

Váš průvodce světem vína

WINE

& Degustation

3/2026

149 Kč/6,29 EUR

Anteprima Toscana 2026

Nové ročníky slavných
toskánských vín

Raclette

Autentický švýcarský zážitek



Amarone della Valpolicella DOCG



Jelínek Glass

Nová firma na trhu se sklem

ISSN 1804-1035



www.w-d.cz



Champagne.cz

ŠAMPAŇSKÉ PRO VÝJIMEČNÉ OKAMŽIKY!

Zlatavá barva s nekonečnou kaskádou živých perliček a sametově jemnou pěnou.

Vůně rozkvetlé lípy a medu s povzbuzující svěžestí citrónu vás unese dříve, než se vína dotknete rty.

Chuť je svěží a opojná – Pinot Noir dává sílu, Chardonnay eleganci a nádech Pinot Meunier přidá ovocnou hravost. Dva roky zrání na kvasinkách propůjčují vínu neopakovatelnou hloubku.



BERNARD REMY CARTE BLANCHE BRUT (0,75l)

CENA: 695 Kč

Bubbles s.r.o.
www.champagne.cz



Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

otvíráte březnové číslo časopisu WINE & Degustation a já pevně doufám, že v něm najdete mnoho zajímavého čtení, včetně některých novinek, které jsem vám sliboval v minulém editoriale. S novými seriály jste se mohli seznámit již minule, dnes přinášíme ochutnávku z nové rubriky o trendy nápojích současnosti – ciderech – i s doporučením na jejich párování. A také pozvánku na voňavý sýrový zážitek, na autentický, precizně servírovaný švýcarský raclette v doprovodu skvělých vín různých kategorií a stylů.

Máme za sebou první velmi důležité vinařské akce tohoto roku, ať již jde o některé veletrhy, či prezentaci nových ročníků vín v důležitých vinařských oblastech světa. Obsáhlou reportáž z Toskánska s hodnocením vín z aktuálně na trh uváděných ročníků, ale i mnoho novinek týkajících se vývoje jednotlivých

vých denominací této překrásné italské vinařské oblasti najdete právě v tomto čísle. A musím říci, že energie, která z toskánských vinařů sálá, a snaha pozvednout místní vinařské tradice na ještě vyšší úroveň, spojení vína s kulturou a poctivý přístup ke kvalitě, stylu a jejich hodnocení nezávislou skupinou světových kritiků jsou obrovské a obdivuhodné. Velmi bych přál našim tuzemským vinařům a lidem, kteří tvoří nový celostátní tuzemský apelační systém, takový přístup. Ale o tom až jindy...

A i přesto, že ve světě naplno probíhájí veletrhy a prezentace, Praha opět vítá vinařské superhvězdy z různých zemí. V rubrice Degustation tak najdete hned dvě mimořádné reportáže s velmi zajímavými rozhovory s ikonickými vinaři.

Užijte si nastupující jarní dny se skvělými víny a časopisem WINE & Degustation.

Michal Šetka



VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Château Léoville Las Cases 2005

Jedna z prvních prestižních degustací tohoto roku a hned tak vysoko... Z degustace pod názvem „Rozdělení panství Léoville“, kterou pořádala společnost Merlot d'Or a bravurně ji odřídlila Diana Sixtová, vám samozřejmě přineseme podrobnější reportáž v rubrice Degustation v příštím čísle, ale pokud mě některé víno v poslední době zaujalo nejvíce, tak to bylo jednoznačně toto.

Víno mělo po dvaceti letech nádhernou rubínovou barvu s granátovými odlesky. Ve vůni dominoval komplex červených bobulí, borůvek, fialek a stopa cedrového dřeva. Chuť byla neobyčejně jemná a elegantní, mnohovrstevnatá, rozvíjely se v ní všechny tóny, které se již představily v aromaticce, a postupně přicházely ještě další jemné terciární podtóny. Stále pevné, ale sametové tříslo a extrémně dlouhá dochuť dávaly tušit, že toto víno má ještě mnoho let pozitivního vývoje před

sebou, ale již nyní je neskutečná radost ho pít. Znáte ten pocit, kdy po nějakém mimořádném zážitku nechcete příliš mluvit a potřebujete to prostě jen vstřebat? Stává se mi to občas po skvělém koncertě a někdy i po zhlédnutí mimořádné výstavy uměleckých děl. A stalo se mi to i po ochutnání tohoto vína. Je pravda, že pro vína ze Château Léoville Las Cases mám dlouhodobě slabost a považuji je za to nejlepší, co lze v Bordeaux ochutnat. A znovu jsem si potvrdil, že je to tak.



& slovo pro

- 6 Ivo Dvořák Hej, Slované
8 Jakub Příbyl Kolébka gastronomie

& z domova

- 7 Aktuality a zajímavosti z domova

& ze zahraničí

- 16 Aktuality a zajímavosti ze světa

22 & vína měsíce

24 & tipy

& degustation

- 26 Alessandro Castellani a vína Cà la Bionda v Trattoria da Adi
30 Speciální lanýžové menu v restauraci Remedi resortu Oblík
doprovodila piemontská vína od VINO MARKUZZI
34 Philippe Blanc Stáhněte plachty – 30 let na Château Beychevelle
38 Víno a okamžik aneb jak pozvednout konkrétní moment
86 Nejznámější vinařské regiony světa Bourgogne





& cesty za vínem

42 Toskánská Anteprima 2026

& Grand test

48 Amarone della Valpolicella DOCG

80 Zweigeltrebe

& z Čech a Moravy

60 O filozofii a směřování Vinařství SPIELBERG
s majitelem JUDr. Jaroslavem Javornickým

64 Osobnosti českého a moravského vinařství
Příběhy špičkových vín z odrůdy Frankovka

& představujeme

94 Zinfandel

104 & publikace

108 & kaleidoskop zajímavostí

110 & připravujeme

WINE
& Degustation





Ivo Dvořák

Prezident
Asociace sommelierů ČR

Hej, Slované je bývalá hymna Socialistické federativní republiky Jugoslávie, de facto je hymnou Polska, jen pod názvem Mazurek Dąbrowskiego, hymnou všeslovanského hnutí, Sokola i hymnou bývalé srbsko-černohorské Jugoslávie. Hymna se stala známou díky myšlence panslavismu, zejména pak ve slovanských zemích pod vládou Rakouska. Pokud stále tápete, kde jste Hej, Slované slyšeli, pak to bylo ve filmu Jára Cimrman ležící, spící, kde si ji pobrukoval samotný arcivévoda František Ferdinand d'Este v podání Petra Čepka. V duchu Hej, Slované, tedy v duchu panslavismu jsem zamířil koncem ledna do Chorvatska na pozvání tamních vinařů. Producenti z města Kutjevo v chorvatské oblasti Slavonia připravili degustaci více než sedmdesáti vzorků vín a zajímal je můj názor. Původně jsem byl připraven mluvit nějakým germánským jazykem, ale v duchu myšlenky panslavismu jsem nakonec mluvil svým rodným, slovanským jazykem a doufal jsem, že si jako Slované budeme rozumět, pokud budu mluvit pomalu a nahlas... Naštěstí pro nás všechny vinaři zajistili překladatele, což se ukázalo jako velmi prozíravé, protože být Slované, hovořící slovanským jazykem, nemají všechna slova stejný význam... Vše začalo u popisu vín. Několikrát jsem použil pojem úžasně ve spojení „úžasná kyselina“, „úžasná délka vína“ či „úžasně víno“ a všiml jsem si drobné nevole ve tvářích zdejších vinařů. Teprve po vysvětlení překladatele jsem po-

Hej, Slované

chopil jejich negativní reakci. Užasan znamená v chorvatštině hrozný, strašný, děsný. Slovní spojení „úžasná kyselina“ chorvatští vinaři slyšeli jako „hrozná kyselina“, „úžasná délka“ vína jim znělo jako „strašná délka“ vína a „úžasně víno“ pro ně mělo význam „děsné víno“. Naštěstí situaci zachránil tlumočník, ale i tak jsem se raději pro příště vyvaroval tohoto adjektiva. Zajímavé je, že chorvatské vyjádření pro „úžasně“ je „divno“, což pro změnu zní divně nám.

Zajímavá situace nastala, když jsme si objednávali v restauraci. Každý, kdo do Chorvatska jezdí, ví, že alkoholické či nealkoholické nápoje zní pro Čecha poněkud pikantně. Ovšem když se vás zeptá pohledná servírka, zdali si dáte „alkoholna pića, ili bezalkoholna pića“, může se nejeden český turista ocitnout v mírných rozpácích. Porozumění chorvatskému spojení v tomto případě naštěstí zachránila slova „alkoholna“ a „bezalkoholna“, z kterých si bystrý posluchač vydedukuje, že mu není nabízen nějaký vulgariismus, který může mít jak pod vlivem alkoholu, tak za střizlivá, ale že se jedná o nápoje neboli pití. Nerad se zabývám dvojsmysly, ale když se vám vzápětí dostane i doporučení na místní specialitu „kokot na vinu“, tak už opravdu nevíte jak zachovat důstojnost, aby to nevypadalo nezdvořile vůči hostitelům. Zkušeni návštěvníci Chorvatska však vědí, že se jedná o „kohouta na víně“, ale jak se asi na toto tváří naši slovanští sousedé, Slované? Bez řádné znalosti chorvatštiny či češtiny se Slovan Čech a Slovan Chorvat nemusí příliš porozumět ani v datu či čase. V češtině „listopad“ není totéž co chorvatský „listopad“, protože v Chorvatsku to znamená 10. měsíc, tedy náš „říjen“. Náš „srpen“ může Chorvatovi znít jako „srpanj“, což však v Chorvatsku znamená „červenec“. V některých měsících se zjevně naše slovanské jazyky nepotkávají a problém může představovat, i když si chcete domluvit určitou hodinu, protože naše hodina v Chorvatsku může znít jako „godina“, což v chorvatštině znamená „rok“. Náš „rok“ může Chorvat vnímat jako „termín nebo lhůta“. Pozor i na to, když dostanete nějaký „nápad“, protože

v ten moment se v Chorvatsku spustí alarm, jelikož to znamená „útok“. I prostý dotaz na to, zda je zajištěna během pobytu „strava“, tedy český jídl, může Chorvat pochopit, jako že chcete chorvatsky „strava“, tedy „děs“ nebo „strach“. Mít na dovolené místo polopenze „děs a strach“ není příliš obvyklé turistické přání. Zajímavé je i slovo „opak“, u nás protiklad, ale v chorvatštině „opak“ znamená „zlý, zákeřný“.

Nemělo by nás překvapit ani to, že naše slovo „stan“ v chorvatštině znamená „byt“, takže oznámení „máme pro vás „udoban stan““ nutně nemusí vyvolat paniku, že koncem ledna budu spát ve stanu, byt „udoban“ znamená „útulný“. Pokud zjišťujete, zdali je do Chorvatska zapotřebí cestovní „pas“, chorvatština vám na dotaz „pas“ může odpovědět, že domácí mazlíček „pas = pes“ je za příplatek. České „zrak“, tedy jeden ze smyslů pro změnu v chorvatštině znamená „vzduch“. No, a pokud hledáte restaurační zařízení, kterému doma říkáme „hospoda“, může tomu Chorvat rozumět, že hledáte „gospoda“, což je žena – jak asi někteří tuší hospoda a žena se často vylučují. Hej, Slované, kde ty naše slovanské jazyky udělaly chybu?

P.S. Naši slovanští sousedé mají i velmi trefný vtip na to, když se mluví pomalu a nahlas... Bača vyhraje zájezd na Mallorku. Nicméně když dojde domů, manželka mu vyčíní: „Čo tam chceš robiť, keď nevieš hovoriť po majorsky?“ Bača se snaží vrátit zájezd, ale úředník mu vysvětlí, že pokud bude mluvit pomalu a nahlas, tak se domluví všude... Bača odletí i se ženou na Mallorku a hned chce vyzkoušet svou novou dovednost. V baru nahlas a pomalu objedná: „Jedno veľké a jedno malé pivo“. Číšník přikývne a opravdu přinese objednávkou. Bača s nadšením povídá ženě: „Preboha, stárka, funguje to!“ Otočí se k číšníkovi a pomalu a nahlas mu povídá: „Ja sa volám Fero, ako sa voláš Ty?“, načež číšník pomalu a nahlas odpoví: „Ja sa volám Jožo a som zo Slovenska“. Bača zvažuje a pomalu a nahlas povídá: „Vážne, zo Slovenska? Tak prečo sa rozprávame po majorsky??“

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Marcus Gruze, Pinot Noir Georgium 2011, Bergland

Dlouho jsem toužil ochutnat víno z oblasti, která leží v horské oblasti Rakouska. Jmenuje se Bergland a s necelými 237 ha vinic produkuje vzhledem k ostatním rakouským oblas-

tem minimální množství vína. Neměl jsem žádná očekávání a degustované víno mě velmi příjemně překvapilo, i když chápu, že to není víno pro každého. Rubínově červená barva s výraznějšími cihlovými tóny a lehký, zcela přirozený závoj vzhledem k ročníku a způsobu vinifikace. Vůně byla to, co mě

na víně bavilo úplně nejvíce. To, co mám rád u vyzrálého Pinotu Noir, tedy tóny podhoubí, lanýžů, bobulového ovoce a ušlechtilého dřeva. Chuť byla podobně jako vůně aristokraticky vyzrálá, s nádechem kůže, redukované smržové omáčky a lesních plodů. Velmi dlouhý, elegantní závěr.

Vinařství Kněží hora: 1× zlato a 11× stříbro v Salonu vín 2026

Salon vín představuje výběr stovky nejlepších vín České republiky a patří k nejprestižnějším vinařským soutěžím v tuzemsku.

V letošním ročníku 2026 získalo Vinařství Kněží hora jednu zlatou a jedenáct stříbrných medailí. Tato bilance potvrzu-

je dlouhodobou koncepční práci ve vinici i ve sklepě a současně představuje závazek do dalších let. Úspěch v silné konkurenci napříč vinařskými oblastmi podtrhuje kvalitu oceněných vín. Každá medaile je výsledkem společného pečlivého přístupu, respektu k terroir a důrazu na čistotu a charakter odrůdy.

Zlatou medaili získalo suché Rulandské bílé 2023, výběr z hroznů z viniční tratě Načeratický kopec, které degustátory zaujalo jemnou elegancí, bohatým ovocným charakterem a harmonickým zakončením. Víno se výborně uplatní v kombinaci s rybami, bílým masem i vyzrálými sýry a zároveň potvrzuje, že z každého ročníku může vzniknout výjimečné víno.

Zlaté ocenění symbolizuje mimořádnou kvalitu, jedenáct stříbrných medailí pak potvrzuje vyrovnanost portfolia.

„Úspěch vnímáme nejen jako ocenění vinařského týmu, ale i jako poděkování našim zákazníkům a partnerům, kteří s námi sdílejí důvěru a vášni pro víno,“ uvádí Kamila a Petr Ingrovi, jednatelka a technolog Vinařství Kněží hora.

www.vinarstviknezihora.cz



Inzerce



CRUS & DOMAINES de FRANCE

MAISON DE GRANDS VINS À BORDEAUX

- 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, Caiarossa, Luce, Siepi Mazzei, Petrolo Galatrona, Orma, Tignanello, Ornellaia, Solaia atd.



lgcf.cz@lgcf.fr



Jakub Příbýl

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

Kolébka čehokoliv“ je krásný slovní obrat. Ale být kolébkou čehokoliv má svá úskalí. Když se kolébáte moc usilovně, můžete vyklopit vše, co je uvnitř, a stát se kolébkou prázdnoty. U nás se častěji říká vylít vaničku i s dítětem. Když kolébáte tak akorát, tak můžete vy i okolí usnout, a ne vždy na vavřínech. Když nekolébáte vůbec, tak jste na nic a jdete od válu. A jednou, jednou vás to, co kolébáte, stejně přeroste a kolébka bude stát v ústraní se zašlou slávou. Ten poslední scénář je asi nevyhnutelný, přijde vždy a je jen otázkou, zdali to bude v řádu dnů, měsíců či desetiletí...

Já jsem měl v únoru to štěstí pracovně navštívit kolébku vysoké gastronomie, Francii. Nebylo to poprvé a snad ani naposled a mé nadšení vlastně vzniklo až v průběhu času tráveného v Paříži, nikoliv již před odletem. Samozřejmě jsem se těšil, ne na desítky meetingů během pár dnů, ale na večere. Klasické restauranty, klasické recepty, super vinné lístky, precizní a nesnesitelně nepřijemný servis, kterému vadí, že nemluvíte francouzsky, mluvíte trochu francouzsky nebo že mluvíte precizně francouzsky. Těšil jsem se na to, o čem tady v časopise řádku let psal Jan Šmíd, a taky na to, o čem raději nepsal. A světe

Kolébka gastronomie

div se, přišlo skoro vše a ještě s bonusem. To, když jsem se párkrát přistihl, že přemýšlím nad tím, zdali nejsme v nějaké manéži, kde se ocitáme v centru dění i scénáře nějakého interaktivního cirkusu, a také nad tím, odkud se asi přičítí ti sloni na balónech.

Jídlo a design navštívených restaurací zmíním velmi letmo, jelikož mým cílem není recenze a výběry v tomto ohledu neměly chybu. Stylové se silný geniemi loci. Jídlo? Od tête de veau přes tatarák až po vol au vent, vše naprosto skvělé. I vinné lístky byly krásné a za dobré peníze. Ale když si pak objednáte hezkou láhev bílé burgundy z vinic Premier Cru a oni vám k tomu sofistikovaně přinesou sklenice na Riesling, tak zaváháte, jestli to náhodou není vtip. Ale za zeptání člověk nic nedá, a tak to zkusíte, zdalipak se náhodou v restauraci, pracující se sklenicemi Riedel, nenachází i ty určené pro sudové Chardonnay? A po menší odmlce se přičítí sommelier a položí před vás krásné sklenice na Syrah. Koukáte na ně. Pak na sommeliera. Na kolegu a znova na ty sklenice. Čtyři a půl vteřiny ticha, chaosu a zmatku v hlavách všech zúčastněných. Drama jako z antických dob, které nakonec rozsekne pověstný deus ex machina. Tedy v našem případě sommelier, který vše vysvětlil jedním slovem: Ne? Pokrčením ramen a odchodem od našeho stolu... Měl pravdu, ne, to nebyly ony. A jasně že jsme je nakonec použili, vždyť Syrah je též Shiraz, tedy Širaz a začíná na š, stejně jako Šardoné, takže vlastně je tam ten společný rys...

To ale nebylo nic v porovnání s druhou restaurací. Jako láhev večera byly vybrány bubliny, Louis Roederer Cristal 2002 Magnum. Sommelier se ujistil, zdali láhev chceme hned na úvod, a když mu to bylo odsouhlaseno, tak odešel. Přišli nás objednat. Přinesli amouse bouche. Odnesli prázdné talíře a zeptali se, zdali mohou přinést předkrmy, nebo jestli mají zavolat sommeliera, že bychom si objednali víno. Byli jsme

hodní a toho sommeliera, který byl již 23 minut nezvěstný, jsme zavolat nenechali. Jednak byl velký předpoklad, že by se měl během pár minut objevit sám od sebe, a jednak by jej kolegové stejně museli nechat hledat policií, jelikož nikdo nevěděl, kde je. Bingo, 2 minuty nato byl Cristal i sommelier u našeho stolu. Bylo štěstí, že jsme si všimli, jelikož prezentace vína byla čistá nula. Založil adekvátní sklenice, otevřel láhev, dal nám korek s agrafovou a s otevřenou láhví zmizel do zázemí restaurace. Opravdu. Na pět minut. Netuším, zdali musel champagne doladit sodastreamem kvůli nižšímu perlení nebo vycizelovat dosage třtinovým cukrem, rozhodně si však zvládl odlít množství vína, které bylo přesně na hraně únosnosti. V tu chvíli nám na stole přistály předkrmy. Tudíž víno se ochutnávalo až při nich a do sklenic se rozlilo ke konci předkrmů, což na aperitiv není špatný výkon. Následně láhev s vínem putovala na pracovní stůl za námi. Ne do ledu v chladicí nádobě, ale jen tak na stůl. Stěžovat jsme si nemohli, sommelier se o ni staral skvěle, a když už se mu zdálo, že by mohlo být víno teplé, vzal láhev opět na pár minut do zázemí a znovu „decentně“ přechutnal. A takto probíhal celý večer. Jedno obrovské panoptikum. Přehlídka chaosu, zmatku, nekonečného čekání na cokoliv a diletantství, která trvala tři hodiny při dvouhodové večeři. Prostě obsluha až na jednoho opravdového profika by opravdu udělala lépe, kdyby si vzala barevné oblečky, červené nosy a kužely a místo hledání vín ve vinotéce a stolů s hosty v restauraci by šla sehnat ty slony na balónech, aby se ten výkon vysvětlil. Jestli totiž takto vypadá servis nadstandardně hodnocené restaurace v hlavním městě Francie, kolébce „haute cuisine“, tak to už je ta kolébka naprosto rozklížená, z poloviny sežraná červotoči a nachystaná na odvoz na skládku.

P.S. Ten Cristal byl ale skvostný, i když byl teplejší. A ještě byla objednána láhev chablis pána Dauvissata, ale ta k nám v době vydání časopisu nejspíš ještě nedoputovala...

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Eben Sadie, Columella 2022, Swartland, JAR

Opět Jižní Afrika. Ne proto, že bych se stal milovníkem vín jižní polokoule, ale prostě tohle byl absolutní šok. Víno postavené na odrůdách Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre a Tinta Barocca zrající 2 roky na dubových sudech bylo... úplně jiné, než

jsem čekal. Vlastně to první, co mě napadlo, bylo, že to vypadá a voní jako dokonalé Châteauneuf-du-Pape.

Světlejší, průzračná granátová barva s krásnými mladistvými odlesky byl jen začátek. Aroma bylo intenzivní a perfektně vyvážené. Plné zralého červeného peckového ovoce, sušeného tymiánu a rozmarýnu s lehkým

dotelem zemitosti. Chuť byla komplexní, příjemně strukturovaná a vyvážená se spoustou koření, sušeného ovoce a dřeva s lehkou kouřovostí a příjemně hřejivou dlouhou dochutí. Bylo to víno, které si pro sebe ukradlo celý večer. A bude schopno si tak krást večery ještě dalších deset let, kdy se bude vyvíjet do ještě komplexnější a ušlechtlejší podoby.

Společnost Champagne House zahájila novou sérii degustačních večerů Champagne Tuesdays

Champagne House v Praze zahájil novou sérii úterních večerů s názvem Champagne Tuesdays by Champagne House s podtitulem 12 domů, 12 příběhů, 12 společných úterků. Postupně se vám tak během roku představí hned 12 champagne domů, které tento dovozce exkluzivně zastupuje na tuzemském trhu.

Vybrané úterní večery budou věnovány vždy jednomu producentovi, jeho jedinečnému stylu, historii, terroir i ikonickým cuvée. Celá série je pojata jako dlouhodobá cesta napříč tímto věhlasným regionem – od tradičních a etablovaných jmen až po kultovní domy s limitovanou produkcí. Degustace jsou koncipovány jako řízené, doprovázené odborným výkladem. Hosté budou mít možnost ochutnat v exkluzivních prostorech na pražských Vinohradech vždy sedm až deset vzorků pečlivě sestavených tak, aby vytvořily ucelený obraz daného domu.

Komorní formát s kapacitou maximálně deseti osob umožňuje osobní přístup, prostor pro dotazy i otevřenou diskusi ve velmi přátelské atmosféře za účasti majitelky společnosti paní Hany Zeiningerové.

Vyvrcholením celého cyklu bude exkluzivní degustace legendárního domu Salon, jehož mimořádná vína patří mezi nejvyhledávanější Blanc de Blancs na světě.



Program Champagne House však nebude omezen pouze na tento cyklus. Průběžně budou pořádány také tematické degustace zaměřené na jednotlivé odrůdy, styly či ročníky. Během roku se tak seznámíte s nesmírnou rozmanitostí této prestižní oblasti v celé její šíři a získáte hlubší vhled do filozofie jednotlivých producentů, sofistikované práce s odrůdami i charakteru jednotlivých vín. Nabídka bude nově rozšířena i o degustace pečlivě vybraných tichých vín.

Champagne Tuesdays představují ucelený koncept systematického poznávání apelace Champagne v každém jejím detailu i širších souvislostech, který by neměl ujít vaši pozornosti.
www.champagne-house.cz



Těšíme se na Vás
pondělí až sobota
16:00 – 24:00
neděle
16:00 – 22:00

To nejlepší
od vinařů
VOC Znojmo
v centru Prahy.

VinVin
vinný bar

Koncept VinVin, jediný svého druhu, propojuje bohatství vinic na jižní Moravě s nezaměnitelnou atmosférou pražského Žižkova.

> Řízené degustace jaro 2026:

- 19. 3. Vinařství Halkoci
- 9. 4. Vína z jižní Rhôny
- 23. 4. Vinařství Ampelos
- 14. 5. Vinařství Kněží hora
- 21. 5. Vinařství Líbal
- 4. 6. Vinařství Vaněk



Rezervujte si degustace:

+420 725 703 153

info@vinvin.cz

Sledujte nás
na sociálních sítích



www.vinvin.cz

Společnost WINESHARING rozšiřuje nabídku o italské vinařství Schiopetto

WINESHARING je distributor italských vín, který dlouhodobě staví na pečlivém výběru špičkových vinařství s autentickým příběhem, jež jeho zakladatelé Petr a Tomáš pravidelně navštěvují a osobně znají. Díky tomuto přístupu mohou tuzemští milovníci vína v roce 2026 objevit další prestižní jméno italské vinařské scény – vinařství Schiopetto z provincie Friuli – Venezia Giulia.

Vinařství založil v roce 1965 Mario Schiopetto, jenž patřil ke skupině producentů, kteří na přelomu 60. a 70. let systematicky pracovali na modernizaci a zkvalitnění vinařských postupů v Itálii. Společně s Luigim Veronellim cestoval po Evropě a USA, kde poznával další vinaře a jejich vína.

V 80. letech se již díky svým zkušenostem řadil mezi elitu italských výrobců a stal se mentorem



mnoha mladých vinařů, jimž otevřel dveře svého sklepa.

Dnes je Schiopetto respektovaným vinařským domem, který se ve svých dvou řadách Collio a del Pompiere zaměřuje především na bílá vína typická pro region Friuli – Venezia Giulia, zejména Pinot Grigio, Friulano a Sauvignon.

V roce 2026 se dovozce WINESHARING rozhodl představit českým zákazníkům také další zde pěstované, dosud méně známé odrůdy – Ribolla Gialla a Malvasia.

Vína Schiopetto jsou mezinárodně vysoce ceněna. Aktuálně to potvrzuje úspěch vína Pinot Grigio Collio, které James Suckling zařadil na první místo v hodnocení Top 100 Value Wines 2025.

Více informací společně s nabídkou vín naleznete na webových stránkách. www.winesharing.cz

THAYA vinařství uvádí na trh první vína ročníku 2025

Do prodeje nyní přichází ročník 2025 řady Pozdravy z Národního parku Podyjí. Jde o ucelenou kolekci odrůdových vín, jejichž etikety nesou motivy vzácných druhů živočichů, kteří se v tomto národním parku vyskytují.

Řada zahrnuje tradiční odrůdy typické pro znojemskou oblast, jako jsou Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský a Sauvignon. Novinku představuje aromatická Pálava. Vína zrají kratší dobu v nerezových tančích a vyznačují se čistým odrůdovým projevem, vyváženým tělem a příjemnou minerální linkou v dochuti. V charakteru vín se tak odráží nejen rozmanitost vinicních tratí, ale i chladnější proudění z Vysočiny, které přispívá k zachování svěžesti a typičnosti daných odrůd.

www.vinarstvithaya.cz



Bernhard Huber a Van Nahmen: další prestižní jména nově v portfoliu společnosti Der Weinschmecker

Společnost Der Weinschmecker rozšířila svou nabídku o dva renomované producenty, kteří posilují její zastoupení jak v segmentu vína, tak i nealkoholických nápojů.

Prvním z nich je Bernhard Huber – vyhlášené vinařství z německé oblasti Baden, jehož vína v současnosti patří k nejvyhledávanějším vínům dané kategorie. Rodinný podnik, v jehož čele stojí Bernhardův syn Julian s manželkou Barbarou, se specializuje především na odrůdy Spätburgunder (Pinot Noir) a Chardonnay. Bernhardova vína se vyznačují elegancí, hloubkou a precizností při zachování a důsledném vyjádření terroir tohoto výjimečného regionu. Díky těmto kvalitám pravidelně získávají mezinárodní ocenění.

Další novinkou je rodinná firma Van Nahmen s více než 100letou tradicí, která se specializuje na výrobu nealkoholických aperitivů na bázi čajů



Julian Huber



a ovocných šťáv. Van Nahmen si postupně buduje silnou pozici nejen mezi nadšenými konzumenty, ale i mezi gastronomickými profesionály – jejich produkty jsou dnes součástí nabídky řady fine dining podniků včetně restaurací oceněných michelinskými hvězdami. Aperitivy vynikají vyváženým chuťovým profilem, svěžestí a inovativním přístupem k nealkoholickému segmentu, který v posledních letech nabývá na významu.

S příchodem těchto významných producentů na tuzemský trh Der Weinschmecker nadále posiluje své zaměření na špičkové produkty a rozšiřuje možnosti degustací i gastronomických konceptů. Ať už jde o tradiční vína s výrazným regionálním charakterem, nebo moderní nealkoholické alternativy, nové položky představují další krok v systematickém rozvoji nabídky. Novinky budou postupně představeny v rámci degustací a speciálních akcí, které naleznete na jejich webových stránkách.

www.derwe.cz

V Bořeticích se uskutečnil první ročník mezinárodní soutěže Frankovek Blaufränkisch International Competition (BIC)



V bořetickém Hotelu Kraví hora byly za účasti hejtmána Jihomoravského kraje slavnostně vyhlášeny výsledky premiérového ročníku soutěže Blaufränkisch International Competition (BIC), prvního mezinárodního klání zaměřeného výhradně na odrůdu Frankovka.

Soutěž vznikla z iniciativy VOC MODRÉ HORY za podpory Národního vinařského centra a Vinařského fondu. Do prvního ročníku bylo přihlášeno 306 vzorků ze 13 zemí. Vyhlášení výsledků proběhlo v den, který byl nově ustanoven jako Mezinárodní den Frankovky.

Součástí programu byla také odborná konference věnovaná této odrůdě. Program se zaměřil na vliv geologie, původ a vývoj odrůdy, práci se sudy, budování vinic typu Grand Cru i rozmanité podoby Frankovky napříč evropskými vinařskými regiony.

Soutěž byla rozdělena do několika kategorií. V kategorii bílých vín

z modrých hroznů zvítězila Bílá Frankovka 2024 v kabinetním provedení z vinařství Vín J. Stávek, které získalo i ocenění za nejlepší kolekci vín. V kategorii růžových vín uspěl Vinný sklep U Štipčáků s Frankovkou Rosé 2019. Absolutním šampionem se stala Frankovka 2024 z Rodinného vinařství Kraví hora. V kategoriích klasických tichých a šumivých vín uspěli také zahraniční producenti. Šampionem červených vín se stalo maďarské vinařství Jackfall KFT / Jackfall Bormanufaktúra s vínem Kékfrankos Prémium 2020. Nejlépe hodnocenou Frankovku v kategorii šumivých vín představilo vinařství Kúria Sopron. V kategorii cuvée s podílem Frankovky získalo nejvyšší ocenění Vinařství u svatého Martina za víno Velká červená Slípka 2022.

Víno hodnotilo sedm odborných komisí s mezinárodním zastoupením, mezi nimi i britská držitelka titulu Master of Wine Caroline Gilby. „Frankovka je odrůda, která

je mému srdci velmi blízká. Pevně věřím, že má v dnešním moderním vinařském světě velkou budoucnost díky své svěžesti a eleganci. Tato soutěž představuje klíčovou příležitost, jak budovat příběh Frankovky a ukázat její schopnost odrážet místo svého původu. Překvapilo mě, že Mezinárodní den Frankovky dosud neexistoval – když má svůj den Pinot Noir nebo celý měsíc Furmint, Frankovka si ho rozhodně zaslouží,“ uvedla Caroline Gilby, MW.

Podle organizátorů potvrdil první ročník zájem o specializovanou soutěž zaměřenou výhradně na tuto odrůdu. Vedle České republiky, Maďarska, Slovenska, Rakouska a Německa byla zastoupena také vína ze Srbska, Chorvatska, Španělska, Itálie, Austrálie a Polska. Prezidentka soutěže a národní sommelierka Klára Kollárová uvedla, že organizátoři již připravují další ročník a rozšíření spolupráce s rakouskými a německými vinaři.
www.vinarskecentrum.cz
www.vocmodrehory.cz

První kurz WSET Level 1 Award in Beer v České republice

Dne 6. února 2026 se v Praze uskutečnil historicky první kurz WSET Level 1 Award in Beer v České republice. Organizátorem bylo Vzdělávací centrum MKM s.r.o., které je jediným držitelem licence pro vzdělávání Wine & Spirit Education Trust (WSET) v ČR.

Kurz vedl renomovaný polský hodnotitel piv Marek Kaminski, který působí jako porotce pивních soutěží po celém světě a patří mezi respektované odborníky v oblasti hodnocení a vzdělávání o pivo.

Wine & Spirit Education Trust (WSET) představuje jednu z nejuznávanějších vzdělávacích institucí v oblasti vína, saké, destilátů a nově také piva. Její certifikace má celosvětovou reputaci a je ceněna odborníky v gastronomii, obchodě i výrobě nápojů. Studium je postaveno na systematickém přístupu, kvalitních studijních materiálech a jednotné metodice degustace.



Zařazení České republiky mezi země nabízející oficiální pивní kvalifikaci WSET tak představuje významný milník pro tuzemský pивní trh i vzdělávací odborné veřejnosti.

Kurz kombinoval teoretickou část s praktickou degustací. Účastníci se během výuky seznámili se:

- základy výroby piva,
- hlavními pивními styly,
- zásadami správného skladování,
- technikami profesionálního podávání,
- principy systematické degustace podle metodiky WSET.

Součástí kurzu samozřejmě byla i řízená degustace deseti vzorků pив různých stylů, na nichž si studenti osvojovali analytický přístup k hodnocení vzhledu, aroma a chuti. Atmosféra kurzu byla velmi pozitivní a účastníci oceňovali zejména odborné vedení lektora i strukturovanost výuky. Kurz WSET Level 1 Award in Beer se stane pravidelnou součástí vzdělávací nabídky a organizátoři věří, že se postupně rozšíří počet termínů i zájemců o tuto prestižní certifikaci. Na podzim pak v Praze proběhne první kurz Level 2 Award in Beer, což je v tuto chvíli nejvyšší nabízené vzdělání. Prvními držiteli tohoto prestižního certifikátu v České republice se trochu paradoxně stali lidé z oboru vína, například šéfredaktor časopisu WINE & Degustation Michal Šetka a národní sommeliérka Klára Kollárová.



Na trh vstupují vína ročníku 2022 z Vinařství Zilvar



Butikové Vinařství Zilvar, sídlící v pražské Troji, uvádí na trh dlouho očekávaná vína z ročníku 2022 vyrobená z odrůd Riesling a Pinot Noir. Tyto odrůdy dominují na 2,5 hektaru ekologicky obhospodařovaných vinic, situovaných na strmých jiho-jihozápadních svazích nad Vltavou. Současné výsadby s unikátním podložím z černé břidlice navazují na dlouhou historii trojských vinic sahající až do 14. století.

Ročník 2022 nabídl stabilní a velmi příznivé podmínky pro vznik mimořádných vín s výrazným archivačním potenciálem. Dostatek slunečního svitu a vyrovnaný průběh léta i podzimu spolu s výraznými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí podpořily optimální fenolickou vyzrálост hroznů.

Do prodeje nyní vstupují přístupnější, ovocný Riesling Schwarzberg

(i v kategorii feinherb s vyšším zbytkovým cukrem), strukturovanější a minerálnější Riesling Amphitheater i noblesní Pinot Noir. Nezaměnitelný charakter vín spojuje precizní

odrůdový projev v aroma i chuti. U rieslingů je harmonizován jemným zbytkovým cukrem, v případě Pinotu Noir ukázkově vyzrálou, sametovou tříslovinou. Všechna vína se vyznačují delikátní minerální linkou, která spolu s pevnou strukturou umožňuje jejich dlouhé a pozitivní nazrávání v láhvi.

Tvorba vín probíhá výhradně ručně – od sklizně a třídění hroznů přes vinifikaci až po plnění do láhví. Vinařství dlouhodobě staví na nekompromisní důslednosti a přirozeném respektu k místu původu, což se promítá do špičkové kvality vín oceňované tuzemskými i zahraničními zákazníky.

Vinařství Zilvar můžete navštívit v pracovní dny od 13 do 19 hodin. Pro více informací nebo objednávky vín využijte uvedený e-mailový kontakt. vinarstvi@zilvar.com



DERWE WEINFEST: 9. 4. 2026

Ve čtvrtek 9. dubna se na Novoměstské radnici uskuteční další ročník vinařského festivalu DERWE WEINFEST, který se zaměří na prezentaci kvalitních vín zahraniční produkce. Tento festival je skvělou příležitostí pro všechny, kdo chtějí objevovat nové chutě a rozšířit své znalosti o víně. Návštěvníci se mohou těšit na bohatý program, který zahrnuje degustaci vín z renomovaných vinařství v Německu a Rakousku. Mezi nimi nebudou chybět jména jako Weingut Am Stein, Weingut Friedrich Becker nebo Weingut Joh. Bapt. Schäfer. Z Rakouska přicestuje například Weingut Allram, Weingut F.J. Gritsch či Weingut Walter Glatzer.

Prostor mezi 14:00–17:00 hod. je vymezen pro obchodní partnery, v čase 17:00–20:00 hod. jsou vítáni návštěvníci z řad veřejnosti. Vstupné 750 Kč zahrnuje degustaci desítek vzorků vín a možnost navštívit akci ve zvoleném časovém slotu. Připojte se k řadě fanoušků události DERWE WEINFEST a užijte si den plný vína, přátelské atmosféry a zajímavých setkání. www.derwe.cz



Jarní putování po vinicích a otevřené sklepy Havraníky: 11. 4. 2026



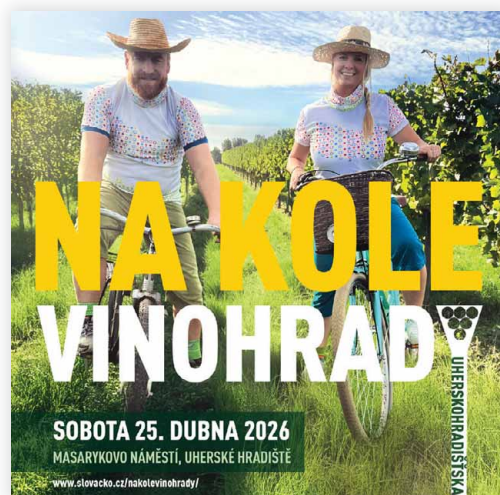
Vsobotu 11. dubna od 10.00 do 22.00 proběhne v Havraníkách na hranici Národního parku Podyjí tradiční událost s názvem Jarní putování po vinicích a otevřené sklepy Havraníky, kterou pořádá Cech vinařů Havraníky. Návštěvníci se mohou těšit na ochutnávku místních vín přímo ve vinicích v nejhlubších pískovcových sklepech na Moravě, které svou architektonickou podobou vypovídají o vinařské tradici a umu předků. Tyto historické sklepy spolu s místními víny vyrobenými v souladu s přírodou tvoří neopakovatelný genius loci této oblasti. Akce nabídne nejen výběr vynikajících vín, ale také kvalitní gastronomii a hudební program. www.cechvinaruhavraniky.cz

Na kole vinohrady Uherskohradištska: 25. 4. 2026

Zažijte symbolické otvírání vinařských stezek. Událost „Na kole vinohrady Uherskohradištska“ vás v sobotu 25. 4. provede mezi vinicemi po pěti trasách pro cyklisty a dvou pro pěší. Poznáte genia loci vinařské tradice na Slovácku, prožijete den plný sportovního ducha a lásky k cyklistice.

Po návratu zpět do Uherského Hradiště vás čeká příjemné odpoledne s koncertem, malým vinným trhem i tombolou.

