Váš průvodce světem vína

JUBILEJNÍ 100. VYDÁNÍ

WINE & Degustation

Duben 2019/4
89 Kč/3,99 EUR

ISSN 1804-1035

www.w-d.cz

Braňo Chovan *si Vás dovoluje pozvat v letošním roce již na 15. ročník největší Gala degustace italských vín v Praze.*

Gran Gala del Vino Italiano

12. června 2019 pracovníci v oboru
13. června 2019 vstup pro veřejnost

Villa Richter, Staré zámecké schody
Praha 1, Malá Strana

Tito italští vinaři přislíbili osobně představit svá vína:

Antonelli San Marco
Montefalco (PG)
Badia a Coltibuono
Gaiole in Chianti (SI)
Barale Flli.
Barolo (CN)
Marco de Bartoli
Marsala (TP)
Nicola Bergaglio
Gavi (AL)
Az. Agr. BEA
Pinerolo (TO)
Brigaldara
San Pietro in Cariano (VR)
Tenuta di Capezzana
Carmignano (PO)
Cantina Valle Isarco
Chiusa (BZ)
Domenico Clerico
Monforte d`Alba (CN)
Aldo Conterno
Monforte d`Alba (CN)
Cusumano
Partinico (PA)
Cantine Due Palme
Cellino San Marco (BR)
Romano dal Forno
Illasi (VR)
Agricoltori GEOGRAFICO
Gaiole in Chianti (SI)
Vittorio Innocenti
Montefollonico (SI)
Dino Illuminati
Controguerra (TE)
Mastroberardino
Atripalda (AV)
Petrolo
Bucine (AR)
Ciacci Piccolomini d`Aragona
Montalcino (SI)
Poliziano
Montepulciano (SI)
Agricola Punica
Santadi (CI)
Bruno Rocca
Barbaresco (CN)
Santadi
Santadi (CI)
Michele Satta
Castagneto Carducci (LI)
Terre Nere
Randazzo (CT)
Spumanti VALDO
Valdobbiadene (TV)
Velenosi
Ascoli Piceno
Vie di Romans
Mariano del Friuli (GO)
Elena Walch
Tramin (BO)

www.grangala.cz

Pro velký zájem z minulých let, připravujeme opět oblíbené vertikální degustace. Přesný seznam degustací s podmínkami účasti oznámíme zájemcům v nejbližší době.

VILLA RICHTER
Restaurants

CHOVAN
VINI ITALIANI

Kvůli omezenému počtu návštěvníků doporučujeme zajistit si vstupenky předem.
Objednávky vstupenek: *online : www.grangala.cz*
objednavky@grangala.cz tel.: 603 158 255
Chovan s.r.o., Podolské nábřeží 34, Praha 4
tel.: 241 431 424, chovan@chovan.cz

POHLAZENÍ K VÍNU

JEMNÁ A SVĚŽÍ

VODA VHODNÁ K VÍNU
CERTIFIKOVÁNO
Vinařský Institut
ASOCIACE SOMMELIERŮ ČR

KORUNNÍ

CHAMPAGNE PARTY

Louis Roederer

on the boat

BY MERLOT D´OR & KOISHI

PROGRAM:

16.00 welcome drink a ústřice, škola otvírání ústřic

17.00-20.00 plavba

KOISHI 5-chodové degustační menu nejlepší restaurace v Brně

Champagne bar Louis Roederer, Cristal, Vintage, Blanc de Blancs, Brut Natur, Carte Blanche...

Živá hudba v osobitém podání podání Davida Kangase a jeho saxofonu

20.30 digestiv na pontonu

Neděle 9. června 2019

BOHEMIA RHAPSODY

(nalodění a vylodění u Čechova mostu Praha - pod Právnickou fakultou)

Rezervace: info@merlot.cz nebo koishi@koishi.cz

Počet míst omezen!

Merlot d'Or

FISH | KOISHI | SUSHI

Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

letošní dubnové číslo časopisu WINE & Degustation je výjimečné. Jedná se totiž o sté vydání Vašeho oblíbeného časopisu. Když se podívám na tu řadu titulních stran, testů, reportáží, rozhovorů, cest za tuzemskými i zahraničními vinaři a mnoha dalších materiálů, naplňuje mne radostí, že tímto časopisem posledních deset let trvale a pravidelně přispíváme k šíření povědomí o tak kulturním nápoji, jakým vždy bylo a je víno, kultivujeme prostředí obchodu s vínem u nás a na Slovensku a z Vašich reakcí vím, že Vám přinášíme možnost relaxovat nad příběhy z cest po blízkých i vzdálených částech světa i osobností, které ve vinařském světě mnoho znamenají.

Nezbývá než poděkovat vydavatelství Yacht, že tento nový projekt tehdy před deseti lety, v těžkých dobách pro tištěná média, podpořilo a vzalo si ho pod svá „vydavatelská křídla“, všem minulým i současným spolupracujícím autorům, grafikovi, který mimochodem také vytvořil všech 100 čísel tohoto časopisu, jazykovým korektorům, kolegyním, které se staraly a starají o obchod i distribuci časopisu a všem dalším lidem, kteří se podílí na tom, že časopis pravidelně vzniká a každý měsíc ho nacházíte ve Vašich schránkách, novinových stáncích či vinotékách a dalších distribučních místech. Díky určitě patří i všem našim dlouholetým obchodním partnerům. A samozřejmě především Vám, našim čtenářům, kteří v době internetu, webových stránek a sociálních médií ctíte tradici a kvalitu prestižního tištěného časopisu a každý měsíc se těšíte na jeho nové vydání.

Rok 2019 je pro redakci WINE & Degustation slavnostní, toto je sté vydání časopisu, v listopadu oslavíme deset let na trhu. Připíjím tedy všem spolupracovníkům i fanouškům časopisu WINE & Degustation do dalších let a další stovky vydání plných poutavých příběhů z nekonečně pestrého světa vína a gastronomie.

Michal Šetka

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Domaine Guilhem & Jean-Hugues Goisot, Exogyra Virgula Saint-Bris 2017

Zajímavé víno z malého rodinného biodynamického vinařství z málo známé části Burgundska přijel, kromě svých dalších vín, v březnu do Prahy představit osobně Guilhem Goisot. Vesničku Saint-Bris-le-Vineux najdete v oblasti Auxerrois nedaleko mnohem slavnějšího městečka Chablis. Zdejší vína patří k výjimkám, pokud totiž mluvíme o bílých burgundských vínech, téměř vždy obdivujeme vína z odrůdy Chardonnay. Ale v Saint-Bris se pěstuje Sauvignon!

Víno působí atraktivním a velmi čistým dojmem. Má líbivé ovocné tóny bílých broskví, bílého rybízu a angreštu, s výraznou minerální slaností, a i když jde o Sauvignon, zcela jednoznačně v tomto víně vnímáte burgundský terroir. V závěru je dlouhé a má předpoklad i dobře dále zrát několik let v láhvi. Určitě jde o velmi zajímavý vzorek, kterým můžete potěšit i lehce pozlobit milovníky burgundských vín.

& obsah

& slovo pro

8 **Ivo Dvořák** Dekadence

10 **Jakub Přibyl** Sommelierské mistrovství světa

& z domova

9 **Aktuality a zajímavosti z domova**

& ze zahraničí

18 **Aktuality a zajímavosti ze světa**

24 ## & vína měsíce

& degustation

30 **Guilhem Goisot v Praze**

92 **Kuchařská party**

100 **Duchemin**

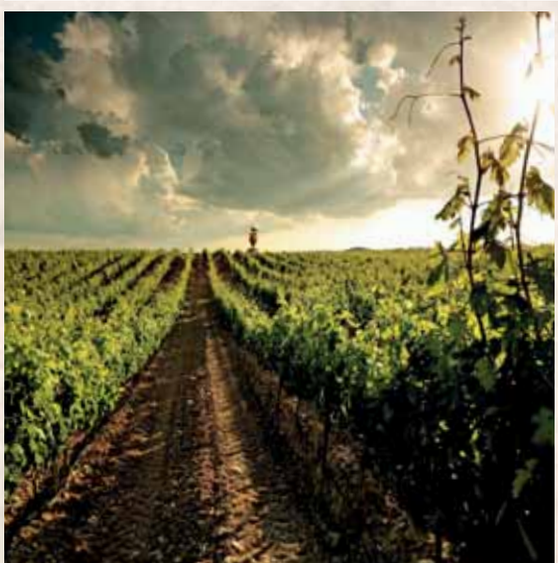
& cesty za vínem

32 **Krása starých keřů v kalifornském Lodi**

& legendy světového vinařství

42 **Steffen Christmann**

48 **Marco Pallanti Castello di Ama, legenda oblasti Chianti Classico**



& Grand test

52 **Argentinský Malbec**

72 **Suchá červená vína z odrůdy Zweigeltrebe**

& z Čech a Moravy

62 **Perná** Perla západních svahů Pálavy

68 **Petr Fučík**

& nejvýznamnější odrůdy ČR

82 **Vína z typických odrůd České republiky**

& představujeme

86 **Rieslingy z Nahe**

& kultovní francouzské restaurace

96 **Le Quai**

104 & publikace

108 & kaleidoskop zajímavostí

110 & připravujeme

WINE & Degustation

Ivo Dvořák
Viceprezident
Asociace sommelierů ČR

Dekadence

Dekadence ve své podstatě znamená úpadek, ale výrazem dekadence se dá vyjádřit i bezuzdné ukájení, požitkářství, nebo morální zkaženost.

Dekadence se často vztahuje k umění – zejména k literatuře a výtvarnému umění. Myšlenkové a umělecké hnutí postavené na pocitech zmaru, smutku a nudy, ale zároveň na vytváření co nejrafinovanějšího umění. Život vyznavačů dekadence byl plný okultismu, extrémního náboženství, drog a nevázaného sexu.

Pro mne se odehrála dekadence první březnový víkend, i když jen v určitých definicích svého významu. Vyjádřil bych svou dekadenci jako požitkářství, bezuzdné ukájení chuťových pohárků a rafinované umění snoubení. Jedinou drogou bylo víno, nevázaný sex a nuda nikoliv a smutek a zmar nastal, jedině když se dopila láhev lahodného vína.

Dekadence prvního březnového víkendu spočívala především ve snoubení, které se již po několikáté odehrálo pod taktovkou dvojice Marek Dušek a Lucie Punčochářová.

Scénář je celkem jednoduchý – připravit běžné pokrmy a snoubit je s mimořádnými víny. Tedy je to jednoduché pro všechny účastníky kromě dvou – výše jmenovaných organizátorů. Ti zahájili přípravu již několik dní předem naložením sýrů a masa, přípravou sklenic, vína a dalších gastronomických specialit a předpokládám, že likvidace následků dekadentní degustace jim zabrala několik následujících dnů, kdy myli a uklízeli.

My ostatní jsme jen přinesli láhev skvělého vína a nechali se dekadentně oblažovat snoubením pokrmů s výjimečnými víny. Naše smysly zažily bezuzdné ukájení a požitkářství, ale bez toho, abychom podlehli morální zkaženosti.

Určitou dekadenci by laskavý čtenář mohl spatřovat ve faktu, že se snažíme snoubit nesnoubitelné, tedy běžný pokrm a vzácné víno. Ovšem já spatřuji dekadenci v tom, že i relativně všední pokrm se dá připravit velmi nevšedně. A na tomto principu fungoval celý večer. Lucie a Marek připravili něco tak bravurního, že by jejich výkon mohl aspirovat na gastro počin roku. Snoubení s vínem pak byla pomyslná třešnička na dortu, kdy gastronomická dekadence eskalovala do gourmetského nebe.

Jemnost a vyzrálou delikátnost 1997 Champagne Nicolas Feuillatte jako aperitiv triumfálně podtrhli titáni Champagne 1997 Salon a 1999 Dom Pérignon k pizze Hawai s lávovou solí. K tomuto chodu se ještě podávaly dvě ananasové speciality Hula o Maui (šumivé ananasové víno) a Maui Blanc (tiché ananasové víno) – jak vidíte, dekadence nezná hranic.

Utopence z vojenických špekáčků doprovodila pětice velkých bílých vín – 1982 Kloster Eberbach Riesling Rüdesheimer Bischofsberg, 1995 Vincent Girardin Meursault Les Narvaux, 1989 Leo Alzinger Hochstrasser Grüner Veltliner Federspiel Wachau, 1986 Weingut Schmidl Grüner Veltliner, Honivogl.

