WORLD BRANDS
THE WINE COMPANY

| info@worldbrands.cz | + 420 602 455 045

Můžete nakoupit také na [Rohlik.cz](https://www.rohlik.cz) | [rohlik.cz](https://www.rohlik.cz)

Le Flandrin

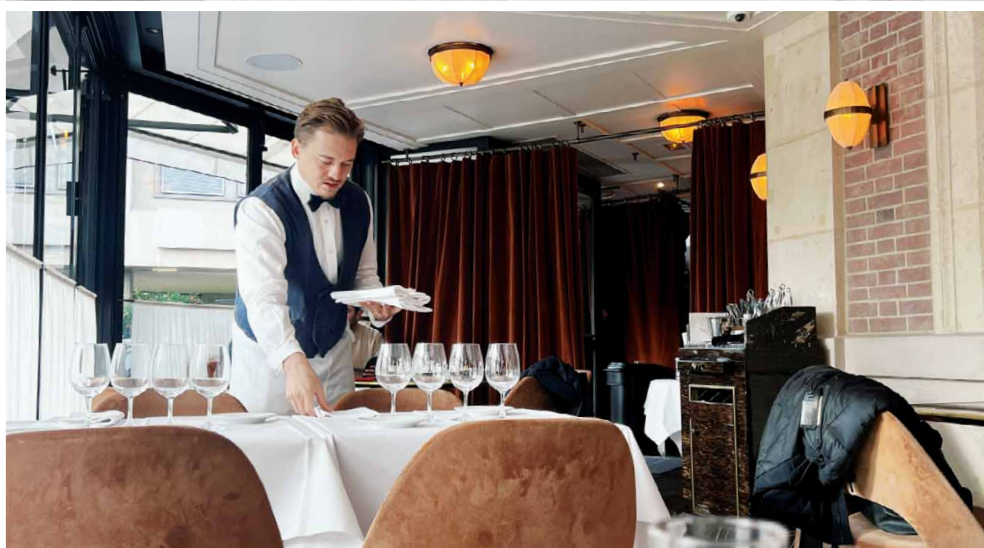
Je to jedna z nejzajímavějších částí Paříže. Čtvrť plná restaurací, luxusu a zámožnějších Pařížanů, kteří si ve volném čase rádi zaběhají v nedalekém Buloňském lesíku. Čtvrť, které se říká „chic“.

Tak vypadá šestnáctý pařížský obvod s honosnými budovami, fotbalovým stadionem Park princů a tenisovými kurty Rolanda Garrose. Stejně jako je „chic“ celá oblast, tak je „chic“ i restaurace Le Flandrin, která je spíše pro bohatší klientelu, a je zde lepší si místo rezervovat několik dní dopředu. Ale ti, kteří žijí v jiné části Paříže, o restauraci s největší pravděpodobností neslyšeli. Až do jednoho listopadového dne, kdy byl po třech týdnech vězení propuštěn na svobodu bývalý prezident Nicolas Sarkozy a den nato poobědval se svojí ženou Carlou Bruni právě v této restauraci. Carla Bruni ji miluje a chodí do ní celkem pravidelně, manžel ji tentokrát ochotně následoval. Nechyběli ani fotografové před restaurací, dovnitř už se jim proniknout nepodařilo. Personál se s dvojicí dobře zná, vytvořil jim uvnitř malý koutek, kde je nikdo nerušil, ale přesto jim slavní klienti možná vyčetli, že nedrželi jazyk za zuby. Někdo musel prozradit fotografům, že si rezervovali místo. Ale pro restauraci je to nepochybně dobrá reklama.

Její historie je pozoruhodná. Původní budova, v níž dnes Le Flandrin sídlí, pochází z doby, kdy zde fungoval terminál malé železniční tratě – konkrétně bývalý „buffet de gare“ vlakové linky v této čtvrti. Rodina Malafosse vlastní toto místo již od roku 1936 (někdy se uvádí i od roku 1932), restaurace se tak stala rodinnou institucí. Původně jednoduché bistro-bufet se vyvíjelo v průběhu desetiletí v kultovní brasserii pro rezidenční část Paříže. Významným milníkem jsou renovace a re-design interiéru, provedené architektem Josephem Dirandem ve spolupráci s Gillesem Malafosse, synem rodiny Malafosse, který provedl přeměnu, jež restauraci přinesla modernější vzhled a novou klientelu. Díky tomu dnes restaurace kombinuje historický základ budovy (umístění bývalé železniční budovy) s moderním designem, art-déco prvky a luxusní brasserií. A staré hodiny, tak typické pro železniční stanici, na místě pochopitelně zůstaly také. V současnosti je v čele provozu restaurace vedení, které klade důraz na kombinaci „brasserie klasiky“ s moderním pojetím – architektonický design, styl interiéru i gastronomické ambice. Restaurace je vlastně jeden velký, bohatě dekorovaný sál. Zejména nedělní oběd, který bývá velmi populární a kdy je nutné si místo každý víkend rezervovat dopředu, servírují i v předsáli, kam chodí lidé obvykle na kávu či dezerty. Ale v poledne už odtud všechny vyhánějí, místa v sále na oběd nestačí. Od jara do podzimu se stoluje i na předzahrádce, odkud je možné sledovat šrumec na ulici – právě tady se protíná několik křižovek,

tak je o představení postaráno. Mnohokrát jsem kolem restaurace projížděl, nedaleko odtud bydlí Pierre Richard a samozřejmě také zmíněný Nicolas Sarkozy. V neděli kolem restaurace pobíhá spousta běžců, mířících do lesíka. Je to místo, které je vidět ze všech stran.