Tento výjimečný den je ideální pro gurmány, kteří hledají zážitek s přesahem. Kdo chce Slovácko vychutnat i v jiné roční době, může se těšit na podzimní termín 3. 10. Více informací o chystaných akcích najdete na webových stránkách www.slovacko.cz



Jak roste RTD



Zájem o nápoje v plechovkách, namíchaných a rovnou připravených k pití (Ready To Drink), vzrostl jen za posledních pět let více než desetinásobně. Je možné, že si mnozí z nás tohoto obdivuhodného nárůstu všimli na ulicích, náměstích a různých oddechových prostorách, kde se scházejí mladí lidé. Právě pro ně (generace Z je hlavní demografickou skupinou) jsou nápoje RTD příjemně a jednoduše dostupné, plné rozmanitých chutí, přitažlivé je i doprovodné sdělení vycházející z trendů zdraví a umírněnosti. RTD se stávají až „kulturním fenoménem“, jsou přátelské k sociálním médiím, podporují je mladým lidem blízké osobnosti, velmi sledovaní influenceri atd. Podle strategické studie společnosti nizozemské IWSR Bertrac z roku 2025 hraje značnou roli rovněž rozmanitý a atraktivní vzhled obalů. Obecně lze RTD rozdělit do tří základních kategorií:

1. RTD na bázi sladů, kam patří například seltzery, kombuchy a čaje s podílem alkoholu na bázi sladů
2. RTD na bázi lihovin, což je široká kategorie koktejlů s přídavkem lihovin
3. RTD na bázi vína, obvykle vinné stříky nebo koktejly s příchutí vína

Pokud jde o popularitu, tak výrazně na prvním místě s 43 % prodeje jsou „tvrdé seltzery“ („seltzer“ znamená perlivou vodu, „hard“ naznačuje obsah alkoholu), což jsou syčené čiré alkoholové nápoje s ovocnou příchutí, nižším obsahem alkoholu (obvykle 5 %), s malým obsahem cukru (neobsahuje umělá sladidla), v porovnání s jinými

druhy alkoholu jsou nízkenergetické, na 100 ml připadá zhruba 30 kcal, méně, než je obvyklá kalorická hodnota piva či vína. Na pomyslném žebříčku popularity jsou na druhém místě ochucené sladové nápoje (38 % trhu), následují lihoviny (10 %) a RTD na bázi vína (9 %). IWSR předpokládá nárůst zájmu o RTD až do roku 2029 a v důsledku toho i zmenšení zájmu o tichá i šumivá vína. Pro výrobce vína se ukazuje, jak obtížné je bojovat s klíčovými atributy RTD, především s pohodlím a snadnou manipulací bez vývrtek a sklenic. RTD velmi často a účinně až zneužívají trend zdravé a umírněné konzumace, mají i značnou konkurenční výhodu, pokud jde o kanály se silnou prezentací v elektronickém obchodování, která podporuje moderní nákupní chování poutavým balením, jež motivuje k vyzkoušení zejména mladšího spotřebitele. Roli hraje i úpadek formálního stolování a tradičního společenského prostředí, což bylo vždy velkou příležitostí pro víno.

Časy se opravdu mění a právě RTD naznačuje, že i víno potřebuje novou podobu a moderní marketingové strategie. A mnohým se možná líbit nebudou, hlavně že osloví „nové generace“ konzumentů.



Wine Star Award

Jsme svědky nové a vzrušující kapitoly, kdy nová generace mileniálů začíná s nadšením a zvědavostí přijímat kulturu vína. Tak uvedl slavnostní předávání cen Wine Star Award Adam Strum, předseda představenstva a generální ředitel společnosti WineEnthusiast Companies.

Na galavečeru v nádherném Glasshouse a v rámci již 26. ročníku této prestižní soutěže byli 26. ledna tohoto roku vyhlášeni vítězové, kteří jsou označeni jako nejvlivnější osobnosti světa vína, lihovin a ostatních nápojů jako příklady odhodlání a inovací pro úspěch a růst tohoto odvětví. Vybíráme některá ocenění: Jako „Osobnost roku“ byla oceněna Roberta Corrà, která stojí v čele Gruppo Italiano Vini-Giv, což je spojení 15 vinařství (celkově 1 400 ha vinic) v nejznámějších regionech Itálie.

I ona se ve svém projevu věnovala budoucnosti vína: „Svět se mění sociálně, ekonomicky i kulturně a to přirozeně mění způsob, jakým lidé žijí, myslí, a ano, i způsob, jakým pijí víno. Navzdory těmto změnám věřím, že máme mnoho důvodů zůstat pozitivní. Víno stále představuje něco jedinečného, něco, co daleko přesahuje módní výstřelky a trendy, spojuje minulost s budoucností. Naši dnešní výzvou je předat tyto hodnoty nové generaci. Mám velkou důvěru v mladé lidi, protože jsou



zvědaví, kreativní a plní energie. „Osobnost roku“ se stal i americký obchodník s vínem Frederick Wildman (Frederick Wildman & Sons). „Cenu za celoživotní dílo“ získal argentinský podnikatel Alejandro Bulgheroni, který v Itálii podivuhodně spojil vinařství jako Tenuta Meraviglia, Tenuta Le Colonne v Bolgheri, historické Dievole in Chianti Classico, Poggio Landi a Podere Brizio v Montalcinu. Další vinařství v celkové výměře 1 150 hektarů se nacházejí od Patagonie po Garzón, v údolí Napa i Bordeaux. „Věřím, že každé vinařství, každá destinace odráží sdílenou filozofii tradice, kultury a udržitelného luxusu. Všechna tato vinařství sdílejí stejného ducha: vytvářet vína, která odrážejí duši místa, vyrobená s hlubokou úctou k pří-

rodě, inovaci, tradici a pohostinnosti. Skutečný úspěch se neměří hvězdami ani oceněními, ale vzpomínkami, které zanecháváme v těch, kteří nás, ať je to kdekoliv na světě, kdykoliv navštíví.“

„Mezinárodní vinařskou oblastí roku“ bylo vyhlášeno údolí Douro v Portugalsku, „Americkou vinařskou oblastí roku“ pak oblast Finger Lakes ve státě New York. „Evropským vinařstvím roku“ se opět stalo historické Bodega Faustino v La Rioji ve Španělsku, zatímco „Americkým vinařstvím roku“ se stalo Barefoot, jedna z nejvýznamnějších společností giganta Gallo. „Vinařstvím Nového světa“ se stalo argentinské historické vinařství Luigi Bosca, které založil Leoncio Arizu v roce 1901.

Inzerce

Spolehlivý partner pro gastronomii

STABILNÍ DODAVATEL KVALITNÍCH VÍN PRO RESTAURACE, VINOTÉKY A HOTELY

Jsme spolehlivým partnerem restaurací, vinoték a hotelů, které hledají vína s jasným původem a vyrovnanou kvalitou. Nabízíme pečlivě sestavené portfolio, profesionální servis a férovou spolupráci. Naším cílem je dlouhodobé partnerství, které podporuje úspěch našich gastronomických klientů.



pravidelné závozy



možnost privátních etiket



řízené degustace



individuální cenové podmínky

www.vinarstviknezihora.cz



Mgr. Barbora Petřelová
Marketing a obchod
+420 739 019 120
marketing@vinarstviknezihora.cz

Dezertifikace v našem světě

Podle akademického slovníku je dezertifikace proces degradace půdy v suchých, polosuchých a vlhkých oblastech, způsobující ztrátu biologické produktivity a vznik pouští. Způsobují ji lidské činnosti (odlesňování, nadměrná pastva, špatné zavlažování) a klimatické změny, někdy působí i politická nestabilita země. Velkými příklady dezertifikace je rozšiřování Sahary, vysychání Aralského jezera nebo rozšiřování pouště Gobi.

Úmluvu OSN o boji proti dezertifikaci ratifikovala neprostá většina zemí celého světa. Proces přeměny úrodné půdy v poušť není jen Evropsě vzdálený problém, ale postihuje jak rozvojové, tak i rozvinuté země včetně jižní Evropy, ohroženou oblastí jsou i země Jižní Ameriky, kde je kolem 25 % území klasifikováno jako tzv. suché oblasti, v Argentině to je dokonce více než 50 %. Příčiny dezertifikace lze rozdělit do dvou kategorií v závislosti na tom, čím jsou vyvolány. První kategorií jsou přírodní činitele, tedy jevy přirozené, a druhou kategorií jsou činitele antropogenní, tedy jevy ovlivněné člověkem a jeho činností. Mnohdy je těžké určit, jaký činitel dezertifikaci ovlivňuje, protože ta většinou není způsobena pouze jedním faktorem, ale kombinací více jevů.

Samozřejmě se problém dezertifikace týká i révy vinné. Jen ve Středo-



moří by do konce století mohlo lidstvo přijít podle zprávy zveřejněné v renomovaném vědeckém časopise Nature o několik milionů hektarů zemědělské půdy. Vědci v ní vyhodnotili na 200 studií o dopadech klimatických změn na vinařství: až 70 % světových vinařských oblastí by se mohlo stát nevhodnými pro pěstování révy vinné, pokud by globální oteplení překročilo kritické 2 °C. Podle Nature by až 30 % stávajících vinařských oblastí mohlo zažít tak extrémní klimatické podmínky, že by tam byla znemožněna výroba prémiových vín. Tradiční vinařské polohy v pobřežních a nížinných oblastech Francie, Španělska, Itálie, Řecka a jižní Kalifornie by byly obzvláště postiženy suchem a horkem,

kteří by mohla zničit až 90 % těchto vinic. Profesor univerzity v německém Geisenheimu dr. Hans Reiner Schultz (Viticulture & Enology at the University of Applied Sciences), jeden z nejvýznamnějších výzkumníků zabývajících se dopady změn klimatu na vinařství, odpovídá na otázku, co mohou sami vinaři dělat s rostoucími teplotami a suchem: „V zemědělství se dá vždycky něco dělat. Například se často uvažuje o zavlažování. To však v mnoha vinařských oblastech brzy skončí, protože réva jako luxusní zboží odebrává vodu potřebnému zemědělství. Musíme se mnohem více zaměřit na výzkum podnoží odolných vůči suchu. Dnes téměř všechny používané podnože byly vyvinuty k ochraně proti révokazu. To bylo před více než 120 lety!



Na stávající, přirozený genofond druhů Vitis je dnes třeba nahlížet ze zcela jiné perspektivy pomocí molekulárně biologických nástrojů. Je zde mnohem větší tolerance k suchu než u dnes používaných podnoží. Také známe jen spodní teplotní prahy odrůd révy vinné, nikoliv horní. Musíme změnit i systém pěstování, aby tu stávající odrůdy byly i za 100 let. Nemůžeme říci, že za 100 let budeme třeba v Norsku. To vše se netýká jen hroznů, ale také kultury a tradice. Je toho opravdu hodně, co musíme udělat, abychom udrželi něco trvanlivého na místě, kde to fungovalo již více než 2 000 let!“

Nové Domaine des Cabottes s prestižními vinicemi v Côte d'Or

Artémis Domaines, vinařská skupina francouzského miliardáře Françoise Pinaulta, oznámila vytvoření nové vinařské domény a vinařství s názvem Domaine des Cabottes. Artémis Domaines, založená v roce 1993 po akvizici Château Latour, sdružuje devět výjimečných vinařství v Bordeaux, Burgundsku, Côtes du Rhône, Champagni, Kalifornii a Oregonu. Spojuje je nejen jméno Françoise Pinaulta, ale rovněž neustálá snaha o dokonalost s respektem k životnímu prostředí:

Téměř všechna vinařství jsou certifikována jako bio a obhospodařují své pozemky podle principů biodynamického zemědělství a agrolesnictví. Investiční společnost rodiny Pinaultů si během let vybudovala velmi silné portfolio mezinárodních značek zaměřených na luxus.

Pro rodinu je takovým luxusem i víno. To velmi přesvědčivě dokládají jména, jako jsou například Château Latour (Premier Cru Classé z Bordeaux od roku 1855) v srdci departementu Médoc, v proslulé apelaci Pauillac, v Burgundsku to jsou Clos de Tart (Morey-Saint Denis), Domaine d'Eugenie (Vosne Romanée) nebo Bouchard Père & Fils v Beaune. Právě po fúzi Bouchard Père & Fils, které patří mezi nejstarší burgundské nęgo-

cianty, s Artémis Domaines došlo k dalším změnám. To nejlepší z vinařství Bouchard bude spojeno pod novým názvem Domaine des Cabottes a takto označeno od ročníku 2023, který bude uveden na trh v roce 2026. Patří sem Grand Cru vinice Montrachet a Chevalier-Montrachet La Cabotte spolu s historickými Premier Cru Volnay Caillerets, které byly zakoupeny v roce 1775 a staly se zakládajícím pozemkem vinařství Bouchard Père & Fils. Další je Vigne de l'Enfant Jésus, která je se svými 3,9 hektaru klenotem uprostřed Premier Cru vinice Beaune Les Grèves. Celkově bude mít nové Domaine des Cabottes 35 hektarů. Byly již zahájeny stavební práce Domaine des Cabottes v areálu zámku Château de Puligny-Montrachet, aby vše bylo zcela připraveno pro sklizeň ročníku 2027 (od ročníku 2026 bude celá Domaine des Cabottes obdělávána biodynamicky). Do čela vinařství byl postaven velmi zkušený Frédéric Weber (od roku 2016 technický ředitel Bouchard Père & Fils), který prohlásil:

„Chceme dosáhnout úrovně, kterou už máme v Domaines Eugénie a Clos de Tart, a sloučit kulturu Bouchard s kulturou Artémis. Od roku 2026 se všichni budeme ubírat stejným směrem.“



KILIKANNOON
CLARE VALLEY



Na váš stůl dodává



objednavky@ceskyarchivvin.cz
www.ceskyarchivvin.cz



DOMAINE MICHELOT
MEURSAULT-FRANCE



Alkohol 90+

Kalifornská univerzita v Irvine (UCIrvine) je veřejně výzkumná univerzita, která je ve Spojených státech zařazena do kategorie R1-Doktor-ská univerzita s velmi vysokou výzkumnou aktivitou, od roku 1996 je i členem Asociace amerických univerzit. Je zcela přirozené, že každý výsledek se značkou UCIrvine je brán ve vědecké obci velmi vážně. Tak tomu je i v případě „Klinické, zobrazovací a patologické studie u nejstarších pacientů“. V posledních desetiletích se v mnoha vážných i trochu úsměvných pracích dozvídáme o prospěšnosti či naopak rizicích požívání alkoholu a je na každém z nás, jaké závěry si sami pro sebe uděláme. Snad žádná jiná studie se však nevěnovala tak dlouze a důsledně této problematice jako „The 90+ Study“, vedená skupinou vědců pod garancí americké neuroložky Claudie Kawasové, MD., a spoluřešitelky Marie Corradové.

Do studie, jedné z největších týkajících se nejstarších seniorů na světě, se zapojilo více než 1 600 lidí a bylo využito i 14 000 subjektů související studie Leisure World (LWCS). Vědečtí pracovníci obou výzkumných týmů pozorovali více než 15 let starší lidi a snažili se zjistit, jaký životní styl, zvyky a preference jídla jim pomáhají překonat bariéru dlouhověkosti. Přes obecně uznávané předpoklady byla některá zjištění přece jenom opravdu nečekaná. Protože o lidech, kteří tohoto milníku dosáhnou, je známo jen málo, představuje pozoruhodný nárůst počtu nejstarších seniorů stále důležitější prioritu veřejného zdraví s cílem podpořit jak kvalitu, tak i délku jejich života.

Základním tématem studie byly otázky „Faktory spojené s dlouhověkostí“, „Jak se vyhnout

demenci“, „Jak předcházet ztrátě paměti“ apod. Hlavní zjištění pak byla publikována v řadě prací v předních oponentních vědeckých časopisech.

Mezi hlavní zjištění patří skutečnost, že lidé, kteří pili „ono pravidelné a mírné množství alkoholu (připojena i káva)“, žili prokazatelně déle než ti, kteří abstinovali. Mají i menší pravděpodobnost klinické Alzheimerovy demence. Alkohol je podle studie jedním ze způsobů, jak se dožít vysokého věku se zdravou myslí a silnou pamětí, navíc je účinnější než běžná cvičení. Alkohol se ukázal jako „skutečný elixír dlouhověkosti“, pokud je konzumován s mírou. Studie uvádí, že dvěma sklenicemi piva nebo vína denně je sníženo riziko předčasného úmrtí o téměř 20 %. Pro vyznavače „rozumné konzumace alkoholu“ to jsou zprávy příznivé a povzbuzující. Odpůrci jistě najdou protiargumenty.

Za zmínku stojí i zajímavá poznámka u zveřejněné studie: „The 90+ Study“ hledá nové účastníky. Pokud je vám alespoň 90 let a jste ochotni se dvakrát ročně účastnit vyšetření a po smrti darovat svůj mozek výzkumu, můžete se do studie zapsat (e-mail: study90@uci.edu).



Sicilská marsala na bitevním poli

Na podzim tohoto roku bude vydána další, již 26. ročenka „The Trafalgar Chronicle“, pro kterou hledají její redaktoři vědecké články na téma „Námořnictvo ve věku revolucí 1775 až 1848“. To vše pod hlavičkou charitativní organizace „The 1805 Club“, která byla založena v roce 1990 za účelem zachování a péče o památníky osob spojených s námořnictvem gregoriánské doby.

Dnešním prezidentem klubu je admirál Jonathon Band, předsedou kapitán ve výslužbě John A. Rodgaard. The Trafalgar Chronicle je významným zdrojem znalostí o životě viceadmirála lorda Horatia Nelsona a o bitvě u Trafalgaru 21. října 1805, do které byly zapojeny britské, francouzské i španělské lodě a 30 000 námořníků a vojáků, i znalostí o velkých i malých mužích, o strategii, operacích a taktice v námořnictvech dané éry, a to nejen v britském námořnictvu, ale i u jeho soupeřů a spojenců.

Letošní ročenka připomene nejen to, že u Trafalgaru slavně zvítězila britská flotila nad Španělskem a Fran-



cií, ale i to, že k tomuto vítězství hodně přispěla i sicilská marsala, kterou britští námořníci dostávali jako denní dávku. Je to světoznámé fortifikované víno ze západní Sicílie, často označované jako italský ekvivalent sherry nebo portského. Je kupáží bílých sicilských odrůd Catarratto, Grillo a Inzolia a červené Damaschino, dolihuje se vinným destilátem. Britové rádi tvrdí, že marsala je v podstatě britský vynález z konce 18. století: Připisují jej

britskému obchodníkovi Johnu Woodhouseovi, který v roce 1773 objevil v sicilském přístavu Marsala pěkné víno a pak jej doplnil o alkohol, aby se nakazilo při delší době přepravy. Začal jej hojně a s úspěchem dovážet a brzy jej následovali další obchodníci. Věhlas marsaly tak postupně narůstal. Velmi si ji oblíbil i admirál Horatio Nelson: Přisuzoval jí léčebné účinky a používal ji pro osvěžení posádky. Sám také vlastnil vinice na Sicílii, které dostal je od krále Obou Sicílií jako poděkování za ochranu před Napoleonem. Do-

konce přesvědčil britskou admiraltu, aby se marsala nalévala jako oficiální vítězový přípitek, takže se jí za jeho velení ročně objednávalo pro válečné loďstvo na 500 sudů. Víno nahradilo tradiční rum a jeho popularitu zvýšila vítězná bitva, po které víno získalo označení „Marsala Victory Wine“. Nelson byl během bitvy u Trafalgaru zasažen kulkou a zemřel několik hodin po vyhlášeném vítězství. Jeho tělo bylo údajně uchováno v sudu brandy a přivezeno zpět do Anglie.

Inzerce



BIO ovocné šťávy a extrakty

Obsthof Retter



- Rakouský výrobce prémiových BIO šťáv a extraktů
- Autentická chuť a čisté složení
- Šetrné zpracování, důraz na původ surovin
- Ideální pro moderní gastronomii





**VINNÉ SKLEPY SKALÁK, PÁLAVA
NADSKALÍ 2024, VÝBĚR Z HROZNŮ, SUCHÉ,
SKALKA, NADSKALÍ**

Sytější slámově zlatá barva s mladistvými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní, odrůdově typické, s tóny zralých pomerančů, lilí a liči. V chuti je víno harmonické, středně plné, připomíná kardamom, zralé citrony, bílé broskve a maracuju. Delší, svěží závěr.

295 Kč



★★★★★

2026-2028

www.vinoskalak.cz



**KANONKOP, KADETTE CAPE
BLEND 2022, STELLENBOSCH**

Temná inkoustově červená barva s tenkým rubínovým okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivnější, odrůdově typické, s tóny černých oliv, ostružin, pečeného masa a pepře. V chuti je víno plnější a strukturované, s výrazným kořenitým charakterem, jež doprovází švestková povidla, sušené datle a polévkové koření. Delší, svěží závěr.

375 Kč



★★★★

2026-2029

www.global-wines.cz



**VINSELEKT MICHLOVSKÝ, CHÂTEAU DOWI-
NA, CARMÉNÈRE BARRIQUE 2020, POZDNÍ
SBĚR, SUCHÉ, RAKVICE, TRKMANSKO**

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní, vrstevnaté, odrůdově typické, s kořenitým charakterem připomínajícím mletou papriku a černý pepř s dotekem zralých višní a ostružin. V chuti je víno středně plné, strukturované, s pevným taninem a připomíná zralé ostružiny, višně a aronie s lehkým kávovým dotekem. Středně dlouhý závěr.

364 Kč



★★★★

2026-2028

www.michlovsky.com



**WEINGUT BUCHEGGER, GRÜNER
VELTLINER HG 2025, NIEDERÖSTERREICH**

Světlá slámově žlutá barva se stříbrnými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější, odrůdově typické, nabízí tóny čerstvých mandlí, bílého pepře a zralých bílých broskví. V chuti je víno lehčí a pikantní, dominují v ní tóny zralých citrusů, zelených jablek a pepře. Kratší, minerální závěr.

330 Kč



★★★

2026-2027

www.vinospol.cz



**ZLATI GRIČ, FUSION CHARDONNAY +
SAUVIGNON 2023, ŠTAJERSKA SLOVENIJA**

Středně hluboká zlatožlutá barva s četnými zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní, najdeme v něm zralé hrušky, kdoule a kompotovaný angrešt. V chuti je víno středně plné a svěží, s výraznou citrusovou linkou, kterou doprovází podtón karamboly a jablek. Středně dlouhý, svěží závěr.

199 Kč



★★★★

2026-2027

www.zlatigric.si/cz



**VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, RYZLINK
VLAŠSKÝ 2024, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ,
PERNÁ, BERGRUS**

Středně hluboká slámově žlutá barva se zlatavými odlesky, vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, odrůdově typické, s tóny akátového medu, rozkvetlé louky a sušeného sadového ovoce. V chuti je víno plnější, svěží a dominují v ní tóny broskvového kompotu, limetkové šťávy a čerstvých hroznů. Delší, svěží závěr.

230 Kč



★★★★

2026-2029

www.vinarstvivolarik.cz



**DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
LAFITE, BLASON D'AUSSIÈRES 2021,
CORBIÈRES AOC**

Hlubší purpurově červená barva se širším rubínovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a komplexní, s tóny zralého černého bobulového ovoce, spáleného dřeva a divokého koření. V chuti je víno středně plné a vyvážené, s pevnou strukturou, dominují v ní tóny zralých ostružin a aronií, jež doprovází podtón pomerančové kůry a nového koření. Delší, svěží závěr.

375 Kč



★★★★

2026-2029

www.global-wines.cz



**CAVIT,
PROSECCO BRUT, DOC**

Světlá slámově žlutá barva se stříbrnými odlesky a intenzivnější hrubší perlení. Aroma je středně intenzivní, přímočaré, s tóny zralých jablek a hrušek s jemným dotekem lučních květů. V chuti je víno harmonické a lehčí, dominují zde tóny zralých citrusů, zralých jablek a žlutých rynglů. Kratší závěr.

249 Kč



★★★★

2026

www.adveal.cz



Legenda:

★★★★ vynikající
až výjimečné

★★★★ velmi
dobré

★★★ dobré

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



Doporučená doba konzumace



Bílá vína



Červená vína



Růžová vína



VINAŘSTVÍ ŠVÁSTA & KADLEC, CHARDONNAY 2021/2022, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, RAKVICE, TRKMANSKO

Hluboká slámově žlutá barva s citronovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je mohutné, středně intenzivní, s výrazným dotekem sudového zrání připomínajícím vanilku, smetanu a bílou čokoládu, jež doprovází podtón grilovaného ananasu. V chuti je víno opulentní, středně plné, dominují zde tóny smetany a vanilky, které doprovází sušené broskve a sladké koření. Středně dlouhý závěr.

259 Kč



★★★★

2026–2027

www.vinarstvisk.cz



ROTTENSTEINER, PINOT NERO RISERVA SELECT 2020, ALTO ADIGE DOC

Světlejší granátově červená barva s širokým terakotovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je středně plné a elegantní, s výrazným dotekem sudového zrání připomínajícím karamel a kávu, jež doprovází podtón višňového likéru a sušených třešní. V chuti je víno lehčí, harmonické, svým charakterem korespondující s aroma a doplněno o lehký kořenitý podtón. Kratší, hřejivý závěr.

649 Kč



★★★★

2026–2027

www.vinokincl.cz



VINAŘSTVÍ MÜHLBERGER, SAUVIGNON 2024, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, VRBOVEC, ŠÁC

Světlá barva bílého zlata se slámovými odlesky a nižší viskozita. Aroma je středně intenzivní a příjemně svěží, s tóny zralého angreštu a bílého rybízu s dotekem čerstvě posečené louky. V chuti je víno pikantní, řízné a lehké, s dominantním projevem zralých citrusů a bílého rybízu s lehkým minerálním podtónem. Středně dlouhý, minerální závěr.

230 Kč



★★★★

2026–2027

www.muhlberger.eu



VÍNO LÍPA MIKULOV, DONAURIESLING 2024, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, MIKULOV, BRNĚNSKÁ

Středně hluboká zlatavá barva se stříbrnými reflexy a střední viskozita. Aroma je intenzivnější, vyvážené a odrůdově typické, snoubící tóny eukalyptu, zralých nektarinek a melounu Cantaloupe. V chuti je víno lehčí, příjemně svěží, svým charakterem koresponduje s aroma a doplněno o příjemné podtóny bylin a minerality. Delší závěr.

235 Kč



★★★★

2026–2027

www.vinolipa.cz



IL POGGIOLINO, „LA RISERVA“ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2021, DOCG

Sytější rubínově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je elegantní a nazrálé, s dominantními tóny ušlechtilého dřeva, kouře, červeného bobulového ovoce a divokého koření. V chuti je víno lehčí a svěží, příjemně nazrálé, převládají v něm tóny zralého červeného peckového ovoce, nového koření a zralých višní. Kratší, harmonický závěr.

585 Kč



★★★★

2026–2027

www.vinoprovas.cz



CANTINE TERRE COLLINA, AMORALE PRIMITIVO 18 FORTEZZA 2024, PUGLIA IGT

Temná inkoustově červená barva s tenkým purpurovým okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma je mohutnější a ovocné, s tóny povidel, višňového likéru a mléčné čokolády. V chuti je víno nasádlé, středně plné a dominují v ní tóny mléčné čokolády, rozinek, datlí a grepové šťávy. Kratší závěr.

295 Kč



★★★★

2026–2027

www.global-wines.cz



WEINGUT JAMEK, GRÜNER VELTLINER STEINFEDER 2025, WACHAU DAC

Světlá barva bílého zlata se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a elegantní, připomíná zralá zelená jablka, hrušky a ryngle. V chuti je víno lehčí, příjemně pikantní, připomíná sicilské citrony, zralá žlutá jablka a karambolu. Delší, svěží závěr.

440 Kč



★★★★

2026–2028

www.vinopol.cz



GREYSTONE, ORGANIC BARREL FERMENTED SAUVIGNON BLANC 2023, WAIPARA VALLEY

Středně intenzivní zlatavá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a vrstevnaté, s výraznou reduktivní stopou a připomíná kompotované angrešt, pryž a sušené byliny. V chuti je víno středně plné, dominují zde tóny broskvového likéru, kompotovaných mandarinek a žlutých jablek. Středně dlouhý závěr.

499 Kč



★★★★

2026–2027

www.winesbay.com

Spolehlivý partner
pro dovoz automobilů
Lexus TX / GX / LX z Kanady

Jan Kubišta
+420 731 739 870
jan.kubista@deczman.cz

TX



GX



LX



deczman.cz



Více o dovozu

NASTARTUJTE GRILOVACÍ SEZÓNU S WEBER STORE PRAHA

S příchodem jara nastává ideální čas připravit se na novou grilovací sezónu. Ať už plánujete první zahradní setkání, rodinné oslavy, nebo jen víkendové vaření pod širým nebem, kvalitní vybavení je základ.

V prodejně i na e-shopu společnosti Weber Store Praha najdete kompletní sortiment grilů Weber – od plynových a elektrických modelů až po klasické grily na dřevěné uhlí. Samozřejmostí je široký výběr originálního příslušenství, kvalitních omáček a koření i praktických kuchyňských doplňků, které posunou domácí grilování na vyšší úroveň. Pokud si chcete před sezónou rozšířit své dovednosti, můžete zvolit také kurz grilování s profesionálními gril mistry. Dárkový poukaz na konkrétní kurz nebo na libovolnou hodnotu lze uplatnit v kamenné prodejně i na e-shopu.

www.weber-store.cz



SHINKO – TEKUTÉ ZLATO Z BORDEAUX: SÓJOVÝ UNIKÁT, KTERÝ UCHVÁTIL MICHELINSKÉ ŠÉFKUCHAŘE

Zapomeňte na supermarketovou nudu. Shinko je kulinářská rebelie – spojení japonského řemesla a zkušeností enologů ze Saint-Émilion. Tyto živé, nepasterizované omáčky zrají v dubových sudech a nabízejí komplexnost, která učarovala i nejnáročnějším šéfkuchařům v michelinských restauracích, jako je například Maison Nouvelle v Bordeaux. Shinko Blanche si vás získá tóny saké a kešu oříšků, robustní Noire zase hloubkou čistého projevu umami. Limitovaná edice pro ty, kteří v kuchyni nehledají kompromisy, ale zážitek pro všechny smysly. Skutečná revoluce v chuti, kterou si vaše steakové i rybí speciality zaslouží.

Cena: 399 Kč
www.nejenvina.cz/sojovky



MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 2019 IKONA Z RIOJI, KTERÁ DEFINUJE KLASIKU

Marqués de Murrieta Reserva patří mezi nejuznávanější vína oblasti Rioja. Vyrábí se převážně z odrůdy Tempranillo, která je doplněna o odrůdy Graciano, Mazuelo a Garnacha z vlastních vinic kolem historického sídla Ygay.

Tato reserva zraje 24 měsíců v amerických dubových sudech a následně v láhvi. Ve vůni nabízí tóny zralých třešní, švestek a jemného koření. Chuť je vyvážená, elegantní a dlouhá. Skvěle doplní hovězí, jehněčí i vyztřelé sýry.

Špičkovou kvalitu Reservy 2019 dokládá i mimořádných 96 bodů od světově uznávaného kritika Jamese Sucklinga.

Cena: 625 Kč
www.global-wines.cz



Alessandro Castellani a vína Cà la Bionda v Trattoria da Adi



Nádherný večer pro milovníky vín z oblasti Valpolicella připravil wine expert společnosti Advivum Jakub Příbýl ve spolupráci s restaurací Trattoria da Adi. Vinařství Cà la Bionda se objevilo v portfoliu dovozní společnosti Advivum před pěti lety a jejich vína se hned stala velmi cenným artiklem.

Mimochodem jste je od té doby mohli mnohokrát spatřit i na vítězných příčkách v testech vín z oblasti Valpolicella v tomto časopise. Průvodcem celého večera byl osobně majitel vinařství pan Alessandro Castellani. A tak jsme využili příležitosti a připravili jsme s Alessandrem zajímavý rozhovor o vinařství, jednotlivých vínech a jejich gastronomickém potenciálu i o jeho zkušenostech po pěti letech na tuzemském trhu.

Vinařství Cà la Bionda najdete v samém srdci tradiční oblasti Valpolicella v katastru obce Marano, která náleží mezi nejlepší lokace v apelaci Valpolicella Classico. Bylo založeno roku 1902 Pietrem Castellanim, jehož rodina vede vinařství dodnes. V současnosti obdělávají 28 hektarů vinic, na kterých pěstují výhradně autochtonní odrůdy Corvina, Corvinone, Rondinella a Molinara. Vinařství je současně držitelem certifikace BIO. Samotné vinařství je designovým skvostem, současně je však velmi funkční. Vše zde probíhá velmi šetrně a víno se přetáčí pomocí gravitace. Kvalita a autentičnost vín jsou výsledkem nekompromisní vášně, kterou sdílají všichni členové rodiny Castellani a která se v tomto vinařství předává z generace na generaci po více než století. Vinařství Cà la Bionda a jejich vína jsou dnes vzorem pro mnoho jejich kolegů v oblasti Valpolicella. Celým večerem provázel současný majitel vinařství pan Alessandro Castellani. A možná je to i jeho vztah k Burgundsku a osobní vinařské zkušenosti z této oblasti, co dělá vína Cà la Bionda tak mimořádnými, jedinečnými a gastronomickými.

Hned první víno večera mohlo být pro neznalé návštěvníky poměrně velký šok. Ano, samozřejmě pozitivní! Od vinaře z Valpolicelly čekáte především vynikající červená vína. Nicméně Cà la Bionda Bianco del Casal 2023 se postaralo téměř o senzaci. Fantastické cuvée odrůd Garganega a Trebbiano bylo nádherně ovocné, s množstvím citrusových tónů, ušlechtilou stopou dřeva a nevídanou minerální slaností. Skutečně skvělé aperitivo!

Další víno v pořadí, Cà la Bionda Valpolicella Classico 2022, bylo velmi příjemné a čisté víno, typické pro svou denominaci. Ovocné, svěží, krásně pitelné s hebkým tříslem. A k němu se krásně snoubilo vynikající carpaccio.

Valpolicella Classico Superiore je dnes velmi diskutovaná a populární kategorie, která odpovídá na aktuální trendy. Alessandro však své víno Casalvergo dělá již dlouho a i ročník 2020 zaujme dokonalou lehkostí, strukturou, svěžestí a příjemnou pitelností. Není divu, že v kombinaci se zuppa di pomodoro neboli italskou rajčatovou polévkou byly všechny dostupné láhve velmi rychle prázdné.

Špagety s máslem a bílým lanýžem jsou samy o sobě lákadlem. A pokud je k němu skvělé a elegantní Amarone, pak vznikne překvapivě delikátní kombinace. Přesně tak jako v našem případě s vínem Cà la Bionda Amarone della Valpolicella 2018.

Cà la Bionda Corvina Verona rosso 2019 je nádherné víno s důrazem na čistotu ovoce, strukturu, svěžest a délku. Zde bylo skvěle využito k vepřové porchettě s grilovanými bramborami. Valpolicella musí být cuvée, tady Alessandro vsadil ze sta procent na odrůdu Corvina, tu nejdůležitější v denominaci, a tak své víno nesměl nazvat Valpolicellou. Ale výsledek určitě stojí za to, a nejen jako zajímavost.

Vlajkovou lodí vinařství Cà la Bionda je jejich Amarone della Valpolicella Riserva Ravazzol. Toto víno jsme ochutnali z ročníku 2013 a nutno říci, že jde o opravdu mimořádné Amarone

s mohutnou strukturou, komplexní, stále však jemné a noblesní s velmi dlouhou dochutí. Hrozny pro toto víno se od ročníku 2013 sbírají o trochu dříve, aby si víno zachovalo vyšší kyselinu a ovocnou svěžest, což mu dává obrovský potenciál zrát a současně na kategorii nebyvalou lehkost a pitelnost.

Jak přicházely jednotlivé chody a vína, povídali jsme si s Alessandrem o jejich vzniku, stylu, jeho názorech na současný dění v denominaci Valpolicella i o jeho vnímání našeho trhu. A vznikl tak skvělý, velmi příjemný a neformální rozhovor...

Alessandro, co stojí za vznikem pro oblast Valpolicella netradičního bílého vína Bianco del Casal IGT?

S výrobou tohoto vína jsem začal v roce 2016 s vizí vytvořit skutečně velké bílé víno z Valpolicelly, která je sice známá především červenými víny, ale nabízí výborný potenciál i pro vína bílá. V minulosti se zde, podobně jako například u Chianti, běžně při tvorbě červených vín využívaly i bílé odrůdy, aby se podpořila jejich lehkost a ovocnost. Vinice leží v Meranu, na vápencovém podloží s vrstvou jílu a vulkanických kamenů, což se odráží i v minerálním charakteru vína. Pracuji se starými keři s velmi nízkými výnosy a z nich vycházející vysokou kvalitou hroznů.

Inspirací pro mě byly vlastní zkušenosti z Burgundska, kde jsem v mládí působil. Používám tak klasické burgundské sudy, třetinu nových – třetinu druhého a třetinu třetího plnění. Fermentace probíhá spontánně přímo ve dřevě a víno následně zraje přibližně jeden rok na kadlech. Lahvujeme obvykle v srpnu před



novou sklizní. Výsledkem je mimořádně komplexní bílé víno s velkým archivačním potenciálem, které při degustacích často podávám až po červených vínech, dokonce i po Amarone.

V čem podle vás v současnosti spočívá podstata kategorie Valpolicella Superiore?

Valpolicella Superiore by podle mě měla vznikat výhradně z hroznů, které nepro-

šly fází sušení. Tento proces podle mě potlačuje identitu odrůd i terroir. Ideálně by měla pocházet z jedné vinice a z hroznů, které nejsou druhou volbou po selekci těch pro produkci Amarone. Musí jít o první selekci. Takové víno má následně velký potenciál dlouhodobě zrát a je komplexnější v projevu.

Nedávno jsem chutnal některá vína této kategorie z ročníku 2010 a byla ve špič-

kové kondici, což potvrzuje můj názor, že kategorie Superiore by měla jít na trh po určité době zrání. I tento faktor by ji lépe odlišoval od základních vín z Valpolicelly. Klíčová je však u Superiore rovnováha, elegance a svěžest, nikoli pouhá koncentrace. Víno musí být srozumitelné a zároveň svou vrstevnatostí vybízet k opakovanému napití.

Zmínili jste Amarone. Jaké atributy by tedy mělo mít moderní pojetí této kategorie?

Amarone je z podstaty velmi komplexní víno. Vyrábím jej z kupáže odrůd Corvina, Corvinone, Rondinella a Molinara, bez použití mezinárodních odrůd, i když jsou povoleny. Zásadní je zachování živé kyseliny a suchého projevu, zvláště v dochuti. Vyšší zbytkový cukr omezuje gastronomické využití na několik málo možností.

Tradiční přístup je nadčasový a představuje podle mě budoucnost, avšak musí být uchopen v moderní a vyvážené formě, protože dřív bylo možné se setkat s víny, která byla příliš rustikální, alkoholová, a ne vždy technologicky správně zvládnutá – často s nečistými tóny. Na druhou stranu příliš koncentrovaná, tmavá a unifikovaně působící Amarone zaměřená pouze na extrakt a alkohol, která touto prvoplánovostí cílí například na amerického konzumenta, neodpovídají evropské gastronomické kultuře a jejich tvorba je krátkozraká. Zkrátka správný návrat ke kořenům je zároveň cestou kupředu.

Zajímavostí vašeho vinařství jsou dvě červená vína – Corvina IGT a Corvinone IGT vyrobené 100 % ze stejnojmenných odrůd. Co vás k tomu vedlo?

Tradiční kupáž je harmonická, protože každá odrůda do ní přispívá jiným nezastupitelným projevem. Přesto považuji za důležité vinifikovat jednotlivé odrůdy samostatně, abych lépe pochopil jejich charakter. Corvina je z nich podle mě nejzajímavější – připomíná mi svou lehkost, eleganci a komplexnost divoký Pinot Noir doplněný o lehký podtón balsamický. Corvinone je jiný – kořenitý a jemně herbální, díky čemuž může připomínat prestižní vína z oblasti Saumur. Odrůda má taktéž velký archivační potenciál a ukazuje své atributy i mimo tradiční způsob vinifikace.

Na českém trhu máte silné zastoupení. Jak se spolupráce s dovozní společností Advivum zrodila?

Prvotní setkání bylo dílem náhody. Jakub Příbyl původně plánoval návštěvu jiných vinařství, ale jeho žena chtěla ochutnat naše vína. Po degustaci vzorků, kde nechybělo Ripasso i Amarone, včetně toho z kategorie Riserva, následovala pozitivní odezva. O rok později přišla ze strany společnosti Advivum nabídka možné spolupráce, což mě potěšilo.