Nakládaný Hermelín se dekadentně snoubil s kolosálními víny regionu Bourgogne – 1995 Vincent Girardin Chassagne-Montrachet Morgeot, 2005 Domaine Bachelet-Ramonet Batard-Montrachet, 2002 Louis Jadot Montrachet, 1986 Domaine Henri Clerc & Fils Batard-Montrachet.

Další dekadence nastala u bramboráku s houbami, kde jsme vyzkoušeli hned několik stylů vín – 1985 Champagne Leclerc Briant, 1996 Joseph Drouhin 1er Cru Clos des Mouches, 1995 Domaine Esmonin 1er Cru Clos Saint-Jacques, 1997 Moillard Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Grandes Vignes.

Opravdový Olymp dekadence jsme prožili u španělských ptáčků s rýží a giganticky obsazené sady červených vín – 1976 Domaine Leroy Aloxe-Corton 1er Cru, 1978 Domaine Leroy Chambolle-Musigny, 1969 Jaboulet-Vercherre Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques, 1988 Château Cheval Blanc. Schwarzwaldský dort si velmi dobře porozuměl s 1977 Graham's Vintage Port a 2000 Arvay Tokaji Aszú 6 Puttonyos.

P.S. Při psaní tohoto sloupku se cítím poněkud dekadentně… když vzpomínám na všechny ty chuťové nuance a nemohu si je zopakovat, cítím pocit zmaru, smutku a upadám do morálního patosu…

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Château Cheval Blanc 1988

Nevím, které víno bych si nejraději vybral z dekadentního snoubení, a tak jsem nakonec sáhl po naprosté klasice pravého břehu řeky Gironde v Bordeaux, po ikoně oblasti Saint-Émilion Château Cheval Blanc. Temná granátová barva s inkoustovými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, opulentní, s tóny zralých lesních plodů, podhoubí, dřeva a dýmu. Po krátké době se objevují tóny kůže a koření. Ušlechtile vyzrálé víno s poddajnou taninovou strukturou, tóny sušeného ovoce a ušlechtilého dřeva. Hřejivý tón prozrazoval velmi dobrý ročník a stále živé víno s dalším potenciálem zrání. Velmi dlouhý, delikátní a nazrálý závěr.

Společnost ES-WINES získala na českém trhu nová zastoupení

Společnost ES-WINES, dovozce, distributor a specialista na španělská vína, začala počátkem tohoto roku rozšiřovat své portfolio vín. Na český trh tak nově dováží vína ze světoznámých vinařských oblastí Španělska. Konkrétně jde o výhradní zastoupení prestižních vinařství Viñedos de Alfaro z oblasti Rioja, Pago de Carraovejas z oblasti Ribera del Duero, Soler Jove z oblasti Penedés a Ossian z oblasti Rueda.

Filozofií a předností společnosti ES-WINES je důraz na osobní přístup ke každému klientovi. „Našim zákazníkům chceme v první řadě naslouchat. Chceme vědět, jaký styl vín preferují, a vybírat pro ně právě ta vína, která jim poskytnou nevšední zážitek," komentuje prozákaznický přístup majitel společnosti ES-WINES Mgr. Luděk Nesiba. Oslavy, výročí nebo rodinná setkání jsou tedy ideální příležitostí, jak využít perfektního zákaznického servisu, který společnost nabízí. Díky široké distribuční síti ES-WINES se s novými víny samozřejmě setkáte i v restauracích, vinných barech nebo vinotékách.

Všechna nově dovážená vína budou navíc ve dnech 28.–30. 5. představena na veletrhu Wine Prague 2019 na výstavišti v Letňanech, kde proběhne řízená degustace za účasti zástupců jednotlivých vinařství, kteří budou svá vína prezentovat odborné veřejnosti. Více informací najdete na www.es-wines.cz.

Inzerce

Prowine s.r.o.

DOMAINE
BESSA VALLEY

JIŽ 15. LET HLEDÁME
A VYBÍRÁME VÍNA
Z BULHARSKA, KTERÁ PATŘÍ
KVALITOU NA SVĚTOVOU ŠPIČKU.

www.prowine.cz

Jakub Přibyl
Čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017

Sommelierské mistrovství světa

Předpokládám, že spousta z vás o této kratochvíli jistě slyšela nebo četla. Ano, je to pro účastníky adrenalinový a stresový týden, během kterého se z několika desítek soutěžících vybere ten nejlepší, který bude po dobu tří let neomezeně kralovat sommelierskému světu a na věky věků dostane přívlastek „Nejlepší sommelier světa“. A jelikož jsem se, po vítězství v české kvalifikaci, měl možnost této události zúčastnit letos v Antverpách, podělím se s vámi o pár zajímavých postřehů.

A první zajímavost se hned nabízí. Jen těžko si asi dovedeme představit mistrovství světa v hokeji konané v Brazílii. Přeci jen podmínky tam nejsou až tak vhodné a zájem místních by asi taky nebyl největší. I proto překvapuje u sommelierské akce tohoto významu umístění do Belgie, do Antverp. Pravda i v Belgii mají pár set hektarů vinic, ale žádný šlágr to není, a pokud se podíváte do restaurací, tak všude kraluje pivo, pochopitelně. À propos, nepřipadá vám popis země něčemu podobný? Ale i tak je o sommelierství v Belgii velký zájem a i mimo vinařské oblasti jsou pořadatelé schopni zajistit velmi zajímavý vinný program pro všechny zúčastněné. Nejen tedy pro soutěžící.

Toto je bod číslo dva. Jelikož další zajímavostí jsou jména, která se zde prezentují, a to, jak ke svým prezentacím přistupují. Kdysi jsem dělal sport a nikdy jsem nechápal větu o důležitosti účasti. Ale tady, přestože stále jezdím pro výsledky, a ne pro obyčejnou účast, bych to díky doprovodným akcím byl ochoten pochopit. Slavné značky, jako jsou Miguel Torres, Famillie Perrin, Bellavista, Gérard Bertrand, se přetahují o to, kdo se bude moci odprezentovat a kdo udělá zajímavější degustaci. A účastníci tak mají možnost vyslechnout si, jak pan Torres vzkřísil staré autochtonní odrůdy Katalánska, jak si je nenechal na zahrádce pro návštěvy a zkusil z nich udělat víno a přijel nám představit čtyři odrůdy, o kterých vinný svět do teď neměl ponětí. Do toho Famillie Perrin připraví degustaci své vlajkové lodě Hommage à Jacques Perrin, a aby všem zvedli tlak a roztáhli zorničky ještě před nalitím vína, tak oznámí, že připravili 8 ročníků včetně toho vůbec historicky prvního, 1989. A takhle to jde pořád. A přestože účast nebývá vše, tak zde má člověk mnoho důvodů se zaradovat i z ní. Navíc takové zkušenosti jsou k nezaplacení.

A třetí zajímavost? Nejspíše to, kdo současnému sommelierskému světu kraluje. Sommelieři nejsou vinaři, takže netrpím představou, že člověk narozený ve Francii musí automaticky být přes víno skvělým odborníkem. Stejně jako si nemyslím, že každý Novozélanďan je profík ve stříhání ovcí. Ale přeci jen bych čekal, že v popředí budou slavné gastronomické země. Jenže současnost patří Německu (Marc Almert je vítězem roku 2019), v popředí je Lotyšsko, Litva nebo třeba Rumunsko a Polsko, což nejsou úplně země, jež si člověk představí pod slovem gastronomie. Na straně druhé jsou to země, které pro své reprezentanty budují týmy trenérů, sparing sommelierů, psychologů a sponzorů, a posouvají tak sommelierské soutěžení na úplně jiný, superprofesionální level. A země, které s nimi budou chtít držet krok, nemají jinou možnost než se vydat stejným směrem.

Průběhem a otázkami ze soutěže vás zatěžovat nebudu, jelikož ty vlastně nebyly vůbec zajímavé. Ty byly jen neskutečně těžké. Ale pokud byste měli zájem se dozvědět více, tak se rozhodně vyplatí zavítat na Facebook Asociace Sommelierů Česká Republika a zhlédnout pár videí z tohoto mistrovství.

P.S. Když už se odhodlali takovou akci uspořádat pivaři z Belgie a stálo to za to, tak co teprve až se do toho obují takoví pivaři, jako jsme my. Už aby to bylo a my jsme mohli přivítat třeba jen malé Mistrovství Evropy sommelierů v roce 2023…

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Château Beaucastel, Hommage à Jacques Perrin 1989, Châteauneuf-du-Pape, Francie

Toto víno jsem jsi pro tento měsíc vybral z velmi jednoduchého důvodu. Velmi často se mluví o velkých vínech, o ikonách vinného světa. A když už jsou tyto superlativy použity, výjimečně, zaslouženě a správně, tak se většinou končí jen u slov bez ochutnání nebo pití. Já měl možnost další takovou ikonu ochutnat a již po několikáté to u mě bylo víno od Rhôny. Výjimečnost láhve spočívá v tom, že je to vůbec první vyrobený ročník vína, které se dostalo mezi nejvyhledávanější vína světa. Navíc toto víno je naprosto netypicky pro svou apelaci postaveno na odrůdě Mourvèdre, což z něj dělá ještě větší zajímavost. Samotné víno však ve svém věku 30 let naprosto zastínilo veškeré informace okolo. Nádherně nazrálé a harmonické jak v aroma, tak v chuti. Jemná, elegantní a svěží kyselina spolu s jemným sametovým třísleem tvořily páteř vína, okolo které se točily tóny tabáku, nugátu, oliv nebo bouquet garni, aby v závěru uvolnily prostor sušenému červenému ovoci, hlavně jeřabinám a třešním s dotekem šípků. Při ochutnávání jsem měl pocit, že se každý ze zúčastněných zavřel s tímto vínem do vlastní bubliny a okolí se jej vůbec netýkalo. Nebo aspoň já jsem to tak při setkání s touto ikonou měl.

Rodinné vinařství Baláž v roce 2019 v novém!

Rodinné vinařství Baláž z Dolních Dunajovic v Mikulovské vinařské podoblasti začalo letos v únoru s výstavbou nové vinařské budovy, která bude sloužit nejen ke zpracování hroznů, výrobě a zrání vín, ale zároveň i k prodeji.

Moderní vinařská hala bude proto rozdělena do tří částí. Vedle samotných technologických prostor určených k příjmu suroviny, výrobě a zrání vína nabídne špičkové a kulturní zázemí k prezentacím, degustacím a prodeji vín a dalších produktů vinařství.

Vinařství plánuje dokončit veškeré práce ještě v letních měsících před zahájením vinobraní ročníku 2019, tak aby mohlo přijmout první zákazníky a zájemce o degustace a vína ještě v průběhu hlavní turistické sezony, a hlavně pak v nové budově zpracovat a vyrobit ročník 2019.

Vizualizace moderní vinařské haly vinařství Baláž

Architektonický návrh nové budovy vinařství Baláž vznikl v brněnském architektonickém studiu Bukolský architekti s.r.o. a je dílem zkušených autorů Martina Bukolského a Miloše Černohorského.

„Chtěli jsme ve vinařství pokročit a posunout se někam dál. Nová generace našich dětí se již aktivně do chodu vinařství zapojuje a přináší nové podněty, které se na výsledných vínech odráží. Proto jsme se rozhodli vybudovat nové, moderní a elegantní prostory, které tyto nové vize podpoří," uzavírá majitel vinařství pan Jiří Baláž.

Inzerce

Rodinné vinařství Vino Cibulka chystá překvapení!

Po pěti letech se blíží k závěru rekonstrukce historického objektu, který bude sloužit mimo jiné i pro vinařskou turistiku. Na jižní straně Mikulova, v chráněné zóně CHKO Pálava, na poloostrově Portz Insel vzniká něco, co není ve vinařském světě příliš časté. Jedná se o historický letohrádek, který má jako jediný ve střední Evropě ochranný zděný bastion se střílnami.

Historie samotného zámečku se datuje k roku 1627, kdy kardinál Maxmilián Dietrichstein začal budovat toto sídlo. Je ovšem pravděpodobné, že ostrůvek byl opevněn již v 16. století jako součást protitureckého opevnění.

Součástí usedlosti jsou i sklepní prostory, které měly v průběhu staletí různé funkce. Jak vojenské, tak i pro pobavení. Pozůstatky umělé jeskyně

u vstupu do úzkých uliček, labyrint, až po zdokumentovanou funkci vypouštění kachen ze sklepních otvorů pod bastionem. Kachny pak šlechta z bastionů střílela. Dokonce zde byl 17. 7. 1672 na lovu a plavbě loďkou císař Leopold I. se svou chotí.

Pohnutá historie začíná rozdělením ostrova Portz Insel železniční tratí v roce 1855 a následuje úpadek tohoto krásného místa, jež od roku 1937 až do roku 2000 prakticky chátralo. Celá oblast byla v přímém dosahu rakouské hranice, a stala se tak předmětem geopolitiky.