Interiér patří k jejím nejvýraznějším prvkům. Architekt Joseph Dirand, který je známý svým precizním smyslem pro detail a elegantní minimalismus, vtiskl místu nový charakter při rozsáhlé rekonstrukci. Dirand patří mezi nejvyhledávanější současné francouzské designéry; proslavil se projekty jako francouzské pobočky módního domu Balmain, butik Givenchy v Paříži či interiéry luxusních hotelů a restaurací po celém světě. Jeho rukopis stojí na kombinaci čistých linií, ušlechtilých materiálů, dramatické práce se světlem a odkazu na art-déco styl. Právě tato směsice je patrná i ve Flandrinu. Původně železniční budova získala novou noblesu díky vysokým stropům, velkorysým dřevěným obkladům a precizně zasazeným zrcadlům, která prostor opticky rozšiřují a dodávají mu elegantní hloubku. Mozaikové podlahy navazují na tradici pařížských brasseries, zatímco masivní banquette lavice vytvářejí komfort i jistou scénografii, která hosty přirozeně ukotvuje v prostoru. Pozornost poutají také měděné a mosazné detaily, a zejména monumentální bar z cararského mramoru, jenž funguje jako vizuální střed restaurace – působivý, robustní a záro-





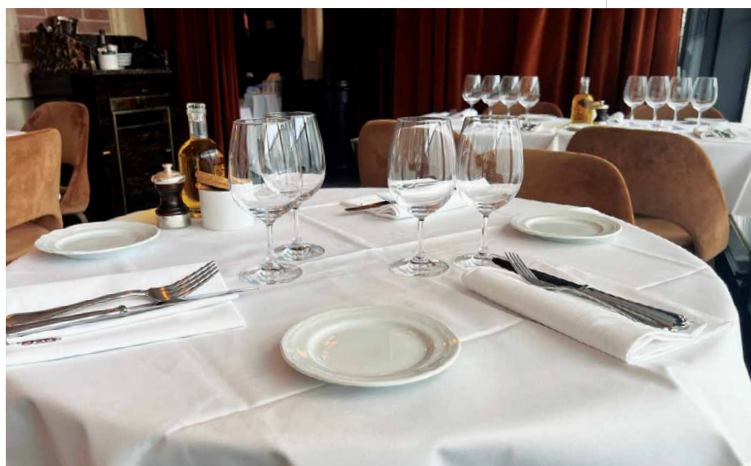
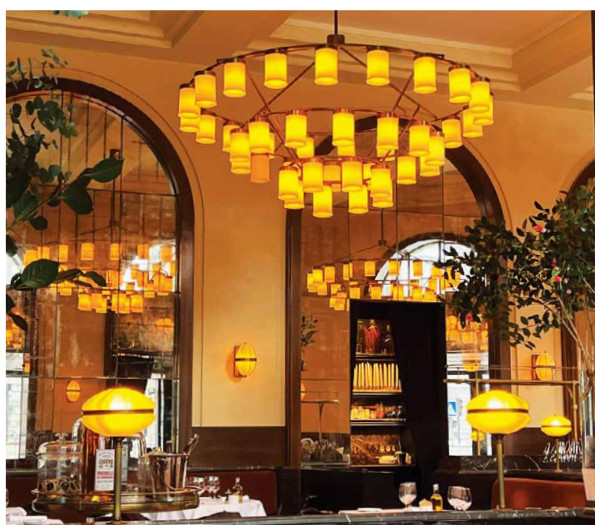
veň rafinovaný. Atmosféra se v průběhu dne proměňuje. Za denního světla působí interiér svěže a vzdušně díky velkým oknům a přirozenému osvětlení. Po setmění se prostor zahálí do teplejších, intimnějších tónů a působí téměř klubovým dojmem, což jej činí ideálním pro večeře, diskretní obchodní schůzky nebo společenská setkání. V teplejších měsících k tomu přibývá i prostorná terasa obklopená zelení, na které se – jak bývá v této čtvrti zvykem – schází elegantní a dobře situovaná pařížská klientela. Celý podnik tak spojuje tradici luxusní pařížské brasserie s moderním, přesto citlivým designem. Dirandovo pojetí dodává prostoru jedinečný výraz, díky němuž hosté nevnímají jen kuchyni, ale také atmosféru, rytmus a eleganci místa, které se stalo jedním z nejstylovějších zákoutí šestnáctého obvodu. Gastronomie Le Flandrinu stojí na pevných základech francouzské brasserie, ale je pozvednutá na úroveň, která odpovídá místu i historii restaurace. V čele kuchyně stojí šéfkuchař Olivier Denis, kuchař s dlouholetou zkušeností z prestižních pařížských podniků. Denis prošel mimo jiné školou Alaina Passarda, jednoho z nejvýznamnějších francouzských šéfkuchařů, a jeho styl je proto kombinací hlubokého respektu k tradici a velmi přesného, téměř elegantně úsporného pojetí chutí. Nepotrpí si na efektní kulinární přemety, ale na čistotu, jasnost a kvalitu suroviny, které dokáže dát prostor, aniž by ji komplikoval zbytečnými zásahy.