Český trh je pro mě důležitý zejména z hlediska kvality a úrovně gastronomie. Nejde o objem, ale o prostředí, ve kterém jsou vína správně prezentována a kde mohou vyniknout.

Nedá mi to, abych se nezeptal na problematický trend, který je dnes mezi producenty červených vín všude po světě hodně zmiňován.

Jak vnímáte současný pokles zájmu o červená vína? Čím je podle vás způsoben?

Nemyslím si, že jde o krizi výhradně červených vín, spíše o širší ekonomickou nejistotu, která zasahuje celý segment, včetně šumivých vín. Víno je součástí kultury a člověk k němu musí dozrát. Pokud se lidé obávají budoucnosti, promítá se to do změny jejich sociálních návyků, kdy se proto tak často nesetkávají, a tím pádem méně pijí víno, které je symbolem sdílení a společně strávených chvil. Je však důležité zachovat optimismus a dívat se na stav věci jako na sklenici, která je z poloviny plná.

Společnost Advivum má díky vinařství Cà la Bionda ve svém portfoliu určitě jednu z absolutních špiček oblasti Valpolicella. Celý večer v restauraci Trattoria da Adi byl koncertem vůní, chutí a italského šarmu. Zářila

jak vína a poutavé vyprávění Alessandra Castellaniho i Jakuba Příbyla, tak gastronomie. Bylo to autentické, bylo to energické a bylo to zábavné. Díky skvělým vínům a mistrovství ve snoubení jídla a vína, u Jakuba Příbyla již jaksi samozřejmým, to byl velmi příjemný a neformální večer. Ale toto je přesně ten styl „večeří s vinařem“, který může ke stolům a sklenkám přivést novou generaci milovníků vína. Takže bravo, Advivum!

Text a foto: Michal Šetka

Advivum
EVROPSKÁ VÍNA ▲

Vinařství **Cà la Bionda** na českém trhu zastupuje společnost **Advivum**.

www.advivum.cz



Speciální lanýžové menu v restauraci Remedi resortu Oblík doprovodila piemontská vína od VINO MARKUZZI

Poslední lednová sobota se v luxusním resortu Oblík, zasazeném v působivé krajině Českého středohoří na úpatí stejnojmenného kopce, nesla ve znamení mimořádně vytríbených chuťových zážitků. V prostorách restaurace Remedi během večera předvedli své umění Yvan Maria Chianese, šéfkuchař zdejší restaurace, a Marco Giampaoli, šéfkuchař pražského podniku Aromi. Oba kulinářští matadoři společně pro hosty připravili vyvážené sedmichodové menu, jehož hlavním motivem byly delikátní lanýže – a to hned šest druhů původem ze Španělska, Francie a Itálie. Právě z poslední jmenované země pocházela také snoubená vína, která ze svého portfolia vybral a osobně u každého chodu představil Jiří Markuzzi. Kombinace precizní kuchyně a pečlivě zvolených vín tak slibovala mimořádně atraktivní gastronomický večer.





Marco Giampaoli, šéfkuchař pražské restaurace Aromi, při finálním ladění domácích těstovin Frascarelli s topinamburem, šalotkou a pravým bílým lanýžem

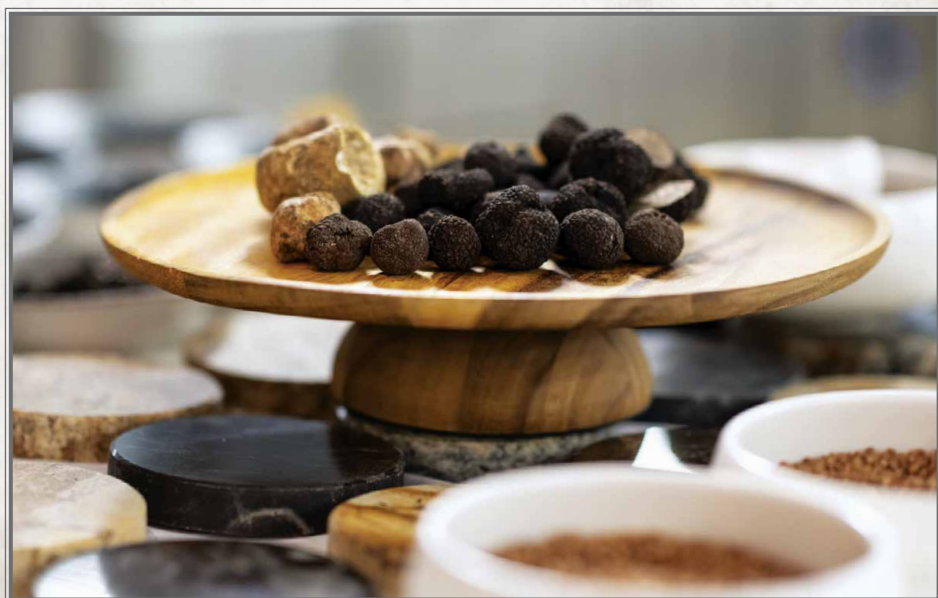
Paralelu mezi lanýží a vínem lze nalézt o krok zpět – pod zemí. Lanýže, stejně jako réva vinná, nacházejí ideální podmínky ve vápenatých půdách, které kladně ovlivňují nejen jejich růst, ale i výsledný charakter. O aromatické i chuťové rozličnosti těchto ušlechtilých, mnohými gurmány vyhledávaných hub se bylo možné postupně přesvědčit v rámci celého prezentovaného degustačního menu, které bylo vytvořeno podle principů farm-to-table.

Velmi příjemné navnadění chutí obstarala trojice amuse-bouche, kterou doprovodilo šumivé víno Franciacorta Cuvée brut od vinařství Lantieri. Delikátní oblá textura vína s autolytickými tóny pocházejícími z 20měsíčního zrání

dala zvlášť vyniknout houbové tartaletce i krémovému vejci alla carbonara. Svěží citrusová kyselina Chardonnay (90 % blendu) naopak celé trio odlehčovala, což bylo nejvýrazněji znát u foie gras rocher.

První chod – tatarák z mušlí svatého Jakuba doplněný o zázvor, koriandr a černý lanýž původem ze španělské oblasti Teruel. Úlohu snoubení na sebe vzal Sauvignon Langhe 2024 ze slavného vinařství Marchesi di Gresy, které toto víno vyrábí již od roku 1991. Typický, spíše na subtilní, avšak vyzrálé lince postavený Sauvignon svým lehce herbálním projevem a minerální kyselinou umocňoval delikátní chuť mušlí, kterým slušela i jeho lehce slaná dochuť. Ta zvýrazňovala i příjemně zemité, až lehce nasládlé tóny zvoleného lanýže. Celkovému harmonickému vyznění prospěla také správná teplota tataráku.

Další víno, které následovalo, neslo název Chardonnay Bastia Langhe 2023 z vinařství Conterno Fantino, vzniklého sňatkem dvou rodin. Bastia odkazuje na vinici, která patří mezi ty nejvýše situované v okolí Monforte d'Alba. Komplexní, avšak velmi svěží projev se sympatickými 12,5 % alkoholu a tóny barikových sudů (třetina nových) dával tušit odlišný chod. Domácí těstoviny Frascarelli s topinamburem, šalotkou a pravým bílým lanýžem z italského regionu Marche (oblasti okolo obce Acqualagna) naprosto naplnily vysoká očekávání. Krémová textura a sametová chuť celého





Telecí líčka, mrkev, brambory, morek a omáčka Périgueux – chod, který spolu s Barolem Bussia 2021 od Giacoma Fenocchia patřil k vrcholům večera.

chodu umožnily bílému lanýži rozvinout jeho intenzivnější mozaiku tónů od kvalitního parmazánu, piemontských oříšků až po náznak pepře a česnekového oleje ve velmi dlouhé dochuti. Nebylo pochyb, proč je tento druh lanýže považován za jeden z nejvyhlášenějších.

Další, v pořadí již čtvrtý chod byl aromaticky i chuťově o poznání výraznější – ballotine z divokého mořského vlka doplňoval fenykl, slaný sabayon s vínem Lantierti Franciacorta Cuvée brut a černý lanýž opět původem z regionu Marche. Díky metodě sous-vide si mořský vlk zachoval křehkost a šťavnatost, která byla zvýrazněna citrusovou linkou z použitého šumivého vína při přípravě nadýchaného, lehce slanečného krému sabayon. Ve víně

padla volba na robustní, mohutné a nazrálé Chardonnay di Gresy 2021, jehož hrozny pocházely z nižší vinice než hrozny pro předchozí víno, což se projevilo nižší, celkově jemnější kyselinou. I u tohoto Chardonnay zrání probíhalo v barikových sudech (50 % nových), a to po dobu 18 měsíců. Snoubení nabídlo prolnutí všech elementů jídla a vína, které svým nazrálým charakterem nechalo vyniknout středně intenzivní podzimní lanýž, který chutí připomínal podzimní les s dotekem nasládlých oříšků v závěru.

Telecí líčka, mrkev, brambory, morek a omáčka Périgueux patřily k nejsilnějším momentům večera. Lanýž – tentokrát druh zimní černý – našel své hlavní uplatnění ve zmíněné omáčce, která nese

jméno po francouzském regionu, taktéž proslaveném lanýží. Mnohohrstevnaté, tradicionalisticky pojaté Barolo Bussia 2021 od Giacoma Fenocchia bylo naprosto excelentním doprovodem, ve kterém byla znát špičková kvalita hroznů z nejlepších parcel rozsáhlé vinice Bussia i zkušenosti vinaře. Projev Barola s tóny zralých třešní, sušených květů růží, téru a podzimního lesa bravurně nasedal na zemité a koncentrované chuti chodu, kde byl lanýž vedoucí složkou a zanechal velmi dlouhý dozvuk.

Nečekané překvapení pak nabídlo spojení tradičního italského dezertu maritozzo s Barolem Enrico VI 2016 od Cordero di Montezemolo, zrajícím částečně v nových sudech. Dezert doprovázela bílá čokoláda a bagnolský lanýž z Kampánie. Tento aromatický druh je často chuťově popisován tóny hořkého kakaa, asfaltu nebo pryskyřice, což v překvapivě atraktivní formě nabídl i v rámci tohoto chodu. Mimořádné a nazrálé Barolo tento vjem vyvažovalo svou ovocností a precizně integrovaným projevem využitých sudů s rozvíjejícími se terciárními tóny podhoubí a ušlechtilého koření. Neobvyklá, nicméně skvělá kombinace.

Závěr obstaralo skvělé Nocciolato s tmavou čokoládou, nugátem a jarním bílým lanýžem s ostřejší, lehce pikantní chutí, která dezertu dodávala svěžest. Zvolené víno Moscato d'Asti La Serra 2024 od Marchesi di Gresy potvrdilo slova Jiřího Markuzziho, který toto víno zvolil za účelem povzbuzení na začínající večer, což Moscato na patře svým ovocně sladkým, avšak v závěru suchým, minerálně svěžím projevem bezpochyby splnilo.

Předvedenému kulinářskému umění obou šéfkuchařů i snoubení se nedalo nic vytknout. Pozitivní dojem na prolnutí chutí měly i vhodně zvolené sklenice pro jednotlivá vína a pozorný, přátelský servis, který neponechal nic náhodě. Úroveň zážitku do posledního písmene naplnila slova pana Tomáše Běhounka, generálního ředitele resortu: „Věříme, že moderní resort už dávno není jen o ubytování. Gastronomie se stává jedním z důvodů, proč lidé cestují. Naši ambicí je tak budovat Oblík jako místo, kam se jezdí za chutěmi, atmosférou a příběhem. Lanýžový večer je přesně tím typem události, který tuto filozofii naplňuje.“

Text: Martin Lehečka

Foto: Resort Oblík (© Daniel Šeiner)

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



Philippe Blanc

Stáhněte plachty – 30 let na Château Beychevelle



Philippe Blanc je v současnosti bezesporu jednou z nejuznávanějších vinařských osobností Bordeaux. Vinař a general manager Château Beychevelle působí na jednom z nejkrásnějších panství v apelaci již 30 let. A vína z tohoto zámku udělala za jeho působení obrovský krok směrem k vysoce vytríbenému stylu a nekompromisní kvalitě. Philippe Blanc zavítal na sklonku roku 2025 na pozvání společnosti Merlot d'Or do Prahy. A společnost Merlot d'Or, která se specializuje na ikonická vína z Bordeaux, otevřela své archivy a uspořádala zcela mimořádnou degustaci a večeři s víny ze Château Beychevelle ve svém obchodě vínem v Dušní 1. Samozřejmě jsme byli u toho a kromě reportáže z výjimečné vertikální degustace vám přinášíme i velmi zajímavý rozhovor s jedním z nejzkušenějších vinařů v Bordeaux.

Château Beychevelle je díky své ohromující architektuře a nádherným zahradám často označováno jako bordeauxské Versailles. Zámek nechal postavit v roce 1565 biskup François de Foix Candale. Později se zámek stal sídlem admirála z Epéronu, který požíval takové úcty, že každá loď plující kolem stahovala plachty. Odtud pochází i název Beychevellu, „baisse voile“ totiž v překladu znamená skasat plachty. Méně romantický důvod skasání plachet byl v i blízké mýtnici, kde lodě musely platit mýtné pro plavbu do Bordeaux.

V roce 1825 koupil Beychevelle Pierre-François Guestier. Guestier byl populární négociant a starosta městečka Saint Julien. V roce 1970 převzala Château Beychevelle společnost Aymar Achille-Fould. Ta v roce 1984 poprvé spojuje síly s partnerskou společností skupinou GMF, která se roce 1988 spojila s japonskou společností Suntory, majitelem Château Lagrange. Philippe Blanc byl jmenován výkonným ředitelem vinařství v roce 1995. V únoru 2011 potom Beychevelle koupilo Suntory spolu s Pierrem Castelem, šéfem obrovské společnosti Castel Frères. Ti vlastní mimo jiné také společnosti Barrière Frères a Oenoalliance, Château Beaumont a další vinařství v Burgundsku, Africe a v Číně. A vlastní také francouzský řetězec vinoték Nicolas.

Château Beychevelle má 90 hektarů vinic osázených z 54% Cabernetem Sauvignon, 40% Merlotem, 4% Petite Verdot a 2% Cabernetem Franc. Postupně zde ve vinicích mírně zvyšují zastoupení Cabernetu na úkor Merlotu. Réva má v průměru 30 let a od roku 2008 zde aplikují ekologické zemědělství.

Druhé víno Amiral de Beychevelle bylo poprvé vyrobeno v roce 1996. Na zámku dělají také třetí víno z apelace Haut-Médoc – Les Brulières de Beychevelle.

Současní majitelé investovali více než 20 milionů eur do úplné renovace sklepů, degustační místnosti a prostorů pro příjem hroznů během sklizně. Nádherné skleněné zdi navržené Arnaudem Boulainem dnes nechají návštěvníka přímo nahlédnout a ponořit se do výroby vína.

Philippe, vraťte se po čase do Prahy. Město dobře znáte díky své účasti na akcích typu Audience Grand Cru Classé. Tentokrát představíte širokou škálu ročníků Château Beychevelle. Pokud byste měl velmi stručně shrnout styl tohoto vinařství pro čtenáře, kteří jej detailně neznají, jak byste jej popsal?

Je těžké to vyjádřit několika slovy, ale Château Beychevelle produkuje elegantní, sofistikovaná, nicméně charakteristická vína s ovocnou svěžestí a velmi kultivovanými tříslovinami. Přestože je dnes možné je pít poměrně brzy, mají mimořádnou schopnost zrání čítající 50, 60 i 80 let. Osobně však považuji ideální období ke konzumaci během prvních 25 let, přičemž optimální okno vidím mezi 10. a 25. rokem.

Jak dlouho už v Château Beychevelle působíte?

Nastoupil jsem v roce 1995 a od té doby zde nepřetržitě působím, takže jsem s vinařstvím spjat již 30 let.

Jaká byla vaše kariéra před příchodem do Beychevelle? Jak jste se k tomuto angažmá dostal?

Jsem vystudovaný enolog, nebo jak říkáme, agronom. Tento obor jsem absolvoval v Montpellier na jihu Francie. Odbornou praxi jsem absolvoval v Champagne, poté jsem pracoval v Alsasku a následně čtyři roky v Austrálii. Po návratu do Francie jsem byl v roce 1995 přijat do Beychevelle.

Z mého pohledu jste během svého působení posunul styl vín směrem k větší

eleganci a dlouhověkosti. Ročníky jsou postupně koncentrovanější, expresivnější, ale přitom si zachovávají noblesu. Byl to váš záměr?

Naším cílem nikdy nebylo vyrábět mohutná nebo těžká vína. Usilujeme o eleganci spojenou s hloubkou a strukturou. Samotové, ale pevné třísloviny dávají vínům schopnost zrání.

Když jsem do vinařství nastoupil, cítil jsem velkou odpovědnost. Nikdy jsem neusiloval o „nejlepší víno světa“, ale o to, aby Château Beychevelle bylo konzistentně uznáváno jako velmi dobré a respektované pro svou každoroční produkci. Udělení pěti hvězd v renomovaném hodnocení Bettane & Desseauve, kterého si velmi ceníme, pro nás znamenalo potvrzení, že patříme mezi špičku. Naším cílem je stále dlouhodobě a konzistentně vyrábět vína, která přinášejí radost těm, kdo je pijí. Na tom se nic nezměnilo.

Za třicet let jste zažil výrazné změny. Jak vnímáte rozdíl mezi koncem 90. let a dneškem, zejména ve vztahu ke klimatickým změnám a dalším výzvám?

Dnes čelíme náročnějším výzvám než dříve. Klimatické změny jsou realitou. Zatím nám v jistém smyslu pomáhají, protože dosahujeme vyšší zralosti hroznů. Paradoxně spíše než nedostatečnou vyzrálост dnes hlídáme riziko přezrálости. Velmi teplé ročníky, jako například 2022 nebo 2025, přesto přinesly skvělá vína bez známek přehnané zralosti. Vedle klimatu čelíme i sociálním a ekonomickým tlakům – obtížnější dostupností pracovní síly, kampaním proti alkoholu, s nimiž se poji pokles spotřeby, a v neposlední řadě tlaku spotřebitelů na udržitelnost. Současné období je z hlediska ekonomiky jedno z nejnáročnějších za posledních třicet let. Přesto věřím, že jde o cyklickou situaci a trh se postupně stabilizuje.



V Bordeaux je v posledních letech patrný jeden architektonický trend – moderní technologické budovy nahrazují staré zámecké prostory. Proč k tomuto kroku přistupujete?

Technologie se vyvíjejí ve všech oborech a vinařství není výjimkou. Po padesáti či šedesáti letech je přirozené výrobní nástroje modernizovat. My jsme touto modernizací prošli v roce 2016. Nové budovy přinášejí vyšší efektivitu, lepší hygienické podmínky i komfort pro zaměstnance. Je potřeba si uvědomit, že vinařství je především stále prostředí, kam lidé chodí pracovat po podstatnou část dne, a proto musí být funkční a bezpečné. Prestižní châteaux mají v těchto inovacích snazší situaci, protože mají k dispozici dostatek kapitálu.

Mění se také styl vín? Budou dnešní ročníky stejně dlouhověkové jako ty z 90. let? Čelíte tlaku vyrábět vína přístupná již po pár letech zrání?

Těmto názorům naslouchám, ale v podstatě s nimi nesouhlasím. Nemyslím si, že bychom se posouvali k tvorbě vín určených k dřívější konzumaci bez potenciálu dlouhého zrání, které je pro naše vína typické. Příroda dnes poskytuje hrozny s výrazně vyšší vyzrálostí, koncentrací a vyzrálejšími tříslovinami, přesto si zachovávají dostatečný obsah kyselin. Ve vínech se to projevuje výraznější strukturou a hloubkou při zachování ovocné svěžesti, což je žádoucí. Ano, díky zmíněnému technologickému pokroku ve sklepech pracujeme precizněji a více sledujeme jednotlivé procesy, ale zá-

kladní principy se dramaticky nezměnily. Abych to shrnul, rozdíl spočívá především v kvalitě a vyzrálosti hroznů, které jsou oproti minulosti lepší. Jsem proto přesvědčen, že v současnosti vyráběná vína mají excelentní potenciál zrát desítky let.

Který ročník z dnešního večera byste osobně doporučil?

Vybrat jediný ročník je obtížné, protože každý má svůj osobitý charakter. Z dnešní sestavy bych však zvolil ročník 2005. Šlo z vinohradnického pohledu o mimořádný rok a dnes, po dvaceti letech, je víno ve fázi ideální zralosti. Přestože staré ročníky bývají často preferovány pro svou výjimečnost, domnívám se, že právě ročník 2005 může být skutečným vrcholem tohoto večera.

Vertikální degustace vín ze Château Beychevelle

Amiral de Beychevelle 2022

Druhé víno ze Château Beychevelle zraje 12–14 měsíců na nových sudech. Vyrábí se zhruba ze 40 % každoročního objemu sklizně. Nicméně i jako druhé víno patří mezi špičková bordeaux, která potřebují pár let na to, aby plně rozvinula svůj potenciál. Ideální období na pití je mezi 10. a 15. rokem. To dokazuje i ročník 2022.

Víno je velmi ovocné, s množstvím zralých červených a tmavých plodů, dominují černé třešně a švestky. Má vyzrálé a pevné tříslo a atraktivní podtóny koření. Určitě mu prospěje dalších pár let v láhvi.

Amiral de Beychevelle 2018

Teplý rok 2018 přinesl velká, mohutná vína. Toto je v tuto chvíli na počátku láhvo-

vé zralosti. Dominuje vyzrálé tmavé ovoce, velmi hebké tříslo, plnost a délka.

Amiral de Beychevelle 2010

Úžasný ročník. Vyzrálé víno s tóny tmavých plodů a doteky orientálního koření. Perfektní vyzrálost třísla. Hebká ovocná chuť, stále příjemná svěžest. Velmi dlouhé v dochuti.

Amiral de Beychevelle 2005

Famózní špičkový ročník otevřený v pravý čas. Extrémně strukturované, harmonické, bohaté a dlouhé. Na druhé víno skutečně mimořádné. Bylo by složité naslepo identifikovat, že jde o druhé víno. Důkaz, že právě druhá vína z vynikajících vinařství jsou ve skvělých ročnících skvělou investicí.

Château Beychevelle 2020

Delikátní, svěží, mladé. Úžasná ovocnost a svěžest, velmi hebké tříslo. Château Beychevelle má ideální dobu k pití v závislosti na ročníku v rozmezí 10–25 let. Na ročník 2020 nebude nutné čekat příliš dlouho, nicméně nyní by ještě mělo zůstat ve sklepě.

Château Beychevelle 2015

Skvělý, vysoce hodnocený ročník. Doslova „ovocná bomba“ s hebkými taniny a množstvím atraktivních kořeněných tónů. Ve srovnání s také vysoce ceněným ročníkem 2010 však nebylo tak precizní.

Château Beychevelle 2014

Chladný, deštivý rok, hezky začalo být až v červenci. Vlna veder v srpnu znamenala redukcí výnosu. Nezvykle vysoký poměr Merlotu – 51 %, 39 % CS a po 5 % CF a PV. Mohutné, ale harmonické, vyšší kyselina i alkohol (14 %), ale vyvážené víno s tóny džemu z tmavých lesních plodů, koření a hebkým tříslem. Nyní skvěle připraveno k pití.

Château Beychevelle 2011

Další víno, které je nyní radost pít. Skvělá kombinace primárních, sekundárních a terciárních aromat a chutí, stále pevná struktura a delší závěr.

Château Beychevelle 2010

Precizní, vertikální, velmi svěží a dlouhé. Velmi komplexní víno s noblesním charakterem. Větší proporce Cabernetu Sauvignon. Neskutečný potenciál pro další zrání v láhvi.

Château Beychevelle 2005

Mimořádné, jemné, dlouhé, vyzrálé. Skvěle hebké tříslo, komplexní ovocnost a svěžest a současně hloubka. Červené i tmavé plody, neskutečná elegance. Otevřeno v optimální době, má stále velkou budoucnost, ale je radost ho pít nyní a v nejbližších letech. Absolutní favorit celé degustace.

Château Beychevelle 2000

Typické „old school bordeaux“. Velmi mátový až pepřnatý a paprikový výraz s tóny černého rybízu a mohutnou strukturou. Dlouhý závěr.

Château Beychevelle 1995

Stále velmi svěží víno, dobrá struktura, velmi rozvinuté terciární tóny, středně plné, středně dlouhé. Nicméně pořád dominuje svěží ovocný výraz s tóny červených plodů a ušlechtilého dřeva.

Château Beychevelle 1985

Zajímavá aromatika s převahou máty a mentolu, zelených a černých oliv,

dřeva a černého čaje. V chuti překvapivě hebké a jemné, s mnoha jemnými ovocnými podtóny. Plnější struktura, velmi dlouhý závěr.

Château Beychevelle 1975

Těžká léta pro Bordeaux, období ekonomické krize. Ročník 1970 byl skvělý, rok 1975 byl druhý nejlepší ročník dekády, všechny ostatní byly velmi problematické. Na toto víno bylo potřeba počkat celých 50 let, ale dnes je svůdné a krásně vyzrálé, se stále svěžím a velmi komplexním projevem. V dochuti středně dlouhé.

Text a foto: Michal Šetka



Víno a okamžik

aneb jak pozvednout konkrétní moment

Snoubení vína a jídla je kategorie, která vznikla v osmdesátých letech minulého století. A přesto, že je to vlastně nedávno, je tato disciplína značně probádaná. Hlavně proto, že se stala jakousi esencí sommeliérské práce, a tak pokusy, omyly, a hlavně úspěchy ve snoubení nabraly rychlý spád. I proto se objevují již i moderní koncepty párování, občas úsměvné, jako jsou snoubení s hudbou, barvami nebo počasím. My se tentokrát věnujeme snoubení vína a momentu. Ne tedy co si dát, když jste smutní, veselí nebo po kocovině na „spravení“. Ale podíváme se na tuto problematiku podle vzorce, že každé víno má svou příležitost, kam pasuje nejlépe. Každý měsíc si tak vybíráme události, které jej charakterizují, a k nim doporučíme víno tak, aby odpovídalo novým trendům nebo tradicím a gastronomii...



Jakub Příbyl

WINE EXPERT A PROVOZNÍ ŘEDITEL ADVIVUM

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

13. březen

Den Rieslingu



Březen

Měsíc, kdy končí zima a přichází jaro. Dny už jsou znatelně delší a vše je tak nějak pozitivnější. To nám ale bohužel do našeho seriálu nic rozhodujícího nepřináší. Pro letošní rok se nám navíc z března vytrácí i největší křesťanský svátek, a tak se zdá, že březen drží z vinného a gastronomického pohledu v ruce pověstného černého Petra. Takže jaký okamžik by mohl být vhodný k otevření zajímavého vína? Jedničkou v tomto případě je 13. březen a je to jeden z prvních svátků vinných odrůd v roce. Možná trošku překvapivě je věnován odrůdě Riesling, které by více slušelo léto, ale právě 13. března roku 1435 je zaznamenána první písemná zmínka o odrůdě Riesling díky prodeji jeho sazenic ve městě Rüsselsheim. Co jiného tedy otevřít nežli tuto odrůdu? Je asi jedno, zdali si zvolíte tradiční styl, například z německé Mosely, s typickým sladším profilem díky zbytkovému cukru, nebo zdali si zvolíte modernější a lehčí verze z rakouského Kremstalu nebo Moravy, Riesling totiž vždy dokáže, proč se mu říká král odrůd, a pozvedne každý okamžik na jinou úroveň.

Další možností k otevření něčeho zajímavého je konec března. Ano, není to přímo jeden den, ale právě ke konci března se začínají objevovat první bylinky. A zejména bärlauch, česky medvědí česnek, si v posledních letech klestí cestu do domácností a srdcí gastronomů s neskutečnou rychlostí. Pokrmy z něj anebo obsahující medvědí česnek jsou často výrazně aromatické, lehce pikantní, a byť chuťově výrazné, tak vlastně i hodně křehké. Pro oslavu tohoto gastronomického momentu je tedy lepší sáhnout po méně robustním a nearomatickém víně, které dokáže tyto chutě vyzdvihnout. Jako ideální se tak jeví třeba vína z oblasti Franken v Německu, kde kralují odrůdy Silvaner a Müller-Thurgau a jejich mineralita a svěžest naprosto splňují zadaná kritéria. Navíc mohou zaujmout i netradiční láhvi Bocksbeutel, jež je až na výjimky dedikována pouze pro vína této oblasti.

Letošní březen toho opravdu mnoho výjimečného nenabízí. A tak pokud byste hledali ještě nějaký další vhodný moment k otevření láhve, musíte celou situaci odlehčit malou nadsázkou. 28. března je totiž den narození Jana Ámose Komenského, a tedy den učitelů. A dovolím si domnívat se, že tato profese dozajista ocení láhev vína k čistě relaxačním účelům, a proč čekat až na konec školního roku, když je Den učitelů právě tento březnový den. Láhev si můžete i na jejich počest otevřít a volit bych spíše něco plnějšího a hřejivého, co člověka nabije energií na další dny, a ideálně se tak jeví plná, ohnivá a divoká vína Španělska. Lehce přehlížená, a přitom zajímavá oblast je horké Toro, kde vína z odrůdy Tempranillo získávají na váze a síle a trefují se tak ideálně do zadaného požadavku.

Redakční tipy, jak se trefit v daných odrůdách i oblastech do černého, a nezkazit tak těch málo zajímavých vinných okamžiků měsíce března, opět přikládáme dle našeho nejlepšího vědomí, a hlavně osobních zkušeností.

Weingut Bürgerspital, Silvaner Würzburger Pfaffenberg 2023, VDP.ERSTE LAGE, Franken



Odrůda Sylvánské zelené je s Německem neodmyslitelně spjata již více než 350 let. V současnosti se svými 4 115 hektary představuje přibližně 4 % celkové výměry vinic. Ty jsou koncentrovány převážně v oblastech Rheinhessen, Pfalz a Franken. Z posledně jmenovaného regionu pochází i tento zástupce z Weingut Bürgerspital, které se pyšní úctyhodnou, 700 let dlouhou historií. Mezoklima svažitě vinice Pfaffenberg umožňuje Silvaneru dosáhnout plné fenolické zralosti a rozvinout jeho elegantní odrůdové charakteristiky v podobě tónů zralých citrusů a žlutého sadového ovoce s dotekem lučních květů i sušených bylin. Typičnost vína umocňuje nízký obsah zbytkového cukru a lehká slaná mineralita v dlouhé dochuti.

J. J. Prüm, Riesling Bernkasteler Badstube Kabinett 2022, Mosel



Mimořádnou ukázkou vyváženého moselského Ryzlinku představuje tento zástupce ze slavného vinařství J. J. Prüm s více než 100letou tradicí výroby vína. Filozofie i každodenní praxe ve vinicích i ve sklepě je striktně zaměřena na kvalitu, která se promítá do několika variací rieslingů. Námi doporučený zástupce pochází ze špičkové polohy Badstube, pro kterou je charakteristický výskyt devonské modré břidlice a svažitost dosahující až 65 %. V duchu tradičního stylu kategorie Kabinett víno nabízí nižší obsah alkoholu a příjemný zbytkový cukr vyvážený šťavnatou kyselinou. Lahvová zralost nechává vyniknout delikátní tóny zralých citrusů, sušených meruněk a medové plástve s dotekem výrazné minerality.

Bodega Viñaguareña, Munia Especial 2020, D.O. Toro



Pro apelaci Toro je typické kontinentální klima s horkými suchými léty, chladnými zimami a velkými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí. Srážkové úhmy jsou relativně nízké, což spolu s chudými půdami představuje další faktor limitující výnosy. Vinice leží v nadmořských výškách mezi 620 až 800 metry, což pomáhá zachovat svěží kyselinu v červených vínech z odrůdy Tempranillo, zde známé jako Tinta de Toro, která v oblasti dominuje. Všechny tyto atributy se pozitivně promítají v robustním a extraktivním víně Munia Especial až ze 120letých keřů. Zrání probíhalo 24 měsíců ve francouzských baricích, díky čemuž víno nabízí komplexní tóny zralých višní, švestek a tabáku, doprovázené dotekem cedru, koření a ušlechtilé kůže.

JELÍNEK Glass

Ručně foukané sklo, které nechává víno promlouvat

Víno dokáže vyprávět svůj příběh. Aby ho ale mohlo vyprávět naplno, potřebuje správný prostor. Právě z této jednoduché myšlenky vznikla značka ručně foukaného skla JELÍNEK Glass.



Čtenářům WINE & Degustation je Ondřej Jelínek známý především jako výhradní dovozce vín z francouzského Bandolu. Vedle vína se však dlouhodobě věnuje také světu skla – řemeslu, které má ve střední Evropě hlubokou tradici.

Proč se člověk, který je úzce spojený se světem vína, rozhodne začít vytvářet vlastní sklenice? Odpověď je jednoduchá: protože mu na víně skutečně záleží.

Od sklářského řemesla k vínu

Důležitou kapitolou této cesty byla značka KVĚTNÁ 1794, na jejímž vzniku se Ondřej Jelínek podílel společně s Luborem

Cervou. Jejich cílem bylo vrátit ručně foukanému sklu pozornost a respekt, který si toto tradiční řemeslo zaslouží.

„Chtěli jsme ukázat, že české ručně foukané sklo má stále co říct. Že to není jen relikt minulosti, ale živé řemeslo s obrovským potenciálem,“ vzpomíná Ondřej Jelínek. Postupně se k fascinaci sklářstvím přidala i vášeň pro víno. Cesty do Provence, slunce nad vinicemi, mořský vánek a sklenka růžového v Bandolu vedly k rozhodnutí začít tato vína dovážet do České republiky.

Francouzské víno mu chutnalo stejně dobře doma jako na jihu Francie. Přesto mu něco chybělo.

„Nemohl jsem najít sklenici, která by mi opravdu vyhovovala a zároveň splňovala vše, co od ní očekávám. Tak jsem si řekl, že si ji zkusím vytvořit sám,“ říká Jelínek.

Sklenice jako nástroj

V JELÍNEK Glass věří, že sklenice není jen nádobou. Je nástrojem, který dává vínu prostor naplno projevit svůj charakter.

Základem kolekcí je tenkostěnné ručně foukané sklo. Lehké, elegantní a citlivě navržené tak, aby víno nezastínilo, ale naopak zvýraznilo. Jemnost materiálu a vyvážené proporce podporují aromatu, strukturu i hloubku vína a zároveň umocňují samotný zážitek z pití.

Značka tak navazuje na tradici ručně foukaného skla ze srdce Evropy, známého ve světě pod označením Bohemia Glass.

Sklenice vznikají ve střední Evropě, v blízkosti česko-slovenských hranic, v jednom z tradičních center sklářského řemesla. Každý kus prochází rukama zkušených sklářů, kteří pracují se sklem jako s živým materiálem.

„Optimalizujeme tloušťku stěny i vyvážení tak, aby byla sklenice co nejlehčí, ale zároveň pevná. Ručně foukané sklo je příjemné na dotek a nechává víno krásně rozvinout,“ vysvětluje Jelínek.

A právě v detailech se ukazuje rukopis značky. Při každém doušku se na dně sklenice jemně objeví logo Jelínek – nenápadný detail, který odmění pozorného milovníka vína.

„Sklenice by sama o sobě neměla dominovat, hlavní roli by mělo hrát dobré víno, které díky našemu sklu vynikne a zajistí nám maximální zážitek,“ dodává Jelínek.

Záleží na tom, z čeho pijete

Mohlo by se zdát, že pokud je víno kvalitní, nezáleží na tom, z čeho jej pijeme. Opak je ale pravdou. Tvar, objem i tenkost okraje zásadně ovlivňují vnímání aromatické struktury i celkového projevu vína.



„Stejné víno ochutnané z jiné sklenice může působit úplně jinak. Sklenice není detail – je součástí celého zážitku,“ říká Jelínek.

I proto chtěl svým zákazníkům nabídnout možnost zakoupit na jednom místě nejen pečlivě vybraná vína, ale také sklenice, které jejich charakter podpoří. Víno a sklo zde tvoří přirozený celek.

Dvě kolekce, jeden rukopis

V současnosti nabízí JELÍNEK Glass dvě kolekce – Origin a Heritage.

Každá z nich zahrnuje univerzální sklenici na víno, sklenici na vodu i elegantní skle-

nici na champagne a další šumivá vína. Nechybí ani specializované tvary, ze kterých vyniknou odrůdy jako Riesling, Pinot Noir nebo Sauvignon Blanc.

„Neustále testujeme další tvary skla s našimi předními odborníky na víno, tak aby každá sklenice měla své místo a svůj smysl,“ vysvětluje Jelínek.

Do budoucna značka plánuje rozšířit portfolio také o velmi unikátní sběratelskou řadu skla, která bude přirozeně navazovat na filozofii značky.

Sklo s příběhem

Plánů je mnoho. Základ ale zůstává stejný – úcta k řemeslu, respekt k vínu a radost z detailu.

„Věřím, že lidé, kteří mají stejnou vášň pro víno jako já, poznají rozdíl. Naše sklenice jsou dělané s láskou a my jsme přesvědčeni, že právě to je na nich vidět i cítit, protože někdy stačí změnit jediný prvek – a víno začne vyprávět úplně jiný příběh,“ uzavírá Ondřej Jelínek.

JELÍNEK Glass

ručně foukané sklenice pro víno

www.jelinekglass.com



Toskánská Anteprima 2026

Nové ročníky vín ze slavných
i méně známých regionů Toskánska



Anteprima Toscana se vyvíjí a v minulých letech prošla některými změnami. Již před několika lety se Consorzio Brunello di Montalcino rozhodlo z tohoto tradičního systému představení nových ročníků vystoupit a svoji prezentaci uspořádat v listopadu. A slavná toskánská denominace pro bílá vína Vernaccia di San Gimignano již předloni uspořádala svou samostatnou prezentaci nových ročníků vín až v květnu a podle informací v tom bude takto pokračovat i nadále. Proto na následujících stránkách žádné novinky z Montalcina ani ze San Gimignano nenajdete a budete si na ně muset počkat ve vydáních, která budou následovat po jejich prezentacích. Ještě větší prostor letos naopak dostalo VINO Nobile di Montepulciano, které prezentovalo první naláhovaná vína ze zcela nového konceptu s názvem Pieve, a čím dál více pozornosti je také věnováno méně známým toskánským denomina-

cím, jako například Val d'Arno di Sopra. A již na začátku říkám, že objevovat tato pro mnohé téměř neznámá vína má opravdu smysl, neboť mezi nimi lze nalézt skutečné skvosty, navíc s úžasným poměrem kvality a ceny.

Toskánsko je i ve světovém měřítku zcela unikátní oblastí. A to jak mimořádným kulturně-historickým bohatstvím, tak rozmanitostí a kvalitou produktů, které zde vznikají. Víno je v Toskánsku stylem života, jedním z nejvíce vypovídajících atributů tamní historie a kultury. Ačkoli světová rozloha vinic v posledních letech klesá, Toskánsko je stabilní, a dokonce zaznamenává mírný nárůst vinic. Aktuální rozloha toskánských vinic je přibližně 61 tisíc hektarů, v roce 2026 se však plánuje výsadba dalších 600 ha nových vinic. 97 % vína, které se v Toskánsku dnes vyrábí, nese označení DOP (chráněné označení původu), což je největší procento vín

s tímto označením v Itálii. Konkrétně zde najdete 58 oblastí s chráněným označením původu či chráněným zeměpisným označením, konkrétně 11 DOCG, 41 DOC a také 6 IGT, která pokrývají v podstatě všechny ostatní vinice Toskánska. Nejdůležitější z nich je IGT Toscana, které zahrnuje asi 95 % všech toskánských vín kategorie IGT. Téměř dvě třetiny toskánských vinic jsou osázeny odrudou Sangiovese, která se zde datuje od doby Etrusků a je základem pro všechna největší toskánská vína. Merlot je vysazen na 8 % toskánských vinic, Cabernet Sauvignon na 6 %. Z bílých odrud je nejdůležitější Trebbiano Toscano (4 %) a Vermentino (3 %). V Toskánsku dnes najdete více než 12 tisíc výrobců vína. Průměrné toskánské vinařství obhospodařuje 5 hektarů vinic, zajímavé je i to, že v Toskánsku zdaleka nenajdete tolik vinařských družstev jako v jiných částech Itálie. Vinařství je v Toskánsku jedním z nejdůležitějších ekonomických

Toskánská Anteprima patří každoročně k nejdůležitějším a nejprestižnějším vinařským událostem v Itálii. Ve Florencii i na dalších místech se již pravidelně ve druhé polovině února prezentují aktuální, na trh uváděné ročníky slavných vín, ale i vín z méně známých toskánských denominací. Není tedy divu, že se v této době do Toskánska sjíždějí žurnalisté, obchodníci a degustátorské špičky opravdu z celého světa. Letošní ročník byl ve znamení pokračujících změn, velký prostor byl věnován i vínům z méně známých toskánských denominací. Samozřejmě jsme byli u toho a jen pár dnů po skončení tohoto desetidenního maratonu degustací vám přinášíme nejaktuálnější novinky z této překrásné italské vinařské oblasti.



odvětví. Celková roční produkce vína je zde 2,2 milionu hektolitřů, vinařství zaměstnává více než 25 tisíc lidí a celkový obrat za prodej toskánských vín s označením původu dosahuje v posledních letech necelé 1,2 miliardy eur ročně.