Posledních pět let vlastní celý objekt a přilehlý areál rodina Cibulkova, která ho postupně renovuje a znovu buduje. Rodinné vinařství Vino Cibulka bude využívat celý areál pro ukázkovou výrobu sektů. Návštěvníci se již v průběhu letní sezóny budou moci seznámit s pokračujícími opravami areálu a případně i ochutnat organická vína z produkce tohoto vinařství.

Výroba organických vín a záchrana nemovitých kulturních památek je příspěvek tohoto vinařství k obnově kulturních tradic v oblasti Mikulova a na Moravě, tak aby zážitek z pití vína byl umocněn i prostředím, kde se víno vyrábí a degustuje.

Inzerce

Wine Prague 2019

Wine Prague 2019

Přípravy na největší tuzemskou vinařskou akci roku – veletrh Wine Prague 2019 – jsou v plném proudu. Veletrh proběhne ve dnech 28. až 30. května tradičně na výstavišti PVA EXPO v pražských Letňanech. „Veletrh Wine Prague je akcí, která nemá v tuzemsku obdoby, a přináší skutečně mnoho příležitostí pro navazování obchodních kontaktů, ale i důkladné poznání celého odvětví," říká o veletrhu Wine Prague jeho prezident Michal Šetka.

V tuto chvíli vrcholí registrace vystavovatelů z řad tuzemských i zahraničních vinařů a samozřejmě i dovozců vín a poskytovatelů nejrůznějších služeb s vínem spojených. Zájemci o expozici na veletrhu Wine Prague 2019 mají v tyto dny poslední možnost kontaktovat organizátory na info@wineprague.com a zasílat přihlášky, pro vystavovatele zbývají poslední místa. Návštěvníci se mohou opět těšit na mnoho slavných vinařských jmen. Na Wine Prague 2019 se představí prestižní česká a moravská vinařství, jako například Vinařství Illias, Vinařství Nepraš & Co., Mělnické vinařství Kraus, Vinařství Kolby a Reisten, Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice nebo Aliance vinařů V8 a spolky VOC Modré hory, Nezávislí vinaři, Vinaři Dunajovské kopce a mnoho dalších. Chybět nebudou ani dovozci zahraničních vín, z nichž vybíráme například ADVEAL, Globus, OpenWine nebo novinku na českém trhu, společnost ES-WINES. A do Prahy již tradičně míří i mnoho zahraničních hostů. Představit svá vína přijede letos poprvé prestižní sdružení Consorzio Valpolicella, na své si přijdou i milovníci rakouských, německých nebo španělských vín.

Součástí veletrhu bude již tradičně program degustací a seminářů. Německé ryzlinky a systém VDP bude prezentovat přímo ambasador tohoto spolku, návštěvníky čeká seminář italského Consorzio Valpolicella a degustace prestižních vín této oblasti a společnost ES-WINES povede řízenou degustaci za účasti španělských vinařů. Ukázkou špičkové tuzemské produkce budou například degustace vín VOC Modré hory, Dunajovských kopců a Unie enologů.

Registrace pro návštěvníky budou spuštěny v dubnu. Profesionálové z restaurací a cateringových firem a obchodníci s vínem mohou již nyní kontaktovat pořadatele na info@wineprague.com a zažádat o vstupenky pro majitele společnosti a odborný personál, který má na starosti práci s vínem, zdarma. Z důvodu úspory času doporučují pořadatelé všem návštěvníkům využít možnosti registrace a nákupu vstupenek předem.

Aktuality z příprav veletrhu a praktické informace pro návštěvníky jsou k dispozici na www.wineprague.com.

Inzerce

Přivítejte jaro s Winestore

K nákupu balíčku 4 vybraných vín
paštika Melememaso ZDARMA
Nabídka platí do vyprodání zásob.

WINESTORE

SOMELIÉRSKÝ SERVIS
INTERNETOVÝ OBCHOD
VINOTÉKA KUNRATICE

OC Kunratice, Dobronická 504, Praha 4
www.winestore.cz

Za vínem do Rakvic: 7. dubna 2019

Spolek Vinaři z Rakvic srdečně zve všechny příznivce a milovníky vína do vinařské obce Rakvice na již 13. ročník akce Den otevřených sklepů. Místní vinaři provedou návštěvníky po rakvických vinných sklepech, kde bude možné ochutnat vína s nezaměnitelným rukopisem jednotlivých sklepmistrů a pozvolna u skleničky dobrého vína nasát jedinečnou atmosféru zdejších sklepů. Všichni milovníci vína jsou proto srdečně zváni v sobotu 27. dubna od 11.00 do 19.00 hodin strávit příjemný den s místními vinaři. Za „sklepné“ v ceně 800 Kč získají účastníci volnou degustaci stovek bílých, červených i růžových vín, skleničku, praktickou kapsu na krk s logem spolku a mapu s vinařstvími, ze kterých si každý návštěvník odveze vína dle vlastního výběru v hodnotě 400 Kč. Vstupenky budou v prodeji až v den akce, a to od 9.30 hod. v pokladně sokolovny na adrese: Náměstí 146, Rakvice.

Bližší informace na www.vinari-rakvice.cz nebo na tel.: +420 602 450 053.

Den Znovín Walkingu: 20. dubna 2019

V sobotu 20. dubna 2019 se v okolí Šatova u Znojma koná rok od roku populárnější akce, kterou je Den Znovín Walkingu. Během vycházky, jejíž náročnost si mohou účastníci zvolit sami, lze na dvou stanovištích ochutnat osm různých vzorků vín. Účastnit se akce s „walkingovými“ holemi není podmínkou, ale organizátoři jejich využití vřele doporučují. Tematická trasa s názvem „Jarní přírodou přes dvě lávky na Šobes“ vede z Hnanic Národním parkem Podyjí k ochutnávkovému stánku na vinici Šobes a je zaměřena na přírodní zajímavosti. Druhá trasa s názvem „Geinus Loci – Hnanice – Šatov – Havraníky“ začíná opět v Hnanicích a směřuje k ochutnávkovému stánku na Starých vinicích v Havraníkách. Odtud vede do Šatova k Moravskému sklípku, pak podél vinice Peklo a po hraniční cestě (bývalá „železná opona“) s kouzelnými pohledy do okolí. Závěr obou okruhů je opět v Hnanicích. Mapy a další podrobnosti najdete na webu znovin.cz.

5. prezentace a degustace španělských vín: 25. dubna 2019

Ve čtvrtek 25. dubna 2019 se v pražském hotelu Thalia na Národní třídě uskuteční již pátá prezentace španělských vín, kterou pořádá ICEX Trade and Investment. Na této prezentaci, určené výhradně pro profesionály, se představí 25 významných vinařů z 25 vinařských regionů Španělska. Tradičně se bude konat také odborný seminář o španělském víně. Akce je určena pro dovozce, distributory, velkoobchod, vinotéky, restaurace, hotely a další profesionály.

Vstup je zdarma po registraci na e-mailové adrese praga@comercio.mineco.es nebo na tel.: 224 941 255-60, kde také získáte případné další informace.

IX. DNY VÍNA v Mostě: 25.–26. dubna 2019

Společnost BELA MOST srdečně zve všechny milovníky dobrého vína na letošní IX. ročník degustační výstavy „Dny vína“ v Mostě. Již devátým rokem budou mít návštěvníci možnost ochutnat vynikající česká, moravská, ale i zahraniční vína a užít si setkání s vinaři. Příjemnou atmosféru k degustaci tradičně navodí cimbálová muzika Jirkovák. Tak jako každý rok se i letos bude výstava konat ve sportovním a vzdělávacím středisku Benedikt Most, a to ve dnech 25.–26. 4. mezi 15.00 a 20.30 hod. Zde bude současně možné zakoupit jednodenní vstupenku za 300 Kč v předprodeji, anebo v den konání degustační výstavy. Pěknou zábavu přeje a na Vaši návštěvu se těší pořádající společnost BELA MOST. Více informací naleznete na www.belamost.cz.

SčVK

MOST STATUTÁRNÍ MĚSTO

Ústecký kraj

BELA MOST víno - velkoobchod www.belamost.cz

obex VELKOOBCHOD SPOJOVACÍM MATERIÁLEM, DOMÁCÍMI POTŘEBAMI A TREZORY

BENEDIKT sport | rekreace | vzdělávání www.benediktmost.cz

Víno v srdci Evropy

5. ročník mezinárodního veletrhu vína pro profesionály a odbornou veřejnost

Wine Prague 2019

28. – 30. 5. 2019

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com

KORUNNÍ O kapku lepší chuť k vínu

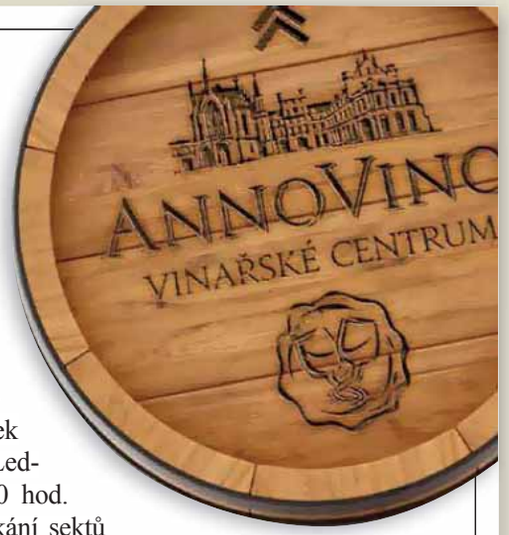
Vinařský fond České republiky

Víno na dotek

Crystalex

oenoforum 2019 Czech International Wine Competition

Slavnostní otevření vinařského centra ANNOVINO Lednice: 27. dubna 2019



Vinařství Lednice ANNOVINO srdečně zve všechny milovníky vína v sobotu 27. 4. od 10.00 hod. na Den otevřených dveří a slavnostní otevření nového vinařského centra ANNOVINO v Lednici.

Pro návštěvníky bude připraven bohatý program, kterým provede moderátor Josef Mádle. Kromě degustací a prohlídky vinařství se mohou účastníci těšit na pokus o vytvoření nového českého rekordu v oslavném přípitku nebo na slavnostní křest Vinařského centra ANNOVINO a jeho nových vín, který proběhne v 11.00 hod. Ke skvělým vínům budou současně zajištěny i regionální gastronomické speciality. K poslechu zahrají cimbálové skupiny CimbálMEN, Žižkovjánek a Vergarionci, které doplní pěvecké sbory Bobule a Mužáci z Valtic, Mužáci z Lednice a Mužáci ze Staré Břeclavi. Chybět nebude ani večerní „after party“ od 19.00 hod. V rámci pestrého programu proběhne i dražba vín pro dobročinné účely a sekání sektů různými předměty a mnoho dalších soutěží. Více informací na www.vinarstvilednice.cz.

Jaro s vinaři Strážnicka: 27. dubna 2019

Sdružení vinařů z mikroregionu Strážnicko zve všechny milovníky vína na otevřené sklepy, které se uskuteční v sobotu 27. dubna v Petrově v areálu historických sklepů Plže. Vstupné zahrnuje neomezenou degustaci po dobu trvání akce, která proběhne od 10.00 do 19.00 hod. Součástí vstupného je také sklenička, katalog a kupon na víno v hodnotě 100 Kč. Cena vstupného na místě je 550 Kč, v předprodeji potom vstupenka stojí 450 Kč. V malebném prostředí Strážnického mikroregionu tak bude na jednom místě možno ochutnat vína z několika vinařských vesnic, a to v prostorech historických sklepů areálu petrovských Plžů, národní památkové rezervaci. Bohatý doprovodný program i občerstvení budou zajištěny. Na setkání u skleničky dobrého vína se těší vinaři ze Strážnice, Petrova, Sudoměřic, Vnorov, Tvarožné Lhoty a Radějova. Více na www.vinari-straznicka.cz.