Menu ve Flandrinu tak působí jako přehlídka klasické francouzské kuchyně v její nejčistší podobě. Hosté často začínají lehkými předkrmy, které staví na sezóně a jednoduchosti – jemně připravený pórek ve vinaigrette, tartare z kvalitního hovězího masa nebo křupavé vietnamské nemy, které se staly jedním z překvapivě oblíbených pokrmů a dokazují, že Flandrin se nebojí otevřít ani subtilním asijským inspiracím. Velkou roli hrají mořské plody. Na ledu se tu pravidelně objevují čerstvé ústřice Gillar-

deau, langusty či krevetové variace a také celé ryby, které kuchyně připravuje podle sezónní dostupnosti. Hlavní chody navazují stejným tónem – jsou neokázalé, nesnaží se hosta ohromit efektem, ale přesností. Oblíbená raie podávaná s jemnou máslovou omáčkou je ukázkou kuchařského řemesla, které není třeba přezdobovat. Stejně tak pečený mořský vlk nebo turbot servírovaní s důrazem na čistotu chuti. Masové pokrmy nesou klasické pařížské dědictví: blanquette de veau připravená s lehkostí, která je u tohoto tradičního pokrmu vzácná, nebo kachna opékaná na rožni, jejíž křupavá kůže a plná chuť odkazují na staré receptury francouzských brasseries. V zimních měsících se na jídelníčku objevuje i krémové rizoto s lanýžemi, které voní po teplém dřevě, podzimní půdě a přidává menu gurmánskou jiskru.

Dezerty tvoří jemnou tečku, která potvrzuje smysl restaurace pro tradici. Mille-feuille s křehkými pláty těsta a vanilkovým krémem patří k nejžádanějším sladkým závěrům, Pavlova s drobnými lesními plody je zase lehká a vzdušná, zatímco mandlový croquant nabízí intenzivnější, téměř rustikální eleganci.

Gastronomie Le Flandrinu tak není přehlídkou experimentů, ale krásným příkladem toho, jak lze klasické recepty povýšit prostřednictvím precizního řemesla, dobré suroviny a kultivovaného kuchařského vedení. Je to kuchyně, která neprozrazuje své mistrovství navenek, ale v chuti – a právě proto k restauraci patří stejně pevně jako její architektura. Teď byste možná čekali závěrečný dovětek, co si Sarkozy po návratu z vězení vlastně dal. Možná vás zklamu, a to dvojnásob. Nikde jsem nenašel, pro co se bývalý prezident rozhodl, někde jsem četl, že má rád mořské plody, ale nemohu potvrdit, že si je objednal i tentokrát. Ale co potvrdit mohu, je to, že si neobjednal víno. Sarkozy totiž nepije žádný alkohol.



Což není samozřejmě ideální začátek pro krátké pojednání o víně, ale ostatní hosté většinou nejsou jako bývalý prezident. Tam, kde by si Sarkozy moc nepočítal, mají z čeho vybírat. Co se týče vína, tak je to jedna z nejlepších restaurací v celé Paříži, velkou roli hraje to, že v tomto pařížském obvodu bydlí opravdu velmi bohatí lidé, kteří se často ve víně vyznají. Nemá smysl jmenovat jednotlivá vína, na tom spodní okraji, co se ceny týče, jsou třeba z burgundských Côteaux Bourguignons „La Superbe“ Domaine Mongeard-Mugneret nebo Hautes-Côtes de Nuits, Do-

maine David Duband za 70 eur, ale mají tu i Richebourg Grand Cru, Domaine Mongeard-Mugneret za 2 200 eur a ještě velkolepější nabídka je u vín z regionu Bordeaux. Flandrin nemá Michelinskou hvězdu, ale najdete tu třeba Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classé A, Château Cheval Blanc 2009 za 1 900 eur a nebo Pomerol, Pétrus 2007 za 4 900 eur. A samozřejmě i šampaňské včetně Cristalu nebo Dom Pérignon. Víno odpovídá charakteru podniku, a především lokalitě. Výběr je tu impozantní. Restaurace má atmosféru a často si sem lidé odsko-

čí na schůzku po práci, aniž by tu pak jedli. A mohou si objednat velmi dobré víno i po skleničce, třeba Meursault „Les Meix-Chavaux“ Domaine François Gagnoux nebo Crozes-Hermitage „Cuvée L“ Domaine Laurent Combier 2021. A zastoupeny jsou tu i další regiony, na to jsem, pod dojmem toho, co nabízejí dva nejzajímavější, téměř zapomněl.