Toskánsko bylo v posledních letech velmi úspěšné v exportu svých vín. Data za rok 2025 ukazují mírný pokles v objemu okolo 3 %, nicméně hodnota vyvezeného vína zůstává stabilní a v některých kategoriích se dokonce mírně zvyšuje. Velkým tématem v posledních letech je v Toskánsku klimatická změna a přechod na bioprodukcí. Najdete zde 17 % celkové plochy italských biovinic, což v regionálním měřítku znamená, že více než 23 tisíc hektarů, a tedy 38 % toskánských vinic je dnes v režimu bio. Čím dál důležitějším segmentem je enoturistika, kdy nějaké aktivity spojené s vínem se za rok 2024 zúčastnilo asi 15 milionů návštěvníků.

Podobně jako je tomu v mnoha dalších prestižních vinařských oblastech světa, začínají být i zde slavná vinařství v nejznámějších denominacích beznadějně rozebrána a je třeba se poohlížet také po zajímavých novinkách. Věřím, že v tom mnohým z vás může pomoci následující podrobné hodnocení vývoje v důležitých denominacích.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Víno z okolí městečka Montepulciano má dlouhou a slavnou historii. V 17. století se mu dokonce přezdívalo „Král toskánských vín“. Základem je místní klon Sangiovese, kterému se říká „Prugnolo Gentile“. Navzdory své historické slávě a významu je dnes „Vino Nobile di Montepulciano“ ze všech tří velkých toskánských vín bohužel nejvíce přehlížené a mezinárodně nejméně známé, i když

v posledních letech se jeho pozice především díky usilovné práci Consorzia zásadně zlepšuje.

Degustace nových ročníků Vino Nobile di Montepulciano pravidelně probíhá ve zrekonstruované pevnosti na samém vrcholu historického centra Montepulciano. Vinařství je pro toto historické toskánské městečko významným ekonomickým přínosem. Jasným ukazatelem vývoje v této oblasti jsou čísla. V roce 1994 zde vína vyrábělo 44 vinařství, dnes je jich 81 a výroba vína vzrostla z původních 3,5 milionu láhví na dnešních téměř 7 milionů.

Uvádění ročníků na trh je i zde závislé na stylu a filozofii vinařů a zákonem jsou určeny pouze nejkratší možné doby zrání, degustovala se především základní vína a kategorie Selezione z ročníku 2023 a Riservy z roku 2022. Mnoho vinařů se však rozhodlo svým vínům dopřát více času,



Chrám San Biagio – dominanta Montepulciano

a na trh je tak uváděno i mnoho základních Vino Nobile z ročníku 2022 či 2021.

Celková úroveň prezentovaných vín z ročníku 2023 byla solidní, ale kvůli složitěmu ročníku poměrně nevyrovnaná. Riservy byly naopak skvělé, ročník 2022 dal základ mnoha vynikajícím vínům s podmanivou ovocnou aromatickou a intenzivní barvou, rok 2021 pak nabídl klasická elegantní vína a rozhodně potvrdil, že jde o jeden ze skvělých ročníků poslední dekády. Stylově zde ale stále najdete poměrně velké rozdíly, především pokud jde o práci se sudy a celkovou vyzrállost vín. V této oblasti je tak možné najít jak krásně elegantní vína s důrazem na harmonii a ovocnost, ale i velmi moderní mohutná a primárně líbivá vína.

Nejlepší vína na letošní degustaci prezentovala většinou prověřená jména jako Boscarelli, Carpineto, Poliziano, Montemercurio, Contucci, Il Macchione, Le Bérne, Tenuta Trerose, Tenuta Valdiplatta a Villa S. Anna a Tenuta Calimaia v majetku Marchesi Frescobaldi.

Novinkou letošního hodnocení byla skvělá vína od Bindi Sergardi, vinařství, které znáte spíše z denominací Chianti a Chianti Classico.

V loňském roce měl svou premiéru projekt s názvem „Pieve“. A letos byl druhý den degustací v Montepulciano věnován právě prvnímu ročníku finálně nalahovaných vín kategorie Pieve. Jde o další přesnější geografické označení původu hroznů a rozdělení do 12 zón, které lépe určují charakter výsledných vín. Tyto zóny vychází z historického rozdělení církevních farností v okolí města Montepulciano. V roce 2024 byly finálně schváleny zákonné předpisy pro Vino Nobile di Montepulciano Pieve a vína z ročníku 2021 se poprvé objeví na trhu právě v letošním roce. Odhaduje se, že vína „Pieve“ budou v budoucnu tvořit okolo 10 % celkové produkce denominace Vino Nobile di Montepulciano, tedy půjde asi o 600 tisíc láhví ročně. Vína musí pocházet ze starých vinic, které patří výhradně společnosti, jež tato vína uvádí na trh. Povolena je odrůda Sangiovese s doplňkem povolených auto-

chtonních odrůd, ty však musí růst společně se Sangiovese na konkrétní dané vinici, a tedy v podstatě musí jít o „field blend“. Degustace těchto vín probíhala samostatně a byla velmi příjemným překvapením. Vysoká celková kvalita, velmi osobitý jasně definovaný styl byl charakteristický pro všechny prezentované vzorky. Nejlepší vinařství pak v kategorii Pieve představila skutečně mimořádná vína. Absolutní špičkou pro mne byla vína z Pieve Cervognano od vinařství Le Bérne, Boscarelli a Marchesi Frescobaldi, Pieve Caggiole od vinařství Poliziano a Podere Tiberini, Pieve Le Grazie od vinařství Talosa, Pieve Sant'Albino od vinařství Carpineto a Pieve Valiano od vinařství Tenuta Trerose.

Chianti Classico DOCG

Chianti Classico zažívá v posledních letech velmi úspěšné období. Consorziu Chianti Classico se daří naplňovat jeho záměr vybudovat Chianti Classico jako jasně definovaný brand prémiových vín. Jejich nejdůležitějšími trhy jsou dlouhodobě USA, Itálie, Kanada, Německo, Skandinávie, UK a Švýcarsko. Chianti Classico je z hlediska marketingu ze všech prezentovaných DOCG oblastí určitě nejdynamičtější a s velmi mladistvým stylem své ko-



Sofia Ricasoli



munikace a vyplácí se mu to. Denominace Chianti Classico soustavně roste na téměř všech svých trzích.

Ve Stazione Leopolda, kde degustace Chianti Classico tradičně probíhají, bylo letos na dva dny degustací připraveno 551 vín od 223 výrobců, pro degustátory to tedy rozhodně nebyla snadná procházka „zemí černého kohouta“. A pokud k tomu přičteme „Supertoskánská vína“ vyráběná na území denominace Chianti Classico, atakoval počet vzorků číslo 700.

V degustaci se sešla vína kategorií Chianti Classico DOCG z ročníků 2024 až 2018, Riservy z ročníků 2023 až 2016 a vrcholem degustace byla nejvyšší kategorie Chianti Classico DOCG Gran Selezione z ročníků 2023 až 2016. Tato kategorie má být na samém kvalitativním vrcholu vín Chianti Classico a přesně ujasňuje pozici ikonických vín z některých vinařství.

Pokud jde o běžnou produkci Chianti Classico, kvalita vín z ročníku 2024 byla velmi solidní, s příjemným čistým ovocným charakterem a svěžestí. Ročník 2023 byl v rámci kvality rozkolísaný více než jindy, nicméně spolehliví výrobci svůj styl a kvalitu udrželi. Ročník 2022 nabídl vína mohutnějšího stylu, ročník 2021 byl vesměs na vysoké úrovni. Vína apelace Chianti Classico celkově potvrdila jasně definovaný styl této apelace a neustálý nárůst celkové kvality. V oblasti pokračuje trend odklonu od mezinárodních odrůd a čím dál větší počet vinařů svá Chianti vyrábí

pouze z hroznů Sangiovese. Jasně viditelným trendem poslední doby je zde opravdu velký nárůst producentů biovín.

I letos se potvrdilo, že kategorie Riserva neznamená automaticky lepší víno, ikoničtí producenti tuto kategorii zvládají dobře, mnohdy ale narazíte i na ne příliš harmonická vína. Částečně to bylo určitě dáno velmi komplikovaným ročníkem 2023.

V roce 2021 byl schválen projekt UGA, který znamená další, přesnější geografické označení vín a rozdělení denominace Chianti Classico do jednotlivých subzón s podobným charakterem vín. Toto označování se v první fázi projektu týká pouze vín Chianti Classico DOCG Gran Selezione a jednotlivé zóny nyní najdete i na etiketách těchto vín.

Již několik let platí, že karty jsou v této oblasti poměrně jasně rozděleny a slavní producenti téměř bez výjimky potvrdili svou pozici na špičce kvality. Ta nejlepší vína z oblasti Chianti Classico tedy hledejte v portfoliu firem jako Antinori, Badia a Coltibuono, Brancaia, Bibbiano, Bindi Sergardi, Poggio a Campoli, Castello di Ama, Castello di Fonterutoli, Castello di Querceto, Castello di Verrazzano, Castello di Volpaia, Castello di Bossi, Castell'in Villa, Dievole, Fontodi, Felsina Berardenga, Lamole di Lamole, Lornano, Monte Bernardi, Monteraponi, Nittardi, Ormanni, Querciabella, Renzo Marini, Riecine a Castello di Monsanto. Opravdu mimořádná byla letos vína od Barone

Ricasoli – Castello di Brolio, která bezesporu patří k absolutní špičce celé denominace. A znovu jsem si potvrdil, jak moc mi konvenuje velmi elegantní styl vinařství Castellare di Castellina a Fattoria San Giusto a Rentennano, jejich vína jsou již mnoho let synonymem noblesy. Velkým pozitivním překvapením a vycházející hvězdou denominace Chianti Classico DOCG je dcera barona Francesca Ricasoliho Sofia. Její projekt Innesto nabízí osobitý styl a vizi, i když je jasné vidět důraz na preciznost a eleganci, jaký rodina Ricasoli svým vínům dává již po mnoho let. Sofia představila dvě vína, která jsou současně kompletní produkci tohoto nového vinařského projektu. Skvělé Chianti Classico Riserva Innesto 2021 a velmi zajímavé IGT Toscana Rosso Innesto N.01, mimořádně osobité, hluboké a mnohovrstevnaté víno, které vzniká jako cuvée několika vynikajících ročníků.

Chianti DOCG

Chianti je určitě jedno z nejznámějších italských vín. Pokud ale hledáte špičkovou vína osobitého stylu, stále je třeba zcela zásadně rozlišovat mezi denominacemi Chianti DOCG a Chianti Classico DOCG. Nůžky se zde v posledních letech velmi rozevřely, i když i v denominaci Chianti DOCG lze stále častěji nalézt výrobce mimořádných vín.

Consorzio Vino Chianti bylo založeno v roce 1927 a po poslední novele zákona z roku 2009 se stalo velmi aktivním.



Slavnostní večer na téma Grandi Cru della Costa Toscana uspořádal princ Duccio Corsini.

Oblast produkce Chianti DOCG je velmi široká, v podstatě odpovídá celému centrálnímu Toskánsku a spadá do provincií Arezzo, Florencie, Pisa, Pistoia, Prato a Siena. Není divu, že na takto rozsáhlém a geologicky i klimaticky nejednotném území vznikají vína, jejichž styl a kvalita také nejsou jednotné. Ze zhruba 15 500 hektarů vinic se ročně vyrobí více než 800 000 hektolitřů vína s názvem Chianti. Cílem Consorzia Vino Chianti je vybudovat jednu marketingově silnou značku, která zaručí kvalitu a usnadní komunikaci vín z oblastí Chianti. O silné značce a dobré a chytré komunikaci není pochyb, apelace Chianti však již tradičně nabízí obrovské množství stylů a různorodou kvalitu vín.

Styl základních vín je prezentován jako mladý, svěží, rychle a příjemně pitelný. Vína s označením Chianti DOCG mohou být uváděna na trh v březnu následujícího roku po sklizni. Na degustaci se tedy jako anteprima představila vína Chianti 2025 a 2024 a Chianti Riserva 2023.

Zobecnit situaci v takto velkém regionu je opravdu složité. Velké rozdíly jsou jak mezi jednotlivými zónami, tak mezi výrobci. Určitě je z čeho vybírat, problémem je však stále ještě velká nesourodost vín Chianti jako celku. I když jisté zlepšení mezi víny ročníku 2025 a 2024 bylo vidět. Patrný je návrat k tradičním technologiím, velkým sudům a větší využití pouze místních odrůd Sangiovese a Canaiolo. Mnoho prezentovaných vín však byly ještě sudové vzorky a kvalitu výsledného vína tak lze spíše odhadovat než přesně hodnotit. A to i díky velmi rozdílnému přístupu jednotlivých výrobců k délce zrání v sudech či jiných nádobách.

Čestnou výjimkou s určitě nejvyrovnanější kvalitou a stylem je oblast Chianti Rufina. Není divu, že se tato denominace prezentovala zvláště na samostatné akci a také večeri, jejímž tématem byla vína poměrně nové kategorie s názvem Terraelectae. Jde o nejvyšší kategorii vín z denominace Chianti Rufina, která musí zránit minimálně 30 měsíců, z toho 18 měsíců v sudech

a 6 v láhvi, povolené jsou jen hrozny odrůdy Sangiovese z jedné konkrétní špičkové vinice. Vína kategorie Terraelectae se ve své finální podobě z ročníku 2021 představila vůbec poprvé loni a na letošní degustaci svou kvalitu víny z ročníku 2022 potvrdila. Mezi prezentovanými víny bylo možné najít mnoho velmi povedených vzorků, a především konzistentní kvalitu a styl. Absolutní špičku denominace tvoří již dlouho Fattoria Selvapiana. Skvělá vína prezentovalo i vinařství Tenu-ta Bossi Marchesi Gondi, Fattoria Lavacchio, Marchesi Frescobaldi, Colognole, I Veroni, Castello del Trebbio, Villa Trivignoli a Vinaemontae.

L'Attra Toscana

Méně známé denominace v hledáčku obchodníků i konzumentů...

Toskánská vinařství ve všech regionech této slavné oblasti si velmi dobře uvědomují, jaký obchodní a marketingový potenciál jim dává název Toskánsko. Do hledáčku ob-

chodníků i konzumentů se tak v posledních letech čím dál více dostávají i méně známé apelace. Jednou z iniciativ jsou v tomto směru aktivity Consorzio Vino Toscana, které si dalo za cíl právě ochranu geografického označení „Toscana“, a především vín kategorie IGT. Vinice pro výrobu těchto vín pokrývají plochu 13 500 ha, vyrábí je asi 1 400 vinařů. Ročně se po celém světě prodá více než 95 milionů láhví s označením IGT Toscana. Jedním z vrcholů letošního programu degustací byl slavnostní večer již po druhé pořádaný princem Ducciem Corsinim, prezidentem Asciace Grandi Cru della Costa Toscana. Zde spojilo své síly právě Consorzio Vino Toscana s touto asociací, aby představily rozmanitost a kvalitu vín Costa Toscana IGT. Rozsáhlý pás vinohradů a pitoreskní městečka zahrnující prakticky celou pobřežní oblast Toskánska nabízí skutečně pestrou paletu mimořádně zajímavých a často výjimečných vín mnoha stylů. A právě tato iniciativa si bere na starost konsolidovat práci mnoha generací, prezentovat rozmanitost a styl zdejších vín a ochránit označení Toscana v rámci dodržování daných pravidel.

Morellino di Scansano

Oblast Morellino di Scansano prezentovala velmi vyrovnanou a celkově vysokou kvalitu vín i letos. Tato denominace vznikla již v roce 1978 a kvalita zdejších vín v posledních letech značně roste. S více než stovkou firem, které dnes produkují vína této denominace, nabývá Morellino di Scansano čím dál více i na obchodním významu. Stále však platí, že 80 % produkce, která v tuto chvíli činí asi 10 milionů láhví ročně, se stále prodá a vypije na italském trhu. Vína mají velice intenzivní barvu, jsou živá a čerstvá, s výraznou ovocnou složkou a výraznějším tříslem. Na trh přicházejí na jaře po sklizni. Kategorie „Riserva“ se lahvuje až po dvou letech zrání. Ochutnávali jsme tedy mladá vína z ročníku 2025 a Riservy 2023. Velmi kvalitní produkci představil Antonio Camillo, Belguardo, Le Rogiae a Santa Lucia. Letos mě opět zaujala vína od Fattoria Le Pupille. Velmi solidní styl, především s ohledem na množství vyrobených vín a fakt, že jde o družstvo, prezentovala Cantina Vignaio-li Scansano. Absolutním vrcholem této denominace je však již dlouho produkce Conte Guicciardini - Massi di Mandorlaia.

Carmignano DOCG

Tradičně skvělá je mezi těmito méně známými oblastmi denominace Carmignano DOCG. Z hlediska produkce vína se jed-

ná o jednu z nejstarších italských oblastí. Současně je se svými pouhými 200 hektary nejmenší z toskánských apelací. V této historické vinařské oblasti, kterou najdete jen kousek za Florencií, nedaleko města Prato, již dlouho dominují svou kvalitou vína z Tenuta di Capezzana. Jsou určitě těmi nejlepšími ambasadory této apelace, ve které kromě odrůdy Sangiovese tradičně dominuje i Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. Velmi zajímavá a klasická vína prezentovala i vinařství Piaggia a Tenuta di Artimino.

Maremma Toscana

Rozsáhlou prezentaci svých vín letos představilo Consorzio Vini della Maremma Toscana. I produkce této denominace stále roste a dnes činí asi 7,5 milionu láhví. V přímořské oblasti se pomalu rodí několik vinařských hvězd. Velmi zaujala produkce vinařství Castelpile-Prelus, které je v majetku slavného vinařství Volpaia z oblasti Chianti Classico, Belguardo, za kterým stojí rodina Mazzei. Vinařství zde vlastní i další slavný vinařský rod Antinori a jejich Fattoria Le Mortelle produkuje skvělý Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc s názvem „Botrosecco“ a mimořádné cuvée Poggio alle Nane, které obsahuje i odrůdu Carménère. Velkým překvapením letos byla opět špičková produkce Azienda Agricola Bruni, Fattoria il Casalone, Rocca di Montemassi, Tenuta Moraia či Val del Melo. Kromě červených vín však Maremma Toscana přesvědčila také kvalitou a stylem bílých vín z odrůdy Vermentino. Dnes je právě Vermentino, pokrývající asi 32 % produkce celého DOC Maremma Toscana, absolutním leaderem oblasti. Právě této odrůdě se zde v posledních letech velmi věnují a vína Vermentino Superiore della Maremma mohou s úspěchem konkurovat jakýmkoli velkým bílým vínům světa.

Méně známé toskánské oblasti jsou rozmanitou přehlídkou více či méně osobitých stylů, chutí a vůní. A určitě zdrojem dobrých toskánských vín s vynikajícím poměrem kvality a ceny. Rozhodně doporučuji sledovat a ochutnávat i vína z denominací Montecucco či Terre di Casole, která ukázala zajímavou a kvalitativně stabilní produkci. A velký dojem na mne letos opět udělala díky své vyrovnané kvalitě a svěžímu ovocnému stylu vín denominace Suvereto val Cornia. Pokud ochutnáte produkci vinařství Bulichella, Tua Rita, Petra či Petricci e dal Pianta, věřím, že budete překvapeni.

Val d'Arno di Sopra

Val d'Arno di Sopra, další z mladších toskánských denominací, vznikla v 60. letech minulého století. A letos byl již po druhé této slibně se rozvíjející denominaci věnován jeden celý den. V minulých letech nebylo úplně jasné, jaká vína si máte pod názvem Val d'Arno di Sopra vlastně představit. Především ti nejlepší výrobci však v posledních letech udělali pro denominaci v tomto ohledu hodně práce a Val d'Arno di Sopra dnes můžeme považovat za jeden z nesmírně zajímavých skrytých pokladů Toskánska. Oblast, kterou najdete jen kousek severně nad městem Arezzo, se rozkládá na katastrálním území 15 obcí, 11 z nich právě v Provincii Arezzo, 4 zasahují až do provincie Firenze. Oblast je z vinařského hlediska velmi pestrá, nabízí svěží bílá vína na bázi odrůd Chardonnay, Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca a Sauvignon, červená vína z odrůd Sangiovese, Merlot a Cabernet Sauvignon či Cabernet Franc a také příjemná rosé, včetně šumivých vín. Mnohá z nich opravdu svou kvalitou a stylem velmi pozitivně překvapila. A nechybí ani sladká vína passito.

Několik výrobců tak na degustaci prezentovalo širokou paletu vín různých stylů z mnoha lokálních i mezinárodních odrůd. Nade vše zde vyčnívá vinařství Petrolo, které zde vyrábí jednoznačně nejlepší červená i bílá vína a jedna z nejzajímavějších vín z těchto malých oblastí vůbec. V těsném závěsu následuje produkce Il Borro, Tenuta Sette Ponti, Fattoria Bellosguardo, Podere Il Carnasciale, Migliarina & Montozzi, La Salceta a v bílých vínech i Campo del Monte.

Slavné i méně známé toskánské denominace letos opět ukázaly bohatství vinařských tradic v této krásné části Itálie. Mnohé z nich jsou již léta zcela spolehlivým zdrojem vín vysoké úrovně napříč výrobci, jiné mohou zaujmout víny s úžasným poměrem kvality a ceny. Každá cesta za toskánskými víny je plná historie, kultury, tradic a objevů, víno je zde zcela přirozenou a nedílnou součástí každodenního života a není divu, že se Toskánsko každoročně zapisuje tak výrazně do srdcí tisíců milovníků vína. Asi nejlépe to celé svým letošním sloganem „Vino je kultura“ vyjádřilo Consorzio Chianti Classico.

Text a foto: Michal Šetka

Amarone della Valpolicella DOCG



Amarone je jedno z nejprestižnějších vín nejen oblasti Veneto, ale i celé Itálie. Právem patří mezi nejlepší italská vína a dnes ho obdivuje většina znalců a milovníků velkých evropských červených vín. Amarone je také jedním z nejstarších produktů italského vinařství. Tradiční a velmi specifický způsob výroby činí z Amarone jasně identifikovatelné, velmi osobité a naprosto unikátní víno.

Již ve čtvrtém století popisuje Cassiodoro, ministr Theodoricha, krále Vizigótů, ve svém dopise vína, kterým říkal „Acinatico“. Ta vznikala z částečně sušených hroznů a vyráběla se v oblasti známé jako Valpolicella, název pravděpodobně pochází z latinského „vallis polis cellae“, což znamená „údolí mnoha sklepů“. Acinatico je tedy bezpochyby předchůdcem obou vín z oblasti Valpolicella – Reciota i Amarone. Recioto je sladké víno, které bylo svého času jediným vínem svého druhu vyráběným v oblasti Valpolicella. Postupem času se však objevila vína mnohem sušší než původní Recioto. Vývoj stylu od sladkého „amaro“ k suchému „amarone“ se u konzumentů setkal s velkým úspěchem. První nalahovovaná Amarone, která však byla určena především pro rodinnou spotřebu, můžeme najít na počátku dvacátého století. Komerční úspěch přišel spíše až po druhé světové válce a ještě se zvýšil, když Amarone dostalo v roce 1968 status DOC. Další nárůst zájmu a produkce přišel v polovině devadesátých let, nicméně díky velmi náročnému tradičnímu způsobu výroby a požadavku na skvělou kvalitu hroznů je množství vyráběného Amarone vždy nižší než u vín Valpolicella a Valpolicella Superiore.

Aktuální zákony umožňují pro sušení a výrobu Amarone della Valpolicella využít přibližně 8 tun hroznů z hektaru.

Amarone se dodnes vyrábí stále stejným tradičním způsobem jako před mnoha sty lety. Hrozny se obvykle sbírají na přelomu září a října. Aby mohly úspěšně projít kritickou fází „appassimento“ neboli sušení, musí být plně zralé a v perfektním stavu. Podle zákona může finální směs obsahovat 40–80% odrůdy Corvina (která může být až z 50% nahrazena odrůdou Corvinone) a 5–30% odrůdy Rondinella. Podíl ostatních schválených odrůd může tvořit celkem maximálně 15% směsi. Jakmile se hrozny seberou, rozloží se opatrně do jednotlivých vrstev tak, aby mezi nimi mohl cirkulovat vzduch, na dřevěných či plastových přepravech či rohožích z bambusu nebo cukrové třtiny a umístí se ve speciálních sušárnách, které často najdete přímo nad sklepy. Hrozny zůstanou v sušárnách tři až čtyři měsíce. Během tohoto období je jejich stav neustále sledován a hrozny se pravidelně obrací, aby se zabránilo vzniku plísní. Jakékoliv napadené hrozny se okamžitě odstraňují. Na konci sušení hrozny ztratí odpařováním přibližně polovinu své původní hmotnosti a koncentrace cukru se zvýší asi

na 25–30 %. Současné se snižuje i množství kyselin. Po usušení se hrozny zkontrolují a lisují. V rámci vinifikace se využívají podle stylu vinaře velmi tradiční i modernější postupy. Ten tradiční znamená začátek dlouhého kvašení při nízkých teplotách přírodního sklepa v lednu či únoru a macerace může trvat i několik měsíců. Tato Amarone jsou následně tvrdší a vyžadují delší zrání. To je ale odměněno obrovskou elegancí, komplexitou a dlouhověkostí. Moderní metoda umožňuje vinifikace při kontrolovaných teplotách, ponořování matolinového klobouku. Vzniká tím měkčí styl vín, která jsou dříve pitelná.

Na našem trhu jsou samozřejmě k dispozici různé styly vín, dovozci mají ve svých portfoliích skutečně skvělá vína, a tak je co vybírat, poznávat a srovnávat. Vína jsme pro tento test samozřejmě rozdělili do jednotlivých denominací a kategorií. Celková kvalita vzorků byla skutečně velmi vysoká, mezi degustovanými vzorky se objevila i naprosto ikonická vína. Celé hodnocení jasně potvrdilo, že oblast Valpolicella a její vína patří k absolutním vrcholům italského vinařství.

Text a foto: Michal Šetka

Amarone della Valpolicella DOCG

www.alifea.cz



Ferragu' Carlo, Amarone della Valpolicella 2009, DOCG

Hluboká granátově červená barva s cihlovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je velmi otevřené a nazrálé, připomíná ušlechtilé dřevo, vlašské ořechy a sušené černé peckové ovoce. V chuti je víno plnější, lehce nasládlé a nazrálé, najdeme v ní hořkou čokoládu, kakaové boby, zralé trnky a ostružiny. Kratší, svíravý závěr.



Pečený vepřový bůček s demi glace omáčkou

90,86 bodů | 2 628 Kč



2026–2027

Ca' Rugate, Amarone della Valpolicella Punta 470 2020, DOCG

Světlejší granátově červená barva se světlejším terakotovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je přímočaré, s tóny jeřabin, malin a třešní. V chuti je víno lehčí, vrstevnaté, s převládajícími ovocnými tóny třešní a lesních jahod, jež doprovází zemité podtón. Kratší závěr.



Sušená vepřová šunka

87,43 bodů | 1 600 Kč 2026–2027



www.markuzzi.cz

Cantina Coffele, Amarone della Valpolicella 2016, DOCG

Sytější granátově červená barva se světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je otevřené, příjemně nazrálé a srozumitelné, s tóny zralých višní, třešní a malin s dotekem divokého koření. V chuti je víno středně plné, strukturované, s dominantním projevem kompotovaných třešní, brusinek a jahod. Středně dlouhý, hřejivý závěr.



Těstoviny s ragú z divočáka

87,29 bodů | 1 323 Kč 2026–2027



www.vinokincl.cz



Degustační komise časopisu **WINE** & Degustation pro Grand test Amarone della Valpolicella DOCG

Zleva: **Matouš Forman** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2021, sales manager (*vinařství Gurdau*), **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel (*Vino e Cuore*), **Pavel Chrást** – nezávislý degustátor, **Tomáš Brůha** – sommelier (*Premier Wines & Spirits*), **Tomáš Dominec** – degustátor (*Dominec & spol.*), **Jakub Příbyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, 4. nejlepší sommelier Mistrovství Evropy a Afriky 2021 a semifinalista 2017 (*Advivum*), **Richard Süß** – ředitel (*PMP Exclusive*)

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



**Pasqua Vigneti e Cantine, Famiglia Pasqua
Amarone della Valpolicella 2018, DOCG**

85,71 bodů | 749 Kč

www.vinoherink.cz



**Casalforte, Amarone della Valpolicella
2020, DOCG**

85 bodů | 911 Kč

www.vinoecuore.cz



**Massimo Bronzato, Amarone della Valpolicella
2020, DOCG**

83,86 bodů | 690 Kč

www.barbarroh.cz



**Ca'dei Conti, Tano Amarone della Valpolicella
2018, DOCG**

83,43 bodů | 1 965 Kč

www.vinoprovas.cz

Amarone della Valpolicella Riserva DOCG

www.1er.cz



Pieropan, Vigna Garzon Amarone della Valpolicella Riserva 2019, DOCG

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a typické, s tóny peckového černého ovoce, balsamica a tabáku. V chuti je víno plnější, příjemně strukturované a vyvážené, najdeme v ní tóny jahod s cukrem, černého pepře, hořké čokolády a tabáku. Delší, elegantní závěr.



Jehněčí kotlety na grilu

91 bodů | 1 460 Kč



2026–2031

Casalforte, Amarone della Valpolicella 2017 Riserva, DOCG

Sytější granátově červená barva s širokým světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a nazrálé, s tóny ušlechtilého dřeva, čerstvé kůže a pečeného černého peckového ovoce. V chuti je víno středně plné a strukturované, dominují v ní zralé švestky a ostružiny s dotekem divokého koření a zemitosti. Středně dlouhý, hřejivý závěr.



Rizotto nero

89,57 bodů | 1 061 Kč

2026–2029



www.vinoecuore.cz

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

Grand test svět

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

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: Suché muškáty

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

Představujeme: a výběr z cibéb

www.winepassion.cz



Fumanelli, Amarone della Valpolicella Classico 2019, DOCG

Hlubší granátově červená barva se světlejším rubínovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a velmi elegantní, s tóny mléčné čokolády, černého čaje a sušeného černého peckového ovoce. V chuti je víno plné a vrstevnaté, dominují v ní tóny tabáku, černého pepře, aronií a sušených švestek. Delší, elegantní závěr.



Tournedos Rossini

94,34 bodů | 1 299 Kč



2026–2034

Masi Agricola, Costasera Amarone della Valpolicella Classico 2020, DOCG

Sytější granátově červená barva s nepatrným světlejším meniskem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a elegantní, připomíná čerstvé rozkvetlou louku, růže a rozmarýn s podtónem zralých višní a třešní. V chuti je víno plné a komplexní, připomíná ostružinový džem, rozinky a mléčnou čokoládu s atraktivním rozmarýnovým podtónem. Delší, hřejivý závěr.



Dlouze tažený hovězí krk v omáčce z červeného vína



92,57 bodů | 1 299 Kč 2026–2030



www.global-wines.cz

David Sterza, Amarone della Valpolicella Classico 2019, DOCG

Středně hluboká rubínově červená barva s granátovým meniskem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a elegantní, připomíná čerstvé rozkvetlou louku, růže a rozmarýn s podtónem zralých višní a třešní. V chuti je víno komplexní a plné, svým charakterem korespondující s aroma a doplněné o tmavou čokoládu. Delší, hřejivý závěr.



Grilovaná telecí játra na cibulce



92,14 bodů | 967 Kč 2026–2030



www.winesharing.cz

Az. Agricola Colle Cerè di Cesare Righetti, Amarone della Valpolicella Classico 2020, DOCG

Sytější rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a vrstevnaté, s tóny vavřínu, nového koření, černých oliv a moruš. V chuti je víno plnější, komplexní, lehce nasládlé, dominují v ní tóny ostružinového džemu, borůvkové šťávy a sušených třešní s dotekem koření. Delší, strukturovaný závěr.



Pečená jehněčí kýta s rozmarýnem



92 bodů | 1 300 Kč 2026–2033



www.italskeprosecco.cz

Antonio Sasa, Arena Amarone della Valpolicella Classico 2020, DOCG

Světlejší granátově červená barva se světlejším okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma je výraznější, lehce volatilní, připomíná kakao, temperové barvy a ostružiny. V chuti je víno komplexní, středně plné, dominují v ní švestková povidla, červený rybíz a pepř. Delší, hřejivý závěr.



Pekingská kachna



92 bodů | 1 245 Kč

2026–2029



www.vinoprovas.cz

Buglioni, Il Lussurioso Amarone Classico della Valpolicella 2020, DOCG

Hlubší granátově červená barva s tenkým světlejším meniskem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější, připomíná sušené středomořské byliny, fíky a zralé černé bobulové ovoce. V chuti je víno vrstevnaté a plnější, příjemně svěží, připomíná povidla, čerstvé fíky a citrusovou kůru s výrazným kořenitým podtónem. Středně dlouhý, vrstevnatý závěr.



Bažant na divoko



91,71 bodů | 1 079 Kč

2026–2029



www.simplywines.cz

Azienda Agricola Manara, Postera Amarone della Valpolicella Classico 2018, DOCG

Sytá rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je komplexní a vrstevnaté, nabízí tóny mléčné čokolády, pražených lískových ořechů, pepře a jahodového džemu. V chuti je víno komplexní, odrůdově typické, s tóny černého pepře, hořké čokolády, povidel a sušených datlí. Dlouhý, strukturovaný závěr.



Hovězí roštěnec s pepřovou omáčkou



91,29 bodů | 1 190 Kč

2026–2032



www.winegourmet.cz

Sciani, Amarone della Valpolicella Classico 2022, DOCG

Sytější rubínově červená barva s širším světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je komplexní, s velmi moderním charakterem snoubícím výrazné tóny sladkého dřeva a koření, jež doplňuje sušené černé peckové ovoce. V chuti je víno středně plné a nasládlé, připomíná mléčnou čokoládu, datle a sušené fíky. Středně dlouhý, nasládlý závěr.



Kravské sýry zrající v matolinách



90,43 bodů | 825 Kč

2026–2028



www.vinoprovas.cz, www.italskeprosecco.cz

Brigaldara, Amarone della Valpolicella Classico 2018, DOCG

Světlejší granátově červená barva s vyšším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je komplexní a intenzivnější, s tóny sušeného peckového červeného ovoce, ušlechtilého dřeva a nového koření. V chuti je víno středně plné a strukturované, najdeme v ní kompotované jahody, zralé maliny, rozmarýn a lékořici. Delší, hřejivý závěr.



Bresaola

90 bodů | 1 740 Kč

2026–2029



www.chovan.cz



Corte Rugolin, Crosara de le Strie Amarone della Valpolicella Classico 2016, DOCG

89,14 bodů | 944 Kč

www.winesharing.cz



Sartori di Verona, Cru Reius Amarone della Valpolicella Classico 2020, DOCG

88,86 bodů | 1 085 Kč

www.vinoecuore.cz



Corte Badin Societa' Agricola, Amarone della Valpolicella Classico 2021, DOCG

87,43 bodů | 850 Kč

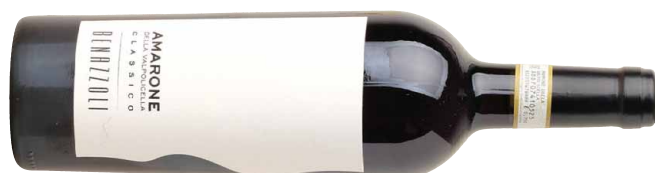
www.italskeprosecco.cz



Boni Alessandro, Amarone della Valpolicella Classico 2018, DOCG

87,29 bodů | 1 355 Kč

www.vinoprovas.cz



Benazzoli, Amarone della Valpolicella Classico 2018, DOCG

86,86 bodů | 1 229 Kč

www.italvino.cz



Azienda Agricola Manara, Corte Manara Amarone della Valpolicella Classico 2020, DOCG

86,29 bodů | 1 025 Kč

www.winegourmet.cz



Scrani, Amarone della Valpolicella Classico 2021, DOCG

85,29 bodů | 825 Kč

www.vinoprovas.cz

www.simplywines.cz



Buglioni, Teste Dure Amphora, Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2018, DOCG

Sytější granátově červená barva se světlejším terakotovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je plnější a vrstevnaté, s tóny zralých ostružin, fialek a jílů s lehkým dotekem dřeva. V chuti je víno plné a strukturované, připomíná švestková povidla, černý pepř a hořkou vysokoprocenní čokoládu. Delší, strukturovaný závěr.



Jelení hřbet s houbovou omáčkou

93,14 bodů | 3 999 Kč



2026–2029

Sciani, Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2019, DOCG

Sytá rubínově červená barva se světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je středně intenzivní a vrstevnaté, s tóny zralého černého bobulového ovoce, koření a šalvěje. V chuti je víno plnější a komplexní, dominují v ní zralé třešně, jahodový kompot, tymián a kardamom. Delší, hřejivý závěr.



Vyzrálé ovčí sýry

93 bodů | 1245 Kč

2026–2032



www.vinoprovas.cz, www.italskeprosecco.cz

Buglioni, Cru Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2018, DOCG

Sytější granátově červená barva s širokým světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, s tóny sušeného červeného bobulového ovoce, červeného pepře a rybízového listí. V chuti je víno plné a vrstevnaté, dobře vyvážené, připomíná švestky ve slanine a višňový likér. Středně dlouhý, hřejivý závěr.



Zvěřinová paštika s brusinkami

92,86 bodů | 2 049 Kč

2026–2029



www.simplywines.cz

Fumanelli, Octavius Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2018, DOCG

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a vrstevnaté, připomíná rozinky, šalvěj a fenykl s dotekem švestkových povidel. V chuti je víno příjemně vrstevnaté a plnější, připomíná švestková povidla, čerstvé datle a čokoládu s pomerančem. Delší, hřejivý závěr.



Tažená hovězí líčka s polentou

91,86 bodů | 2 493 Kč

2026–2030



www.winepassion.cz

Sartori di Verona, Corte Brà Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2017, DOCG

Sytější rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a výrazné, připomíná zralé maliny a jahody s výraznou stopou zemitosti a anýzu. V chuti je víno plnější a vyvážené, připomíná malinový džem, jahody se smetanou a pepř s lehkým dotekem dřeva. Delší, hřejivý závěr.



Grilovaný jehněčí šašlik
s paprikou



91,71 bodů | 1 510 Kč 2026–2032



www.vinoecuore.cz

Masi Agricola, Costasera Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2019, DOCG

Sytější granátově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je velmi nazrálé a intenzivnější, dominují v něm tóny pečeného masa, sušeného koření a sušeného drobného lesního ovoce. V chuti je víno plnější a vrstevnaté, najdeme v ní hořkou čokoládu, kávu, zralé švestky a černý pepř. Kratší, hřejivý závěr.



Polévka Pappa al pomodoro
s bazalkovým pestem



90,86 bodů | 1 699 Kč 2026–2028



www.global-wines.cz

Corte Rugolin, Monte Danieli Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2016, DOCG

Sytější granátově červená barva se světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a vrstevnaté, s tóny zralých višní, ostružin a pomerančového likéru s dotekem divokého koření. V chuti je víno středně plné a strukturované, lehce nasládlé, připomíná jahodový džem, černý čaj a čerstvě mletý pepř. Delší, hřejivý závěr.



Pečený vepřový bůček
s vodním melounem



90,71 bodů | 1 148 Kč 2026–2031



www.winesharing.cz

Ca' Rugate, Cima Caponiera Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2017, DOCG

Světlejší granátově červená barva s širokým cihlovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je nazrálé a komplexní, připomíná pečené kaštiny, mladé vlašské ořechy, višně a černé moruše. V chuti je víno plné a vyvážené, připomíná šípkový čaj, malinový džus a divoké koření. Delší, hřejivý závěr.