Zahájení Sonberského (ne)vinného kulturního léta: 5. července 2019

Vinařství Sonberk zahajuje letos již čtvrtý ročník Sonberského (ne)vinného kulturního léta v Popicích u Hustopečí. Festival startuje 5. července vystoupením sourozenců Ulrychových a Javory Beat a odehrává se postupně po několik večerů v průběhu celého léta uprostřed zdejšího vinohradu. Program pro tento rok obsahuje celkem 6 akcí, na kterých se znovu vystřídají lokálně úspěšní umělci i velká jména. Kromě hudby se i letos můžete těšit na večery vyplněné povídáním. Dva týdny po zahájení léta přijedou o současném českém filmu povídat manželé Ondřej a Bára Trojanovi, které doprovodí Martin „Kudla“ Kudlička. Následovat bude vystoupení Jaroslava Duška a kapely Jananas, kterou vybral sonberský sklepmistr Oldřich Drápal. Prázdniny budou na Sonberku zakončeny 30. srpna vystoupením Kamila Střihavky. Úplným loučením s létem bude koncert kapely Kanci paní nadlesní, a to ve spojení s první ochutnávkou loňských vín. Bližší informace o festivalu a lístky k zakoupení na www.sonberk.cz.

SVAZ VINAŘŮ
České republiky

Unie enologů České republiky

OIV
Sous le patronage de
l'Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin

oenoforum 2019

Czech International Wine Competition

Lednice

Mezinárodní soutěž vín

20. - 21. 6. 2019

Mezinárodní odborná konference s tématickou degustací

Cesty k velkým vínům – „Víno a taniny“

19. 6. 2019

www.oenoforum.cz

Vinohradnická geologie

New Scientist je mezinárodní vědecký časopis zaměřený na nejnovější výzkumy ve vědě. I když uveřejněné články nemusejí projít oponentním řízením, jsou jejich autoři takovými osobnostmi ve světě vědy, že mají odpovídající vědeckou váhu. Jednou z posledních studií je i příspěvek prof. Alexe Maltmana z britské Aberystwyth University (Department of Geography and Earth Sciences), ve kterém se věnuje smyslovému vnímání charakteru půdy ve víně. Samozřejmě že vazba mezi vínem a půdou je ceněna jako něco zvláštního, ale názor na slůvko „terroir" již léta svět vína rozděluje. Je však zřejmé, že věda má poměrně jasno. Mohli bychom jmenovat řadu jmen uznávaných odborníků, kteří se, zjednodušeně řečeno, shodují na tom, že s výjimkami, jako je například chlorid sodný, minerály v půdě žádnou chuť nemají. Ve snaze pochopit chemii terroiru však zároveň dokládají, že například experiment s odrůdou Pinot Noir v Côte de Nuits potvrdil na základě hmotnostní spektrometrie pozoruhodné rozdíly jak v hroznech, tak ve víně i nedaleko od sebe položených vinic, a to co se týče anorganických látek, kterých je u typických vín pouze 0,2% objemu, což je množství bezvýznamné.

Prof. Maltman vychází ze své nedávno vydané publikace „Vineyards, Rocks & Soils" (Oxford University Press, 2018), když tvrdí, že výživou máme na mysli kromě uhlíku, kyslíku a vodíku dalších 14 základních prvků, které vinice potřebují k růstu. Většina z nich je „uzamčena" uvnitř geologických nerostů, které tvoří půdní fyzikální rámec. Je snadné prokázat, že tyto živiny musí být v roztoku, aby je réva mohla absorbovat – kořeny révy pevné látky absorbovat nemohou. Samozřejmě řada složitých procesů může uvolnit některé z těchto prvků z mateřské geologie a umožnit jim, aby se rozpustily v půdní vodě, která sousedí s kořeny vinné révy. Ale tyto procesy jsou pomalé, příliš pomalé, aby mohly poskytovat každou vegetační dobu soubor živinových minerálů. Odpověď na záhadu chuti ve víně pak nalézá v rozpadné organické hmotě, v bakteriích, řasách a plísních, které prostupují geologický povrch.

Kromě jiného je humus schopen recyklovat živiny, je propojen s organismy prospěšnými pro půdu a je jediným přírodním zdrojem esenciálního dusíku a fosforu, který ve většině hornin chybí. Názory prof. Maltmana lze považovat za přístupný, pečlivě vědecky argumentovaný pokus o stanovení limitů geologického vlivu a zachování některých dalších možností, které vyžadují pochopení významu slova terroir. Velmi sympatické jsou slova pana profesora v závěru knihy: „Dlouho jsem se snažil zdůraznit, jak geologie podmiňuje tolik věcí v našem moderním životě; kdybych ale věděl, co bych jako geolog mohl udělat pro chuť vína, pak bych byl šťasten!"

Inzerce

Toscana Wine Architecture

Toskánsko jako hrdého vlastníka velkých italských DOCG není třeba představovat. Překvapivě si to nemyslí sami jeho obyvatelé, především vinaři. V toskánském vínu, v jeho vůni i chuti lze najít mnohem více než jen žádoucí otisk vinařského kraje – po určitém porozumění objevíte v jeho charakteru i obraz lidí žijících v Toskánsku i s jejich pohnutou historií a obdivovanou kulturou. Tento obraz se však nezjevuje každému – je třeba jej hledat. K tomu nyní napomáhá i program sdružení TWA (Toscana Wine Architecture). TWA sdružuje 14 významných architektonicky výjimečných vinařství (Cantina Antinori, Caiarossa, Cantina di Montalcino, Castello di Fonterutoli, Colle Massari Farm Ripalte, Il Borro, Le Mortelle, Petra, Podere di Pomaio, Rocca di Frassinello, Salcheto a Frescobaldi Tenuta Argentiera). Tento výčet je natolik přitažlivý, že projekt s cílem hlubokého poznání toskánského vína a architektury, a tím i podpory cestovního ruchu lze považovat za jeden z nejdůležitějších propagačních vinařských programů posledních let.

Itálie, navzdory tisícileté tradici kamenných zemědělských domů a sklepů, se dnes řadou projektů moderních vinařství, kde se nutná funkčnost dokonale spojuje s tradicí a povahou kraje, stala výzvou pro moderní tvorbu. Stala se výzvou pro slavné světové architekty od sira Normana Fostera až po Franka Gehryho, kteří všude po vinařském světě vytvořili obdivované architektonické dílo. Vždyť právě do Toskánska doputoval „Oskar“ za architekturu: cena „Miese van der Rohe“, udělená odbornou porotou v Barceloně pro projekt Archea Associati a Aba Arredamenti pro vinařství Cantina Antinori v San Casciano ve Val di Pesa. Cantina Antinori je jedním ze čtrnácti vinařství, která v rámci speciálních návštěvních programových okruhů nabízejí nejen prohlídky a ochutnávky vín, ale také seznámení se slavnými italskými návrháři, jako jsou Mario Botta, Renzo Piano a Tobia Scarpa. Navíc mnoho vinařství hostí i historické umělecké instalace, vytvořilo rovněž zajímavé vztahy s moderním uměním. Celý projekt je nabízen slovy „Když se víno stává uměním“ a je ojedinělou příležitostí projít se cestou designu, udržitelnosti a funkčnosti, je příležitostí, jak porozumět významu díla, které si rozumí s krajinou. Společnými znaky všech prací jsou především úcta k okolnímu prostředí, často se jedná o gravitační řešení výroby, jako stavební materiály jsou využity místní zdroje, spotřebu kryjí obnovitelné zdroje, příkladná jsou odpadová řešení, důsledně je sledována minimální uhlíková stopa atd. Návštěvy (mimo ochutnávky) jsou bezplatné, vzhledem k rozsáhlému území, kde vinařství leží, je vhodné dílčí okruhy v programu Toscana Wine Architecture pečlivě volit.

Inzerce

HOTEL
RYZLINK

Kde se rodí víno

HOTELRYZLINK.CZ
VINARSTVI-FUCIK.CZ
Mikulov

Champagne.cz
INTERNETOVÝ OBCHOD
AKCE 495 Kč
To nejlepší za nejlepší ceny.
www.champagne.cz

Italské prázdniny trochu jinak

Rodinná společnost MSC (Mediterranean Shipping Company) je druhou největší přepravní firmou na světě a vedle 450 zaoceánských nákladních lodí vlastní i flotilu 17 výletních lodí dceřiné společnosti MSC Cruises. Nejnovější loď, MSC Meraviglia, doslova plující město, je malým technickým zázrakem. Lépe řečeno „velkým“, protože loď je 315 metrů dlouhá, 43 široká, výtlak 176 600 tun, má 14 palub pro 4 500 cestujících, o ně se stará 2 370 členů posádky… Každý technický detail a použité technologie od návrhu ideálního tvaru trupu lodi, dvou samostatných pohonných jednotek, stabilizace trupu, sofistikovaného odsolování mořské vody, řešení odpadní vody, recyklace, rekuperace atd. jsou fascinujícím dokladem možností současné vědy a techniky.

Technická stránka celého projektu je jedna věc, druhou jsou podobné zážitky pro cestující. Těm je nabízena cesta, která je popisována jako luxusní dovolená ve středomořském stylu. Ve dvanácti restauracích se pod vedením mezinárodně uznávaných a oceňovaných šéfkuchařů Ramóna Freixema ze Španělska a Haralda Wohlfahrta (Německo) nabízejí zážitky, které jsou oslavou středomořské kuchyně. To vše je doprovázeno odpovídajícím nápojovým lístkem pravidelně zpestřovaným „legendami“. Tou poslední byla například vína spojená se jménem jediného neporaženého světového šampiona v těžké váze, Rockyho Marciana. Vína pocházejí z malého vinařského městečka Ripa Teatina (Abruzzo), kde se narodil otec slavného boxera a kde ve vinařství pomáhal i malý Rocky. Lidé z Ripa Teatina jsou známí jako „forte e gentile“ (silní a jemní) a tak byla i tato vína nabízena.

Víno na Meraviglii teče opravdu hojně a je i součástí vystoupení slavného Cirque du Soleil, je nabízeno i v dvoupodlažní promenádě Galeria Meraviglia zastřešené 80 metrů dlouhou zakřivenou LED obrazovkou, na které jsou přenášeny snímky noční oblohy, západu i východu slunce a nejkrásnější obrazy středomořské krajiny. Teče tu i pivo a opět hojně: 47 druhů piv v láhvi a 12 točených.

Meraviglia byla oceněna jako nejlepší loď roku (Cruise Critics), získala i cenu Bureau Veritas 8 Golden Pearls za čisté provozy a minimální dopad na životní prostředí. Ti, kteří již cestu na Meraviglii zažili, tvrdí, že vzhledem k pohodlí a nabídce měli pocit, že se na tuto kulinářskou cestu nevydali na lodi, ale zažili ji v půvabném středomořském městečku.

Pokud byste měli zájem, tak je třeba takovou dovolenou zajistit alespoň půl roku předem.

Pinot Noir v Burgundsku

Jasper Morris, MW, je považován za jednoho z největších odborníků na odrůdu Pinot Noir nejen v Burgundsku, ale věnuje se jí po celém světě, v posledních letech především na Novém Zélandu. Zkušenosti jako zakladatele vinařské společnosti Morris & Verdin a později pozice Purchasing Director u londýnské Berry Bros. & Rudd mu umožnily napsat řadu knih – tou poslední je kniha Inside Burgundy (cena Andre Luis Simona) –, které jeho postavení ve světě burgundské rodiny pinotů ještě posílilo. Poté co vydal i „Zprávu o budoucnosti vína“, která ukazuje na budoucnost vinařského průmyslu v příštích 50 letech, je jeho hlas velmi respektován i v případech, kdy se jedná o toto téma.

Proto byla velmi vážně přijata i zpráva, kterou Jasper Morris reagoval na dokument OSN s varováním, že do roku 2040 by mohla teplota na zemi vzrůst až o 2 °C. Pan Morris, dnes senior poradce aukčního domu Christie's, na otázku, zda bude odrůda Pinot Noir v souvislosti se změnou klimatu stále vhodnou odrůdou pro Burgundsko, opatrně odpovídá, že globální oteplování má na vinice samozřejmě vliv: musíme si uvědomit, že se něco děje, a musíme o tom přemýšlet. Vždyť již dnes je vidět, že „kvalita“ v burgundských polohách se posunula nejméně o 50 metrů výše do svahu. Jasper Morris ani nevěří, že by Pinot Noir byl ve vážném ohrožení, nevěří ani některým názorům, že by tradiční odrůdu mohly nahradit jiné odrůdy, například Syrah. Nezamítá ale možnost vyšlechtění nových odrůd, ostatně běží řada projektů, které hledají odrůdy lépe přizpůsobivé očekávaným změnám klimatu v přesně určených apelacích.