Text: Jan Šmíd

Foto: Jan Šmíd a Marc Bérenguer

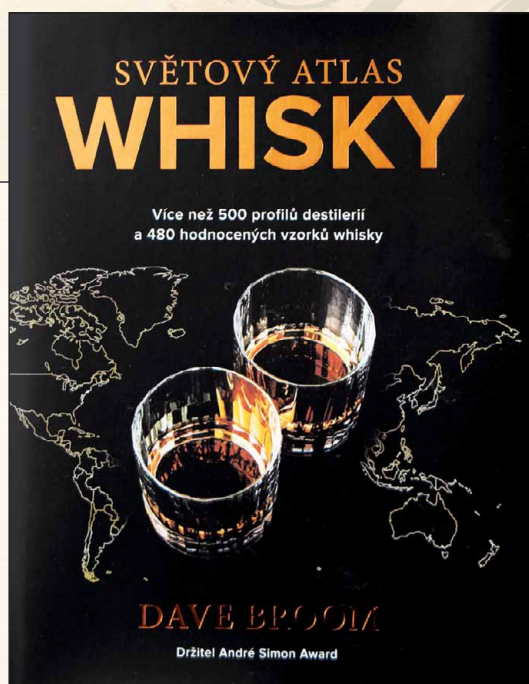
 @jansmidcro



Jan Šmíd

Jan Šmíd je zpravodajem České televize 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.



SVĚTOVÝ ATLAS WHISKY

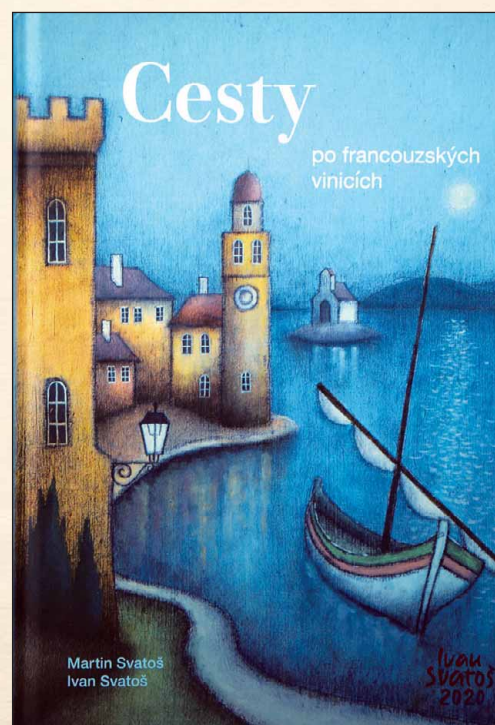
Dave Broom

Píše se rok 2025 a ještě nikdy v historii nevyrábělo whisky tolik zemí, nikdy neexistovalo tolik palíren a nikdy nebyl takový výběr. Je to nádherný svět plný úžasných příběhů, notně historie, ještě více rozmanitosti a pro mnohé z nás i neskonaleho potěšení. Pochopitelně je dosti obtížné se v tomto světě vyznat, abychom si jej mohli naplno užít. Řešením může být Světový atlas whisky (jedná se o nové, zcela přepracované vydání z roku 2018), který nyní u nás nabízí Nakladatelství Slovart (www.slovart.cz). Nádherně obrazově vybavená kniha je podrobným průvodcem napříč historií whisky, výrobními procesy, palírnami celého světa, které dělají whisky různých stylů, barvy, vůně i chuti. Navíc je nám průvodcem mezinárodně uznávaný odborník na whisky Dave Broom. Dodejme, že to je autor ověřený prestižními cenami, jako jsou Glenfiddich Award, IWSC Communicator of the Year, získal i Spirited Award pro nejlepšího autora v oblasti koktejlů a destilátů, jeho kniha The Way of Whisky získala André Simon Award, v roce 2020 byl jmenován nejlepším autorem píšícím o nápojích. Na svých přednáškách školí profesionály i laiky a nyní bude „školit“ i nás. Nejdříve nás ujistí, že pro milovníky nebo pro ty, kteří s whisky teprve začínají, nastává ta nejlepší doba! Již proto, že whisky nemá žádné hranice. Sám autor na otázku: Co je to whisky? odpovídá: „Jednoduše řečeno to je obilný, neutrální destilát, který zraje ve dřevě a v rámci zákonných limitů může být čímkoliv, co si výrobci právě přejí.“ Stejně je tomu i s námi, čtenáři: Z objemné encyklopedie si můžeme vybrat, co si sami přejeme, co nás zajímá, ať to je historie, technika, chemie, umění, zeměpis... Ať si vyberete jakékoliv téma, nebudete zklamáni a doslova se můžete ponořit do fascinujícího světa whisky, o které Dave Broom, jeden z největších znalců, řekl, že to je jen „vydestilované pivo“.