Grilovaný tuňák v sezamové
krustě s hoisin omáčkou



90,29 bodů | 2 400 Kč 2026–2028



www.markuzzi.cz

TIPY EXPERTŮ

Jakub Příbyl

Wine expert společnosti Advivum. Čtyřikrát nejlepší sommelier ČR, absolvent Advanced Course Weinakademie Österreich a držitel prestižního titulu Court of Master Sommeliers – Advanced Sommelier a 4. nejlepší sommelier Mistrovství Evropy a Afriky 2021.



Fumanelli, Amarone della Valpolicella Classico 2019, DOCG

Krásná ukázka toho, co tato tradiční apelace v současnosti nabízí. Klasickou mohutnost, expresivitu a strukturu v elegantním a decentním provedení. Jednoznačný důkaz toho, že Amarone patří mezi velká světová vína.



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“.



Buglioni, Cru Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2018, DOCG

Velmi elegantní, jemné a pitelné Amarone modernějšího stylu, které boří zažitě představy o mohutném, alkoholickém a lehce nasládlém stylu vín z této denominace.



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.



Fumanelli, Amarone della Valpolicella Classico 2019, DOCG

Typické Classico, které názorně ukazuje metodu appassimento v praxi. Komplexní, plné a sametové. Ve víně můžete najít vrstevnaté tóny sušeného ovoce, tabáku a kůže, které jsou pro tato vína typické.



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 „Vínu 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.

**Mezinárodní veletrh vína
pro profesionály a odbornou veřejnost v novém konceptu**

International wine fair in a brand-new concept



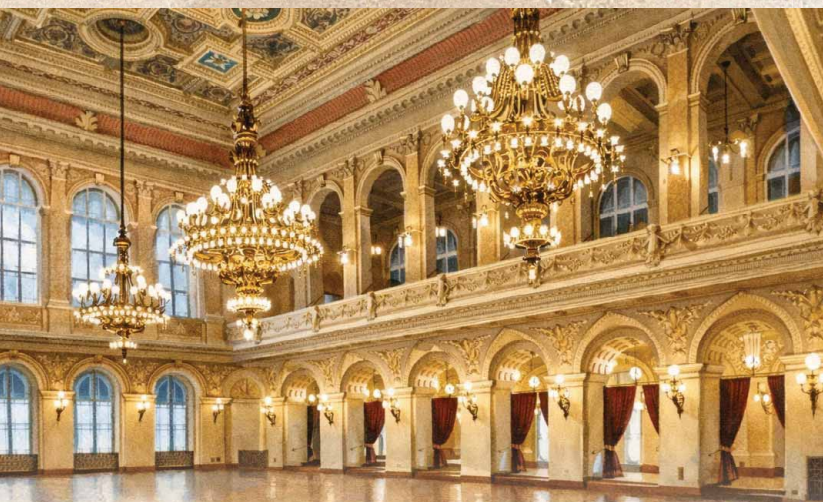
2026
Prague



Víno v srdci Evropy

Wine in the heart of Europe
since 2015

19. 10. 2026
Palác Žofín – Praha 1



www.wineprague.com

O filozofii a směřování Vinařství SPIELBERG s majitelem JUDr. Jaroslavem Javornickým

Vinařství SPIELBERG se během posledních dvou desetiletí postupně vyprofilovalo jako špičkový producent Slovácké podoblasti a v posledních letech také jako výrazné vinařské centrum. Majitel vinařství JUDr. Jaroslav Javornický stál u proměny původního archlebovského kulturního domu v architektonicky výrazný areál, citlivě zasazený do okolní malebné krajiny, který dnes kromě samotného vinařství nabízí gastronomické akce, kulturní programy, ubytování i wellness pro kompletní enoturistický zážitek. V rozhovoru přibližuje obnovu vinic pod Ždánickým lesem, práci s ryzlinky a burgundskými odrůdami i styl vín založený na respektu k místnímu terroir. Dotýká se také dalšího směřování vinařství, včetně rozvoje kategorie šumivých vín vyráběných tradiční metodou, rozšiřování bioprodukce a dalších témat.



Vinařství SPIELBERG prošlo od svého založení výraznou proměnou, jejímž výsledkem je současný multifunkční areál. Co vás přivedlo k rozhodnutí jej vybudovat a co vše dnes může návštěvníkům nabídnout?

V roce 2002 jsme se rozhodli obnovit staré vinice v Archlebově a okolí, které měly dlouhou tradici sahající až do 13. století (cisterciáckí mniši). Původní motivací bylo navázat na historické dědictví pěstování vinné révy pod Ždánickým lesem a zároveň vytvořit moderní vinařství s důrazem na ekologii a kvalitu. Kolem roku 2012 jsme od obce odkoupili chátrající kulturní dům a přebudovali ho na současný multifunkční areál v toskánském stylu – dnes zde nabízíme degustační prostory, penzion (Modrá Hortenzie), wellness (Zdravá voda), gastronomii, kulturní akce (divadlo, koncerty, vaření s michelinskými šéfkuchaři, jako je Roman Paulus nebo Honza Punčochář), svatby a velké degustace. Je to brána do „Moravského Toskánska“, kde se víno prolíná s životním stylem, enoturistikou a kulturou.

Od roku 2002 jste se soustředili také na obnovu vinic a nové výsadby, ve kterých dominují Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský a burgundské odrůdy. Podle jakých kritérií jste tyto odrůdy zvolili?

Od samého začátku obnovy v roce 2002 jsme chtěli odrůdy, které nejlépe vyjadřují naše terroir – spráše, slíny a jíly pod Ždánickým lesem, který chrání vinice a dodává vínům minerální slanost a eleganci. Ryzlink rýnský a vlašský, stejně tak jako Pinot Blanc zde mají dlouhou tradici a vynikají extraktivitou a potenciálem zrání. Burgundské odrůdy (Chardonnay, Pinot Noir) jsme vybrali proto, že naše terroir je velmi podobné burgundskému – chladnější poloha, minerální půdy a velké denní teplotní výkyvy. Chtěli jsme produkovat vína s precizností, mineralitou a opět mimořádným potenciálem zrání.

Zajímavostí vašeho Chardonnay je původ jeho sazenic v Burgundsku. Co vás přimělo k jejich výběru? Naplnil tento klon vaše očekávání?

Ano, klony Chardonnay pocházejí přímo z Burgundsku – vybrali jsme je pro jejich schopnost přenášet terroir a produkovat elegantní, minerální vína s jemnou kyselinkou a komplexností. Očekávali jsme přesně to, co dostáváme: vína, která se krásně vyvíjejí



JUDr. Jaroslav Javornický u ručně malované mapy vinic, kterou naleznete v Degustáriu vinařství.

na kalech, mají hloubku a dlouhou dochutí. Naplnilo to naše očekávání sto procentně – Chardonnay zde ukazuje moravskou verzi burgundského stylu, což je pro nás velká spokojenost a zároveň unikátní prodejní argument.

Jak se terroir vašich vinic, chráněných zmíněným Ždánickým lesem, promítá do stylu vašich vín?

Ždánický les funguje jako přirozený štít – chrání vinice před severními větry, vytváří mikroklima s velkými rozdíly mezi denními a nočními teplotami a podporuje pomalé zrání. Půdy tvořené sprašemi, slíny a jíly dodávají vínům přímočarou mineralitu, slanost a jemnou kyselinku. Výsledkem jsou vína s výrazným terroirovým projevem – elegantní, strukturovaná, s potenciálem dlouhého zrání. Jsou to vína „místa“, nejen odrůdy.

Jak byste popsal rukopis vinařství SPIELBERG?

Náš rukopis je čistý, precizní a terroirový – minimum zásahů, spontánní kvašení, dlouhý kontakt s kvasnicemi jak v nerez, tak na dřevě a práce v biorežimu. Vína jsou elegantní, minerální, srovnaná, s jemnou texturou a dlouhou dochutí. Nehoníme se za extrémními alkoholy nebo přesla-

zeností – chceme, aby víno vyprávělo příběh vinice a ročníku.

Ve vašem portfolio najdeme jasně definované produktové řady – od základní přes AUSTERLITZ a GOURMET až po ORGANIC. Jak byste je charakterizoval a podle jakých kritérií rozhodujete o zařazení konkrétního vína do jednotlivých řad?

Základ portfolio tvoří řada SPIELBERG, která představuje přívlastková vína stavěná na spojení minerality a ovocnosti s důrazem na kontinuitu ročníků a vyšší stylovou uniformitu.

Nad ní stojí prestižní řada označená AUSTERLITZ, ukazující typický projev ročníku a terroir, z hroznů původem ze starších keřů, které jsou následně zpracovány šetrnou vinifikací.

Vyšší řada GOURMET vzniká selekcí z nejlepších poloh, vína zrají delší dobu ve slavonských dubových sudech a jsou koncipována jako komplexní vína pro gastronomii a delší archivaci.

Limitovanou bio řadu ORGANIC tvoří vína z přísně ekologicky obhospodařovaných vinic se spontánní fermentací a důrazem na maximální čistotu a přirozenost.



Vinice se rozprostírají v malebné krajině Moravského Toskánska. © Marek Svoboda

O zařazení do jednotlivých řad rozhodujeme podle kvality hroznů, polohy a ročníku – například do řady ORGANIC jdou jen ty nejlepší partie v biokvalitě.

Pozornost si zaslouží i vaše šumivá vína vyráběná tradiční metodou. Je to zásadní cesta rozvoje vaší nabídky?

Ano, šumivá vína vyráběná tradiční metodou (klasická sekundární fer-

mentace v láhvi) jsou pro nás logickým pokračováním – odrůdy jako Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir nebo Meunier se zde krásně projevují právě v bublinkách. Je to cesta k prémiovějším produktům, které ukazují naši preciznost a schopnost pracovat s dlouhým zráním na kalech a souběžně s tím si nastavit adekvátní produkci ve vinici. Určitě to chceme rozvíjet dál.

Ve vašem sortimentu najdeme i vína z PIWI odrůd, jako jsou Souvignier Gris nebo Cabernet Cortis. Plánujete s těmito odrůdami pracovat ve větším měřítku, nebo se jedná spíše o doplňkové nabídky?

PIWI odrůdy bereme jako doplněk a budoucnost udržitelného vinařství – méně postřiků, vyšší odolnost, důraz na ekologii. Zatím je to spíš experimentální část sortimentu, ale pokud se v našem terroir osvědčí – projeví se minerálností a elegancí –, určitě je budeme rozšiřovat. Nejsou to hlavní odrůdy, ale jsou důležité pro biodiverzitu a odpovědnost k přírodě.



Ve vinařství kladete velký důraz na enoturistiku, moderní regionální gastronomii a kulturní programy ve spojitosti s vínem. Jak moc je v současnosti tento styl práce nezbytný pro budování vztahu se zákazníkem?

V dnešní době je to naprosto klíčové. Lidé nechtějí jen koupit láhev – chtějí zážitek, příběh, emoci. Enoturistika, spolupráce s šéfkuchaři, divadlo, koncerty – to buduje vztah a loajalitu. U nás je to neododdělitelná součást vína. Bez ní bychom byli jen další producent, takto jsme unikátní destinací.

Vinařství spojujete i se známými osobnostmi, mezi které patří například jeho čestný prezident Vladimír Kratina. Jakou roli hrají tato partnerství při budování vnímání značky?

Vedle našeho čestného prezidenta Vladimíra Kratiny spolupracujeme s dalšími osobnostmi. Například zpěvák a náš přítel Dan Bárta nám navrhl etiketu pro řadu ORGANIC, kde krásně ztvárnil cikádu viniční (Tibicina haematodes), která se zcela unikátně vyskytuje v našem terroir. Jsme rádi, že naše vinařství pravidelně navštěvují i další umělci,

kteří zároveň můžeme nazývat přáteli vinařství. Stejně tak si ale vážíme všech návštěvníků, kteří přijíždějí ochutnat naše vína. Tyto spolupráce a setkání pomáhají budovat povědomí o značce – autenticky, ne uměle. Jsou to lidé, kteří naše vína opravdu pijí a oceňují. Hrají roli ambasadorů – zvyšují důvěryhodnost a dosah v kulturních kruzích.

Ve vinařském odvětví se pohybujete řadu let a máte mnoho zkušeností. Když se podíváte na horizont pěti až deseti let, jaké hlavní výzvy čekají vaše vinařství?

Pro nás není hlavním problémem neustále omílané oteplování jako spíše nestálost a malá předvídatelnost průběhu počasí – někdy příliš suché jarní měsíce, větší teplotní rozdíly, občasné větší náhlé srážky. Přitom jsme dostatečně chráněni Ždánickým lesem, který od severu naše vinohrady chrání před extrémními výkyvy počasí, mrazy či prudkými lijáky. Právě na této poloze se nejvíce projevuje moudrost předků, kteří na takovém unikátním místě vinohrady před staletími založili.

Další výzvy zůstávají: udržitelnost (bio, PIWI, biodiverzita), regulace (EU Green Deal), konkurence na trhu a udržení kvality při růstu. Musíme se zaměřit na adaptaci – precizní hospodaření s vodou, minimalizaci uhlíkové stopy a ještě silnější komunikaci našeho příběhu: terroir + ekologie + zážitek = SPIELBERG.

Čemu se v současnosti ve vinařství nejintenzivněji věnujete a na jaké novinky se mohou zákazníci a návštěvníci Vinařství SPIELBERG v nejbližší době těšit?

V současnosti intenzivně pracujeme na rozšíření bio ploch, nových výsadbách, nových ročnících šumivých vín a vylepšení areálu (další eventy, gastro zážitky). Zákazníci se mohou těšit na nové limitované ročníky ORGANIC, speciální vertikální degustace starších ročníků, velké jarní akce (například Vinná stezka Moravským Toskánskem) a možná i nové PIWI experimenty. A samozřejmě – stále lepší vína z našeho terroir.

Text: Martin Lehečka

Foto: archiv Vinařství SPIELBERG

Součástí vinařského komplexu je i stylové Degustáριο. © Radek Severa



Osobnosti českého a moravského vinařství

Příběhy špičkových vín z odrůdy Frankovka

V letošním roce vás v rámci seriálu dále provázíme světem tuzemských vinařských osobností – mistrů svého oboru, kteří se na vysoké úrovni věnují konkrétní odrůdě, kategorii nebo stylu vín a dlouhodobě posouvají jejich kvalitu vpřed. Tento trend dokládá i aktuální vydání publikace Nejlepší vína České republiky – Průvodce 2025–2026, v níž stále více tuzemských vín dosahuje úrovně srovnatelné se zahraniční konkurencí. Druhý díl seriálu věnujeme Frankovce, jež se historickým vývojem přirozeně etablovala ve střední Evropě. Optimální tuzemské podmínky nejlépe dokládá necelých 889 hektarů výsadby, které z ní činí nejpěstovanější modrou odrůdu u nás. To má za následek pestrou nabídku jednotlivých vín od jednodušších „rustikálních“ provedení až po úzkou selekci nesmírně atraktivních a svou kvalitou obdivuhodných červených vín. Více nám o nich pověděli samotní jejich tvůrci, kteří stabilně naplňují potenciál této někdy neprávem přehlížené odrůdy.





Ruční práce je stěžejní pro plnou kontrolu nad každým jednotlivým keřem.

V mezinárodním měřítku je odrůda Frankovka bezpochyby spojována s Rakouskem, kde je známá pod označením Blaufränkisch. U jižních sousedů je druhou nejpěstovanější modrou odrůdou a celkově zaujímá čtvrté místo s 2 550 hektary (5,8 % z celkové plochy vinic).

Odrůda je zde považována za starou autochtonní odrůdu, jejíž původ sahá minimálně do 18. století, z něhož existují písemné zmínky o jejím pěstování. Genetické analýzy naznačují, že Blaufränkisch pravděpodobně vznikla přirozeným křížením odrůd Sbulzina a Weißer Heunisch (nejspíše v oblasti jižního Štýrska), nicméně hypotézy se v této problematice různí.

Většina rakouských výsadb se nachází v oblasti Burgenland, kde je evidováno 2 394 hektarů. Nejvýrazněji je odrůda zastoupena v regionu Mittelburgenland (1 041 ha), přezdívaném „Blaufränkischland“, Leithaberg (598 ha) a dalších oblastech, jako jsou Neusiedlersee nebo Eisenberg. Významné postavení má také v oblasti Carnuntum (97 ha). Odrůda je taktéž jedním z rodičů v současnosti nejpěstovanější modré odrůdy Rakouska – Zweigelt.

Frankovka má významné postavení také v Maďarsku, kde se s ní setkáte pod názvem Kékfrankos (7 550 ha), v Německu (1 850 ha) jako Lemberger / Limberg, ve Slovinsku (Modra Frankinja) nebo v Chorvatsku, kde je pojmenovaná identicky jako u nás – Frankovka.

Ta je u nás pěstována výhradně v oblasti Morava s nejpočetnějším zastoupením na Velkopavlovicku (323 ha) a Slovácku (226 ha). Odrůdě se velmi daří v oblasti přezdívané VOC MODRÉ HORY, v rámci níž je jednou z profilačních odrůd.

Rodinné vinařství Gréger

Rodinné vinařství Gréger z Rakvic bylo založeno v roce 2005. V současnosti stojí v jeho čele bratři Michal a Marek Grégerovi, kteří v integrované produkci obhospodařují celkem 7 hektarů vinic. Hrozný sklízí na tratích Kozí horky, Trkmansko, Přítlucká hora a během zpracování veškerých odrůd kladou důraz na vyváženost mezi odrůdovostí a projevem terroir. Jejich doménou je Frankovka, Pinot Noir a Veltlínské zelené, nicméně v sortimentu lze nalézt i další oblíbené odrůdy. Celková roční produkce se pohybuje do 50 000 láhví. Během vinifikace vyu-

žívají i sudy, které považují za klasický a časem ověřený způsob zrání vína, jenž dodává další vrstvy chuti. Důležitou součástí jejich práce a cesty v rozvoji vinařství je pevné zázemí a široká rodina, jež se podílí na chodu celého vinařství, které v budoucnu čeká rozšíření o turisticky atraktivní degustační prostory. Zvláště červená vína bratrů Michala a Marka Grégerových patří mezi velmi vyhledávaná, z nichž se především Frankovka řadí k tuzemské špičce. Jak k této odrůdě přistupují ve vinici i ve sklepě, se dozvíte z následujícího rozhovoru.

Můžete přiblížit odrůdy a tratě, ze kterých Frankovku vyrábíte?

Frankovku pěstujeme ve spodní části svahu trati Trkmansko, kde je rovinnější reliéf a trať sama o sobě je dobře záhřevná. Převažuje zde hlinitopísčité půda s vyšším obsahem hořčíku a vápníku, ve které se dají najít zbytky dávných mořských živočichů. Celkově polohu vnímáme jako velmi vhodnou pro modré odrůdy. Ve zmíněné spodní části svahu Frankovka ideálně dozrává. Navíc zde má i v horkých letech dostatek vody, a hrozný se tam tím pádem takzvaně nepřepékají. I v horších ročnících zde bez větších problémů pravidelně dosahujeme pozdního sběru. V opravdu špatném roce, a tím byl



Michal a Marek Grégerovi

například rok 2014, raději z Frankovky vyrobíme rosé nebo klaret, protože bychom nechťeli do sudů dávat víno, které nemá dobré parametry.

Výsadba vinohradů je z roku 1989, ještě z dob družstva, proto klony odrůdy už dnes nedokážeme přesně určit. V současnosti zde Frankovka zabírá zhruba tři čtvrtě hektaru. Do budoucna bychom chtěli zdejší výsadbu revitalizovat a rozšířit i do jiných částí tratě, protože staré vinice byly dříve nešetrně obdělávané, tím pádem se dnes potýkáme, co do výnosů, s velkým výpadkem keřů a při podsazování se ujme jen 10 %, což nám nedává smysl. Staré keře Frankovky si ale chceme držet co nejdéle, obnovovat je budeme postupně, aby nevznikl jeden velký mladý vinohrad, který by několik let dával spíš bujnou masu než kvalitu. Nová výsadba, kde se hustota keřů bude pohybovat okolo 6 000 až 6 500 keřů na hektar, zahrne konkrétní klony Frankovek.

Naše vize staví na modelu vytváření červených vín, kde budou hlavními nosnými pilíři tři modré odrůdy – Frankovka, Pinot a Merlot – a tři až čtyři bílé odrůdy. Tvorbou červených vín nás moc baví a časem bychom se chtěli posunout dál nejen v jejich zpracování, ale i v zaměření na celkový koncept vnímání souvislosti dobrého vína, gastronomie a vinařské kultury.

OAK, Frankovka 2023, pozdní sběr, suché, Rakvice, Trkmansko

93 bodů



Inkoustově červená barva s cihlovými odlesky, širší světlejší meniskus a velmi dobrá viskozita. Ušlechtilá vyzrálá vůně s tóny pražených lískových ořechů, třešňové zavařeniny a sladkého koření. Chuť je čistá, šťavnatá, ovocná, s tóny peckovin, červených zahradních plodů a delším, kořenitým závěrem.

Frankovka 2021, pozdní sběr, suché, Rakvice, Trkmansko

94 bodů



Tmavě karminově červené víno s širším světlejším meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, ovocně kořenitá, připomínající černé třešně, skořici a vanilku. Chuť je čistá, šťavnatá, precizně harmonická, s příjemným vyvážením ovocné kyseliny a sladkého koření. Delší závěr.

OAK Frankovka 2022, pozdní sběr, suché, Rakvice, Trkmansko

91 bodů



Světlejší rubínově červená barva se světlejším nachovým okrajem, vysoká viskozita. Aroma je odrůdově typické, snoubící tóny zralého červeného peckového ovoce, pepře a divokého koření. V chuti je víno vyvážené, příjemně nazrálé, plnější, s kořenitým charakterem a doplněné o příjemný zemitý podtón. Středně dlouhý závěr.

Jak k odrůdě přistupujete ve vinici?

O naše vinohrady se staráme v rámci integrované nástavbové produkce. Starší výsadby obhospodařujeme ručně, keře jsou citlivé na strojní práci. I zimní řez si děláme sami s pomocí brigádníků. V podstatě od řezu až po sklizeň se snažíme mít keře pod bedlivou kontrolou.

U Frankovky, která je v trati Trkmansko vedená postaru ve sponu 3 metry na 1 metr, velmi dbáme na zelené práce. Listová stěna musí být vzdušná, hrozny dostatečně osluněné, ale ne tolik, aby došlo ke spálení. Nutností je pro nás zdravý hrozen, protože jen tak si můžeme dovést keři na keři dozrát do října a dosáhnout jeho plné zralosti. Jakmile se na něm objeví plíseň nebo hniloba, komplikuje to další práci. Máme rádi vitální vinohrady, sejeme bylinky, vyrábíme si vlastní vermikompost, půda je dostatečně prokypřená a dobře drží vodu. Co se nám bohužel neosvědčilo, bylo celoplošné zatrávňování. Vinohrad trpěl, v hroznech chyběl dusík, to mělo za následek špatné kvašení a další komplikace. Novým nebezpečím je pro nás v současnosti Esca, na kterou Frankovka obzvlášť trpí.

Jak byste charakterizovali styl Frankovek, které vytváříte? Jak je vinifikujete?

Snažíme se, aby naše Frankovky odrážely daný ročník. Dnes děláme prakticky dva styly Frankovek s celkovou roční produkcí cca 6 000 láhví. U našich červených vín se můžete dobře orientovat dle etikety. Kolekce s červeným rakem na etiketě obsahuje vína, kdy celá šarže zraje v barrique sudech, druhá, s šedým rakem zraje v nerez nebo částečně ve velkých dubových sudech. První styl je komplexní, plný a kořenitý, druhý je naopak lehký, svěží, s výraznou ovocností, kterou si lze bez problémů vychutnat i během letních dnů. Tomuto napomáhá i obsah alkoholu, který se u našich červených vín pohybuje okolo 13 až 13,5%. Pro naše Frankovky je charakteristické sametové, poddajné tříslo společně s tóny višňi.

Frankovku sbíráme ručně, odstopkované a namleté bobule putují do otevřených kádí, kde probíhá fermentace. Tyto nádoby o objemu 1 000 nebo 3 000 litrů se nacházejí v uzavřené místnosti. Takto pracujeme s červeným vínem už 12 let. Máme vysledované, že pokud nejsou vína uzavřena ve vinifikátoru a zároveň je v místnosti vyšší obsah CO₂, neoxidují a dokáže se v nich prosadit atraktivní odrůdová ovocnost.



Vinařství experimentuje s různými bednářstvími a jejich sudy. „Je to o neustálém hledání a zkoušení toho nejlepšího pro naše vína,“ shodují se bratři Grégerovi.

Od roku 2022 spolupracujeme s firmou EPS Biotechnologies, která nám vyseletovala vlastní kvasinku přímo z vinice Trkmansko. Ročník 2024 už byl zakvášen pomocí této kvasinky. Teplota fermentace se pohybuje okolo 30 °C. Jen ležení na rmutu po dokvašení se nám neosvědčilo. Po lisování víno putuje do nerez, kde probíhá malolaktická fermentace. Zde zůstane na hrubých kalech do konce ledna, díky tomu získáme ideální čistotu a jemnost. Se sírou pracujeme velmi opatrně.

Jak probíhá jejich zrání?

Sudy před plněním vždy pečlivě vypaříme – póry dřeva se tím krásně otevrou, což ve výsledku vínům jen prospěje. První nové barikové sudy jsme pořídili v roce 2015. U zrání vín kombinujeme

nové i starší sudy. U řady vín s etiketou s červeným rakem používáme převážně sudy z bednářství Boutes z francouzského dubu o objemu 225 litrů. Máme s nimi výbornou zkušenost, vínu nepředávají dominantní toastové tóny a zachovávají odrůdovost. Poměr těchto nových sudů se pohybuje okolo 30%. Lehčí frankovky leží v 800litrových nevypálených dubových sudech od pana Bařiny z Čejkovic a jsou blendovány s Frankovkou z nerez.

Každý rok sudy dokupujeme a rádi objevujeme další bednáře, letos například Sequin Moreau. Než nový ročník opustí naše vinařství, vína leží alespoň půl roku v láhvích. Máme radost, že v poslední době roste zájem o červená vína, Frankovka se dostává na přední příčky oblíbenosti.



Vinařský dvůr, postavený v roce 1898, má své neopakovatelné kouzlo.

VÍNO J. STÁVEK

VÍNO J. STÁVEK je rodinné vinařství sídlící v Němčičkách ve Vinařském dvoře, postaveném v roce 1898, kde dnes vyrůstá pátá generace vinařů. Specializují se na Frankovku, která zde, ve středu Velkopavlovicka, našla své místo již před 300 lety. Důležitou součástí portfolia jsou také rosé a rodinná cuvée, jejichž recept vždy vychází z odkazu jednoho z předků současného enologa Ing. Jana Stávka, Ph.D. Hrozny pocházejí především z vlastních, organicky obhospodařovaných vinic situovaných v lokalitě známé jako Devět údolí. Vinařství bylo ve své kategorii opakovaně oceněno titulem Vinařství roku ČR, mimo jiné za systematickou edukaci zákazníků i vinařů v oblasti regionálně typických stylů vín. Jan Stávek je enologem roku 2021, soudním znalcem v oblasti vína, působí jako lektor výroby vína na České zemědělské univerzitě v Praze, ve Vinařské akademii ve Valčicích a v Národním vinařském centru. Zmíněná vlajková loď vinařství – Frankovka – každoročně vzniká v několika interpretacích, které odrážejí filozofii vinařství i odborné zkušenosti Jana Stávka. Ten se s námi podělil o svůj přístup k této odrůdě při tvorbě červených vín.

Můžete přiblížit odrůdy a tratě, ze kterých Frankovku vyrábíte?

Máme to poměrně jednoduché – všechny vinice pro Frankovku leží maximálně do kilometru a půl od sklepa. Přestože jde o malou lokalitu přezdívanou Devět údolí, půdní pestrost je výrazná. Jižní Morava, s výjimkou části Znojemska, stojí na sedimentárních horninách, rozdíl spočívá pře-

devším v době jejich vzniku. U nás se setkávají dva typy: třetihorní sedimenty staré 40 až 50 milionů let – vápenaté pískovce, flyše, jílovce či slíny – a mladší spraše vzniklé jejich erozí během ledových dob. Minerálním složením jsou si blízké, fyzikálně se však výrazně liší. Pískovec je propustný a citlivější na výkyvy počasí, réva proto musí hluboko kořenit a hledat

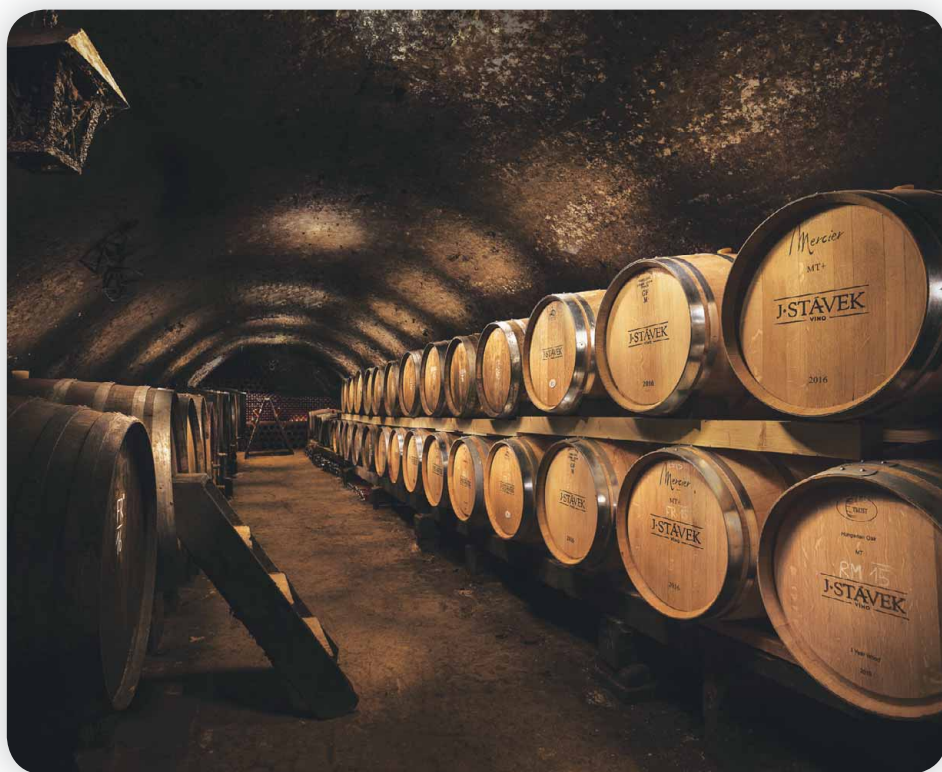
Ing. Jan Stávek, Ph.D.



vodu. Spraš ji naopak dobře zadržuje, obsahuje více organické hmoty a živiny jsou dostupnější, takže keře rostou rychleji.

Frankovku pěstujeme v šesti tratích, respektive v patnácti samostatných vinohradech. Každou polohu sklízíme, vinifikujeme i necháváme zrát odděleně. Klíčová je pro nás trať Bočky o rozloze tři a půl až čtyři hektary s pěti tuzemskými a čtyřmi rakouskými klony. Dále pracujeme na tratích Šumperky, Kolberk a Novosady, jednohektarovou vinici máme i v trati Lizniperky v katastru Velkých Pavlovic. Poslední polohou je sprašová trať Zbavce.

Vinice jsou výrazně kopcovité, situované v nadmořské výšce 180 až 320 metrů na prvních výběžcích Ždánického lesa. Rovin je zde minimum, většina leží ve svazích, což komplikuje obhospodařování i ochranu před erozí. Proto je držíme celoročně zatravněné, zejména na sprašových půdách citlivých k erozi. Expozice jsou převážně jižní, jihovýchodní a jihozápadní, stále více si však ceníme i východních a severovýchodních poloh, které dávají lehčí, ovocnější červená vína s alkoholem kolem 12 až 13 %. V poslední dekádě jsme vysadili řadu nových vinic, zároveň však hospodaříme i na 40 až 50letých výsadbách. Nejstarší vinici založil můj dědeček v roce 1947 v trati Šumperky, která stále dobře plodí. Původně byla vedena na hlavu s opěrným kulem,



Desátkový sklep s úhledně vyrovnanými novějšími i staršími sudy.

v 60. letech se přešlo na řádky s hustším sponem. Nové výsadby zakládáme s meziřadím pod 2 metry, na které máme přizpůsobenou techniku, vzdálenost keřů činí přibližně 70 centimetrů. Tento způsob vedení je optimální. Frankovku vzhledem k delším internodiím nemá smysl pěstovat hustěji.

Jak k odrůdě přistupujete ve vinici?

Frankovka je vděčná odrůda a práce s ní je méně náročná než například se Sauvignonem či Merlotem, mimo jiné netvoří nadbytek úponků. Pěstujeme silnější kmínky a hlavu ošetřujeme tak, aby nevznikaly velké řezné rány. Řez vedeme na jeden tažer a delší záložní čípek. Případná přebý-

Frankovka Zbavce 2023, VOC MODRÉ HORY, suché, Němčičky, Zbavce

93 bodů



Temně rubínová barva s fialovými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s příjemným nádechem višňového likéru, zavařovaných lesních plodů a kakaa. Chuť je intenzivnější, harmonická, s tóny nakládaných třešní a višni s dotekem dřeva. Dlouhý, kořenitý závěr.

Frankovka 2022, VOC MODRÉ HORY, suché

92 bodů



Temně červené víno s granátovým odstínem a rubínovými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, velmi koncentrovaná, s tóny ušlechtilého koření, zralých višní a dřeva. Čistá, intenzivnější chuť připomínající višňový koláč, červený rybíz a skořici. Dlouhý závěr.

Frankovka Reserva 2021, výběr z hroznů, suché, Lizniperky, Růženy

96 bodů



Tmavě fialovočervená barva s rubínovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Koncentrovaná vůně sušených švestek, skořice a hořké čokolády. Ovocná, bohatá chuť s dotekem sušených povidel, skořicového parfait a dřeva. Dlouhý, kořenitý závěr.



Terasovitá viniční trať Bočky patří v případě Frankovky mezi stěžejní polohy.

tečná očka vylamujeme při zelených pracích. Cílem je bohatá, ale vzdušná listová stěna, která je nezbytná s ohledem na bioprodukcí. V tomto režimu hospodaříme 15 let a využíváme i některé biodynamické prvky, například vlastní výluhy z kopřiv a řebříčku. Klíčová je živá půda. Sejeme mezplodinné směsi až z dvanácti druhů rostlin, které postupně kvetou, slouží včelám a po zaorání dodají půdě organickou hmotu. Jejich kořeny půdu provzdušňují a zlepšují její strukturu.

Herbicidy ani minerální hnojiva nepoužíváme. Hnojíme organicky – koňským a slepičím hnojem z vlastního chovu. Pokud má terroir dávat smysl, musí být zachován půdní život – mikrobiom a mykorrhizní houby, které se spolupodílejí na zpřístupňování půdních minerálů pro rostlinu. Bez těchto důležitých miniaturních organismů réva přijímá jen uměle dodané živiny a autenticita lokality se vytrácí. Není tedy možné používat jakékoli herbicidy a musíme volit takové technologie, abychom půdní život podporovali. Vyrábíme si vlastní biouhel, který zlepšuje vlastnosti půdy.

Rozdíly mezi klony Frankovky jsou spíše malé, více se řídíme charakterem půdy. Na chudších stanovištích ponecháváme větší vegetační pokryv, aby se půda nepřehřívala a nevysychala.

Frankovka má pevnou slupku a dobře odolává houbovým chorobám, citlivější je na padlí. V nejstrmější části tratě Bočky jsme proto vysadili dva rakouské rezistentní klony, abychom omezili počet průjezdů traktoru. V jednom ročníku ji tam nebylo nutné ošetřovat vůbec, dnes vynecháváme každý druhý nebo třetí postřik, což je vítané a v duchu udržitelnosti. Výnosy přirozeně limituje způsob řezu, sklízíme tak kolem 1,5 kg na keř, což považujeme za rozumný kompromis. Pokud je násada hroznů příliš vysoká nebo to vyžaduje průběh ročníku, provádíme zelenou sklizeň, ze které vyrábíme oblíbený verjus.

Jak byste charakterizoval styl Frankovek, které vytváříte? Jak je vinifikujete?

Frankovku vnímám jako typickou a perspektivní odrůdu střední Evropy. Má dlouhé vegetační období, dobře drží ky-

seliny a umožňuje sklizeň v různých stupních zralosti – pro sekt, rosé i lehká či strukturovaná červená vína. V době oteplování je to zásadní výhoda.

Základní Frankovku VOC vytváříme jako tradiční styl, který má každoročně co nejvěrněji odrážet mikroregion Modrých hor s charakteristickými tóny třešňové a višňové pecek. Z jednoho ročníku vzniká 30 až 40 sudů, z nichž po roce a půl až dvou letech skládáme finální kupáž s vyváženým poměrem ovoce a dřeva.

Vedle toho vyrábíme dvě traťové Frankovky – Lizniperky a Zbavce, každou z odlišného půdního profilu. Do láhve jdou samostatně, bez finálního scelování, prostě tak, jak vyzrály ve dřevě. Každý ročník se v nich projevuje jinak, což je variabilní a považujeme to za žádoucí a atraktivní. Lizniperky (pískovec) dávají kořenitější vína s výraznou kyselinou a pevnější, robustní tříslovinou, která se časem sametově zakulatí. Zbavce (spraš) jsou ovocnější, plnější a dříve přístupné. Osobně považujeme Frankovku z pískovce za zajímavější právě s ohledem na vývoj v láhvi.

Ve sklepech pracujeme různě: kvasíme v nerez, otevřených kádích, dřevěném vinifikátoru i v betonových a žulových vejcích. Teplotu držíme mezi 23 až 28 °C, kvašení trvá obvykle 10 až 14 dní. Postfermentační maceraci nepovažujeme v případě odrůdy Frankovka za zajímavou. To nejlepší uvolní v průběhu kvašení. Během vinifikace nepoužíváme ani třapiny, abychom zachovali čistou ovocnost bez herbálních tónů. Frankovka je na jejich přítomnost velmi citlivá. Celé hrozny i s třapinami využíváme pouze při karbonické maceraci.

Volba nádoby pro fermentaci víno ovlivňuje, až na materiály s oxidačními vlastnostmi, jako je například žula, spíše marginálně. Rozhodující je kvalita hroznů a práce ve vinici. Používáme proto i vlastní kvasinku vyselektovanou z vinice Bočky, kterou už 12 let kvasíme všechna naše červená vína. Se sírrou pracujeme velmi střídavě, někdo by řekl až na hraně. Je to risk, ale vína jsou díky tomu živější a aromaticky širší. V dobrém ročníku síříme až před lahvováním, a to jen nezbytnou dávkou. Například

u Resery 2021 činilo celkové množství přidané síry kolem 20 mg/l.

Jak probíhá jejich zrání?

Přístup k volbě dřeva se výrazně proměnil. Před dvaceti lety jsem byl nadšený z každého barikového sudu i proto, že si to zákazníci žádali. Dnes podíl vypálených sudů klesá a slouží hlavně k jemným kořenitým tónům. Frankovka podle mě nepatří každý rok do nového bariku. Ten volíme jen ve výjimečných ročnících s mimořádně kvalitní surovinou a pro konkrétní víno – u nás pro Reseru, kterou vyrábíme zhruba jednou za tři roky a necháváme zrát 24 měsíců.

Menší sudy jsou z francouzského dubu, velké ze slavonského dřeva, které ponechává více prostoru odrůdě. Frankovky zrají v sudu minimálně rok, častěji rok a půl až dva, výjimečně déle. Na trh jdou většinou po dvou až dvou a půl letech. Rád bych je uváděl později, ale provoz to neumožňuje. V čase totiž nabízejí stále nové vrstvy aromat a chutí, proto doporučuji si jimi doplnit vinotéku nebo archiv a postupně je objevovat.

Hana Mádlová

Toto rodinné vinařství najdete ve Velkých Bílovicích, největší vinařské obci České republiky. Vinice jsou obhospodářované s důrazem na ekologické aspekty, především pak diverzitu rostlin a živočichů. Ve vinohradu nepoužívají herbicidy ani neselektivní insekticidy. Technologie zpracování je velmi šetrná s minimem transportních cest. Ošetření a školení vína probíhá s minimem síry, červená vína a některá bílá zrají v dubových sudech. Vinařství jako první na Moravě začalo pracovat s betonovými nádobami pro zrání vína. Většina vyráběných vín je suchá, svým projevem věrně odráží terroir Velkopavlovické podoblasti. František Mádl se nebojí experimentovat a vyrábí zajímavá cuvée, mimo jiné i mícháním ročníků. Vinařství se svým sortimentem míří převážně do gastronomie a k privátním milovníkům vín. Mezi špičkové zástupce produkce dlouhodobě patří Frankovka, která se mimo jiné pravidelně umísťuje mezi nejvýše hodnocenými víny dané odrůdy v Průvodci

Inzerce



CHUŤ MALLORKY V KAŽDÉ KAPCE

SÍLA OSTROVA. MODERNÍ CHUŤ.