Na toto téma se vyjádřila i Ludivine Griveau, hlavní enoložka a ředitelka Hospice de Beaune. Dodejme, že to je od časů Guigone de Salins (spolu-zakladatelka v roce 1443) v dějinách Hospice de Beaune skutečně první žena. Ludivine Griveau nyní řídí práci 23 vinařství na 60 hektarech především Premier a Grand Crus. Znepokojující suché a velmi horké léto až do doby sklizně vzbudilo obavy, že by se v Burgundsku mohl objevit „velmi netypický“ ročník, který by bylo možné nazvat jako „kalifornský“. Naštěstí se nic takového nestalo, je to však důvod k zamyšlení…

Inzerce

TRÁVNÍČEK
& KOŘÍNEK

Ze svahů Národního parku až do Vaší skleničky.

www.vinarstvitak.cz

Závody ve sklepě

Akcí, kde se kombinuje sportovní výkon s ochutnávkou vín, je po světě opravdu hodně: jednou z nich je například velmi dobře obsazovaný Marathon du Médoc, který se koná každé září na vinicích Bordeaux. Závod se 23 degustačními zastávkami, do kterého se může přihlásit 10 000 závodníků, je po vyhlášení vždy velmi rychle vyprodán. Zviditelnit se v tomto směru snaží i Moldavsko, konkrétně vinařství Milestii Mici. Vinařství uspořádalo sice „jen" desetikilometrový závod, který se nekonal mezi vinicemi, ale až na krátké „nadechnutí" skutečně hluboko v podzemí. Pokud jste sklepy Milestii Mici neviděli, tak se může tak dlouhý závod ve sklepě zdát nepochopitelný, ale tady by se daly běžet i daleko delší závody. SE QWC (State Enterprise Quality Wines Complex) Milestii Mici skutečně udivuje: je to obrovské podzemní město vytvořené těžbou stavebního vápence. Ten se bělá všude po kraji, jako odpadový v obyčejných vesnických zídkách i přesně řezaný a opracovaný ve vznosných zdech kostelů. Tento stavební materiál byl po staletí vyřezáván speciálními, postupně modernizovanými stroji, a tak v hloubce až 80 m byly vytěženy desítky km chodeb: údaje se často liší, ale všechny udávají více než 200 km chodeb.

A je to město se vším všudy: dlouhé kilometry silnic i s běžným dopravním značením, semafory, křižovatkami, náměstími… Každá z „ulic" nese jméno některé z odrůd a právě tady vás napadne, že je štěstí, že je na světě tolik odrůd, aby daly jména všem těm podzemním prostorám. Po „městě" se můžete vydat pěšky, na kole, autem či autobusem… nakonec se tu běhají i závody.

Sklepy byly různě využívány: jeden čas dokonce jako protiatomové kryty pro případ jaderné války se Spojenými státy. Po roce 1960 byly vyhodnoceny ideální podmínky pro archivaci vín (vlhkost 85–95 %, stálá teplota v rozmezí od 12–14 °C) a v roce 1969 vznikl zmiňovaný státní podnik SE QWC. Ze dvou stovek km chodeb je dnes plných 55 km využito pro technologické účely. Nejvíce navštěvovaný je uprostřed „města" uložený i tzv. Zlatý fond – podle odhadu téměř 2 miliony láhví vína. Právě tento archiv jako největší kolekce vína na světě byl v srpnu 2005 zapsán do Guinnessovy knihy rekordů. Dodejme, že podobné zážitky nabízejí i Integrated Wine Producing Establishment „Cricova" JSC – sklepy ve městě Cricova: ve srovnání s Milestii Mici tu je ale „jen" 120 km chodeb v hloubce až 100 m.

Všeobecná podpora vlády vinařskému průmyslu je vidět hned při příletu na mezinárodní letiště v Kišiněvě – od roku 2017 bylo letiště přejmenováno na Wine of Moldova Airport.

Inzerce

VINO
CIBULKA
www.vinocibulka.cz

Wine Paris

První velkou vinařskou událostí roku 2019 se stal mezinárodní svátek vín Wine Paris, který jeho pořadatelé nazvali „výjimečným spojením jihu a severu“. Wine Paris je totiž nový společný projekt středomořského veletrhu VINISUD a mezinárodního veletrhu VINOVISION PARIS, který je pro změnu zaměřen na severní francouzské vinařské oblasti, jako jsou Champagne, Burgundsko, Alsasko a střední část Loiry. Pod projektem je podepsána společnost COMEXPOSIUM & ADHESION GROUP, která je jednou z největších světových skupin organizujících odborné akce pro širokou veřejnost, především úspěšnou v organizování tzv. B2B a B2C akcí s vysokou přidanou hodnotou v oblasti vína a lihovin. V portfoliu společnosti jsou vedle World Wine Meeting v Paříži, Chicagu, Singapuru a San Francisku i oba zmíněné veletrhy. Na výstavišti Parc des Exposition Porte de Versailles se podařilo v únoru tohoto roku poprvé spojit oba veletrhy, aby tak bylo Paříži a celému vinařskému světu nabídnuto odpovídající reprezentativní místo, kde bude v žádoucím měřítku představena celá Francie – sever i jih. „Překvapivě“ bylo zjištěno, že Paříž leží skutečně v srdci Francie, že patří dopravně k nejlépe přístupným městům a že z mnoha dalších důvodů taková akce Paříži přímo „sluší“.

Povzbuzující je, že Wine Paris se stala také první společnou akcí mnoha mezioborových organizací, které se v průběhu dějin složitě na podobných projektech domlouvaly.

Jak se na Wine Paris domluvil jih se severem, lze podobně přijmout i jiné prezentované spojení: tentokrát „pravého a levého břehu“. V tomto případě se jedná o společenství Grand Cercle des Vins de Bordeaux, které od roku 2013 spojuje 164 nemovitostí (51 z levého břehu, 113 z pravého). Alain Raynaud, prezident a zakladatel iniciativy, tvrdí, že Grand Cercle je to, co lze nazvat demokratickou stranou Bordeaux. V ní jsou producenti a vína posuzováni pouze svou kvalitou, a nikoliv jejich historií s cílem ukázat a podporovat cenově dostupné víno Bordeaux ze všech jeho označení.

Wine Paris je veletrhem mezinárodním a tradičně silně byly zastoupeny italské regiony, především Piemonte, Friuli, Lombardie, Abruzzo, Veneto a Toskánsko. Jeho hlavní zahraniční událostí se stala účast jediného afrického zástupce – s Francií historicky úzce spojených vinařů z Alžírska.

Inzerce

VinoDoc

Nejširší nabídka italských vín v ČR

VÍCE NEŽ 300 RŮZNÝCH VÍN SKLADEM

KONZULTACE OHLEDNĚ SESTAVENÍ ČI OBMĚNY VINNÉHO LÍSTKU

ZAJÍMAVÉ PODMÍNKY PRO RESTAURACE, BARY A VINOTÉKY

NAPIŠTE NÁM: DUDA@VINODOC.CZ

www.vinodoc.cz

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

VÍNO WINE & Degustation MĚSÍCE

JOSEF DOCKNER, RIESLING RIED ROSENGARTEN 2017, TROCKEN, KREMSTAL DAC

Sytější slámově žlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, harmonické, připomínající zralé mandarinky, květ lilie nebo bílé květy, s výrazným dotekem bílého rybízu. V chuti je víno svěží, středně plné, připomínající nektarinky, limetovou šťávu, zralé angrešty. Delší, minerální závěr.

290 Kč ★★★★★ 2019–2026

www.dockner.cz

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE, ENTRECÔTE 2017, MERLOT & CABERNET & SYRAH

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivnější a přímočaré, nabízející tóny višní, višňového likéru, hořké čokolády a kakaa. V chuti je víno jemné a elegantní, plnější a najdeme v něm tóny povidel, mléčné čokolády, borůvek a sladkého koření. Středně dlouhý závěr.

169 Kč ★★★ 2019–2020

www.unitedbrands.cz

PODERI DEL PARADISO, A FILIPPO 2015, TOSCANA ROSSO IGT

Sytější granátově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, nabízející tóny hořké čokolády, kakaa, orchidejí nebo borůvkového džemu. V chuti je víno středně plné a komplexní a nejdeme v ní tóny černých ořechů, tabáku a zralého černého bobulového ovoce. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

590 Kč ★★★★ 2019–2024

www.essentia-vino.cz

WEINGUT AUGUST ESER, SCHLÜSSELERLEBNIS RIESLING 2016, QUALITÄTSWEIN, RHEINGAU

Světlejší slámově žlutá barva se stříbrnými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a elegantní, odrůdově typické, připomínající lipový květ, zralé meruňky, s lehkým dotekem propolisu a minerality. V chuti je víno harmonické, s patrným zbytkovým cukrem a svěží kyselinou a připomíná pečená jablka, kandované pomeranče nebo sušená jablka. Delší, minerální závěr.

265 Kč ★★★★ 2019–2024

www.vicom-vino.cz

NEJLEPŠÍ WINE & Degustation NÁKUP

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE, TERRA LINDA SYRAH 2017, VINO DE ESPAÑA

Sytější rubínově červená barva s tenkým nachovým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivní, nabízející tóny ostružinového džemu, višňového likéru, karamelového popcornu a sladkého koření. V chuti je víno plnější a elegantní, s dominantním projevem zralého červeného bobulového ovoce, jež doplňují podtóny černého koření a vavřínu. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

149 Kč ★★★★ 2019–2020

www.unitedbrands.cz

CANNONBALL, CABERNET SAUVIGNON 2016, SONOMA COUNTY AVA, CALIFORNIA

Sytější rubínově červená barva s granátovým okrajem a střední viskozita. Aroma je intenzivní, nabízející tóny hřebíčku, skořice a tabáku, jež doplňují podtóny černého rybízu a povidel. V chuti je víno plnější, komplexní a dominují v ní tóny čokolády, karamelu, černého rybízu, ostružin a moruší. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

590 Kč ★★★★ 2019–2022

www.californianwines.eu

SANFELETTO, BOSCO DI FRATTA VALDOBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO 2016, BRUT

Světlejší slámově žlutá barva se zlatými odlesky a intenzivnější, hrubší perlení. Aroma je středně intenzivní a elegantní, připomínající zralé hrušky, zelená jablka nebo bílé květy, s lehkým dotekem limetového džusu. V chuti je víno lehčí, s dominantním projevem citronové dužiny, zralého zeleného jablka nebo bílých grepů, s lehkou minerálitou. Kratší, svěží závěr.

349 Kč ★★★ 2019–2020

www.vinoprosim.cz

SONBERK, RIESLING 2017, VOC MIKULOV, SUCHÉ, POPICE, SONBERK

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a svěží, s dominantním projevem broskvové dětské přesnídávky, bílých květů nebo vlhké břidlice. V chuti je víno svěží, středně plné, s pikantní kyselinou a připomíná kandované citrony, broskvový koláč nebo bílý rybíz, s výraznou minerální stopou. Delší, svěží závěr.

320 Kč ★★★★ 2019–2024

www.sonberk.cz

Legenda:

★★★★★ vynikající až výjimečné

★★★★ velmi dobré

★★★ dobré

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

Doporučená doba konzumace

Bílá vína

Červená vína

Růžová vína

SPIER WINES, SEAWARD SHIRAZ 2015, W.O. COASTAL REGION

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivnější a připomíná višňový likér, ostružinový džem a pečené maso s lehkým náznakem lanýžů. V chuti je víno středně plné a strukturované, připomínající hořkou čokoládu, doutníky, višňový džem nebo grilované maso. Středně dlouhý, animální závěr.

399 Kč ★★★ 2019–2021

www.zebrawines.cz

FAMILIE HUGEL, GENTIL „HUGEL" 2017, AOC ALSACE

Světlejší slámově žlutá barva se stříbrnými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je středně intenzivní a elegantní, připomínající zralé meruňky a mandarinky, s dotekem čerstvých banánů a zralých hrušek. V chuti je víno svěží, středně plné, harmonické a najdeme v ní tóny zralých žlutých jablek, kdoule nebo karamboly, s příjemným minerálním podtónem. Středně dlouhý, harmonický závěr.

261 Kč ★★★★ 2019–2022

www.winestore.cz

JOSEF DOCKNER, SAUVIGNON BLANC GÖTTWEIGER BERG 2017, TROCKEN, NIEDERÖSTERREICH

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a elegantní, připomínající rozkvetlou louku, vlhké kameny nebo citronovou kůru. V chuti je víno lehčí a svěží a najdeme v ní tóny zralých citrusů, angreštu a rybízu, s výrazným podtónem kouře. Středně dlouhý závěr.

230 Kč ★★★ 2019–2021

www.dockner.cz

VINAŘSTVÍ BALÁŽ, IRSAI OLIVER 2018, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, DOLNÍ DUNAJOVICE, ZIMNÍ VRCH

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je velmi intenzivní, harmonické, připomínající čerstvé citrony, mandarinky nebo žlutá jablka, s dotekem květů jabloně. V chuti je víno svěží, s pikantní kyselinou a lehčí, připomínající pomerančovou kůru, červené grapefruity nebo limetovou šťávu. Delší, svěží závěr.