CESTY PO FRANCOUZSKÝCH VINICÍCH

Martin Svatoš, Ivan Svatoš

Ivan Svatoš je obdivovaný jako jeden z nejznámějších malířů, který se věnuje podobám staré Prahy. Jeho obrázky doslova pohladí, působí starosvětsky jemně zamlžené ránem, podvečerem, oslovují výtvarnou čistotou... Ale nejen Praha je jeho láskou. Nyní nás v půvabné publikaci „Cesty po francouzských vinicích“ zve spolu se svými syny Martinem, velkým příznivcem francouzských vín, která poznal během studijních a pracovních pobytů ve Francii (vystudoval mimo jiné pařížskou Sorbonnu), a Janem, úspěšným režisérem a fotografem. Spolu s nimi se můžeme vydat na cestu plnou objevů, historických zastavení, kulturních i gurmánských zážitků a samozřejmě i vína. Existuje mnoho průvodců po vinařské Francii, ale snad z žádného není cítit tolik srdečnosti a obdivu k zemi, o které se říká, že je vzorem všech vinařských tradic a kultury. Navíc tu každý ze „Svatošů“ dává i pozoruhodný kousek ze sebe samého. Mnozí z nás známe vinařskou Francii: Někteří ji zažili „na vlastní kůži“, jiní alespoň sledují dokumenty, obdivují krásné fotografie, ale až obrazy z ruky Ivana Svatoše, doprovázené slovy Martinovými a doslova „chutnými“ fotografiemi Janovými, nám nabízí skutečně něco výjimečného a neotřelého z oblastí Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Gastoňska a Bergeracu. Na křtu této publikace v nádherných prostorách refektáře opatství Emauzy řekla Zora Jandová, která nabídla malé zastavení věnované kouzlu francouzských šansonů, že kniha je hodně „namlsávající“. Opravdu si na ní „smlsnete“ již proto, že byla křtěna medově sladkým vínem CALVET Sauternes AOC. Kniha – krásný prožitek ze srdce Francie – vydalo nakladatelství Art Francesco (www.artfra.cz).



✓ 11. 12.

Praha – Volná degustace s občerstvením – Tradiční předvánoční degustace představí cca 30 vín vhodných pro vánoční a silvestrovské oslavy. Součástí bude lehké občerstvení. Začátek v 18.00. www.alifea.cz

✓ 15. 12.

Valtice – Úspěšná prezentace vína – Seminář Ivo Dvořáka zaměřený na komunikaci se zákazníkem a prodejní dovednosti. Kurz zahrnuje přednášku, tiskové podklady, degustované vzorky a drobné občerstvení. Začátek 13.00. www.vinarskecentrum.cz

✓ 17. 12.

Praha – Bordeaux. Old fashioned – Degustace vybraných vín z Bordeaux včetně Grand Cru Classé s výkladem o historii a terroir regionu. Objevte legendární vína s potenciálem zrání několika desítek let. Začátek v 19.00. www.advivum.cz

✓ 21.–23. 12.

Praha – Vánoční trhy v restauraci REST – Tradiční předvánoční trh před podolskou restaurací REST, který je skvělou příležitostí, jak nakoupit vánočního kapra, stromek či dárky z charitativních občůdků nebo ochutnat i kapří speciality. www.restrest.cz

✓ 31. 12.

Valtice – Silvestrovský večer ve Valtickém Podzemí – Hudební večer v labyrintu historických vinných sklepů nabídne ochutnávku vín, gurmánské speciality a láhev sektu zdarma jako bonus ke vstupence. www.valtickepodzemí.cz

✓ 13. 1.

Brno – Řízená degustace Vinařství František Zapletal – Degustace 10 vybraných špičkových vzorků vás seznámí s filozofií výroby tohoto známého vinaře z Velkých Bílovic. Začátek 18.30. www.degustamabmo.cz

✓ 16. 1.

Velké Bílovice – Den vína v Hotelu Mádl – Událost nabídne více než 130 vzorků z 21 moravských vinařství včetně jejich snoubení s pokrmy. Hosty budou Chantal Poullain a Jakub Příkryl, zahraje cimbálová muzika Vladimíra Beneše. Začátek 19.00. www.vasvinar.cz

✓ 16.–17. 1.

Tábor – BOTTLED ALIVE 2026 – Festival organických, biodynamických a autentických vín s účastí 140 vinařů z ČR, Slovenska a dalších zemí. V pátek se od 13.00 představí zahraniční vinaři, v sobotu tuzemská produkce. www.bottledalive.cz

✓ 25. 1.

Velké Pavlovice – Réva vinná a víno – Druhý stupeň studijního programu Sommelier se zaměří na pěstování révy a výrobu vína. Součástí kurzu je i degustace 8 vín a návštěva vinařství i vinic. www.vinarskyinstitut.cz

✓ 31. 1.

Kurdějov – Kurdějovský Okus Vín 2026 – Tradiční volná degustace vín z Kurdějova, okolí a vybraných zahraničních vinařství proběhne od 11.00 do 22.00. Program ozvláští cimbálová muzika a gastronomické speciality. www.mujkurdějov.cz

Praha – Slavnosti moravského uzeneho a vína – Přijďte si užít ochutnávku moravských vín, řeznické workshopy, soutěže a další tematické speciality. Začátek 9.30 v Trojském pivovaru. www.moravskeuzene.cz

Valtice – Otevření 26. ročníku Salonu vín ČR – Slavnostní otevření expozice 100 vín oceněných zlatou medailí Salonu vín České republiky 2026 s možností jejich ochutnání. Začátek 10.30. www.salomvin.cz

✓ 31. 1. – 1. 2.