Moderní vinařství s respektem k přírodě.
Unikátní chuť Mallorských hroznů z vinařství Boc de L'Arxiduc

www.bocdelarxiduc.com





Ing. František Mádl se synem Davidem, který má v současnosti na starosti technologii výroby.

nejlepšími víny. Více nám o práci s touto odrudou pověděli její tvůrci – Ing. František Mádl se synem Davidem.

Můžete přiblížit odrůdy a tratě, ze kterých Frankovku vyrábíte?

František Mádl: Frankovku máme ze dvou tratí. První je Přední hora ve Velkých Bílovicích, druhá trať Framperky v Horních Bojanovicích, vysazená v roce 2004, patří do regionu Modrých hor. Poloha se nachází zhruba 15 kilometrů vzdušnou čarou od nás. Hrozny odtud dlouhodobě nakupujeme od pěstitele, kterému plně důvěřujeme, protože už od pohledu na vinici je vidět, že ví, co dělá. Přední hora i Framperky jsou si geologicky velmi podobné. Základ tvoří třetihorní jílové podloží vzniklé z někdejšího moře, překryté vrstvou písku a spraší. Podle inten-

zity eroze a reliéfu svahu se mění skladba půdy – nahoře je víc písku, ve středních partiích spraš a dole těžší černozem.

Přední hora je kopec, kde se v 70. letech vybudovaly velkoplošné terasy. Tehdejší vinaři měli velmi dobrý odhad, když tam vysadili Frankovku, protože tato poloha jí mimořádně prospívá. Expozice je jiho-jihozápadní, ve Framperkách, situované o něco výš, spíše jiho-jihovýchodní.

Za posledních 40 let se průměrná teplota zvedla zhruba o 1,5 °C. Když jsem chodil do školy do Lednice, byla to nejteplejší oblast v okolí s ročním průměrem 9 °C. Dnes je to přes 10 °C, což nejen Frankovce výrazně pomohlo. Na Přední hoře dnes obhospodařujeme kolem tří a půl hektaru, zbytek hroznů dokupu-

jeme. Je to vinice, kterou jsem v roce 1985 jako praktikant také sázel v místním JZD. První dvě řady jsme zakoupili v roce 2000 a postupně jsme přikupovali. Vedení je zde vysoké rýnsko-hessenské, původně to byla záclona. Dnes je již zhruba 30 % podsazeno. Řádky jsou zde dlouhé, až se 450 hlavami.

Jaký přístup k odrůdě ve vinici považujete za důležitý?

František Mádl: Ve Framperkách, stejně jako my, nevyužívají herbicidy. Meziřadí zatravňují s využitím bylin, aby předešli erozi, podpořili biodiverzitu a lépe zadržovali vodu, což je zvláště důležité, protože vinice není zterasovaná. Hustota výsadby se zde pohybuje okolo 4 500 až 5 500 keřů na hektar, řez je veden na jeden tažen se sedmi až osmi očky, spon 1 × 2,4 metru.

Vinice má tu výhodu, že se jedná o větrnější polohu než u nás v Přední hoře, takže je zde nižší riziko rozvoje plísní. My máme kopec krytý ze severu, což je výhoda proti chladu, ale vzduch se tam někdy nehýbe a riziko chorob je vyšší. O to důslednější musíme být v zelených pracích, které děláme mechanizovaně i ručně. Cílem je, aby hrozen visel samostatně, byl dostatečně provzdušněný a osluněný, protože Frankovka má bujnou listovou plochu a navíc je citlivá na padlí. Proto je důsledná práce ve vinici naprosto klíčová. Dalším předpokladem budoucí kvality je nižší výnos. Ve Framperkách se pohybujeme kolem dvou kilogramů z keře, u vlastních vinic jsme ještě nižší, po zelené redukci nakonec sbíráme 40 až 45 metrů z hektaru.

Jak byste charakterizoval styl Frankovky, které vytváříte? Jak je vinifikujete?

David Mádl: Styl bych popsal jako harmonický střed. Nejdeme do extrémní extrakce ani přehnaného projevu dřeva. Nechceme zkrátka těžká, přezrálá vína postavená na alkoholu a marmeládových tónech. Frankovka má mít svěží ovocnost s plnějším a typickým projevem višňového a třešňového. Styl se může lehce lišit podle dané řady. Frankovky ročně děláme 50 000 láhví.

Sklizeň dnes probíhá z větší části mechanicky. Dříve jsme sbírali ručně, ale dnes už na to nejsou lidé a moderní kombajn je velmi šetrný a efektivní. Odstopkované a pomleté bobule jdou hned do zpracování. Předfermentační maceraci provádíme

většinou po dobu 24 až 48 hodin. Teplota kvašení se pohybuje v rozmezí 28 až 30 °C. Používáme klasické selektované kvasinky od různých výrobců pro hladký průběh. Samotné kvašení trvá zhruba 7 až 14 dní. Využíváme k tomu nerezové tanky s diagonálním mícháním, které je šetrnější než klasický hydraulický ponor. Koláč se narušuje postupně, nedochází k přílišnému stlačení a narušení pecek, takže je extrakce pozvolná, kontrolovaná a nedochází k uvolnění nežádoucích hořkých látek.

Malolaktickou fermentaci zahajujeme během kvašení, kdy využíváme vzniklé teplo i živiny. Po dokvašení lisujeme. Dlouhou postfermentační maceraci jsme vyzkoušeli například v roce 2018, ale od té doby jsme k ní nepřistoupili. Po vylisování a dvou stáčkách jde Frankovka do různých sudů nebo do betonu – podle toho, pro jakou řadu je určena.

Jak probíhá jejich zrání?

David Mádl: U řady barrique je zastoupení nových sudů zhruba 30 %, dále se jedná o jednoleté a dvouleté dřevo i o větší sudy. Spolupracujeme se čtyřmi bednářstvími, například Seguin Moreau se nám osvědčilo. Víno nechávám v sudu obvykle 12 až 14 měsíců, ne déle, aby nebylo dřevo dominantní. Po této době následuje degustace, podle níž se rozhodneme, která šarže půjde do které řady. Pak se víno vytočí, scelí



Špičkově vyzrálý hrozen Frankovky je základem budoucí kvality a dlouhověkosti vín.

a jde do láhve. Po nalahvování necháváme Frankovku ještě minimálně rok, v praxi spíše déle, ležet, než jde k zákazníkům. František Mádl: Beton jsme zavedli v roce 2015. Používáme oválné, nátěrem neošetřené nádoby o objemu 3 500 litrů, kde víno přichází do přímého kontaktu se surovým betonem – materiálem, který nepatrně zvýší extrakt. Beton propouští kys-

lík zhruba desetkrát méně než dřevo, udržuje tak jeho primární ovocnost, ale není tak intaktní jako nerez nebo sklo. Co je zajímavé, tulipánový tvar nádoby vytváří jakoby magnetickou cívku. Křemík má stabilní kmotočet, který dalším způsobem harmonizuje víno, to máme vysledované. V betonu víno zraje až devět měsíců, což je stejné jako vývoj člověka. Zní to možná

Frankovka 2022 barrique, výběr z hroznů, suché, Horní Bojanovice, Framperky

92 bodů



Tmavě fialovočervená barva s tmavším meniskem, vysoká viskozita. Vůně je plnější, kořenitá, s nádechem skořicové kůry, višňové šťávy a zralých aronií. Plnější, šťavnatá chuť s pikantním taninem připomíná aronie, sušené švestky a kvalitní čokoládu. Delší závěr.

Frankovka 2021 barrique, výběr z hroznů, suché, Horní Bojanovice, Framperky

95 bodů



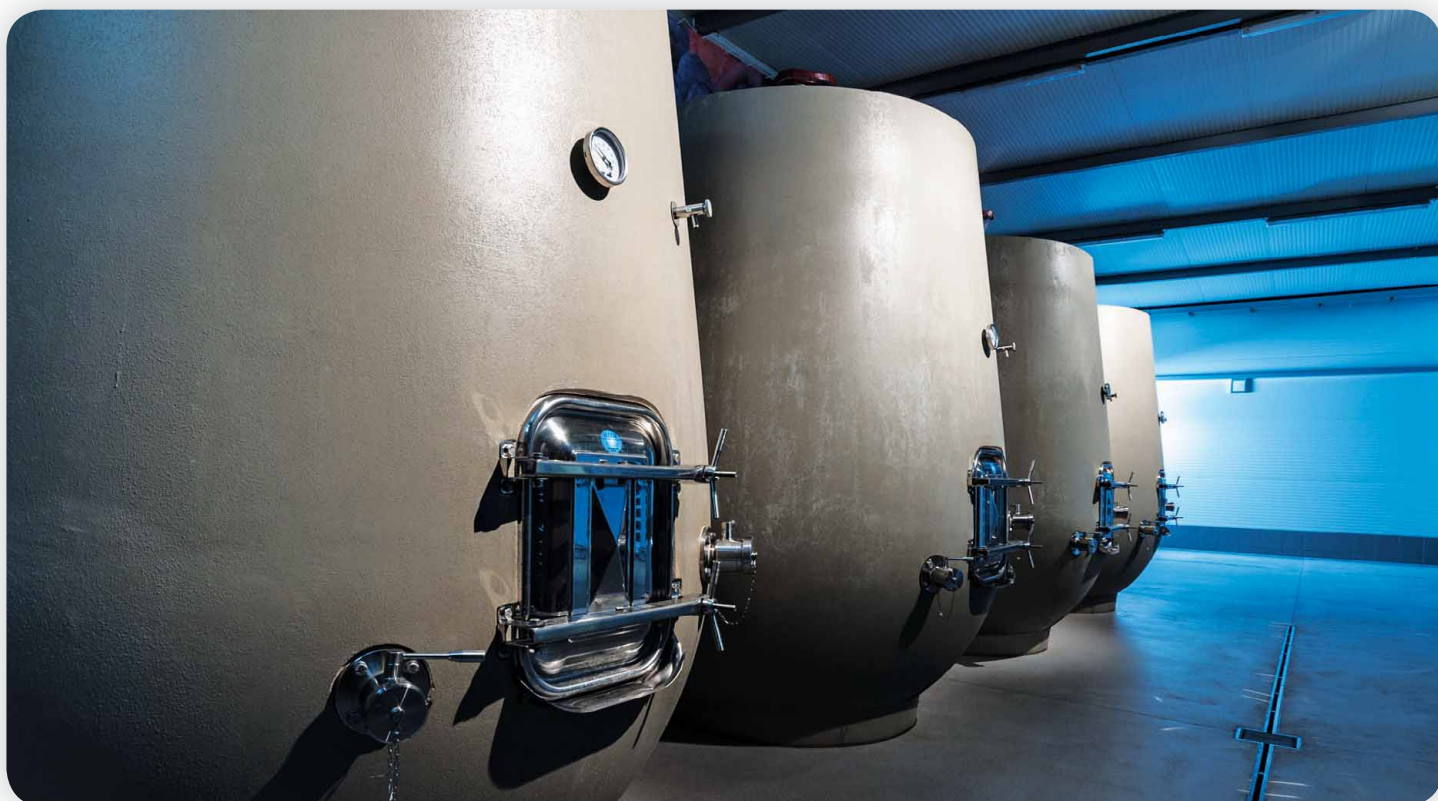
Tmavě červená barva s širokým cihlovým meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s tóny skořice, čokolády a sušených švestek. Chuť je čistá, šťavnatá, připomíná zralé ostružiny, moruše a borůvky. Velmi dlouhý závěr.

Frankovka BETON 2023, moravské zemské víno, suché, Velké Bílovice

89 bodů



Sytější rubínově červená barva s fialovými odlesky, vyšší viskozita. Aroma je ovocné a intenzivnější, najdeme v něm kompotované třešně a višně s dotekem černého pepře a bylin. V chuti je víno svěží a elegantní, s výrazným odrůdovým ovocným charakterem, který doplňuje decentní kořenitý podtón. Dlouhý, pikantní závěr.



Vinařství Hana Mádllová začalo jako první využívat betonová vejce.

celé trochu mysticky, ale zvolený materiál a tato doba zrání se nám osvědčily.

Dřív jsme Frankovku nabízeli ze sklepa až po několika letech, k čemuž mě v mých vinařských prvopočátcích přivedlo jedno osudové setkání. V roce 1990 si zde v Bílovicích koupil sklep Alfred Niemann z Augsburgu, jehož celoživotním hobby bylo poznávání vinařství téměř po celém světě. On byl první člověk, který mi tehdy daroval encyklopedii vína a zasvětil mě do vín ze zahraničí. S ním jsem jezdil po Moravě a vybírali jsme od vinařů Frankovky, na něž se zaměřoval a které nechával zrát v keramických nádobách, které jsem taktéž používal. Už tehdy, před 35 lety, mě přesvědčoval, že tato odrůda potřebuje několik let, aby se plně projevil její charakter, což mohu potvrdit.

Víno Botur

Vinařství založil v roce 1989 ve Strážnici Luděk Botur, který tak navázal na rodinnou tradici a vinařskou vášeň svého otce. Významný vliv na jeho profesní směřování měl profesor Vilém Kraus. Od samého počátku rozšiřoval Luděk Botur své vinařství postupně a s důrazem na dlouhodobou stabilitu a kvalitu. V centru Strážnice vybudoval rozsáhlé

podzemní sklepy určené k výrobě a archivaci vín, zejména červených, která se stala hlavní doménou podniku.

Od roku 2020 stojí v čele vinařství Ing. Martin Šachinger, který zde působí od počátku nového tisíciletí. Odborné

vzdělání získal na Mendelově univerzitě v Lednici a zkušenosti si rozšiřoval také v zahraničí, mimo jiné v Jihoafrické republice. Pod jeho vedením vinařství pokračuje v nastavené filozofii a dále rozvíjí technologické postupy i styl vín.

Ing. Martin Šachinger



Vinařství nevlastní vinice, hrozny dlouhodobě nakupuje od prověřených pěstitelů. Celková roční produkce se pohybuje kolem 65 000 láhví, z nichž mnohé k zákazníkům putují až po několika letech cíleného zrání v archivu. To je případ i Frankovky, která patří mezi tuzemskou špičku a která proto byla i tématem našeho rozhovoru s panem Martinem Šachingerem.

Můžete přiblížit odrůdy a tratě, ze kterých Frankovku vyrábíte?

Filozofie vinařství je postavená na tom, že nejsme pěstitelé hroznů, ale vybíráme si jejich dodavatele. Ve výsledku pak v praxi pracuji s hrozny napříč Moravou – od Mikulovské oblasti po Slovácko – a vždy sleduji půdu a klima. U modrých odrůd jsou pro mě zásadní těžší půdy s podílem vápence, protože dávají vínům strukturu a tím předpoklad k delšímu zrání v láhvi.

Dlouhé roky jsme pracovali s Frankovkou ze Strážnice z rozsáhlé (35 hektarů) trati Horní hory, která je podle mě jednou z nejlepších zdejších tratí. Má severní až jihozápadní orientaci se svažností oko-



Frankovka zraje v 500litrových sudech pro optimálně vyvážený projev ovoce a dřeva.

Inzerce

DOPLŇTE SI SKLEPY ÚSPĚŠNÝMI VÍNY

VINAŘSTVÍ ZILVAR, PRAHA - TROJA

Pro doplnění vašich sklepů nabízíme vína z ročníku 2022 a postupně i z 2023. Všechny lahve jsou k dispozici k odběru v našem vinařství v Praze Troji po předchozí domluvě anebo ve všední dny mezi 13 a 19 hodinou.

Vinařství Zilvar
Pod lisem 91/6, Praha - Troja
vinařství@zilvar.com





Podle odrůdy a charakteru ročníku pracují s i velkými dubovými sudy.

lo 5 až 8%. Převládá zde jílové podloží a hluboké půdy s výrazným podílem vápence. Díky tomu má vinice dostatečnou výhřevnost a dobrý vodní režim s dostatkem vody i v sušších ročnících. Nicméně příliš vápenaté půdy dávají někdy až slavný projev, který mi u červených vín úplně nesedí, což někdy nacházím u těch z Mikulovska. Frankovka, čítající ve starých

30letých výsadbách zhruba 3,5 hektaru, je zde vedená na dva tažně klasickým rýnsko-hessenským vedením s vyšším zatížením, což jí vyhovuje. Do vinařství odrůda přicházela jako jedna z posledních, většinou ve druhé polovině listopadu, někdy až ke konci měsíce podle ročníku. Cukernatost se pohybovala kolem 23–24 °NM, ale hrozny byly krásně fe-

nolicky vyzrálé. To bylo pro mě důležité. Z této polohy pocházejí například ročníky 2016 nebo 2019.

V současnosti spolupracuji s dodavateli z Němčiček, tedy z Velkopavlovické podoblasti. Hrozny pro Frankovku pocházejí ze dvou tratí. Jednou z nich je vinice Líz-niperky. Druhou tratí jsou Zbavce – tera-

Frankovka 2021, pozdní sběr, suché

90 bodů



Sytější rubínově červená barva s širším světlejším okrajem, vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, připomínající dobromysl, vavřín a černé peckové ovoce. V chuti je víno středně plné a vrstevnaté, dominují v něm tóny zralých višní, švestek a divokého koření. Dlouhý, strukturovaný závěr.

Frankovka 2019, pozdní sběr, suché

91 bodů



Intenzivnější purpurově červená barva s fialovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní, komplexní, s tóny zeleného pepře, zralého černého bobulového ovoce a tabáku. V chuti je víno harmonické, středně plné a připomíná sladkou mletou papriku, pražené ořechy a ostružinový džem. Středně dlouhý, elegantní závěr.

Frankovka 2016, výběr z hroznů, suché

92 bodů



Purpurová barva s tenkým rubínovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je komplexní, vrstevnaté, elegantní a připomíná ušlechtilé dřevo, černý čaj a sušené černé bobulové ovoce. V chuti je víno vyvážené a plnější a připomíná jahody s pepřem, hořkou čokoládu a pekanové ořechy. Delší, kořenitý závěr.

sové vinice s jižní orientací. Pro tyto polohy je charakteristické hlubší pískovcové podloží s vyšším obsahem vápence a hořčíku. Ročník 2021 byl ještě kombinací Strážnice a Němčiček, ročník 2022 už je čistě z Němčiček a odtud vznikla i Grand Reserva.

Jaké nároky kladete na dodavatele hroznů?

Mému rozhodnutí oslovit konkrétní vinohradníky, kteří dané polohy obhospodařují, předchází nachutnání vín z vyhlédnutých lokalit, a to napříč ročníky. Když vidím, že potenciál polohy je takový, že ho vinaři ani v horších letech nezkazí, vím, že má smysl s těmi hrozny, respektive s dodavateli pracovat.

Z toho vychází, že nepracuji s každým, avšak když se domluvíme, má dodavatel moji plnou důvěru, která je založena na tom, že si v počátku ujasníme, co od hroznů očekávám. U modrých odrůd je to v podstatě jednoduché – z opravdu kvalitních hroznů se dobré červené víno udělá poměrně snadno, takže mi jde o výsledný stav hroznů, a tudíž se nezabývám konkrétními praktikami a kroky, pro které se vinohradník rozhodl. Ve finále se výnosy u Frankovky pohybují zhruba na úrovni dvou kilogramů na keř.

Jak byste charakterizoval styl Frankovek, které vytváříte? Jak je vinifikujete?

Nemám rád lehká červená vína. Jdu proti trendu, ale mám rád vína pevná, strukturovaná, s charakterem a potenciálem zrání. Snažím se zachovat a podtrhnout odrůdovost – u Frankovky je to pro mě modré ovoce, pevná kyselina a výrazná struktura. Moje filozofie vinifikace je taková: „Když je hrozen kvalitní, víno si řadu věcí udělá samo.“

U hroznů ze Strážnice, které se sbíraly ručně, jsem si mohl ve vynikajících ročnících, jako byl 2015 nebo 2018, více vyhrát s technologií. Po odstopkování a pomletí jsem například zařazoval až týdenní předfermentační maceraci nebo přidával perfektně vyzrálé třapiny pro podporu taninové struktury.

U strojové sklizně z Němčiček preferuji rychlý nástup fermentace. Její teplotu držím do 30 °C. Ve výborných ročnících, jako byly například 2022 nebo 2021, nechávám rmut po dokvašení delší dobu na slupkách, klidně i čtrnáct dní. Chci



Dlouhé ležení na láhvi před uvolněním vín na trh je součástí rukopisu vinařství. V archivu vinařství lze nalézt opravdové skvosty.

z nich dostat maximum struktury, protože moje filozofie je dělat vína s dlouhým potenciálem zrání. Po vylisování a první stáčce z hrubých kalů startuji malolaktickou fermentaci, která vždy probíhá „mimo slupky“ a v nerez. Obecně se nespolehám na spontánní procesy, využívám selektované kvasinky a bakterie, protože chci mít vše striktně pod kontrolou a nechci riskovat komplikace na úkor kvality. Po delší sedimentaci následuje hrubá filtrace a poté se víno přesouvá do předem vybraných sudů podle průběhu ročníku i samotné vinifikace.

Jak probíhá jejich zrání?

Pro Frankovku používám výhradně 500litrové francouzské sudy, převážně z bednářství Vicard. Podle charakteru konkrétního vína kombinuji nové i starší sudy a pracuji s různým stupněm vypálení. Doba zrání se pohybuje obvykle mezi 12 až 14 měsíci. U Grand Reservey z ročníku 2022 to bylo 36 měsíců – takto dlouhá doba ve dřevě víno krásně uhladí. Každý rok jsem Grand Reservu přesouval do jiného sudu, aby se nadechla. Na ni se velmi těším.

Po lahfování, při kterém využíváme přírodní korek, jdou vína do archivu. Na trh je pouštím až ve chvíli, kdy jsou podle mě v ideální kondici – klidně až po pěti letech od sběru. Raději vydržím tlak trhu, než abych pustil víno, které ještě nedosáhlo svého vrcholu.

To se aktuálně týká i Frankovky 2021, na kterou si, i když uspěla v Salonu vín, zákazníci musí ještě počkat. Frankovka má totiž obrovskou schopnost zrát – i když ji dáte do nového sudu, po pěti letech v láhvi se krásně projeví její charakter, ve kterém je projev dřeva elegantně zakomponován. Ročně této odrůdy vyrobím zhruba 2 000 až 3 000 láhví, což je pořád malá šarže. Frankovka je pro mě společně s Alibernetem a Pinotem Noir srdeční záležitost. Možná to není komerčně nejsilnější odrůda, ale když se udělá poctivě, dokáže být nádherná a dlouhověká.

Text: Martin Lehečka

Foto: Rodinné vinařství Gréger,
VÍNO J. STÁVEK, Hana Mádlová,
Vino Botur

Cousins Cider

Český příběh v atraktivním světě ciderů

Cider dnes prochází podobnou proměnou, jakou si v uplynulých dekádách prošlo víno. Z kategorie nenáročného letního osvěžení se posouvá do světa seriózních řemeslných nápojů s jasně deklarovaným původem, prací s odrůdami, sofistikovaným způsobem zpracování a ambicí obstát v gastronomii jako plnohodnotná alternativa k vinným protějškům. Českou odpovědí na tento trend je rodinný projekt Cousins Cider, který vznikl v podhůří Krkonoš a od počátku staví na čistotě suroviny a technologické preciznosti, která nechává vyniknout autenticitu místa původu i rukopis samotných tvůrců.



Za značkou stojí Kryštof a Kristýna Rybovi. Spojení kulinářské zkušenosti bývalého kuchaře a analytického přístupu chemičky formuje styl, který odmítá přidaný cukr, aroma i pasterizaci. Základem je vždy 100% jablečná šťáva převážně z vlastních sadů nebo od regionálních pěstitelů. Dlouhé zrání dává vzniknout živému, nefiltrovanému cideru s jemným pře-

ním a nezaměnitelným odrazem daného ročníku. Jejich poctivý přístup bez kompromisů si získává jak širokou zákaznickou základnu, tak ocenění na mezinárodních soutěžích.

Rozmanitost & výroba ciderů

Rozmanitost ciderů je větší, než by se na první pohled mohlo zdát. Jejich charakter se odvíjí od několika parametrů: obsahu zby-

tkového cukru, regionálního stylu a intenzity perlení. Nejčastější členění vychází z obsahu cukru. Suché varianty obsahují minimum zbytkového cukru a působí přímočaře, s důrazem na kyselinu a strukturu. Polosuché či polosladké styly představují vyvážený střed mezi svěžestí a ovocností. Sladké cidery zvýrazňují primární aromatu jablek a bývají měkčí i kulatější v projevu.

Druhou rovinou je regionální tradice. Anglický styl, typický například pro oblast Somersetu, bývá sušší a pracuje s vyšším podílem tříslovin, které nápoji dodávají tělo. Francouzský cidre z Normandie a Bretaně vzniká pomalejším kvašením, často dokvácí v láhvi a vyznačuje se jemným perlením a ovocnějším charakterem. Španělská sidra z Asturie je tradičně naturální, neperlivá a postavená na výrazné kyselině. Typickým prvkem je způsob servisu z výšky, takzvané „escanciar“, které nápoj provzdušní a zvýrazní jeho aromatu.

Dalším kritériem u ciderů je perlení. Tichý cider připomíná jablečné víno, zatímco perlivé či šumivé varianty získávají CO₂ buď přirozeným dokvašením v láhvi, nebo dodatečným sycením.

Zvláštní kategorii tvoří ochucené cidery s příměsí dalšího ovoce, ledové cidery vyráběné z mraženého moštu s vysokou koncentrací cukru a alkoholu nebo naturální, nefiltrované verze s přirozeným zákalem.

Kvalita cideru začíná u suroviny. Základem by vždy měla být 100% jablečná šťáva, nikoli koncentrát. Výběr odrůd zásadně ovlivňuje výslednou rovnováhu mezi sladkostí, kyselinou a tříslovinou. Mošt následně kvasí za působení přírodních nebo selektovaných kvasi-



Špičková kvalita ciderů začíná u zdravých jablek vybraných odrůd z vlastních sadů nebo od prověřených regionálních sadařů sdílejících stejnou filozofii.

nek. Po hlavní fermentaci může následovat zrání, během něhož se struktura zakulacuje a chuťový projev získává větší hloubku. Některé prémiové cidery dozrávají v dubových sudech, které přidávají jemné tóny koření či vanilky. U šumivých variant může probíhat druhotné kvašení v láhvi, jež vytváří přirozené perlení. Obsah alkoholu se obvykle pohybuje mezi 0,5 a 8,2 %. Vyšší hodnoty už nápoje situují spíše do kategorie jablečných vín.

Jak si cider nejlépe vychutnáte?

Pro plné rozvinutí aromaticity i chuti je vhodné cider podávat ve sklenici na bílé víno, která umocní jeho vůni, chuť i jemné perlení. Doporučená teplota je 8 až 12 °C, u tichých variant je možné pracovat i s o několik stupňů vyšší teplotou, aby se zvýraznila jejich komplexita.

Pestrost špičkových ciderů si nyní můžete vychutnat i vy díky rodinné firmě Cousins Cider. www.cousinscider.cz

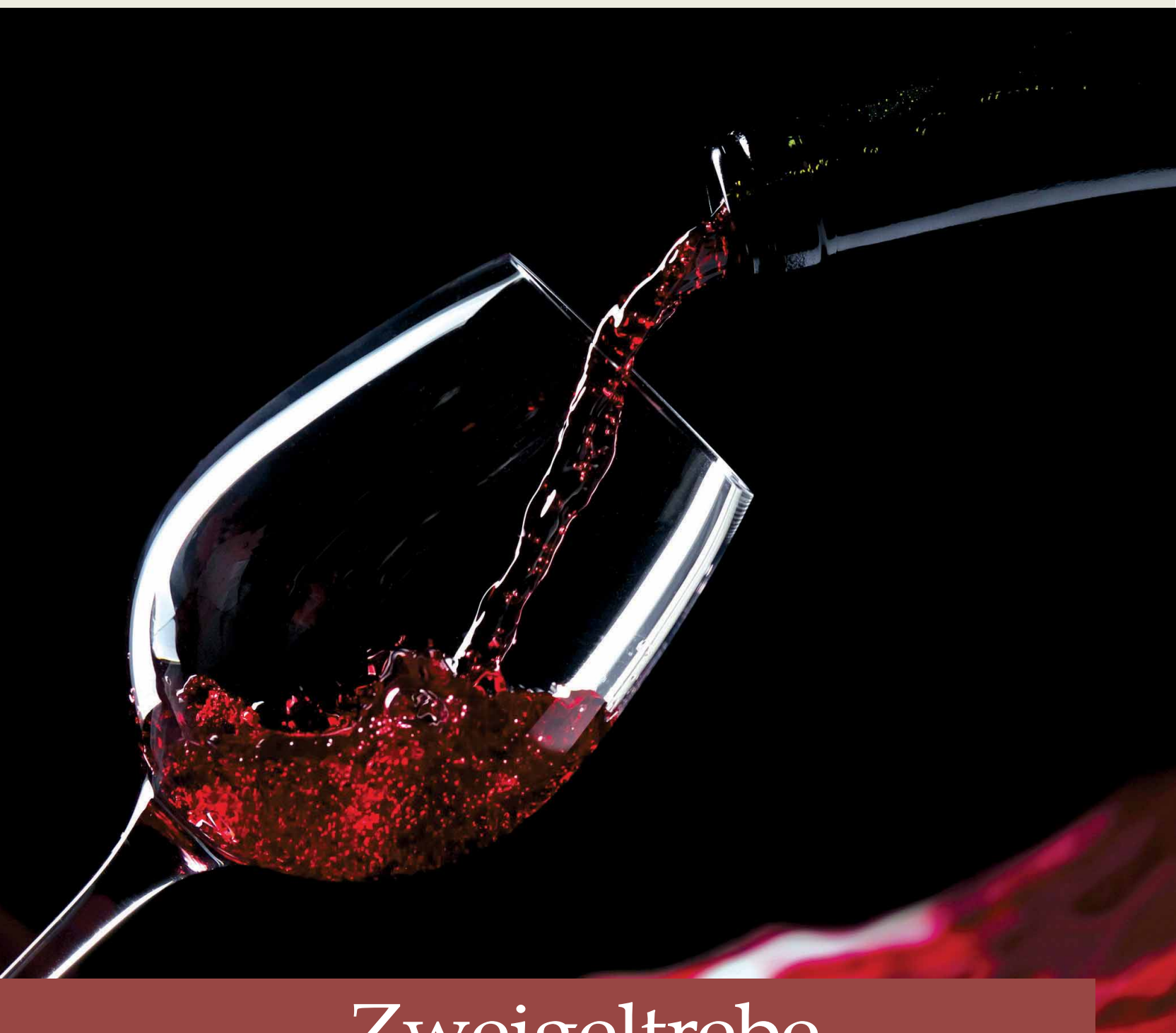
Cider v gastronomii: asturská tradice s českou interpretací z podhůří Krkonoš



V pražské restauraci El Camino Tapas Restaurant se cider nestává jen nápojem k párování, ale přímou součástí receptu. Šéfkuchař Martin Císař zařadil do nabídky delikátní pokrm Salmón a la Ribereña, v němž pracuje s divokým lososem, ciderem, řepou, kaviárem, migas de pan a jamónem ibérico. Samotný recept vychází z tradice severního Španělska. Název „Ribereña“ odkazuje na obyvatele říčních břehů v Asturii, kde se setkávají horské řeky a jablečné sady. Losos symbolizuje zdejší čistou vodu, jamón přináší slanost, lehce zemitou linku a místní sidra svou výraznou kyselinou vyvažuje tučnost ryby a propojuje jednotlivé chutě do vyváženého celku. V receptu i ke snoubení je v El Caminu použit suchý Cousins Cider Original 2022.

Tento cider má výraznější kyselinu, která je pro tento recept i snoubení nezbytná. Právě tato přirozená svěžest odlehčuje tučnost lososa a v dochuti přináší svěží ovocnost, která pokrm propojí a zjemní. Ušlechtilý fermentovaný nápoj zde tak není doplňkem, ale funkční složkou, která harmonizuje chuťovou stavbu jídla.





Zweigeltrebe

Zweigeltrebe je u nás poměrně populární modrá odrůda révy vinné. V současnosti je odrůdou Zweigeltrebe osázeno 637 ha tuzemských vinic. Dominuje především ve Velkopavlovické a Slovácké podoblasti, ale najdete ji i v dalších moravských podoblastech. Jaká je aktuální situace na trhu s tuzemskými víny z odrůdy Zweigeltrebe, jsme se rozhodli prověřit v tomto březnovém testu.

Zweigeltrebe je středně pozdní odrůda révy vinné, kterou v roce 1922 vyšlechtil Fritz Zweigelt, bývalý ředitel vinařské školy a vinařského ústavu v rakouském Klosterneuburgu křížením odrůd Svatovavřínecké a Frankovka. O její rozšíření v Rakousku se později zasloužil legendární vinař dr. Lenz Moser a nyní je nejrozšířenější modrou odrůdou v Rakousku. Především na moravské vinice se odrůda Zweigeltrebe začala dostávat ve druhé polovině 60. let minulého století. V Čechách je odrůda Zweigeltrebe vysazena také, avšak pouze na necelých 18 ha celkem v obou českých vinařských podoblastech. V roce 1980 byla odrůda Zweigeltrebe zapsána do Státní odrůdové knihy České republiky, od téhož data je zapsána také v Listině registrovaných odrůd na Slovensku.

Vlastnosti vín z odrůdy Zweigeltrebe velmi závisí na redukcí hroznů na keři i dobrém zvládnutí následného zpracování hroznů ve sklepe. I když náš test potvrdil, že se v našich podmínkách dají z této odrůdy vyrobit mnohá velmi zajímavá a příjemná vína, je stále velké množství vinařů, kteří potenciál této odrůdy zatím bohužel využívají spíše průměrným způsobem. A tak je z nabídky potřeba důkladně vybírat. Přední příčky tohoto testu vám budou dobrým vodítkem pro výběr mezi velmi dobrými víny různých stylů. Najdete zde vína špičková, mohutná a opulentní, ale i elegantní, zaměřená více na svěží ovocný výraz, a také další vína se solidními body, jejichž jednodušší styl a příjemná pitelnost zcela odpovídají ceně.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu



Šach Winery, Střelec Zweigeltrebe 2021, pozdní sběr, suché

Tmavě červená barva s fialovými odlesky, úzký světlejší meniskus a velmi dobrá viskozita. Aroma je čisté, intenzivnější, s tóny sladkého koření, kůže a zralého bobulovitého ovoce. V chuti je víno příjemně ovocné, šťavnaté, plnější, s tóny zralých lesních plodů, višní a lékořice. Delší závěr.



Pečená kachní prsa s višňovou omáčkou

cena 599 Kč

www.vinobotur.cz

90,71
bodů



2026–2027



Vinařství THAYA, Premium Zweigeltrebe 2023, pozdní sběr, suché, Hnanice, Fládnická

Středně hluboká purpurově červená barva s širším světlejším meniskem a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a elegantní, najdeme v něm tóny červených květů, sušeného pomeranče a čerstvé třešňové šťávy. V chuti je víno lehčí a svěžší, dominují v ní tóny lesních malin, zralých třešní a hroznového moštu s dotekem skořice. Středně dlouhý, svěží závěr.



Pečené krůtí stehno s divokým kořením

cena 365 Kč

www.vinarstvithaya.cz

90,14
bodů



2026–2028



Víno Botur, Zweigeltrebe 2021, pozdní sběr, suché, Sudoměřice, Staré hory

Sytější purpurově červená barva s širokým granátovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je komplexní a vrstevnaté, intenzivnější, připomíná povidlové buchty, višně, ušlechtilé dřevo a karamel. V chuti je víno středně plné a harmonické, najdeme v ní zralé maliny a lesní jahody s dotekem nového koření a sušených červených jablek. Delší, strukturovaný závěr.



Těstoviny s mletým masem a rajčatovou omáčkou

cena 325 Kč

www.vinobotur.cz

90,14
bodů



2026–2029



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Zweigeltrebe

Zleva: **Tomáš Dominec** – degustátor (*Dominec & spol.*), **Richard Süß** – ředitel (*PMP Exclusive*), **Matouš Forman** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2021, sales manager (*vinařství Gurdau*), **Jakub Příbyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, 4. nejlepší sommelier Mistrovství Evropy a Afriky 2021 a semifinalista 2017 (*Advivum*), **Tomáš Brůha** – sommelier (*Premier Wines & Spirits*), **Pavel Chrást** – nezávislý degustátor, **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



Rodinné vinařství SEDLÁK, Zweigeltrebe 2019, moravské zemské víno, suché, Velké Bílovice, Přední hora

Sytější rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní, nazrálé a otevřené, s tóny ušlechtilého dřeva, pečeného masa, jehličí a černého drobného bobulového ovoce. V chuti je víno středně plné, elegantní, kořenité, připomíná pepř a hřebíček s podtóny sušeného červeného podzimního ovoce a vlašských ořechů. Delší, elegantní závěr.



Grilovaný hovězí pupek s redukcí z červeného vína

89,29
bodů



cena 390 Kč

www.vinarstvisedlak.cz

2026–2028



Vinařství THAYA, Premium Zweigeltrebe 2022, pozdní sběr, suché, Hnanice, Fládnická

Středně intenzivní rubínově červená barva s fialkovými odlesky, vyšší viskozita. Aroma je atraktivní, středně intenzivní, připomíná zralý černý rybíz, višně, grafit a fialky. V chuti je víno středně plné, příjemně strukturované, evokuje černý pepř, černé olivy, zralé višně a švestková povídla. Delší, elegantní závěr.



Vepřová porchetta

89
bodů



cena 365 Kč

www.vinarstvihaya.cz

2026–2029



Vinařství Filip Mlýnek, Zweigeltrebe Lusy 2024, výběr z hroznů, suché, Brod nad Dyjí, Lusy

Středně hluboká rubínově červená barva s širším rubínovým okrajem a střední viskozita. Aroma je intenzivní, přímočaré, s tóny zralých třešní a lesních jahod s lehkým zemitým podtónem. V chuti je víno lehčí, nasládlé, připomíná jahody s cukrem, divoké koření a krvavé pomeranče. Kratší závěr.



Hovězí jazyk v hoisin omáče

88,14
bodů



cena 360 Kč

www.filipmlynek.cz

2026–2027



Rodinné vinařství Minařík, Zweigeltrebe 2021 barrique, moravské zemské víno, suché, Rakvice, Kozí horky

Středně hluboká rubínově červená barva s širokým granátovým okrajem a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní, s výrazným dotekem sudu, jenž připomíná hřebíček, skořici a kávu, které doprovází podtón zralého červeného bobulového ovoce. V chuti je víno středně plné, vrstevnaté, svým charakterem koresponduje s aroma a je doplněno o lehký podtón višňové šťávy. Kratší, hrubší závěr.



Na ohni grilovaný hovězí roštěnec

88,14
bodů



cena 220 Kč

www.vinarstvi-minarik.cz

2026–2027



Vinařství Kněžská hora, Zweigeltrebe Rezerva 2023, výběr z hroznů, suché, Strážnice, Horní hory

Sytá purpurově červená barva s tenkým fialovým okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma je vrstevnaté a komplexní, středně intenzivní, připomíná zralé višně, polévkové koření a ušlechtilé dřevo. V chuti je víno středně plné, strukturované, s výrazným projevem sudového zrání, jenž připomíná mléčnou čokoládu a karamel s dotekem višňového likéru a sušených švestek. Středně dlouhý, hřejivý závěr.



Pečená hovězí žebra s hovězím dipem

87,29
bodů



cena 450 Kč

www.vinarstviknezihora.cz

2026–2028



HABÁNSKÉ SKLEPY, Zweigeltrebe 2023, pozdní sběr, suché, Čejkovice, Šatrapky

Světlejší rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je středně intenzivní, přímočaré, s tóny zralých třešní, višňového džemu a dotekem černého pepře. V chuti je víno lehčí, s příjemnou strukturou a připomíná zralé ostružiny, švestková jádra a pomerančovou kůru. Kratší, hrubší závěr.