150 Kč ★★★★ 2019–2021

www.vinarstvibalaz.cz

VINAŘSTVÍ ANNOVINO LEDNICE, RULANDSKÉ MODRÉ ROSÉ 2018, POZDNÍ SBĚR, POLOSLADKÉ, LEDNICE, VE STARÝCH

Světlejší starorůžová barva s měděnými odlesky a nižší viskozita. Aroma je středně intenzivní a převládají v něm tóny zralých jahod a malin, jež doplňují podtóny třešňového likéru a celulózy. V chuti je víno nasládlé, s nižší kyselinou, připomínající malinový džem, jahodovou limonádu a smetanu. Kratší závěr.

179 Kč ★★★ 2019–2020

www.valtickepodzemi.cz

MGM MONDO DEL VINO, ALPHA BIANCO, VINO VARIETALE

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je výraznější a harmonické, připomínající sušený ananas, meruňky, dobromysl a mandarinkovou kůru. V chuti je víno lehčí a harmonické a připomíná broskvový džem, sušená jablka nebo vařené kdoule. Kratší závěr.

189 Kč ★★★ 2019

www.unitedbrands.cz

MEZZACORONA, CASTEL FIRMIAN, NEROFINO 2015, IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Sytější rubínově červená barva s tenkým purpurovým okrajem a střední viskozita barvící sklenku. Aroma je středně intenzivní, připomínající zralé višně, jeřabiny nebo arónie, s lehkým dotekem třešňových jader. V chuti je víno středně plné a svěží, připomínající višně, arónie nebo brusinky, s lehkým dotekem krvavých pomerančů. Kratší, svěží závěr.

259 Kč ★★★ 2019–2021

www.chutitalie.cz

BODEGA SANTA CRUZ DE ALPERA, GARNACHA TINTORERA ROBLE 2016, D.O. ALMANSA

Temná, inkoustově červená barva s purpurovým okrajem a střední viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivnější a mohutné, připomínající pečené švestky, rybízový džem nebo kompotované višně, s dotekem animality. V chuti je víno středně plné a přímočaré, připomínající ovocné džemy, višňový likér, sirup, čokoládu a tabákové listy. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

180 Kč ★★★ 2019–2022

www.orovino.cz

CÁ NEVA PROSECCO DOC
MILLESIMATO EXTRA DRY

Osvěžte se sklenkou skvělého šumivého vína Cá Neva Prosecco DOC Millesimato Extra Dry. Toto šumivé víno se vyznačuje jiskrnou žlutou barvou, velmi jemným perlením, intenzivní vůní bílých květů, čerstvého sadového ovoce a bohatou chutí s projevem zelených jablek Granny Smith.

Díky delikátní chuti je toto prosecco ideálním partnerem pro různé druhy pokrmů, ať už se jedná o předkrmy, pokrmy bohaté na plody moře, sýrové talíře nebo lehké ovocné dezerty. Výhradně ruční sběr dokládá unikátnost tohoto šumivého vína, které je vyrobeno z odrůdy Glera metodou Charmat. Objednávejte na níže uvedeném kontaktu.

Kontakt: info@rd-sro.com, tel. +39 3473212784
www.caneva.wine, www.facebook.com/canevaproseccoitaly

WINESTORE CUVÉE
RYZLINK „RÝNSKÝ A VLAŠSKÝ“

Dne 28. února 2019 byl oficiálně zahájen prodej nového ročníku sezónního vína Ryzlink rýnský a vlašský společnosti WINESTORE s.r.o. Víno je záměrně připravené z českých a rakouských hroznů, neboť láska k vínu a vinařským oblastem jižní Moravy a Weinviertelu spojuje Winestore již několik let se špičkovým vinařem Phillipem Zullem, který exkluzivně toto cuvée právě pro Winestore vyrobil. Jedná se o suché a svěží víno k denní konzumaci s lehkými pokrmy, inspirované portugalským Vinho Verde, kterému také nejvíce odpovídá jeho charakteristika. Nazelenalé, čisté a jiskrné víno s intenzivním primárním ovocným aroma citrusových plodů, křupavé až křehké v chuti, se svěží a pružnou kyselinou a lehkou stopou zbytkového cukru. Ve sklenici i v ústech se projeví delikátní jemný dotek perlení díky CO_2, které je do cuvée přidáváno k posílení celkové svěžesti a harmonie tohoto vína.

Prodej na **www.winestore.cz**

VINAŘSTVÍ SEDLÁK NABÍZÍ
JEDINEČNÁ VÍNA

Přivítejte jaro výjimečnými víny z produkce Vinařství Sedlák. Ochutnejte noblesní Neuburg 2017, pozdní sběr, pocházející ze 45 let staré vinice ve Velkých Bílovicích, který zrál v dubových sudech. Žhavou novinkou je potom Sekt Pinot Blanc 2015, Brut Nature, který zrál na kvasničných kalech až 30 měsíců. Osvěžte se tímto sektem s jemným intenzivním perlením a krémovou chutí s typicky nazrálým, lehce minerálním závěrem.

Více na **www.vinarstvi-sedlak.cz**

OFYR®

Umění venkovního vaření

Pro domov...

OFYR vypadá skvěle v jakémkoliv venkovním prostředí. Rozdělejte v něm oheň a obyčejné venkovní grilování proměníte na zvláštní událost. Oživí terasy a svým teplem vytvoří příjemnou atmosférou. Je k dostání jak v cortenové oceli tak i v černé práškované oceli. OFYR si můžete vybrat i ve variantách s úložným prostorem a pracovní deskou.

i pro profesionály...

Ohniště OFYR jsou navržena i pro profesionální použití, Ve variantě XL s průměrem plotny 150 cm nabízí dostatek místa pro dva kuchaře současně a dokáže obsloužit až 150 hostů. Pojďte vašim hostům ukázat pravou cooking show díky OFYRu XL s digestoří a řešením Creative! Díky tomu Vás nezaskočí ani nepříznivé počasí.

KDYŽ UŽ MUSÍTE BÝT NA BŘEHU, PROČ SI NEUDĚLAT ŽIVOT O NĚCO PŘÍJEMNĚJŠÍ?
Zjistěte více a vyberte si svého prodejce na **www.ofyr.cz**

WINE SAFARI MEZI PAHORKY TOSKÁNSKA S RENATOU KOSTELNÍKOVOU, ANTONIEM SFERLAZZEM A JEJICH AGENTUROU DIVINE WINE TOURS

Zažijte Wine Safari mezi pahorky Toskánska nebo v jiných vinných oblastech Itálie s Renatou Kostelníkovou, Antoniem Sferlazzem a jejich agenturou DiVine Wine Tours. Ulovte si nejlepší ročníky prestižních vín z apelace Chianti, Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella nebo Barolo a zažijte atmosféru na místě přímo ve vinných sklepech.

Společnost DiVine Wine Tours nabízí:
Individuální, firemní, motivační a vzdělávací na míru šité soukromé zájezdy za vínem nebo gastronomií do Toskánska a dalších oblastí pro vybranou klientelu malých a středních skupin milovníků vína, a to včetně prohlídek vinařství s degustací.

Zájezdy probíhají za doprovodu kvalifikovaných, dvojjazyčných průvodců, samozřejmostí je možnost přímého nákupu vín ve vinařstvích.

Renata Kostelníková, tel.: +420 721 116 576 nebo whatsapp: +39 333 6478242
Email: contact@italiecestovani.com, web: **www.tuscany-italy-wine-tour.com**

VINAŘSTVÍ BALÁŽ PŘEDSTAVUJE RYZLINK VLAŠSKÝ 2017 PONTIC

Rodinné vinařství Baláž z Dolních Dunajovic v Mikulovské vinařské podoblasti uvedlo v roce 2018 na trh novou řadu vín s označením PONTIC. Jde o společný projekt s vinařstvím Taubenschuss z Rakouska na počest 100 let od vzniku Československa. Cílem bylo uvést na trh vína dvou rodinných vinařství z obou stran hranice a ukázat, jak dnes spolu na hranici žijí a vycházejí vinaři, kteří čerpají ze stejné vinařské kultury, historie a klimatických podmínek. Víno pochází z viniční tratě Pod Slunným vrchem v katastru Dolních Dunajovic. Alkoholická fermentace proběhla spontánně ve velkém dubovém sudu, ve kterém víno leželo 8 měsíců na jemných kalech. Na trh bylo víno uvedeno krátce před státním svátkem 28. října 2018.

Toto i další vína vinařství Baláž můžete ochutnat na výstavě Wine Prague 2019 ve dnech 28.–30. 5. 2019. Více informací na **www.vinarstvibalaz.cz**.

ATYPICKÉ REGÁLY NA VÍNO

Společnost INTERIA nabízí atypickou výrobu regálů „na míru“. Přední díly mají úpravu pro popisování křídou. Dubové či akátové dřevo lze impregnovat pro použití do vlhkých prostor.

Výroba: INTERIA Znojmo s.r.o., 671 51 Olbramkostel 178
Kontakt: +420 603 213 222, **info@interiaznojmo.cz**

Kdy jindy než teď.

Pořiďte si nyní na operativní leasing
nové Audi A1, Audi A3, Audi Q2
nebo **nové Audi Q3.**

Audi

5 999 Kč | měsíčně bez DPH

7 399 Kč | měsíčně bez DPH

now

7 999 Kč | měsíčně bez DPH

9 999 Kč | měsíčně bez DPH

Audi
Financial Services

Úvěr. Leasing. Pojištění. Mobilita.

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

- **Kompletní pojištění Audi Platinum**
- **Servis a záruka vozu po celou dobu financování**
- **Atraktivní paket Gravity***
- **Nulové počáteční investice**

Vzorový příklad operativního leasingu na vozy Audi A1, A3, Q2 a Q3 v ceně od 599 900 Kč. Doba pronájmu 48 měsíců a nájezd od 10 000 km ročně. Pravidelná měsíční splátka: od 7 259 Kč včetně DPH (od 5 999 Kč bez DPH). Splátka obsahuje záruční a pozáruční servis po celou dobu pronájmu vozidla, dále obsahuje povinné a havarijní pojištění s 10% spoluúčastí, pojištění vnějších skel do limitu 10 000 Kč a pojištění GAP. Tato indikativní nabídka není nabídkou ve smyslu § 1732 zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, a jejím přijetím nevzniká mezi společností ŠkoFIN s.r.o. a druhou stranou závazkový vztah. Kombinovaná spotřeba a emise CO_2 uvedených modelů: Audi A1: 4,6–6,0 l/100km, 104–137 g/km. Audi A3: 4,7 l/100 km, 108 g/km. Audi Q2: 4,4–5,7 l/100km, 114–130 g/km. Audi Q3: 4,7–7,6 l/100km, 123–173 g/km. Fotografie jsou pouze ilustrativní. Akční nabídka platí do vyčerpání zásob. *Paket Gravity se nevztahuje na Audi Q3.

Guilhem Goisot v Praze

Po třech letech zavítal do Prahy vynikající burgundský vinař Guilhem Goisot, aby zde ve spolupráci se svými dovozci, společností Advivum, představil produkci rodinného vinařství Domaine Guilhem & Jean-Hugues Goisot. Tato rodinná vinařská doména produkuje svá vína z přibližně třiceti hektarů vinic v okolí obcí Saint-Bris a Irancy již po několik generací.

Domaine Guilhem & Jean-Hugues Goisot sídlí v obci Saint-Bris-le-Vineux, kterou najdete na severu Burgundska v oblasti Auxerrois, nedaleko mnohem slavnějšího městečka Chablis. Tato rodinná doména zde svá vína vytváří přímo v centru obce ve sklepích z 11. a 12. století. Již po mnoho let pracují v bio režimu a skoro 14 let mají certifikaci jako biodynamické vinařství. Sám Guilheim Goisot považuje biodynamiku především za způsob, jak zajistit, aby se réva vinná sama lépe a přirozeně vypořádala s nástrahami počasí, rozdílností ročníků i nebezpečím chorob. V rámci biodynamické filozofie samozřejmě pracují i ve sklepě, nicméně za zásadní považuje Guilhem právě důkladnou a pečlivou práci ve vinicích.