Němčičky – Zimní festival vína Němčičky – Otevřené sklepy s večerní (Ne) vinnou afterparty a degustací místních vín pro vás pořádá Spolek Vinařů Němčičky. Vstupenka zahrnuje neomezenou degustaci, skleničku, kupón v hodnotě 200 Kč na jídlo či víno a další. www.modrehory.cz

✓ 6. 2.

Dolní Kounice – Den vína v Hotelu Kounický dvůr – Ochutnávka více než 130 vín z 25 moravských vinařství se uskuteční pod patronací Ing. Pavla Chrásta a Jana Jandy. Čestnými hosty budou Ivo Dvořák a Roman Zach. Začátek 19.00. www.kounickydvur.cz

✓ 7.–8. 2.

Němčičky – Vinařská zabíjačka – Degustace zabíjačkových delikates, hudební doprovod a tradiční dezerty – to vše za doprovodu skvělých vín Jana Stávky, piva z pivovaru Matuška a kávy z brněnské pražírny Rebelbean. Začátek 10.00. www.jstavek.cz



VÁNOČNÍ TRADINÁŘ A TRADIÁŘ 2026

Martina Viktorie Kopecká,
Martina Boledovičová

Blíží se vánoční čas, kdy jsme z různých míst vybízení, abychom se zastavili. Abychom si v našem uspěchaném světě našli alespoň chvíli a zamysleli se nad tím, co po staletí tak hluboce ovlivňovalo životy našich předků, nad nehmotným dědictvím, které přežívá do dnešních dnů a nic neztrácí ze své důležitosti a působivosti. Jedno z takových pěkných „vybídnutí“ najdeme díky počínu nakladatelství Smart Press (www.smartpress.cz). Autorky Tradináře a TraDiáře jsou farářka církve československé husitské Martina Viktorie Kopecká, kterou snad není třeba ani představovat, Martina Boledovičová je nadšená obdivovatelka pozapomenutých tradic a zakladatelka nakladatelství Smart Press. Obě nás provedou zimním časem klidu přírody od posledních podzimních posvícení, Dušiček po Hromnice, adventní dny, Vánoce, Štědrý den, Nový rok až do masopustu. Autorky nás provázejí laskavým a milým způsobem tak, že si uvědomíme podstatu všech těchto svátků, a tak i to, proč je slavit i dnes. Nepromeškáme žádný důležitý den, najdeme i dvanáct „zamyšlení“ pro začátek každého měsíce, pochopíme souvislosti jednotlivých svátků, které nás vedou k našemu neměnnému spojení s přírodou, objevíme krásu lidových obyčejů, nechybí ani recepty na tradiční, mnohdy zapomenutá jídla, na vánoční cukroví i obřadní pečivo. Ještě dodejme slovy Martiny Boledovičové: „Logický a komplexní systém svátků kola roku neztratil nikdy svou platnost, jen jsme ho přestali vnímat. Zkusme se znovu napojit díky dochovaným zvykům a svátkům na přírodu i své blízké a svou komunitu.“

Praha

Advivum
EVROPSKÁ VÍNA

Advivum Wine Bar & Glass Shop
V zahradě Slovanského domu
Na Příkopě 22, Praha 1

 www.advivum.cz




**ASOCIACE
SOMMELIERŮ**
ČESKÁ REPUBLIKA
www.sommeliers.cz

**Obchod Vínem
Dušní**
Merlot d'Or

Vinný bar | vinotéka
Dušní 1 | Praha 1
www.dusni.merlot.cz

 **GLOBAL WINES
& SPIRITS**

Již 14 prodejen v České republice

Praha 1 - Panská 891/5
Praha 2 - Náměstí Míru 820/9, Vinohrady
Praha 4 - Bohuslava ze Švamberka 790/2, Nusle
Praha 5 - Karla Engliše 3211/3, Smíchov
Praha 6 - Wuchterlova 18, Dejvice
Praha 7 - Argentinská 1621/36, Holešovice
Praha 8 - Sokolovská 100/94, Karlín

Praha 8 - Boudníkova 2514/5, Libeň
Brno - Štefánikova 126/56, Královo Pole - Ponava
Brno - Heršpická 813/5, Štýřice
Ostrava - Janáčkova 1024/18
Zlín - Kvítková 4123
Hradec Králové - Šimkova 1224/2b
Plzeň - sady Pětatřicátníků 48/33

K dispozici kompletní sortiment za ceny internetového obchodu. www.global-wines.cz   

 **Champagne.cz**

INTERNETOVÝ OBCHOD

Tel.: 220 000 110
E-mail: info@champagne.cz
www.champagne.cz

Čechy

 **VINO MARTY**
Showroom

U Sanitasy 1621, Říčany, 251 01



+420 775 224 088
www.vinomarty.cz

 **Decante**

vina z celého světa
distribuce po celé ČR
e-shop s vínem

Merlot Zastávka
Smetanovy sady 8, Plzeň
Vinný bar, vinotéka, delikatesy



www.decante.cz
+420 775 573 951

Merlot Zastávka
Smetanovy sady 8, Plzeň
Vinný bar, vinotéka, delikatesy



www.zastavka.merlot.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

Morava

 **VinoHerink.cz**

VÁŠ DOVOZCE VÍN
Z CELÉHO SVĚTA

Hlavní 7, 251 01 Herink
okr. Praha-východ

 **VINO MIKULOV**

VINOTÉKA

K VÁPENCE 1675
692 01 MIKULOV
PO - PÁ 8.00 - 17.00
SO 8.00 - 11.00
www.osobnivinoteka.cz