Suché salámy

87,14
bodů



cena 199 Kč

www.osobnivinoteka.cz

2026–2027



Vínarství U Kapličky, Víno Dalibor
Zweigeltrebe 2024, pozdní sběr,
suché, Zaječí, Růžový vrch

cena 319 Kč
www.vinarstviukaplicky.cz

86,86
bodů



Vínarství U Kapličky, Selection
Zweigeltrebe 2024, pozdní sběr,
polosuché, Zaječí, Růžový vrch

cena 189 Kč
www.vinarstviukaplicky.cz

86,71
bodů



VÍNO Mikulov, Zweigeltrebe
2021, pozdní sběr, suché, Velké
Pavlovice, Trkmanska

cena 149 Kč
www.osobnivinoteka.cz

85,57
bodů



Rodinné vinařství SEDLÁK,
Zweigeltrebe 2023, pozdní sběr,
suché, Velké Bílovice, Nová hora

cena 230 Kč
www.vinarstvisedlak.cz

84,71
bodů



Rodinné vinařství Minařík,
Zweigeltrebe 2024, moravské
zemské víno, suché, Rakvice,
Kozí horky

cena 180 Kč
www.vinarstvi-minarik.cz

83,71
bodů



Rodinné vinařství Minařík,
Zweigeltrebe 2022, moravské
zemské víno, suché, Rakvice,
Kozí horky

cena 170 Kč
www.vinarstvi-minarik.cz

80,57
bodů



Vínarství Halkoci, Zweigeltrebe
2023, moravské zemské víno,
suché

cena 239 Kč
www.vinarstvihalkoci.cz

80,29
bodů



Vínarství Plaček, Zweigeltrebe
2024, pozdní sběr, suché, Moravské
Bránice, Nová hora

cena 220 Kč
www.vinoplacek.cz

78,57
bodů

TIPY EXPERTŮ

Martin Lehečka

Zástupce šéfredaktora WINE & Degustation. Držitel prestižního mezinárodního titulu Diploma in Wines a degustátorských zkoušek dle norem ISO.



Víno Botur, Zweigeltrebe 2021, pozdní sběr, suché, Sudoměřice, Staré hory

Názorná ukázka toho, že talentovaný vinař umí v tuzemských podmínkách vytvořit špičkové červené víno i z odrůdy, která je využívána spíše pro nenáročná provedení bez větších ambicí.



Tomáš Dominec

Degustátor, vinařský publicista a popularizátor, člen prestižních vinařských společenstev Commanderie du Bontemps v Médocu a Jurade de St.-Émilion, držitel mezinárodního degustačního osvědčení.



Šach Winery, Střelec Zweigeltrebe 2021, pozdní sběr, suché

Znamenitě vyladěné víno, u kterého se síla tříslovin harmonicky setkává s celkovou elegancí projevu. V dlouhé dochuti se vám bude chtít zcela nespolečensky mlaskat.



Matouš Forman

Sales manager ve vinařství Gurdau. Absolvent WSET Advanced a držitel titulu California Wine and AVA Specialist. Vítěz soutěže BOHEMIA SEKT Trophée 2021 a Nejlepší sommelier Slovenska pro rok 2022.



Vinařství THAYA, Premium Zweigeltrebe 2023, pozdní sběr, suché, Hnanice, Fládnická

Velmi energické víno, které skvěle splňuje odrůdové charakteristiky svou kořenitostí a svěží kyselinou. Je zábavné a má krásnou, intenzivní dochuť.



Inzerce



ZÁLEŽÍ NÁM NA KAŽDÉM DETAILU

PROTO JSME JIŽ 4× ZÍSKALI
CENU JINDŘICHA DUŠKA
PRO NEJÚSPĚŠNĚJŠÍ VINAŘSTVÍ
PRAGUE WINE TROPHY.



ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ
BZENEC

www.zameckevinarstvi.cz

Nejznámější vinařské regiony světa

Vážení čtenáři,

tento rok jsme pro vás připravili seriál na téma „nejznámější vinařské regiony světa“. U každého vinařského regionu se zaměříme na historii regionu, typické odrůdy, půdní a klimatické podmínky, vodstvo, charakter vín a nejznámější vína či apelace a nejznámější vinařství. Zároveň zmíníme známá města, turistické památky a zajímavosti, ale i slavné osobnosti pocházející z daného regionu. Po Piemonte v únorovém a Bourgogne v tomto čísle se tak můžete během roku těšit na vinařské regiony Sherry, Toscana, Rioja, Porto, Bordeaux, Champagne, Tokaj a Mosel.



*Seriál připravuje Ivo Dvořák,
prezident Asociace sommelierů ČR*

Bourgogne



Clos de Vougeot

REGION

Bourgogne je pro sommeliery referenčním modelem toho, jak se z geologie, expozice, mikroklimatu a vinifikace skládá terroir. Pojem „climat“ je v zde přesně vymezený, pojmenovaný pozemek s unikátní identitou. Bourgogne je region, který dává elegantní červená vína a minerální vína bílá, ale zaujme i šumivými víny typu Crémant de Bourgogne.

Bourgogne leží na severovýchodě Francie a po nedávném administrativním spojení s Franche-Comté vzniklo území, které zahrnuje 8 departementů: Yonne, Côte-d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire, Haute-Saône, Doubs, Territoire de Belfort a Jura. Regionálními centry jsou Dijon (historicky vnímané jako „hlavní město“) a Besançon (sídlo regionální rady).

Hydrologicky je oblast definována zejména řekami Seine (která zde i pramení) a Saône a páteřním vodním dílem Canal de Bourgogne, které historicky podporovalo obchodní vazby i logistiku vinařství. Nejvyšším vrcholem samotného regionu Bourgogne je Haut-Folin s nadmořskou výškou 901 metrů, ležící v srdci regionálního přírodního parku Morvan. Po spojení je však v Bourgogne-Franche-Comté nejvyšším bodem vrchol Crêt de la Neige s 1 720 m v departementu Jura.

Název regionu Bourgogne vychází z latinského Burgundia – území osídleného germánským kmenem Burgundů (Burgundiones) v 5. století n. l. V etymologickém pozadí se často uvádí praindoevropské béronts („vysoký, mocný“) s odkazem na „horaly“ či obyvatele vysočiny.

HISTORIE

Burgundská vinařská kultura se formovala v několika klíčových zlomech, které přímo ovlivnily současnou hierarchii apelací a odrůdovou skladbu:

V 1. století díky Římanům započalo systematické vinohradnictví a vinařství. V roce 775 pak Karel Veliký – Charlemagne (748–814) daroval své vinice na kopci Corton kolegiálnímu kostelu Saint-Andoche a vinice Corton-Charlemagne a Charlemagne Grand Cru jsou pojmenovány podle tohoto panovníka. Velkou roli v historii burgundského vinařství hraje církev a klášter Abbaye de Cluny, založený v roce 909, šíří vinohradnictví a vinař-



ské know-how. O něco později postavený klášter, v roce 1098, Abbaye de Cîteaux, byl známý tím, že cisterciáci kladli důraz na pozemkovou identitu, a traduje se, že ochutnávali půdu, než vysadili sazenice révy vinné. Ve 12. století bylo založeno Clos de Vougeot, dnes emblém burgundské „uzavřené“ vinice kamennou zídou neboli „clos“.

V roce 1395 Filip II. Smělý (Filip II. Burgundský / Philippe le Hardi (1342–1404)) nechal vykloučit odrůdu Gamay a nařídil vysázet ušlechtilou odrůdu Pinot Noir, čímž započal kvalitativní obrát ve stylu červených burgundských vín. Roku 1416 Karel VI. Francouzský vymezil hranice produkce Bourgogne a nastolil jakousi ranou formu regulace původu. V roce 1443 byl založen hospic a charitativní instituce Hospices de Beaune, které inicioval Nicolas Rolin. Od roku 1847 obec Gevrey přidává k názvu obce jméno slavné vinice svého katastru – Chambertin (Grand Cru) a nově se jmenuje Gevrey-Chambertin. Postupně se přidávají i další obce: 1862 Aloxe-Corton – Le Corton (Grand Cru), 1866 Vosne-Romanée – La Romanée (Grand Cru), 1879 Chassagne-Montrachet & Puligny-Montrachet – vinice Montrachet (Grand Cru) leží v katastru obou obcí, 1882 Chambolle-Musigny – Musigny (Grand Cru), 1886 Flagey-Echézeaux – Echézeaux (Grand Cru), 1892

Nuits-Saint-Georges – Les Saint-Georges (Premier Cru), 1922 Pernand-Vergelesses – Les Vergelesses (Premier Cru), 1924 Auxey-Duresses – Les Duresses (Premier Cru), 1927 Morey-Saint-Denis – Clos Saint-Denis (Grand Cru).

V roce 1859 proběhla první charitativní aukce vín Hospices de Beaune, kdy výtěžek z aukce slouží pro provoz hospicu. Bohužel i region Bourgogne postihla v roce 1875 pohroma zvaná révokaz (Phylloxera vastatrix), což znamenalo postupné vykloučení všech vinic. Konečně roku 1936 bylo uznáno první AOC – Morey-Saint-Denis, čímž započal nástup moderní apelace jako právní garance původu.

APELACE

Vinařský region Bourgogne má plochu vinic 28 841 ha a délka regionu je přes 230 km (do těchto údajů není započtená oblast Beaujolais, která má sama dalších 13 500 ha). Bourgogne se dělí na pět větších geografických celků – Chablis & Grand Auxerrois, Châtillonnais, Côte de Nuits & Hautes Côtes de Nuits, Côte de Beaune & Hautes Côtes de Beaune, Côte Chalonnaise & Couchois a Mâconnais.

Jednotlivé apelace jsou pak rozděleny do několika úrovní. Základní je Appellations Régionale, kam spadá 7 regionálních

apelací: Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne Mousseux, Coteaux Bourguignons, Crémant de Bourgogne nebo Mâcon. Produkce vín označených jako Appellations Régionale je celkem 52%. Vyšší úroveň je Appellations Village, kde je 44 stanovených obcí jako například Chablis, Chambolle-Musigny, Meursault či Pommard a další. Appellations Village se na celkové produkci podílí 37%. V rámci těchto obcí je definováno 662 climat (vinic) jako Premier Cru, tedy prémiové polohy. Celkový podíl vín s označením Premier Cru je 10%. Nejvyšší úrovní je Grand Cru neboli velké (bonitní) vinice. Z celkové produkce tvoří vína Grand Cru pouhé 1% s 33 apelacemi. Je logické, že vína základní, regionální apelace budou všeobecně korektní a na trhu budou mít nejnižší cenu. Kvalita i cena se s každou další úrovní většinou zvedá a některá vína Grand Cru se prodávají i za desetitisícové, či dokonce statisícové částky.

V regionu Bourgogne se na zdejších vinicích nejčastěji pěstují odrůdy Chardonnay (57%) a Pinot Noir (34 %), méně pak odrůda Aligoté (6 %) a mezi ostatní odrůdy pak patří Gamay, Sauvignon a další (3 %). Produkce bílých

vín je 61 %, červená a růžová vína mají 27% podíl na produkci a 12 % tvoří šumivá vína Crémant de Bourgogne.

APELACE GRAND CRU

Apelace Grand Cru jsou pouze ve třech oblastech: 1 v Chablis, 24 v Côte de Nuits a 8 v Côte de Beaune. V Chablis je 100% vín bílých a zdejší Grand Cru vinice je rozdělena do 7 climat – Blanchot, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Preuses, Valmur a Vaudésir. Je zde však ještě parcela Moutonne (2,35 ha), ležící z 95 % ve Vaudésir a z 5 % v Les Preuses, která uvádí na svých vínech Grand Cru, i když není na oficiálním seznamu. Jedná se o „monopole“ (jeden vlastník) Domaine Long-Depaquit (skupina Albert Bichot) a bývá popisována jako neoficiální 8. Grand Cru v Chablis, přestože ji úřad INAO neuznává jako oficiální Grand Cru climat. Název Moutonne pochází nejspíš ze slova moutonnement – označující zvlhňný reliéf vinice.

Doménou červených vín Grand Cru je Côte de Nuits, kde najdeme Grand Cru apelace, jako je Bonnes-Mares, Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Charmes-Chambertin, Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos des Lam-

brays, Clos Saint-Denis, Clos de Vougeot, Échezeaux, Grands-Échezeaux, Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin, La Grande Rue, Mazis-Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Romanée-Conti, La Romanée, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg a La Tâche.

Naopak bílá vína Grand Cru budou v Côte de Beaune, a to apelace Charlemagne, Corton-Charlemagne, Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet.

Bílá i červená vína mohou produkovat pouze dvě Grand Cru apelace: V Côte de Beaune je to apelace Corton (2 671 hl červené / 138 hl bílé) a v Côte de Nuits se jedná o apelaci Musigny (255 hl červené / 19 hl bílé).

ZAJÍMAVÉ ROZDÍLY

Častá otázka na vína Bourgogne: Jaký je rozdíl mezi červenými víny z Côte de Nuits a z Côte de Beaune. Všeobecně jsou červená vína z Côte de Nuits s pevnější páteří postavená na taninu a kyselině s lepším potenciálem zrání, často s tóny tmavého ovoce a koření, zatímco červená vína z Côte de Beaune jsou ovocnějšího charakteru, přívětivá a dříve přístupná pro pití – není třeba dlouhého zrání.

Velmi často se zmiňuje i rozdíl mezi víny ze Chassagne-Montrachet a z Puligny-Montrachet. Chassagne bývá většinou plněnější a výraznější, zatímco Puligny mívá spíše minerální a křehkou strukturu.

KLIMATICKÉ PODMÍNKY

Klimatické podmínky Bourgogne jsou mírné, kontinentální. Zima je chladnější, vlhčí, časté mlhy v údolích a inverze. Jaro bývá proměnlivé a z hlediska vinohradnictví rizikové – jarní mrazy. Léto bývá obvykle teplé, ale ne vždy suché – běžné jsou bouřky a lokálně intenzivní srážky s občasnými vlnami horka. Podzim může kolísat – déšť vs. suché „babí léto“, což má zásadní dopad na kvalitu ročníku.

Sever Bourgogne (Chablis a Auxerre) bývá o něco chladnější – vyšší riziko jarních mrazů, větší meziroční výkvy. Vína bývají štíhlejší a minerálnější s dobrou kyselinou. Střední Bourgogne (Côte de Nuits & Côte de Beaune) mívá častější mlhy v údolích a často kroupy či bouřky. Vína jsou elegantní. Jih (Côte





Chalonnaise, Mâconnais) mívá mírně teplejší nádech se slabým jižním vlivem. Vína bývají plnější, tučnější.

V Bourgogne je dobře zdokumentovaný trend dřívějších začátků vinobraní, který souvisí s vyššími teplotami a globálním oteplováním.

PŮDNÍ PODMÍNKY

V Bourgogne převládají především vápencové půdy, které mají zásadité pH. V Chablis to jsou kimmeridžské vápnité slíny (marnes calcaires du Kimméridgien) a portlandské (tithonské) vápence (calcaires du Portlandien).

V Côte de Nuits je to comblanchiánský vápenec (calcaire de Comblanchien) a aluviální naplaveniny. V Côte de Beaune najdeme především oxfordské slíny (marnes oxfordiennes) a hnědé vápnité půdy. V apelaci Côte de Chalonnaise se nachází triasové jílovité pískovce, jíly s pazourky a písky. Oblast Mâconnais je typická kamenitou půdou – rendzinou a kamenitou sutí.

NEJSLAVNĚJŠÍ VINAŘSTVÍ

Nikde na světě nejsou dražší vína než v regionu Bourgogne, ale zároveň budeme těžko na světě hledat vína elegantnější

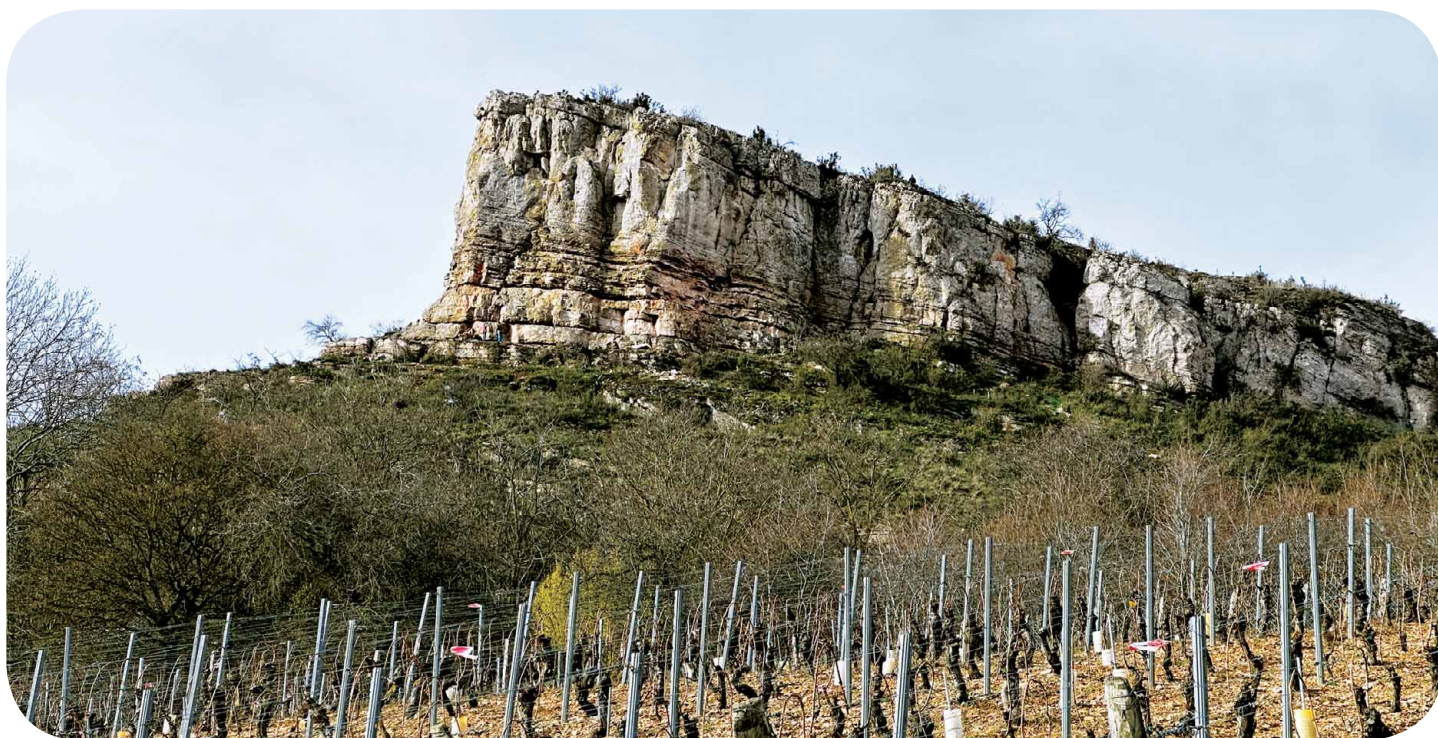
a ušlechtlejší. Do kategorie ikonických vinařství patří především vinaři z Côte-d'Or, tedy z Côte de Nuits a z Côte de Beaune. Mezi ikonická vinařství můžeme v Côte de Nuits zařadit Domaine Leroy, Henri Mayer, Domaine de La Romanée Conti, Domaine Christoph Roumier, Domaine Armand Rousseau, Domaine Comte Georges de Vogüé, Domaine Méo-Camuzet, Dugat-Py či Clos de Tart. Slavná jména najdeme i v Côte de Beaune jako například Domaine Leflaive, J.-F. Coche-Dury, Domaine des Comtes Lafon, Domaine Jacques Prieur, Domaine Roulot, Domaine Ramonet, Bonneau du Martray, Domaine d'Auvenay (Leroy) či Comte Armand. I v Chablis se najdou vyhlášená vinařství, jako je Domaine François Raveneau, Christian Moreau Père et Fils, Billaud-Simon, William Fèvre, Jean Claude Bessin, Vincent Dauvissat a další, přesto ceny a ikonická vína jsou především z Côte-d'Or.

TYPICKÉ POKRMY & SNOUBENÍ A DALŠÍ GASTRONOMICKÉ SPECIALITY

Bourgogne je vyhlášené svou gastronomií a často se označuje jako žaludek Francie. Naprosto typické jsou lokální speciality jako gougères (pečivo z odpalovaného těsta plněné sýrem), vynikající k degu-

staci nebo k vínům, jako je Crémant de Bourgogne či Bourgogne Aligoté. V regionu Bourgogne nesmíte vynechat ani jambon persillé (šunka v petrželovém aspiku) a k tomu si dát Bourgogne Aligoté nebo Crémant de Bourgogne rosé. Naprostou povinností je oeufs en meurette (pošírovaná vejce v omáče z červeného vína) s červeným vínem z Pinot Noir. I coq au vin (kohout na víně) a Volnay či Pommard je absolutní klasika. Nezapomenutelné je i bœuf bourguignon (hovězí po Burgundsku) s Chambolle-Musigny. Gurmetům bude jistě lahodit ris de veau aux morilles (brzlík se smržovou omáčkou) a minerální Meursault. Pro milovníky gastronomického adrenalinu pak doporučím andouillette (uzenina obsahující vepřové vnitřnosti – střeva, dršťky, víno, cibuli a koření), která má velmi specifické aroma a chuť. Doporučuje se Chablis nebo Gamay, ale osobně dávám přednost pivu. V regionu se vyrábí i vynikající sýry, jako je Epoisses (plnotučné kravské mléko), ke kterému je vynikající vyzrálé víno z odrůdy Pinot Noir, nebo Délice de Pommard (čerstvý sýr – triple-crème z pasterovaného kravského mléka zrající v otrubách z hořčice), ke kterému podle názvu zvolíme Pommard.

V Dijonu si můžete koupit klasický pain d'épices de Dijon (dijonský perník) nebo celosvětově proslulou moutarde de Dijon



(dijonská hořčice). Mezi klasické nápoje se řadí ratafia de Bourgogne (velmi sladké fortifikované víno v kategorii VDL – vin de liqueur – fortifikovaný mošt) nebo crème de cassis (likér z černého rybízu), ze kterého se připravují koktejly Kir (cassis a bílé víno) či Kir Royal (cassis a šumivé víno – champagne).

BEAUJOLAIS

Region Beaujolais patří historicky k regionu Bourgogne, ale dnes se tyto regiony uvádí spíše odděleně. Samotná plocha révy vinné je v Beaujolais 13 500 ha a 98 % tvoří odrůda Gamay, pouze 2 % Chardonnay. V Beaujolais najdeme 12 AOC – Beaujolais, Beaujolais Villages a 10 Cru Beaujolais – Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-vent, Régnié a Saint-Amour. Všechna Cru Beaujolais jsou červená vína, zatímco Beaujolais a Beaujolais Villages mohou být i jako varianta blanc či rosé.

Bohužel mezi běžnými milovníky vín rezonuje spíše Beaujolais Nouveau, které je však určené k rychlé konzumaci a s víny Cru Beaujolais se nedá příliš srovnávat.

TURISTICKÉ PAMÁTKY A ZAJÍMAVOSTI

Kdo jede do regionu Bourgogne, měl by určitě navštívit Hôtel-Dieu neboli Hospi-

ces de Beaune, historický hospic v Beaune, který je spojen s dobročinnou aukcí, která vloni, kdy byl již 165. ročník, vynesla 18 700 000 eur.

Zajímavá je i architektura La Cité des Climats et vins de Bourgogne – kulturního a turistického centra v Beaune a v Mâconu. Správný návštěvník Bourgogne by měl vyšplhat na skalnatý útvar Roche de Solutré s výhledem na Solutré-Pouilly či zažít majestátní výhled ze skalního masivu nad Saint-Romaine. Zajímavé je i městečko Vézelay s bazilikou Sainte-Madeleine (UNESCO) a významné poutní místo. Navštívit je možné i kláštery Abbaye de Cîteaux a Abbaye de Cluny, i když jejich velkolepost poněkud utrpěla historickými událostmi zejména během Francouzské revoluce a po ní. Region Bourgogne je místo, kdy dějiny dýchají i z mnoha měst a městeček a každou návštěvou se dají objevit nádherná zákoutí a architektura. Pro milovníky rychlých aut je bezesporu cílem i Circuit de Nevers Magny-Cours, kde Michael Schumacher celkem osmkrát zvítězil. Dnes se však Formule 1 na tomto okruhu již nejezdí.

SLAVNÉ OSOBNOSTI

Určitě nejslavnějším rodákem regionu Bourgogne je Gustave Eiffel (1832–1923), který se narodil v Dijonu. Slavný konstruktér, z jehož kanceláře vyšla Eiffelova věž, socha Svobody, Ponte Maria Pia (most

ve městě Porto) a mnoho dalších staveb, mimo jiné i tržnice v jeho rodném městě.

Ve Francii je známou osobností i Colette (1873–1954), varietní umělkyně, novinářka, slavná spisovatelka a ikona francouzské literatury, která byla v roce 1948 nominována na Nobelovu cenu za literaturu.

Pro sommeliery i milovníky kinematografie je velkou osobností Jean-Marc Roulot (*1955), vinař z Domaine Roulot v Meursault, ale také filmový herec známý z filmů Víno nás spojuje, Umění jíst a milovat nebo Jedna země, jeden král.

Gastronomickou legendou je Georges Blanc (*1943), francouzský šéfkuchař, restaurátér a hoteliér ve Vonnas, který je držitelem dvou hvězd Michelin a čtyř čepic Gault-Millau.

Fotbalové fanoušky zaujme Antoine Griezmann, fotbalista, který v současné době působí v Atlético Madrid a dříve reprezentoval Francii.

První fotografie na světě, známá jako „Pohled z okna v Le Gras“ (Point de vue du Gras), vznikla na statku Le Gras v Saint-Loup-de-Varennes u Chalon-sur-Saône. Jejím autorem byl Joseph Nicéphore Niépce a snímek byl pořízen v roce 1826.

Z pohledu gastronomie je nutné zmínit i jméno Félix Kir – kněz a politik,

rodák z Alise-Sainte-Reine, dlouholetý starosta Dijonu, podle kterého se jmenuje koktejl „Kir“.

POJMY

- **BIVB** – Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
- **Cabotte** – kamenná vinařská stavba přímo ve vinici
- **Climat** – pojmenovaný a vymezený pozemek

- **Clos** – zídka ohraničená vinice
- **Co-operative** – družstevní vinařství – asi 20 družstevních vinařství, většinou v Saône-et-Loire
- **Cru** – růst – označení pro polohy – Premier Cru a Grand Cru
- **Cuvée** – kád, šarže vína, směs
- **Feuillette** – sud 132 litrů v Chablis, 114 litrů v Côte d'Or
- **Lieux-dits** – označení vinic v návaznosti na místní, historické či geografické souvislosti

- **Monopol** – vinice vlastněná pouze jedním majitelem
- **Négociant** – obchodník s vínem, může pracovat s hotovými víny, hrozny i moštem
- **Ouvrée** – plocha, kterou obdělá jeden člověk za den – 1 ha = 10 000 m² = 24 ouvrees
- **Pièce** – sud 228 litrů
- **Verjuice** – šťáva z nezralých hroznů – používá se na vaření nebo do dijonské hořčice

Příklady

Domaine Laroche, Chablis Grand Cru Les Blanchots 2022, AOC



Víno pochází z vinařství Domaine Laroche, které dnes sídlí v historickém komplexu Obédiencerie, bývalém klášteře z 9. století v srdci Chablis. Hrozny mají původ ve svažitě vinici Les Blanchots. Její název odkazuje na světlou barvu zdejších půd, které kombinují kimmeridžský vápenec s chudšími jíly. Výsledné víno se vyznačuje elegantní svěží strukturou a výraznou mineralitou, kterou doplňují tóny citrusů, hrušek Williams a bílých květů s dotekem francouzských barikových sudů, ve kterých víno zrál 16 měsíců. Chablis z této polohy je ukázkou finesy i hloubky chuti s potenciálem zrání.

Domaine Faiveley, Meursault 2023, AOC



Meursault 2023 představuje víno produkce Domaine Faiveley, významného burgundského producenta, který dnes patří mezi největší vlastníky vinic v Burgundsku. Hrozny byly vybírány z několika parcel apelace Meursault. Po ruční sklizni proběhla fermentace v dubových sudech, následovaná 14měsíčním zráním na jemných kalcích s využitím přibližně třetiny nových sudů. Výsledné víno se vyznačuje vyváženým projevem s tóny bílého a žlutého ovoce doplněnými o jemné náznaky vanilky a toasty. Krémovou texturu doplňuje svěží kyselina a minerální závěr typický pro vína z obce Meursault.

Domaine Faiveley, Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2023, AOC



Tento Pinot Noir vznikl z hroznů z prestižního Grand Cru Clos de Bèze, nacházejícího se v apelaci Gevrey-Chambertin. Zdejší terroir poskytuje ideální podmínky pro tuto na pěstování náročnou odrůdu, která zde dosahuje rozvinuté odrůdové komplexnosti a pevné taninové struktury, typické pro tuto oblast. Víno, které je nyní na začátku svého vývoje, postupně nabídne mnohovrstevnatý projev od ovocných tónů až po terciární nuance. Mistrovsky zapracovaný projev sudu společně se sametově vyzrálými tříslovinami vyzdvihne v průběhu zrání noblesu a koncentraci tohoto Pinotu Noir.

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



Zlati Grič v Praze

Vinohradský most do slovinských vinic

Zapomeňte na nezáživné skleničky po práci. Na Vinohradech najdete vinárnu Zlati Grič, kde se každý okamžik s vínem stává malým výletem do malebného Slovinska. Designový interiér, tematické degustace, tapas nights, párty s DJem i večery s uměním z něj dělají vinný hotspot, kam se budete chtít vracet. Ať hledáte klidnou degustaci, nebo živý páteční večer s přáteli, Zlati Grič vám pokaždé ve skleničce nabídne jiný příběh.



Moderní areál vinařství je citlivě zasazen do místní malebné krajiny.

Na první pohled malý, ale uvnitř překvapivě velkorysý prostor. Vinotéka Zlati Grič na pražských Vinohradech dokazuje, že skutečný vinný zážitek začíná ještě před první skleničkou. Architekti z MA Studio proměnili komorní provozovnu ve dvouúrovňový degustační prostor, kde se setkává současný design se staletou tradicí slovinského vinařství. Výrazným prvkem interiéru je zelený blok, který prochází celou vinárnou, ukrývá bar i kuchyňku a zároveň vytváří různě intimní zákoutí pro menší skupiny. Zelená barva zde hraje pomyslný vizuální most ke kopcům kolem obce Slovenske Konjice, kde se na 70 hektarech vína Zla-

ti Grič rodí. Kovové konstrukce zůstaly přiznané, světlo je měkké, ale výrazné. Nad hlavami se vlní centrální svítidlo připomínající víno roztočené ve skleničce a regálový systém dělá z láhví hlavní dekoraci prostoru. Všechny tyto detaily zaujaly i porotu soutěže Interiér roku, která vinotéce udělila hlavní cenu v kategorii showroomů a firemních prostor.

„Chtěli jsme místo, kde se víno nebude jen prodávat, ale kde bude vyprávět příběh. Každá láhev tady má svůj kontext – od vinice přes sklep až po konkrétní okamžik, kdy ji někdo otevře,“ říká sommelier a manažer provozu Ri-

chard Dražan. Díky chytrému ozvučení a smarthome systému od VOIX se atmosféra jemně mění podle denní doby i typu akce. Kapacita prostoru je pak ideální pro komornější večery, řízené degustace i soukromé eventy.

Degustace, tapas nights, umění i soukromé večírky

Program ve vinárně cílí jak na milovníky vína, tak na ty, kteří hledají neformální večer v designovém prostředí. Kromě řízených degustací se tu konají tapas nights, kde se na talíři i ve skleničkách setkává Slovinsko se Středomořím a párování chutí hraje hlavní roli. Oblíbené

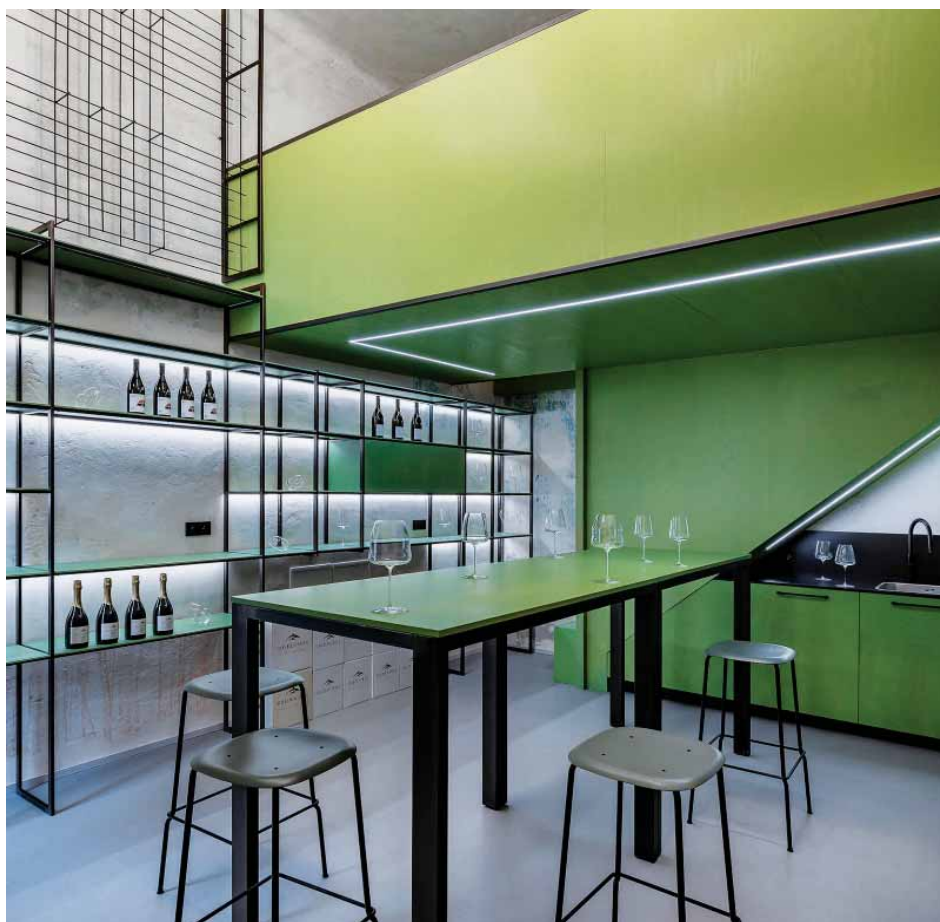
jsou i „party pátky“ – uvolněné večery s DJem, kdy se prostor promění v malý klub pro milovníky vína. Návštěvníci se mohou těšit na dárky v podobě welcome drinku nebo zajímavých akcí.

Do programu se stále častěji propisuje také umění. Plánují se večery, kdy se degustace propojí s výkladem kurátorů z galerií, a víno se tak stane průvodcem světem obrazů, soch a dalších uměleckých děl. Prostory jsou zároveň otevřené soukromým akcím od komorních oslav přes firemní večírky až po setkání přátel, kteří tu hledají diskrétní, ale reprezentativní zázemí.

„Máme radost, když se hosté vracejí nejen kvůli konkrétní láhvi vína, ale i kvůli atmosféře. Naším cílem je, aby si každý odnesl nejen víno, ale i zážitek, který mu bude dávat smysl – ať už oslavuje životní milník, nebo se jen zastaví po práci na skleničku,“ dodává Richard Dražan.

Vína se stovkami let historie a program pro dnešní večer

Zlati Grič pokračuje ve vinařské tradici, která sahá více než 800 let do minulosti, a dnes patří do portfolio investiční skupiny Fidurock. Ta v rámci vinařství začíná budovat luxusní resort s wellness, golfem a špičkovou gastronomií – a pražská vinotéka je malou ochutnávkou toho, co mohou hosté ve Slovinsku očekávat. Sauvignon, Pinot Blanc, Pinot Noir a Pinot Gris nebo Ryzlink



Design vinotéky získal v rámci soutěže Interiér roku hlavní cenu v kategorii showroomů a firemních prostor.

rýnský či elegantní šumivé Carthusiana White. Nejen tato vína si může vychutnat každý návštěvník vinárny, ale k dispozici jsou i řady Creative line, Premium line i Black line.

„Hostům se snažíme ukázat, že Slovinsko není jen tranzitní země cestou k moři, ale plnohodnotná vinařská destinace. Běžně tu řešíme nejen chuť vín, ale i tipy na cesty a konkrétní pobyty přímo ve vinařství. Rádi vás uvidíme vstoupit do našich dveří,“ doplňuje na závěr Richard Dražan.

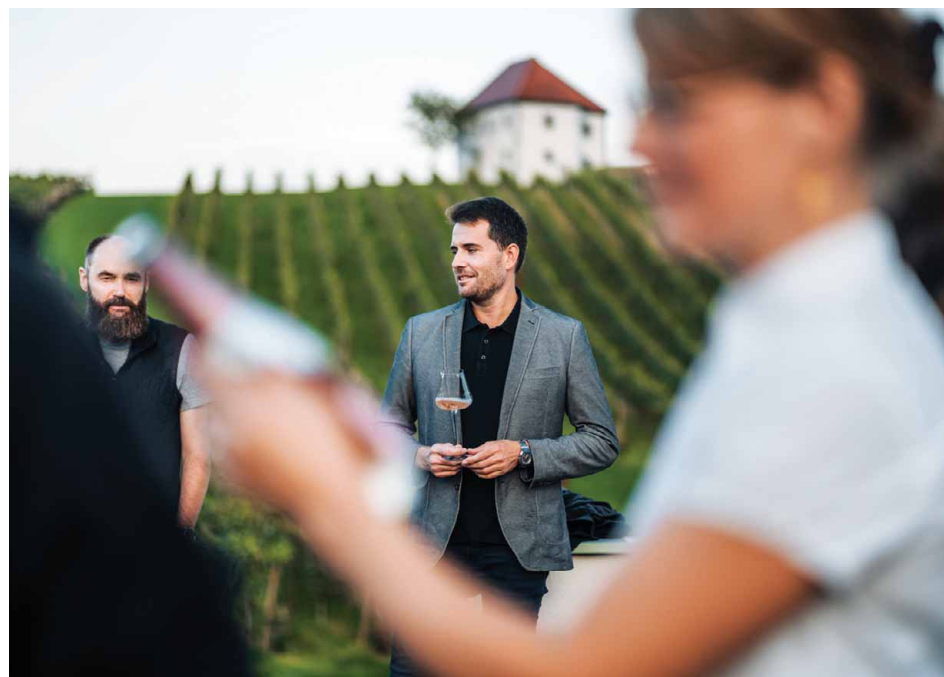
Pokud chcete mít jistotu volného místa, rezervujte si stůl na telefonu 606 052 904 nebo na e-mailu: paha@zlatigric.cz.

Kontakt:

Zlati Grič

Moravská 1434/40, Praha 2 – Vinohrady
Po–Pá / 16:00–22:00, So / 17:00–22:00
Ne / zavřeno

www.zlatigric.si/cz



Čas strávený v pražské vinotéce Zlati Grič vás atmosférou přenesne přímo na degustaci ve slovinských vinicích.

Zinfandel



Zinfandel je dnes považován za jednu z nejtypičtějších odrůd kalifornského vinařství a bývá označován jako jeho „heritage grape“. Právě v Kalifornii dnes z této odrůdy vzniká mnoho špičkových vín s jasným stylem a charakterem. A i když kalifornská vína z odrůdy Zinfandel určitě nepatří k těm nejzásadnějším vinným obchodním artiklům na našem ani dalších evropských trzích, tato vína si určitě našla spoustu obdivovatelů a fanoušků. Proto jsme se po čase v našem testu rozhodli opět pro americké téma. A byli jsme překvapeni, kolik špičkových vín se na tuzemský trh dováží.

Vsoučasnosti patří Zinfandel k nejvýznamnějším moderním moštovým odrůdám Kalifornie. Podílí se přibližně 7,98 % na celkové výměře vinic ve státě, což představuje zhruba 14 412 hektarů. Pěstuje se ve 45 z 58 kalifornských okresů, přičemž nejvýznamnější oblasti zahrnují Napa Valley, Sonoma County, Lodi, Paso Robles, Mendocino a Sierra Foothills. Právě zde vznikají vína, která jsou považována za nejcharakterističtější projevy této odrůdy.