Saint-Bris-le-Vineux je s nedalekým Chablis spjato kimeridžským vápencem ve zdejších půdách. Tato a sousední obce však byly zařazeny do oblasti Côtes d'Auxerre, což umožnilo vysazovat i jiné odrůdy než jen Chardonnay či Aligoté. V roce 2003 pak vznikla jedinečná a pro Burgundsko výjimečná apelace Saint-Bris, která čítá asi 130 hektarů vinic a pěstuje se zde Sauvignon. Domaine Guilhem & Jean-Hugues Goisot patří v této apelaci k absolutní špičce, kvalitu a styl jejich vín oceňují nejen mnozí vinaři z mnohem slavnějších a známějších apelací Burgundska, ale také odborníci a francouzští vinařští kritici.

Prvním vínem degustace bylo Bourgogne Aligoté 2017. Krásně svěží, ovocné a chuťově bohaté víno, spíše připomínalo solidní Chablis, než jednoduché Aligoté. Jedním z důvodů je určitě i fakt, že vinice, na kterých dozrály hrozny pro toto víno, jsou

vysázeny na kimeridžské křídě, tedy podloží dobře známém právě z Chablis. Nakonec Guilhem Goisot má v portfoliu svých vín i jedno Chablis – Chablis Faucertaine 2015, které jsme také ochutnali. Pochází z vinic, které vlastní rodina jeho manželky. Krásně ovocné Chablis, které zraje v 500litrových sudech, s pěknou minerální strukturou a spíše moderním výrazem.

Velmi zajímavá byla tři vína z téměř neznámé apelace Côtes d'Auxerre. Tato vína se vyrábí z odrůdy Chardonnay a my jsme během degustace měli možnost srovnávat vína z ročníku 2015. Bourgogne Côtes d'Auxerre Biaumont 2015 pochází z vinice ve vyšší nadmořské výšce s jižní expozicí. Je to obdivuhodně svěží a současně vyzrálé, harmonické a bohaté víno s krásnou minerálitou a dlouhotrvající chutí. Bourgogne Côtes d'Auxerre Gueules de Loup 2015 je z velmi kamenité polohy. Hrozny zde skvěle vyzrávají a výsledné víno je jemné, krásně ovocné, minerální, s až aristokratickou finesou. Naproti tomu Bourgogne Côtes d'Auxerre La Gondonne 2015 je víno ve vůni květinové, v chuti však plné, kořeněné a velmi minerální, působí až lehce slaně.

Největším lákadlem této degustace však byly nesporně burgundské sauvignony. První z degustovaných byl Exogyra Virgula Saint–Bris 2017. Víno vyrobené z odrůdy Sauvignon Blanc je nádherný a velmi čistý a dynamický Sauvignon s líbivým ovocným výrazem bílých broskví, bílého rybízu a angreštu, s výraznou minerální slaností, a i když jde o Sauvignon, zcela jednoznačně v tomto víně vnímáte burgundský terroir. Oproti tomu Corps de Garde Saint–Bris 2015 je Sauvignon Gris z vinice Moury staré jen málo přes dvacet let. Mimochodem na výsadbě této vinice se poprvé podílel právě i Guilhem. Toto víno působí kulatějším, ale také sevřenějším dojmem, určitě není tak líbivé jako předchozí vzorek, na druhou stranu zaujme svou vrstevnatou strukturou.

Domaine Goisot má v portfoliu i červená vína. Z nich jsme ochutnali velmi příjemné Bourgogne Côtes d'Auxerre Corps de Garde rouge z ročníků 2014 a 2015. Ročník 2014 působil ve srovnání lehce rustikálně, nicméně v obou případech se jedná o krásně pitelná ovocná vína s jemnou minerálitou. Vrcholem produkce červených vín je Irancy Mazelots, tedy víno z apelace, která si již své renomé začíná budovat. Ochutnali jsme ročník 2016. Mohutné víno s krásnou ovocnou strukturou a tóny třešní, výraznou minerálitou a kořeněným výrazem. Expresivní víno, které podporuje i částečné zrání v nových sudech. Má velmi dlouhý závěr a velký potenciál zrát.

Domaine Goisot je ukázkou toho, že i v tak slavné oblasti, jako je Burgundsko, je stále co objevovat a menší a málo známé apelace není radno opomíjet. Jejich vína jsou skvělá, burgundským Sauvignonem nadchnete i pozlobíte nejednoho fanouška burgundských vín a to vše navíc za ceny, které jsou vzhledem k nabízené kvalitě velmi příznivé.

Text a foto: Michal Šetka

Inzerce

Advivum

Specialista
na dovoz ikonických
zahraničních vín

V našem portfoliu naleznete pečlivě vybraná vína z nejvyhledávanějších oblastí.

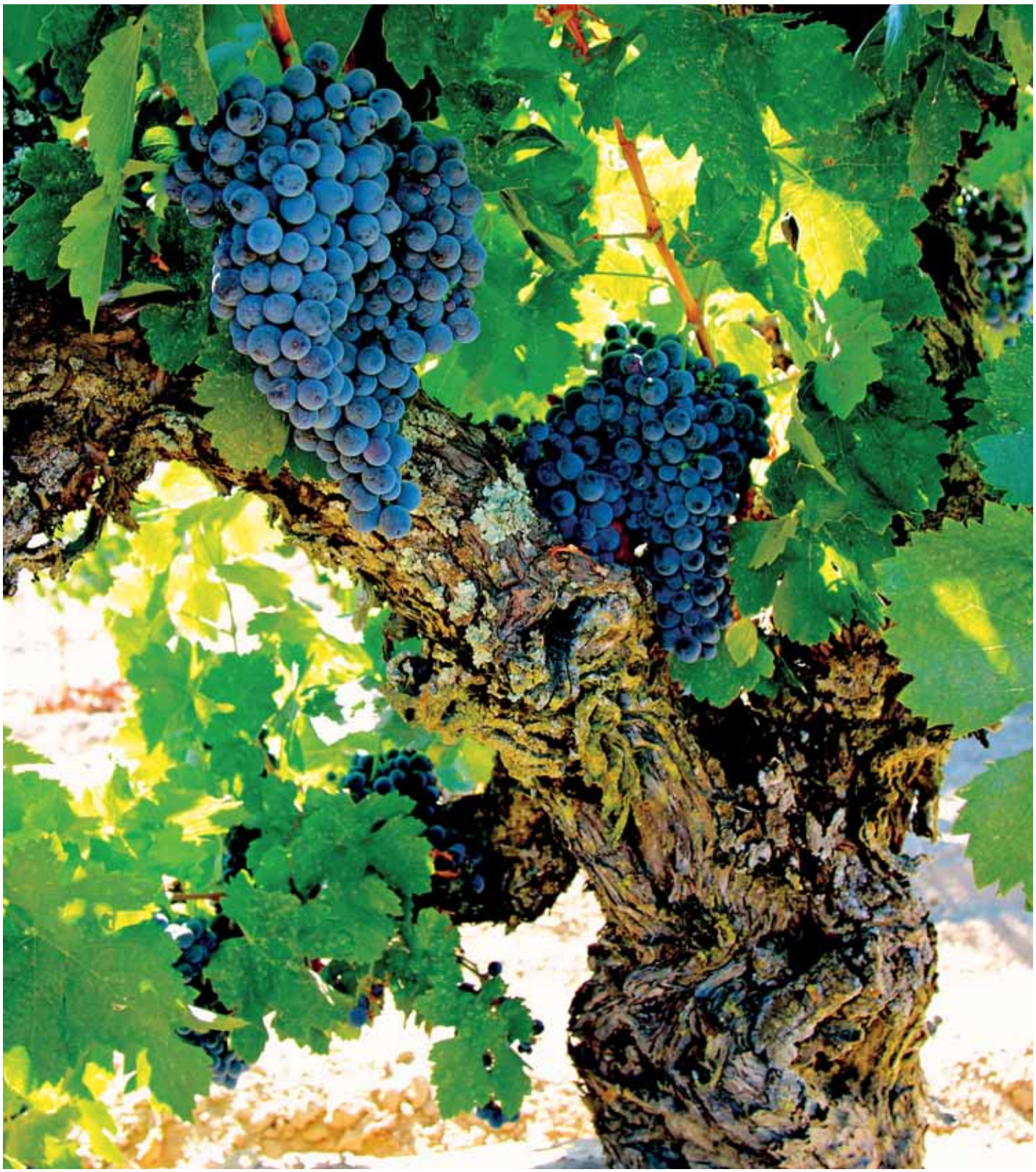
Wine Experience Point
Slovanský dům – Atrium
Na Příkopě 22, Praha 1

info@advivum.cz
Tel.: 728 563 948

www.advivum.cz

Výhradní distributor značek
KRONDORF ANNO 1876 ručně stáčená minerální voda
RIEDEL THE WINE GLASS COMPANY

Krása starých keřů v kalifornském Lodi



Poprvé jsem obrázek starých keřů Zinfandelu z kalifornského Lodi viděl v Lodi – v italském městě Lodi. Tam jsme v podloubí jednoho z nejkrásnějších italských historických náměstí Piazza della Vittoria popíjeli místní, pikantně mandlové San Colombano al Lambro, přikusovali jedinečný sýr Grana Padano a nemohli jsme pochopit, proč se vinaři z tak krásné oblasti, jako je Sant'Angelo Lodigiano, chlubí „cizím peřím". Jako by té krásy okolo měli málo. Až později jsme pochopili, že mezi oběma městy je tolik vazeb, historických i kulturních (obě Lodi, italské a kalifornské, jsou partnerská města), že pro místní je zcela přirozené, že kalifornský úspěch zcela „přirozeně" považují za vlastní. Stejně tak tomu je i obráceně. Obrázky letitých, někde i více než 100 let starých keřů révy vinné uchvátily i nás, a tak se stalo, že prostřednictvím vinařů z italského Lodi jsme se dostali až do dalekého Lodi kalifornského.

To první, co jsme uviděli, byly staré keře révy vinné. Na papíře napsané slůvko „staré" mnoho neříká: snad každý máme představu o tom, co je stará réva – v Německu „alte Reben", v anglických oblastech „old vines" nebo ve Francii „vieilles vignes". Tady v Lodi ale máte pocit, že jste se ocitli v jiném, téměř pohádkovém světě. Nemusíte být nadáni bůhvíjakou představivostí, abyste si při pohledu na více než stoleté keře představili prastaré ohnuté postavy s široko roztaženýma rukama, ukazujícíma kamsi do mlžné dáli. Stojí tu lety hluboko zakořeněny s bolavě rozpraskanou kůží, kterou jim země hojí šedavě-zelenými mechy a lišejníky. Jen tmavé hrozny Zinfandelu či jasně červené odrůdy Flame Tokay dávají vědět, že v těchto prastarých keřích ještě pulzuje život.

Jak starý je „starý keř"?

Nenajdeme žádnou právně závaznou definici, která by obecně určila pojem „staré vinice". Podobně tomu je s termínem „rezerva", který se mění ve svém významu v různých zemích i menších oblastech.

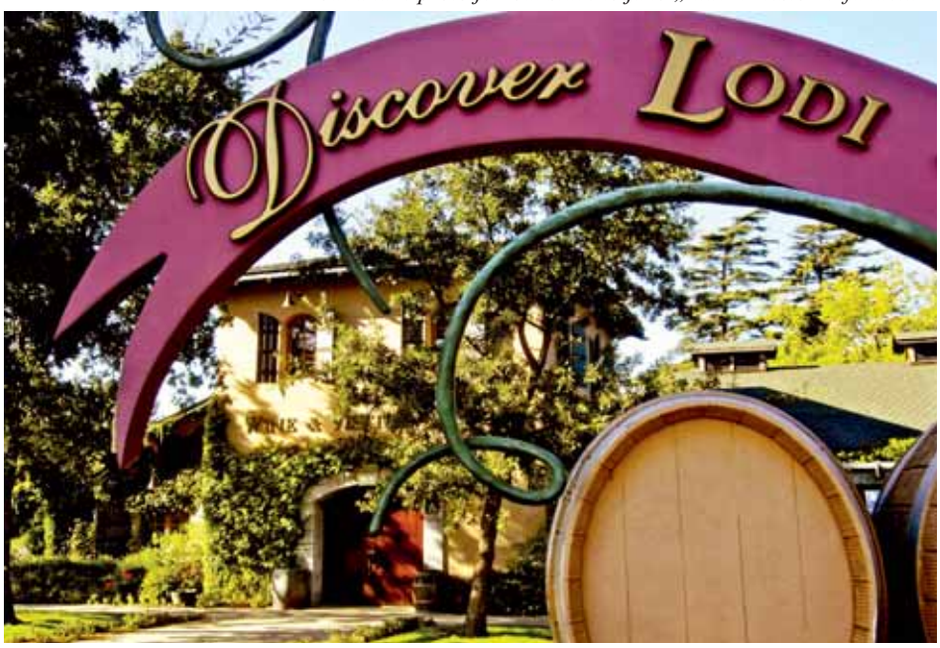
Nikdo nepochybuje o tom, že přívlastek „starý" si zaslouží staré keře, které mají své místo i v Guinessově knize rekordů. Takovým je například keř odrůdy Schiava Grossa (Black Hamburg), prokazatelně vysazený v anglickém Hampton Court Palace v roce 1769. Nejvíce se z něj sklidilo v roce 2001, bylo to neuvěřitelných 383 kg. Velkou návštěvnickou atrakcí je rovněž keř odrůdy Žametovka ve slovinském Mariboru, údajně vysazený někdy ke konci 17. století. Z něj se sklidí na 50 kg hroznů a pak vyrobí na stovku malých láhví. Nemenším zážitkem je více než 350 let starý keř, který na pergolách pod jihotyrolským renesančním Castel Katzenzungen zaujímá plochu přes 300 m². Ve směsi s mladšími keři pak Versolan v láhvi potěší na 500 svých obdivovatelů.