VINOTÉKA



Habánské sklepy

Čejkovičská 1324
691 02 Velké Bílovice
út - so 11.00 - 18.00
www.habanskesklepy.cz

 **VINÁŘSTVÍ VOLAŘÍK**
MIKULOV

e-shop

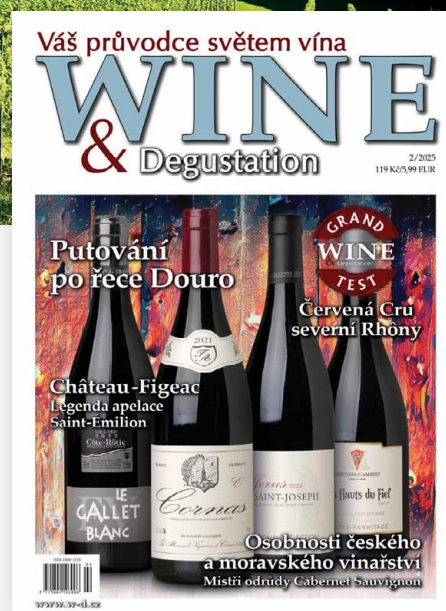
vinarstvivolarik.cz

Váš průvodce SVĚTEM VÍNA



WINE & Degustation

10 x ROČNĚ



Předplatné tištěné a digitální verze objednávejte na www.w-d.cz/e-shop/predplatne,
e-mailem na adresu info@w-d.cz nebo telefonicky na čísle +420 225 985 225.



WINE
& Degustation

PĚT NEJ...

Evropský index vinařské turistiky 2025 podle Tui Group
(zdroje dat Eurostat, OIV a oficiální registry EU, hodnocení: počet bodů ze 100 možných)

1. Francie 85,2
2. Itálie 77,1
3. Španělsko 73,8
4. Portugalsko 17,0
5. Řecko 11,2

Alkoholový zámek

Sblížíme se časem novoročních svátků se opět diskutuje o „alkoholu za volantem“. Každá země tuto otázku řeší svým způsobem, razantně ji vyřešili v Itálii. Matteo Salvini, místopředseda vlády a ministr infrastruktury a dopravy, podepsal dekret, který definuje vlastnosti a postupy instalace alkoholového blokovacího zařízení (IID, BAIID, Alkoholtester apod.). Recidivisté a každý, kdo byl přistižen za volantem s hladinou alkoholu vyšší než 0,8 g/l, budou moci řídit vozidla pouze s alkoholovým zámekem, který zabrání nastartování vozidla, pokud řidič pil. Blokovací zařízení je obvykle velikosti mobilního telefonu a u většiny výrobců využívá technologii speciálních palivových článků reagujících na etanol. Před nastartováním vozidla musí řidič podstoupit test pomocí přístroje. Motor nastartuje pouze v případě, že je hladina alkoholu nulová.



První žena v čele Tempos Vega Sicilia

Tempos Vega Sicilia, jedna z nejprestižnějších vinařských skupin ve Španělsku, kterou vlastní rodina Álvarezů, poprvé ve své historii svěřuje vedení ženě: Švýcarce Jessice Julmy. Je to silný a v mnohém symbolický doklad o trendu ve světě vína, kde ženy stále častěji zaujímají nejvyšší pozice. Od výroby po management, od komunikace po technické řízení – tam všude ženy nově definují globální vinařskou scénu. Jako příklad lze uvést mnohé „chefs de cave“ ve velkých šampaňských domech, jinde ženy „narušují“ tradice a přinášejí nové, neotřelé postupy, citlivost a dovednosti do srdce výroby. Jsou jinak kultivované a výjimečně vzdělané: Jessica Julmy vystudovala ekonomii a čínštinu na University of Georgetown, pokračovala na MBA na London Business School, strategická postavení měla v Moët Hennessy (LVMH), Champagne Krug či Château Galoupet v Provence. Hovoří pěti jazyky: anglicky, francouzsky, německy, španělsky a mandarínskou čínštinou.



PODIVNÉ SLŮVKO

MACERACE (RMUTU)

Vyluhování matolinového klobouku za účelem získání většího dílu tříslovin a extraktu v mladém červeném víně

Umění přesné dekantace

Nedávno byla za „pěknou“ cenu vydražena „vzácná kolébka na víno“ z konce 19. století. Mahagonová základna se sadou sloupků z mosazi a zajímavě řešená klika s vodičím šroubem a umnou balustrádou vhodnou pro všechny typy láhví bordeaux ukazují, že již před více než 200 lety se lidé snažili o kultivovaný servis. I dnes jsou ve sklepích velkých restaurací k vidění dekantační zařízení, kde pomalý postupný náklon, který zajišťuje šroubový mechanismus, umožňuje nalít čisté víno až do poslední kapky. Takovou moderní „mechanickou eleganci“ nabízí i patentovaný DECANT-TORRE.