Přestože největší slávu získal Zinfandel právě ve Spojených státech, jeho původ je evropský. Moderní výzkum potvrdil, že Zinfandel je geneticky totožný s italskou odrůdou Primitivo, respek-

tive chorvatskou odrůdou Crljenak Kaštelanski – také známou jako Tribidrag. Do Spojených států se Zinfandel dostal ve 20. letech 19. století, kdy Newyorčan George Gibbs, majitel pěstítel-ské stanice, přivezl sazenice z císařské botanické sbírky ve Vídni. Ve 30. a 40. letech 19. století se odrůda postupně rozšířila na východním pobřeží USA a kolem roku 1850 se dostala do Kalifornie, kde rychle získala významné postavení. Během období zlaté horečky se díky své přizpůsobivosti a relativně vysokým výnosům rozšířila mezi vinaři i drobnými pěstiteli a v roce 1867 již překonala do té doby dominantní odrůdu Mission jako nejpěstovanější vinařská odrůda v Kalifornii. Na konci 19. století tvořil Zinfandel více než třetinu všech vinic ve státě.

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

Po období fyloxéry a později i po devastujících dopadech prohibice sehrály významnou roli při obnově vinic především rodiny italských přistěhovalců, které do Kalifornie přinesly tradici takzvaných „field blends“, tedy společných výsadeb několika odrůd ve vinici. Zinfandel byl často vysazován společně s odrůdami Petite Sirah, Carignan nebo Alicante Bouschet a tyto směsi, dnes označované jako „mixed blacks“, jsou dodnes charakteristickým prvkem starých kalifornských vinic.

Zinfandel je odrůda s výraznou schopností reagovat na terroir i styl vinaře, a proto se v Kalifornii setkáváme s velmi širokým spektrem stylů. Na jedné straně stojí lehčí, šťavnatá, přístupná vína s výrazným ovocným charakterem, další polohu představují vína někdy označovaná jako „claret style“, která svou struk-

turou a tříslovinou připomínají vína typu Bordeaux Supérieur. Na opačném konci spektra stojí plná vína s vyšším alkoholem, extraktem a typickými tóny ovocné zavařeniny, pepře a koření, které doplňují výrazné tóny z vypálených sudů a robustní taninová struktura.

Množství vín, která lze z odrůdy Zinfandel koupit na tuzemském trhu, je až překvapivé. Samozřejmě že je to především zásluhou jedné specializované společnosti, která působí v celé Evropě, ale sídlí u nás. Je ale skvělé, že zájemci z řad gastronomie i privátních milovníků vína mají opravdu z čeho vybírat a k dispozici jsou i vína od ikonických producentů.

Text a foto: Michal Šetka

Ridge, Pagani Ranch Zinfandel 2021, Sonoma Valley

93 bodů, cena 1 390 Kč

Sytější rubínově červená barva s širším světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a přímočaré, s tóny kompotovaných jeřabin a brusinek, jež doprovází podtón kouře a tabáku. V chuti je víno plné a svěží, velmi komplexní, připomíná lesní maliny a jahody, které doprovází tóny ušlechtilého dřeva a růžového pepře. Delší, hřejivý závěr.



Hovězí burger s karamelizovanou cibulí a houbami portobello



2026–2028



www.californianwines.cz

Chateau Montelena, Estate Zinfandel 2021, Napa Valley, Calistoga

91,29 bodů, cena 1 340 Kč

Středně rubínová barva s výraznějším světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější, komplexní, s tóny ostružin v cukru, zralých višní a sladkého vánočního koření. V chuti je víno elegantní, plné a strukturované, připomíná zralé ostružiny, aronie a sušené švestky s dotekem hořké čokolády a kávy. Delší, hřejivý závěr.



Dančí kýta s čokoládovou omáčkou



2026–2030



www.californianwines.cz

Baca, Home Base Zinfandel 2018, Sonoma County, Dry Creek Valley

91,29 bodů, cena 1 490 Kč

Sytější granátově červená barva s tenkým terakotovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a otevřené, dominují v něm tóny tabáku a černého čaje s výrazným podtónem ostružin a višní. V chuti je víno plné, velké, příjemně harmonické, s tóny mléčné čokolády, kandovaného ovoce a skořice s lehkým živočišným podtónem. Delší, hřejivý závěr.



Pečená jelení kýta s jalovcovou omáčkou



2026–2028



www.californianwines.cz



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Zinfandel

Zleva: **Tomáš Dominec** – degustátor (*Dominec & spol.*), **Richard Süß** – ředitel (*PMP Exclusive*), **Matouš Forman** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2021, sales manager (*vinařství Gurdau*), **Jakub Příbyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, 4. nejlepší sommelier Mistrovství Evropy a Afriky 2021 a semifinalista 2017 (*Advivum*), **Tomáš Brůha** – sommelier (*Premier Wines & Spirits*), **Pavel Chrást** – nezávislý degustátor, **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

PV
RIEDEL VELOCE



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

Mettler Family Vineyards, Old Vine Zinfandel 2021, Lodi

90,43 bodů, cena 790 Kč

Sytější rubínově červená barva s tenkým purpurovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, s tóny zralých ostružin a borůvek, které doplňuje podtón kaka a sušených datlí. V chuti je víno plné, hřejivé a otevřené, s tóny ovocné zavařeniny, višňového likéru a kakaových bobů. Delší, komplexní závěr.



Hovězí T-bone steak na ohni



2026–2029



www.californianwines.cz

Bogle, Zinfandel Old Vine 2022, California

89,57 bodů, cena 399 Kč

Středně hluboká purpurově červená barva s širším rubínovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je přímočaré, s výrazným ovocným charakterem, jež doplňuje podtón divokého koření a čerstvě nařezaného dřeva. V chuti je víno středně plné a lehce nasládlé, dominují v ní tóny ovocných kompotů a džemu s dotekem sladkého koření. Kratší, harmonický závěr.



Kachna na pomerančích



2026–2027



www.vinospol.cz

Grgich Hills Estate, Zinfandel 2019, Napa Valley

89,57 bodů, cena 1 250 Kč

Středně hluboká rubínově červená barva s fialovým meniskem a vysoká viskozita. Aroma je otevřené a nazrálé, připomíná jeřabinový kompot, rozmarýn a tymián s lehkým podtónem lesních jahod. V chuti je víno středně plné a svěží, příjemně vyvážené, připomíná zralé třešně a červený rybíz s podtóny šalvěje a anýzu. Delší, elegantní závěr.



Mussaka



2026–2029



www.californianwines.cz

Sebastiani, Zinfandel 2017, North Coast

89,57 bodů, cena 535 Kč

Středně hluboká granátově červená barva s terakotovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní, nazrálé, s tóny pečených kaštanů, ušlechtilého dřeva, sušených pomerančů a ostružinového džemu. V chuti je víno plné, komplexní, odrůdově typické, převládají zde tóny koktejlových třešní, mléčné čokolády a kandovaného ovoce s lehkým kouřovým podtónem. Delší, hřejivý závěr.



Hovězí játra s vinnou omáčkou



2026–2029



www.alifea.cz

Edmeades, Zinfandel 2022, Mendocino County

88,71 bodů, cena 650 Kč



www.californianwines.cz

Brazin, (B)Old Vine Zin - Zinfandel 2021, Lodi

88,57 bodů, cena 499 Kč



www.global-wines.cz

The Prisoner Wine Company,
Saldo Zinfandel 2021, California

88,57 bodů, cena 1 020 Kč



www.californianwines.cz

Michael David Winery,
Earthquake Zinfandel 2022, Lodi

88 bodů, cena 890 Kč



www.californianwines.cz

Lapis Luna, Zinfandel 2023,
North Coast

87 bodů, cena 420 Kč



www.californianwines.cz

Rombauer Vineyards,
Zinfandel 2021, California

86,71 bodů, cena 1 150 Kč



www.californianwines.cz

Decoy, Zinfandel 2022,
California

86,14 bodů, cena 750 Kč



www.californianwines.cz

Orin Swift, 8 Years in the Desert 2022,
California

88,43 bodů, cena 1 650 Kč



www.californianwines.cz

Adulation, Zinfandel 2022,
California

87,14 bodů, cena 350 Kč



www.californianwines.cz

Michael David Winery,
Freakshow Zinfandel 2022, Lodi

87 bodů, cena 670 Kč



www.californianwines.cz

Rodney Strong, Old Vines Zinfandel
2021, Sonoma County

86,29 bodů, cena 690 Kč



www.californianwines.cz

Omen Origins, Zinfandel 2021,
Sierra Foothills AVA

86,14 bodů, cena 550 Kč



www.californianwines.cz

The Big Red Monster, Zinfandel, Paso Robles

86 bodů, cena 590 Kč



www.californianwines.cz

Hendry, HRW Zinfandel 2020, Napa Valley

85,14 bodů, cena 750 Kč



www.californianwines.cz

Cline Family Cellars, Ancient Vines Zinfandel 2022, Contra Costa County

84,14 bodů, cena 675 Kč



www.californianwines.cz

Kunde Family Estate, Zinfandel 2022, Sonoma Valley

81,14 bodů, cena 690 Kč



www.californianwines.cz

TIPY EXPERTŮ

Tomáš Brůha

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



Ridge, Pagani Ranch Zinfandel 2021, Sonoma Valley

Vítěz dnešního testu ukazuje, že odrůda Zinfandel není a nemusí být jen „supermarketové“ víno. Komplexní, elegantní a uhlazené, zároveň bohaté a krásně strukturované víno s ovocnou šťavnatostí a délkou, skvělá práce se dřevem. Vynikající víno, které si lze naplno užít teď, ovšem s dalším potenciálem ke zrání.



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“.



Chateau Montelena, Estate Zinfandel 2021, Napa Valley, Calistoga

Ikonické vinařství předvedlo pro mne nejelegantnější a „nejdospělejší“ víno. Je krásně ovocné, s typickým lehce nasládlým závěrem, ale na rozdíl od některých jiných mu nechybí svěžest, struktura, mnohohrstevnatost a rafinovanost.



Matouš Forman

Sales manager ve vinařství Gurdau. Absolvent WSET Advanced a držitel titulu California Wine and AVA Specialist. Vítěz soutěže BOHEMIA SEKT Trophée 2021 a Nejlepší sommelier Slovenska pro rok 2022.



Ridge, Pagani Ranch Zinfandel 2021, Sonoma Valley

Svěžest, zemitost a plnost zralého ovoce. Nádherně harmonický a elegantní Zinfandel, který má všechny parametry velkého vína, které bude i výborně zrát v čase.



Stodola Herink

Autentický zážitek z raclette



Ve Stodole Herink nepodávají jen jídlo; společně s ním na stůl přináší příběh, tradici a vášně pro výjimečné suroviny. Aktuální specialitou podniku je raclette – pokrm, u něž nejde jen o rozpečený sýr, ale také o fantastický společenský kulinářský zážitek. S hrdostí zde pracují se dvěma odlišnými druhy sýra raclette, francouzským a švýcarským, z nichž každý nabízí hostům jedinečný chuťový profil.



4 000 kilometrů dlouhá cesta za dokonalostí

Oddanost autenticitě je vetkána do samotné podstaty zdejšího menu. Při hledání nejlepšího raclette majitelé Stodoly Herink se svým týmem absolvovali 4 000 kilometrů dlouhou cestu napříč Švýcarskem. „Projížděli jsme údolími a stoupali přes alpské průsmyky, ochutnávali a hledali, dokud jsme nenašli dokonalé představitele tohoto historického sýra. Výsledkem této cesty je bezkonkurenční kvalita, kterou vám přinášíme přímo na stůl u nás ve Stodole Herink,“ říká Luboš Kudrna ze společnosti BUDA-MONT, který za Stodolou Herink stojí.

Příběh dvou chuťových profilů sýrů

Ať už jste v oblasti raclette nováčky, nebo ostřílenými milovníky, zdejší výběr uspokojí jakkoli náročné chuťové pohárky:

Francouzský raclette: Tato varianta je jemnější a méně aromatická než švýcarský protějšek. Vyznačuje se hladkou, krémovou texturou a jemným, máslovým chuťovým profilem. Je velmi přístupná, a proto vhodná pro ty, kteří raclette ochutnávají poprvé, i pro ty, kteří preferují delikátnější chutě.

Švýcarský raclette: Tento sýr na váš stůl putuje přímo z malé rodinné farmy objevené za zmíněných cest po Švýcarsku. Jedná se o Raclette Suisse 3 Monate z produkce Käserei Oberriet. Představuje výrazný alpský zážitek s bohatou, čistou a elegantní oříškovou, pikantní chutí a charakteristickou aromatickou zemitostí. Po rozpečení nabízí intenzivní a dlouhotrvající dozvuk, který osloví zejména milovníky výraznějších sýrů.

Tradice severního Švýcarska

„Během svých cest jsme si všimli, že v severních, hornatějších oblastech Švýcarska zůstává styl podávání hluboce tradiční,“ upřesňuje Luboš.

V minulosti si alpští pastevci (Sennen) brali kola sýra s sebou do hor, když pásli své krávy. Po večerech pokládali polovinu bochníku sýra blízko otevřeného ohně. Jak oheň zahříval od-

halenou plochu, pastevci seškrabávali (slovo raclette doslova pochází z francouzského slova *racler*, což znamená „seškrábat“) bublající, dozlatova rozpečenou vrstvu na vydatný chléb pečený na ohništi nebo na vařené brambory.

Tuto tradiční metodu ve Stodole Herink důsledně ctí. Sýr rozpékají do podoby dokonalé bublající krusty a horký jej seškrabávají na talíř, čímž s každou porcí ožívují alpskou historii.

Dokonalé párování: Vína a řemeslné uzeniny

Gurmánský zážitek umocňuje úzké partnerství se společností BUDA-MONT, která svou skladbou portfolia umožňuje nabízet vskutku mimořádná vinná párování, jež dokonale protínají hutnost rozpečeného sýra, vyvažují chutě a pozvedají prožitek z celého pokrmu o pomyslný stupeň výše.



Raclette může doprovodit i výběr prémiových uzenin:

Španělská šunka: Sušené šunky s jemnou slaností, která harmonicky doplňuje krémovost sýra.

Domácí šunky: Vlastní produkce podniku přináší rustikální, plnou chuť, která obstojí i vedle výrazného švýcarského raclette.

Celoroční delikatesa

Přestože je rozpečený sýr často spojován se zimním obdobím, raclette se zde osvědčil jako pokrm vhodný pro léto i zimu. Díky stabilní a věrné zákaznické základně tohoto oblíbeného podniku si můžete vychutnat společenský zážitek v podobě raclette po celý rok. A servis je opravdu dokonalý, ať již jde o brambory konfitované v másle, pikantní papričky, chléb či šunky, které se před podáváním temperují, aby jejich chuť i struktura dokonale vynikla. Navíc nabídka se v návaznosti na sezónu mění.

Kontakt:

Restaurace Stodola Herink
Hlavní 7, Herink 251 01,
okr. Praha-východ

+420 778 766 210
info@stodolaherink.cz

www.facebook.com/StodolaHerink
www.stodolaherink.cz

Otevírací doba:

Pondělí-čtvrtek:
11.00–22.00

Pátek-sobota:
11.00–23.00

Neděle:
11.00–22.00

Bohatou, bublající a aromatickou chuť pravého alpského sýra v kombinaci se špičkovým vínem a delikátními uzeninami lze jen obtížně popsat slovy, je třeba ochutnat. Plně ji lze pochopit až ve Stodole Herink, kde na vás tato autentická alpská specialita čeká.



Raclette v moderním pojetí šéfkuchaře Štefana Sýkory

Párování vín s raclette

Cantina Tramin, Pinot Grigio Alto Adige DOC



Lehké, čisté a velmi typické Pinot Grigio ze severní Itálie. Jednoduché, ovocné a přímočaré víno, které nechává vyniknout samotnou chuť sýru i jeho jemné oříškové tóny. Nenáročná, zábavná, ale současně velmi atraktivní kombinace.

Sieur D'Arques, „Blason Rouge“ Black Edition Crémant de Limoux Brut

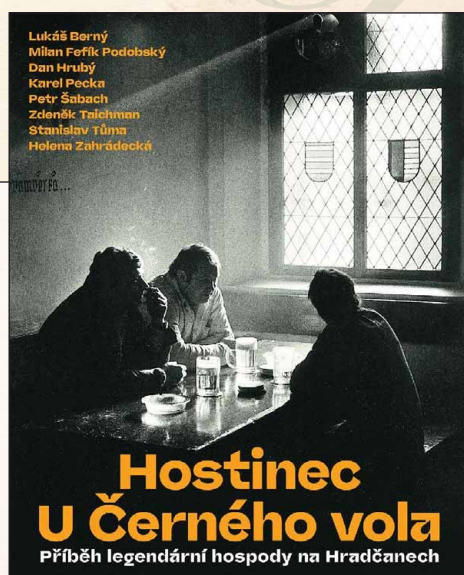


Noblesní crémant z méně známé apelace představuje luxusní, sváteční kombinaci, vhodnou pro slavnostní chvíle. Tóny vína se krásně propojují s oříškově slanými chutěmi sýru a vzniká velmi atraktivní spojení, které pozvedne jakoukoli oslavu.

Quinta Nova, Grainha Reserva White



Atraktivní víno z lokálních portugalských odrůd z oblasti Douro přináší zcela odlišný, ale velmi zajímavý styl kombinace. Díky zrání v barikových sudech a krémové textuře podporuje především pražené tóny sýru, jeho slanost i oříškovost. V tomto případě se nebojte sýr více rozežhát až zapéct – krásně se rozvinou karamelové tóny sýru.



HOSTINEC U ČERNÉHO VOLA PŘÍBĚH LEGENDÁRNÍ HOSPODY NA HRADČANECH

Na zdi u stolu pod erbem Švamberků v tzv. rytířské síni je několik mosazných štítků dokládajících počet sezení letité skupiny příznivců této vyhlášené hospody. Na tom posledním nejvýše je číslo 2 500. Je nám potěšením, že na tomto úctyhodném čísle jsme se svým dílem podíleli i my z doby před mnoha lety, kdy kousek výše v podloubí bylo pracoviště Výzkumného ústavu matematického. Ještě více nás potěšilo, že příběhu této legendární hospody na Loretánském náměstí čp. 107 se chopilo hned několik autorů (Lukáš Berný, Milan Fefík Podobský, San Hrubý, Karel Pecka, Petr Šabach, Zdeněk Taichman, Stanislav Tůma, Helena Zahraděcká) a nabízí jej v milé publikaci nakladatelství Pražské příběhy (www.prazskepribehy.cz).

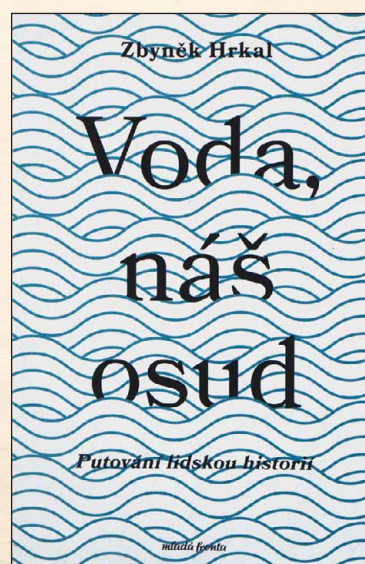
Počet spoluautorů o mnohém vypovídá: určitě o tom, že témat spojených s hospodou stojící na začátku tzv. malostranské sjezdovky, je opravdu nepřehledné. Již od roku 1726 je v dnes památkově chráněném domě zapsána šenkovní místnost. Za 300 let se tu vystřídaly zástupy obchodníků a řemeslníků, vojáků z nedalekých kasáren, hodně politiků, spisovatelů a kumštýřů všech oborů, obyčejných lidiček i velkých osobností. Pohostinská živnost se opakovaně vracela, když se nešenkovalo, tak tu někdy sídlil Ženský spolek řízený kněžnou Eleonorou z Thurnu a Taxisu, scházel se tu Občanský klub hradčanský. Počátkem 60. let tu sídlilo i komunistické agitační středisko NF, o to úsměvněji zní, že tu o pár let později byla tajná redakce tehdy samizdatových Lidových novin. Od roku 1965 tu byla otevřena pivnice, a tak se tady opět začaly psát další a další příběhy. Zmíňme alespoň Sdružení za zachování hostince U Černého vola z roku 1992. Kniha jistě potěší širokou čtenářskou obec, ale může jen dokreslit obrázek, který si můžete v plných barvách udělat jen v hospodě, kde se jako by zastavil čas. Při křtu této knihy, který se přirozeně konal v dotyčném pohostinství, kdosi řekl: „Ta je dobrá jako to pivo tady.“ Na velkopopovickém Kozlu i plzeňském Prazdroji si opravdu pochutnáte.

VODA, NÁŠ OSUD PUTOVÁNÍ LIDSKOU HISTORIÍ

Zbyněk Hrkal

Uznávaný hydrolog docent Zbyněk Hrkal je autorem šesti publikací (mimo jiné i O lidech a vodě, Voda, včera, dnes a zítra) a všechny se zabývají otázkami vody na naší planetě. Stejně jako jeho poslední kniha Voda, náš osud, kterou vydalo nakladatelství Mladá fronta ve společnosti Albatros media, a. s. Historií lidské civilizace posledních deseti tisíc let nás poutavě provází odborník na slovo vzatý doc. RNDr. Zbyněk Hrkal, CSc., z Výzkumného ústavu vodohospodářského T. G. Masaryka a Ústavu hydrogeologie, inženýrské geologie a užité geofyziky Přírodovědecké fakulty Univerzity Karlovy. Je zároveň autorem detektivních románů i literatury faktu, pedagogem a cestovatelem. Spolu s ním se zastavíme u státních útvarů, kde voda hrála nezastupitelnou úlohu při jejich vzniku, trvání nebo i zániku. Jsou to zároveň příběhy lidí, kteří se pro vodu stěhovali stovky a tisíce kilometrů, budovali ohromná díla, válčili, a dokonce i umírali. S vodou tak zažijeme velké dobrodružství v letech starověku, středověku i novověku. Tento pohled do historie je sice velmi zajímavý, ale je především poučný pro dnešní svět, kde jsou problémy s nedostatkem vody jednou z nejčastějších příčin zásadních civilizačních potíží. To vše samozřejmě platí i ve světě vína. Podle nezávislé výzkumné neziskové organizace CREA (Centre for Research on Energy and Clean Air) je „budoucnost vína závislá na vodě, udržitelné hospodaření s vodními zdroji není otázkou volby, ale strategickou nutností!“. To jsou slova, která zazněla na konferenci CREA s tématem „Hospodaření s vodními zdroji pro udržitelné vinařství“.

V závěru knihy vyzývá doc. Hrkal k zamyšlení: „Když si doma z kohoutku naplníte sklenku k pití nebo si v koupelně pustíte sprchu, zamyslete se občas nad jejími neskutecnými vlastnostmi, které z ní dělají klíčovou podmínku pro vznik a zachování života.“ A jestliže chceme o těchto věcech opravdu přemýšlet, pak je kniha Voda, náš osud prvním krokem na cestě k pochopení toho, co dalo naší planetě název „modrá“.



✓ 13.–15. 3.

Skalka – Zvěřinové hody a víno na Skaláku – Gastronomická akce ve Viných sklepech Skalák nabídne tradiční zvěřinové speciality doplněné o snoubení s výběrem delikátních vín. Z důvodu velké oblíbenosti této události je doporučeno včasné rezervování místa. www.skalepskalak.cz

✓ 18. 3.

Praha – Champagne PMP Exclusive – Řízená degustace šampaňských vín menších producentů této světznámé apelace se uskuteční v areálu Branického pivovaru. Program představí různorodé styly vycházející z odlišných terroir a přístupů jednotlivých vinařů. Začátek v 19.00. www.pmpexclusive.cz

✓ 19.–20. 3.

Praha – Audience Grand Cru Classé Bordeaux 2023 – Mimořádná degustace představí 40 prestižních vinařství z Bordeaux s aktuálním ročníkem 2023. Událost proběhne v Rothmayerově & Španělském sále Pražského hradu a v pátek vyvrcholí slavnostním banketem. www.merlot.cz

✓ 21. 3.

Litoměřice – Litoměřický hrozen – 13. ročník soutěžní, prezentační a prodejní výstavy vín nabídne na litoměřickém hradu kromě ochutnávků i pestrý doprovodný program. Na akci se vám představí čeští a moravští vinaři s jejich oceněným portfoliem. www.mkz-ltm.cz

Praha – La Bouteille de Champagne 2026 – Pátý ročník festivalu zaměřeného na „rukodělná“ šampaňská vína proběhne ve Velkém sále Novoměstské radnice, kde návštěvníci ochutnají atraktivní produkci menších producentů. Počet vstupenek je omezen. www.bouteille-de-champagne.cz

Pavlov – Jamí vinařská stezka – Komomější degustační událost určená omezenému počtu účastníků nabídne program zahrnující ochutnávku soutěžních vín v Hotelu Pavlov a dále poznávání neoznačených vzorků na přichystané trase i večerní vinařskou párty. www.vinarskastezka.cz

✓ 27. 3.

Brno – Noc otevřených lahví – Jamí vinařský večer propojí v prostoru Boldhalle setkání s vinaři, řízené i slepé degustace a hudební program společně se světelnou show. Degustační zóny budou otevřeny od 18.00 do 22.00. www.nocotevrenychlahvi.cz

✓ 28. 3.

Jihlava – Festival vín Jihlava – 16. ročník prezentační přehlídky vína nabídne v Domě kultury DKO Jihlava široký výběr vinařů a jejich produkce. Akce, patřící k největším vinařským událostem na Vysočině, proběhne od 13.00 do 22.00. www.festival-vina-jihlava.cz

✓ 31. 3.

Praha – Vertikální degustace Aligoté – Degustace zajímavých a neprávem opomíjených vín z odrůdy Aligoté v podání vinařství Domaine de Villaine i dalších významných burgundských producentů. Akce se koná v prostoru dovozní společnosti Alifea. Začátek v 18.00. www.alifea.cz

✓ 3.–4. 4.

Němčičky – Jamí festival vína Němčičky – Velikonoční otevřené sklepy nabídnou v pátek od 14.00 do 22.00 neomezenou degustaci vín místních vinařů a doprovodný gastronomický program. Vstupenky zahrnují ochutnávku vzorků, skleničku, kupony na víno nebo jídlo a další. www.modrehory.cz

✓ 9. 4.

Praha – DERWE WEINFEST 2026 – Reprezentativní Velký sál Novoměstské radnice po roce opět nabídne festival zaměřený na prezentaci špičkových vín z Rakouska a Německa. Událost návštěvníkům umožní kromě degustace vzorků i osobní setkání s vybranými producenty. www.derwe.cz

Praha – Degustace vín z jižní Rhôny – Komentovaná degustace zaměřená zejména na červená vína jižní části údolí Rhôny představí hned deset vybraných vzorků včetně těch z prestižní apelace Châteauneuf-du-Pape. Začátek v 18.30. www.vinvin.cz

✓ 11. 4.

Velké Bílovice – Ze sklepa do sklepa – 19. ročník putovní vinařské akce otevře hned 55 sklepů největší vinařské obce České republiky. Vstupenka zahrnuje neomezenou degustaci, skleničku, katalog a bohatý doprovodný program. www.velkobilovictivinari.cz

✓ 15. 4.

Praha – Degustace VÍNO A VEGE – Degustace zaměřená na snoubení vína s vegetariánskými pokrmy představí výběr šumivých, bílých i červených vín z Francie, Itálie a Španělska. Událost je součástí degustačního seriálu věnovaného párování vína a delikates. Začátek v 19.00. www.advivum.cz



PŮDA A ŽIVOT CIVILIZACÍ CO DĚLÁME PŮDĚ, DĚLÁME SOBĚ

Václav Cílek, Jiří Hladík a kol.

Ještě jsme v první knize našich březnových knižních stránek mohli prožít „dobrodružství“ s vodou, tak v nádherné, poučné a v mnohém i znepokojující publikaci, kterou na náš knižní trh přineslo nakladatelství Dokořán (www.dokoran.cz), se obdobným způsobem můžeme věnovat půdě. A průvodci nám budou odborníci na slovo vzati v čele s Václavem Cílkem a Jiřím Hladíkem. Od nich se dozvídáme, že žijeme v době nazývané antropocén, která je charakterizována tím, že člověk se stává nepominutelnou klimatickou a geologickou silou.

Ještě před nutností této doby týkající se zachování co nejzdravější a na přirozených základech spočívající krajiny se o takových snahách hovořilo jako o „ochrannářském přepychu“. Dnes se tento přepych stal nutnou podmínkou pro život v důstojném prostředí bez nouze o vodu a potraviny. Ještě v roce 1900 žilo na venkově až 90 % evropského obyvatelstva a vztah k půdě byl skutečně životní otázkou. Za více než 100 let se hodně změnilo a my všichni, ať na venkově, či ve městě, musíme uvažovat jinak. Jak, to se dozvídáme z různých zdrojů a na různých úrovních.

Kniha „Půda a život civilizací“ je jedním z těch nejpovedenějších a zároveň zdrojem srozumitelným a po všech stránkách přitažlivým. Samozřejmě nás autori slovem i krásným obrazovým doprovodem provedou v deseti kapitolách mnohým, abychom této problematice v odpovídající míře porozuměli. Hodně napoví názvy jednotlivých kapitol, jako jsou Porozumět půdě, Příběhy o půdě, hladu a válce, Půda předků, Středověké zemědělství, Jak půda vzniká, Nejsložitější ekosystém na světě, Půda a její vliv na povodně a sucha nebo Správná péče o půdu.

Kniha jistě osloví každého, a pokud o „otázkách půdy“ přímo nerozhodujeme, pak nás ostatní přivede k zamyšlení, které je použito jako podtitul: Co děláme půdě, děláme sobě!

Praha

Advivum
EVROPSKÁ VINA

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**

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


www.decante.cz
+420 775 573 951

Merlot - zastávka

 **Merlot Zastávka**
Smetanovy sady 8, Plzeň
Merlot d'Or Vinný bar, vinotéka, delikatesy
www.zastavka.merlot.cz

 **BOHEMIA SEKT**
Vinotéka
**VINOTÉKA
BOHEMIA SEKT**

Smetanova 220
332 02 Starý Plzenec
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

VINOTÉKA

 **Habanské
SKLEPY**

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

 **VINÁŘSTVÍ VOLAŘÍK**
MIKULOV

e-shop
vinarstvivolarik.cz

Slovensko

 **magnet press**

MAGNET PRESS, SLOVAKIA s.r.o.
Šustekova 8
851 04 Bratislava
Slovenská republika

Po-Pá: 7:00 - 18:00
So: 8:00 - 12:00
Tel.: +421 267 201 952
E-mail: pokladna@press.sk
www.press.sk
listujte s námi

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...

Nejdražší vína na světě podle Wine Searcher za rok 2025
(průměrná cena v eurech)

1. Musigny Grand Cru
(Domaine Leroy) – 40 026 eur
2. Grand Cru Batard-Montrachet
(Domaine d'Auvenay) – 22 266 eur
3. Romanée-Conti Grand Cru (Domaine de la Romanée-Conti) – 19 998 eur
4. Chevalier Montrachet Grand Cru
(Domaine d'Auvenay) – 19 773 eur
5. Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru
(Domaine Albert Bichot) – 17 442 eur

„Hroší“ bar za 31,4 milionu USD

V aukční síni Sotheby's byl stanoven nový aukční rekord v kategorii „Designové dílo“. Hippopotame Bar od slavného francouzského interiérového návrháře a sochaře Françoise-Xaviera Lalanneho (vedle Clauda Moneta nejpoptávanější Francouz v aukčních síních) byl po půlhodinovém souboji vydražen za 31,4 milionu USD. Dílo, které si v roce 1976 objednala Anne Schlumbergerová, představuje Lalanneovu charakteristickou směs rozmarnosti a technického mistrovství. Jeho fascinace tvary hrocha přivedla na svět dílo z ručně tepané mědi, nerezové oceli, kůže a lakovaného ušlechtilého dřeva. Má mnoho skrytých příhrádek, umně zpracované nádoby na led, stojánky na skleničky, tácy na jídlo atd. Nedávno byl v New Yorku vydražen podobný bar, tentokrát v podobě nosorožce, a to za 16 422 USD.



Zhasněte!

Světový fond na ochranu přírody (WWF) opět vyhláší mezinárodní klimatickou Hodinu Země. Koná se poslední sobotu po dobu jedné hodiny (od 20.30 do 21.30 místního času), kdy by mělo být vypnuto osvětlení domácností, podniků i veřejných institucí, a zejména významných kulturních památek po celém světě. „Oteplování země je a zůstává největší globální krizí. Pokud nepřijmeme masivní protiopatření, připravíme se o samotné základy života ve velkých částech světa, což bude mít dramatické ekologické, sociální a lidské důsledky pro všechny! Je dobře, že existují projekty jako Hodina Země (WWF).“ V České republice tuto kampaň koordinuje Ekologický institut Veronica. Foto NASA



PODIVNÉ SLŮVKO

SOTOLON

Silně aromatická sloučenina, která dává vínu kořenitou chuť opečeného chleba, karamelu, vlašských ořechů apod. Typické například ve „žlutých vínech“ (vin jaune) odrůdy Savagnin.

BOLLE Grand Reserve Blanc de Blanc

Londýnský startup Bolle, založený Robertem Vaninem z italského Trevisu, uvedl na trh první nealkoholické šumivé víno vyrobené klasickou metodou druhotným kvašením v láhvi a zráním na kalcích. Klíčem ke vzniku tohoto výjimečného vína jsou speciální kvasinky, které produkují jen velmi málo alkoholu: Základní víno tvoří z 90 % Chardonnay a 10 % Sylvánské z oblasti vína z La Mancha ve Španělsku. Víno zraje tři měsíce ve francouzských dubových sudech, poté se alkohol odstraní pomocí dvojité vakuové destilace. Přidáním speciálně vybraných kvasinek a čerstvé hroznové šťávy jako živiny se kvašení znovu spustí. Tyto kvasinky dobře pracují s velmi nízkým obsahem cukru, pod tlakem a při nízkých teplotách. Za těchto kontrolovaných podmínek produkují pouze minimální množství alkoholu (méně než 0,5 %). Grand Reserve poté zraje na kalcích devět měsíců, což je výkon, který žádný jiný výrobce nealkoholických šumivých vín nemůže nabídnout. Zatím bylo vyrobeno jen 4 000 láhví, a to především pro hosty vybraných michelinských restaurací.



Z LIDOVÝCH PRANOSTIK

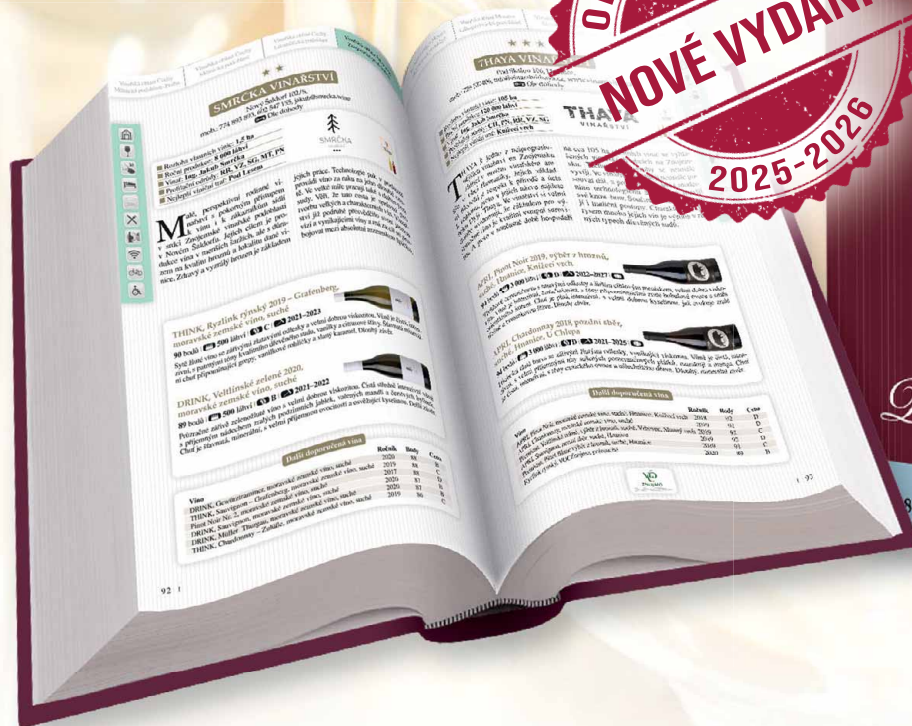
Ve vinici na svatého Řehoře (12. března) v kožichu je předobře.

Nejlepší vína České republiky

Průvodce 2025-2026

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

OBJEDNÁVEJTE
NOVÉ VYDÁNÍ
2025-2026



Projekt s podporou Vinařského fondu



Vinařský fond
VINAŘSKÝ FOND

rohlik
.cz



1862
Vratislavická
kyselka

Objednávejte
zde:



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

Z příštího čísla



Grand Test: Veltlínské zelené v kategorii suché

Veltlínské zelené patří dlouhodobě mezi nejrozšířenější bílé odrůdy pěstované u nás. Ta má své kořeny pravděpodobně v Rakousku a na tuzemských vinicích si vybudovala pevné postavení díky spolehlivým výnosům i charakteristickému chuťovému projevu s tóny bílého pepře, zeleného jablka a citrusů. V posledních letech se stále více vinařů zaměřuje na precizní suchá provedení zdůrazňující svěžest, strukturu i terroirový charakter této odrůdy. A právě na tuto kategorii se zaměří dubnový Grand Test.



Příběhy špičkových vín z odrůdy Chardonnay

V dalším pokračování seriálu, jehož prostřednictvím vám představujeme vybrané špičkové tuzemské vinaře, se vydáme za těmi, kteří excelují ve vinifikaci velmi známé odrůdy – Chardonnay. Ta je známá svou adaptabilitou na různá terroir a schopností věrně odrážet rukopis vinaře jako málokterá jiná odrůda. Ztratí bohatých na vápenec a při správně zvolených sudech umí Chardonnay i v našich podmínkách dávat vína obdivuhodné elegance, komplexnosti a vrstevnatosti při zachování velmi dobrého poměru ceny a kvality. Na zákulisní pohled do výroby těchto velkých bílých vín se můžete těšit v příštím vydání.



Nejznámější vinařské regiony světa – D.O. Jerez-Xérès-Sherry

V dalším dílu seriálu vás Ivo Dvořák provede jednou z nejuznávanějších vinařských oblastí pro výrobu fortifikovaných vín. Opět se můžete těšit na detailní a erudovaný pohled do historie regionu, jeho klíčové půdní a klimatické podmínky, vodní toky i odrůdy, které utvářejí nezaměnitelný styl sherry. Nechybí ani přesný popis charakteru vín spolu s představením nejdůležitějších producentů. Dozvíte se také o významných městech, turistických památkách, zajímavostech a osobnostech spjatých s touto slavnou oblastí.



David Hauerland ze společnosti Fidurock – od investic k vínu

David Hauerland je zakladatelem, spolumajitelem a řídícím partnerem investiční skupiny Fidurock, která se specializuje na rezidenční a komerční nemovitosti. Nedávno se její investiční aktivity rozšířily i do vinařského světa akvizicí renomovaného slovinšského vinařství Zlati Grič. V rozhovoru jsme si s Davidem Hauerlandem povídali o tom, jak se investor z ryze analytického prostředí dostal k vínu a co ho přivedlo právě do Slovinska. Přiblížil také, jaké plány má s tamějším vinařstvím nebo jak vnímá potenciál tohoto projektu z investičního i osobního hlediska.

Váš průvodce světem vína WINE & Degustation

3/2026
149 Kč/29 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 Guryča

ŠÉFREDAKTOR

Michal Šetka

INZERCE A MARKETING

Jana Ježková, Lucie Nováková, Markéta Pelcmanová

PRODUKCE

Martin Lehečka

REDAKCE

Jiří Trapek, Martin Lehečka,
Ivo Dvořák

STÁLÍ SPOLUPRACOVNÍCI

Roman Novotný, Jakub Přibyl

PŘEDPLATNÉ

SEND Předplatné s.r.o.

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

ROZŠÍŘUJÍ

Společnosti holdingu PNS, Press Media a



Pro všechny své členy

PŘEDPLATNÉ NA SLOVENSKU

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

Mediaprint-Kapa Pressegrosso, 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.

THAYA

VINAŘSTVÍ

PRÉMIOVÁ
VÍNA
Z VINAŘSTVÍ
THAYA

DOSTUPNÁ NA
www.vinarstvithaya.cz



RYZLINK RÝNSKÝ
KNÍŽECÍ VRCH

FRANKOVKA
STARÉ VINICE

SIMPLY WINES

NOVÝ KATALOG VÍN



VÍNA JSOU NAŠE
SRDEČNÍ
ZÁLEŽITOST



Katalog vín 2026/2027
objednávejte na
www.simplywines.cz