Foto: Messe Düsseldorf/ctillmann



Z LIDOVÝCH PRANOSTIK

Jestli na Štěpána (26. prosince) větry uhodí, příštího roku se vše špatně urodí.

Nejlepší vína České republiky

Průvodce 2025-2026

Perfektní dárek přímo do vaší schránky!

- Představení nejlepších tuzemských vinařství a jejich vín
- Nejširší nabídka možností vinařské turistiky
- Cenný zdroj informací pro všechny profesionály i milovníky vína



rohlik
.cz



1862
Vratislavická
kyselka

Objednávejte
zde:



pruvodce@w-d.cz | www.w-d.cz

Z příštího čísla



Představujeme: Tichá červená vína z údolí řeky Douro

S nadcházejícím zimním obdobím přichází čas i na plnější červená vína. V prvním testu příštího roku se proto zaměříme na malebné portugalské údolí Douro, které si získalo věhlas převážně díky portským vínům. Stále častěji se lze na trhu setkat s tichými červenými víny, která si dlouhodobě získávají stále větší oblibu nejen pro svou kvalitu, stylistickou rozmanitost, ale často i příznivou cenovou hladinu. Pro tato vína je taktéž charakteristické téměř výhradní využití několika portugalských odrůd, což podtrhuje jejich autenticitu s nena-podobitelným odrazem terroir. Srovnání těchto zajímavých, aktuálně dostupných vín na tuzemském trhu vám přineseme v únorovém testu.



Amarone Opera Prima

Na přelomu ledna a února probíhá v italské Veroně prestižní akce s názvem Amarone Opera Prima. Ta je nejen pravidelným představením nového ročníku vín pro důležitá světová média a vinařské odborníky, ale vždy také pohledem do aktuálního dění v oblasti i na italské vinařské scéně. Jedná se vlastně o první z řady takových hodnocení italských vín v novém roce, jen název se před několika lety změnil a z tradičního Antepima Amarone je nyní Amarone Opera Prima. Cílem je poukázat na spojení vína s kulturní tradicí celé oblasti a samozřejmě i města Verona. Zdejší operní festival v historické aréně je světoznámý a Consorzio Valpolicella je již dlouho partnerem této prestižní kulturní akce. Ani tentokrát na této akci nebudeme chybět a přineseme vám z ní detailní reportáž plnou zajímavých novinek a mimořádných vín.



Mariano Buglioni

Alfredo a Mariano Buglioni nikdy nesnili o vlastním vinařství, přesto v roce 1993 Alfredo koupil v srdci oblasti Valpolicella Classico starou usedlost se čtyřmi hektary vinic. O sedm let později rodina založila vlastní sklep a vyrobila prvních 12 000 láhví. V roce 2001 se k nim připojil enolog Diego Bertoni a o tři roky později spatřilo světlo světa jejich první Amarone. Dnes vinařství obhospodařuje 55 hektarů vinic, vytváří 280 000 láhví ročně a produkuje šumivá, bílá, a především oceňovaná červená vína. Jednoho z bratrů – Mariana – jsme pozvali k rozhovoru, aby mimo jiné popsal, jak se z rodinného „hobby“ stalo mezinárodně uznávané vinařství.



Příběhy špičkových tuzemských vín v kategorii červená cuvée

I v následujícím roce vám budeme v rámci seriálu zaměřeného na vinařské osobnosti přibližovat jejich mistrovství vetknuté do konkrétní odrůdy nebo stylu vín. Další putování nás zavede do vinných sklepů, kde se zkušenosti setkávají s velmi náročnou enologickou disciplínou – kupážováním červených vín. V praxi to představuje důmyslně vyváženou mozaiku známých mezinárodních odrůd doplněnou například o Frankovku, Zweigeltrebe, Alibernet a další. Mnohá z nejprestižnějších tuzemských cuvée lze bez nadsázky rovnocenně postavit vedle obdobně vyrobených zástupců světoznámých apelací či vinařství. Na zákulisní pohled do výroby těchto zdejších velkých vín se můžete těšit v únorovém vydání.

Váš průvodce světem vína WINE & Degustation

12/2025-1/2026
119 Kč/5,99 EUR



Vydává YACHT, s.r.o.

ADRESA REDAKCE

Nedvědovo nám. 14, 147 00 Praha 4
tel.: +420 777 722 133
e-mail: info@w-d.cz

VYDAVATEL

Daniel Gurýča

ŠÉFREDAKTOR

Michal Šetka

INZERCE A MARKETING

Jana Ježková, Lucie Nováková

PRODUKCE

Martin Lehečka

REDAKCE

Jiří Trapek, Martin Lehečka,
Ivo Dvořák

STÁLÍ SPOLUPRACOVNÍCI

Roman Novotný, Jakub Přibyl,
Jan Šmíd

PŘEDPLATNÉ

SEND Předplatné s.r.o.

Ve Žlíbku 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.

Palmer & Co
CHAMPAGNE

Vánoce s chutí dokonalosti



NA PRESTIGE SE NESPĚCHÁ

zraje v lahvi nejméně 12 měsíců



Josef Švéda
Josef Švéda
hlavní sklepmistr
od roku 1998


EST 1942
OPPIDI ANTIQVAE PIENNAE
Bohemia Sekt
PRESTIGE