Mladší, ale neméně úctyhodné výsadby najdeme v australském Barossa Valley. Tam jsou staré keře ve vinici Shiraz Turkey Flat (Tanunda), založené již v roce 1847, a na vinici „Blok 42 Penfolds Kalimna" z roku 1888 dokonce chráněny zákonem zakotveným v Charta Barossa Old Vine.

Ať se podíváme do Anglie, Francie, Německa, Itálie nebo Austrálie, vždy dostaneme nějakou odpověď na otázku: Jak starý je „starý keř". V každé však zazní slova o kvalitě vína, již proto, že opravdu staré vinice vyžadují více práce při menším výnosu, a jen kvalita vína je důvodem k jejich zachování. Neexistuje však žádný důkaz o tom, že vinice staré 30, 50 nebo 70 let dávají lepší vína než dobře vedené a správně zatěžované vinice třeba desetileté.

Alain Carbonneau, emeritní profesor na univerzitě v Montpellier, tvrdí, že „hospodářsky živé" jsou evropské vinice do 40 let. Obvykle se ale již po 25 roku života projevují účinky stáří, především pokles výnosu. Pokud se tedy vinohradník rozhodne staré keře zachovat, musí být přesvědčen, že existuje vnímatelný rozdíl v charakteru a kvalitě vína vyrobeného ze starých keřů a „ekonomicky mladých vinic".

Plných 40 % kalifornského vína z odrůdy Zinfandel je vyrobeno v AVA Lodi a také proto je Lodi slaveno jako „hlavní město Zinfandelu".



Lodi nejsou jen staré keře, ale vzhledem k historii oblasti tu najdete opravdu kus vinařského světa.

Pro zachování starých vín hovoří i to, že tyto vinice mají lepší kořenový systém, který je bohatě vyvinutý, a jejich kořeny vedou hluboko do podloží. Mnoho starých vinic proto přežívá i v suchých ročnících bez závlahy a větších problémů, protože jsou odolnější vůči klimatickým stresům. Také proto jsou prosazovány v současném světě, který hledá řešení pro trvale udržitelný život. Rozsáhlé kořenové systémy se podle názoru mnohých odborníků výrazně podílejí na stále diskutovaném tématu „terroir" a nabízejí některé odpovědi. Kořenové systémy působí také jako jakási „vyrovnávací paměť", a také proto dávají starší keře vína méně proměnlivého charakteru, která se vyznačují zralejšími odrůdovými vůněmi a chutí, jsou více extraktivní, třískovinami bohaté, a přesto jemnější. Jsou i složitější v celkovém výrazu, v dochuti jsou s trochou básnické nadsázky považované až za nekonečné. Prof. Carbonneau dodává, že tato vína ale nejsou tak živá a „hlasitá" jako ta z mladších vinic.

Staré keře jsou rovněž odolnější vůči plísním a různým chorobám, mají však podobně jako lidé jiné problémy spojené s věkem: u révy vinné je můžeme zjednodušeně nazvat choroby dřeva.

To vše jsou otázky pro každého vinohradníka v okamžiku, kdy se na vinici, která se dožila 30–40 let, zamýšlí, jak dál. Když se ale jedná o keře, jako jsou ty v Lodi, a některým je kolem 125 let, musíte uvažovat jinak.

Lodi – hlavní město Zinfandelu

V apelaci Lodi AVA si jsou místní vinaři dobře vědomi, že starší vinice potřebují více práce a zároveň se „odvděčí" menším výnosem. Umějí však dobře počítat. Práce a výnos je jedna věc, druhou je „Lodi's Heritage Vineards". Toto dědictví na misce vah, kde na druhé je zisk, přesvědčivě převažuje. V polovině 19. století je začali tvořit přistěhovalci, kteří se usazovali v místě pojmenovaném Wine Creek po keřích divoké révy, která bujně rostla na březích řek. Hlavní podnět k vybudování městečka dnes nazývaného Lodi však vzešel od železniční společnosti Central Pacific Railroad, která krajem plánovala novou trasu. Místní nabídli železniční společnosti jako „pobídku" 160 akrů pro vybudování stanice. Kolem ní se začali usídlovat další osadníci a byli opravdu ze všech koutů světa. Velkou část z nich tvořili Italové, a tak se z původního názvu osady, pojmenované podle nedaleké řeky Mokelumne, stalo Lodi, které mnohým připomínalo jejich italské domovy. Jiným zase Napoleonovo první vojenské vítězství (bitva u Lodi 1796), faktem je, že města zakládaná pod jménem Lodi najdeme třeba v Texasu, Virginii, Ohiu, Nebrasce, Missouri a v dalších mnoha místech celých Spojených států.

Mnozí z nově příchozích byli ti, kteří propadli „zlaté horečce", ale žádné zlato v podhůří Sierry nenašli, a tak se rozhodli vrátit k půdě. Vedle pšenice, ovoce a ořešáků to byla i réva vinná. Určitá tradice sahá až do prvních let 18. století, kdy v zemi stavěl své misie řád františkánů, který pro své liturgické potřeby vysazoval prastarou odrůdu příznačného názvu Mission. Mnohem později se tu připomíná působení maďarského hraběte Arpáda Haraszthyho, který je v některých pramenech nazýván „otcem kalifornského vinařství". Hrabě Haraszthy přivezl ze své cesty po Evropě 100 000 sazenic, údajně 350 odrůd, lze předpokládat, že mezi nimi byl Zinfandel. Přes snahy františkánů a nesporné zásluhy uherského pána se ale skutečná historie vinařství kolem Lodi začíná psát až se jménem kapitána Charlese M. Webera. Kapitán Weber získal téměř 20 000 ha půdy, na které v roce 1850 založil komunitu, která se později stala městečkem Stockton. Na jeho severním okraji pak byly založeny první vinice.

Měřítky našeho „starého evropského kontinentu" je historie kalifornského Lodi velmi krátká a ve srovnání například s tím italským téměř „nezáživná". O to více a překvapivě působí staré keře révy vinné, které jsou pečlivě opatrovány

po celé Lodi AVA. Vysvětlení je velmi jednoduché: je to samozřejmě práce prvních osadníků, ale hlavním důvodem jsou „tokajské písčité půdy“. Tak jsou nazývány polohy především kolem řeky Mokelumne, které jsou považovány za největší, nejhezčí a nejkrásnější z celé AVA Lodi. V hlubokých písečných, minerálně bohatých naplaveninách, které nechávají kořeny pronikat hluboko do půdy, se pranic nelíbí révokazu, a tak tu dnes najdeme výjimečné polohy, které nebyly na přelomu 19. a 20. století postiženy tímto nebezpečným škůdcem. Pokud některé vinice nebyly révokazem napadeny, tak to vinaři všude ve světě považovali za zázrak. Za zázračné jsou proto označeny například vinice na řeckém ostrově Santorini, některé pobřežní vinice, ojedinělá místa v Champagni, stejně tak je popisována francouzská vinice Sarragachies (Armagnac) – ta byla jako 200letá dokonce vyhlášena v roce 2012 za Francouzskou historickou památku.

Vinice v Lodi nejsou popisovány jako zázračné, místním stačí popis „Lodi's Heritage Vineards“. Stáří těchto nijak nepostihl „rok 0“ – konec a začátek

Hlavním důvodem stáří keřů jsou „tokajské písčité půdy“. Tak jsou nazývány polohy hlubokých písečných, minerálně bohatých naplavenin, kde se pranic nelíbí révokazu.

doby, kdy byly všude ve světě vysazovány na zničených vinicích nové odrůdy na odolných amerických podnožích. Oproti těm nejstarším keřům v Evropě mají ty kalifornské úctyhodný, až padesátiletý „náskok“. Více než 100leté keře nejsou jen odrůdy Zinfandel, je to i Flame Tokay, původně španělský Carignan nebo tehdejší Black Malvoisie. Tato odrůda byla vysázena na vinici Bechtold v Lodi již v roce 1885, později byla určena jako Cinsaut. Vinice Zinfandelu jsou však největší a tvoří dnes největší komerční výsadbu pravokořenné révy.

Inzerce

Cá Neva

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato Cá Neva

Šumivé víno žluté barvy a ovocné chuti, která připomíná zelené jablko, s intenzivní vůni čerstvého ovoce, vyrobené ze 100% hroznů Glera metodou Charmat. Jeho jemná chuť a příjemné perlení ho předurčuje pro všechny druhy jídel, jako masové nebo rybí předkrmy, sýry, chody z mořských plodů a měkkýšů, ale také s dezerty.

Kontakt: info@rd-sro.com @ca_neva_prosecco @canevaproseccoitaly
+39 3473212784 www.caneva.wine

NEJVYŠŠÍ KVALITA PRO NEJLEPŠÍ CHUŤ

American Viticultural Area (AVA) Lodi dnes představuje oblast mezi San Francisco Bay a pohořím Sierra Nevada, mezi městy Sacramento a Stockton.

American Viticultural Area (AVA) Lodi dnes představuje oblast mezi San Francisco Bay a pohořím Sierra Nevada, mezi městy Sacramento a Stockton o rozloze téměř 223 000 hektarů, z nichž je 42 000 osázeno révou vinnou. Plných 40 % kalifornského vína z odrůdy Zinfandel je vyrobeno v AVA Lodi, a také proto je Lodi slaveno jako „hlavní město Zinfandelu". K proslulosti tohoto vína a celé oblasti, pomohlo nejen písčité podloží, které zabránilo rozšíření révokazu, ale i výhodná poloha celé oblasti: Lodi má téměř středomořské klima (leží na 38. rovnoběžce) a důležité je, že je položeno přímo na východ od zajímavého přírodního systému Sacramento River Delta. Odtud otevřenou průrvou v kalifornském pobřežním pásu proudí chladnější oceánské větry a vytváří pro révu příhodné klima v jinak horkém vnitrozemí: udržuje nízkou vlhkost, brání nebezpečným mrazům, rozšiřuje období zrání atd. AVA Lodi je klasifikována jako oblast III. podle Winklerovy stupnice. Tzv. Winkler Index je metodou klasifikace klimatu, vyvinutou na University of California v Davisu. Metoda je založena na hypotéze, že réva roste, pokud je teplota vyšší než 10 °C – měří se každý den vegetačního období od 1. dubna do 31. srpna na severní polokouli. Jinými slovy je zařazení AVA Lodi velmi příznivé.

Region získal status AVA v roce 1986, ale jak uvádí Gerald Asher ve své publikaci „The Pleasures of Wine", již v roce 1956 získalo Lodi od vlády USA ocenění jako „americký Sherryland", aby tak bylo zdůrazněno zaměření oblasti na dolihovaná vína. To se změnilo zejména poté, co se v roce 1979 „vrátil" do Lodi Robert Mondavi, který si otevřel vinařský podnik Woodbridge. Postupně se ke společnosti Woodbridge (nyní společnost Constellation) přidaly Sutter Home (Trinchero Wine Group), Delicato a Gallo, které skupovaly největší díl místní produkce a z ní pak nabízely sice kvalitní, ale vína, která někteří kritikové popisovali jako „průmyslová". Také proto bylo ještě v roce 2 000 v Lodi jen 12 vinařství. Dnes s téměř drama-

Rodina Mettler má po generace vinice v těch nejkrásnějších částech AVA Lodi na vyhlášených písčitých polohách kolem řeky Mokelumne. Vinařská tradice rodiny sahá až do poloviny 18. století, kdy rodina Mettler hospodařila na vinicích v Alsasku.

tickým zájmem o kvalitu tu je více než 70 větších výrobců a na 85 menších, rodinných podniků, které jsou často vedeny čtvrtou a pátou generací vinařů sídlících v Lodi. V roce 2006 a na základě zvýšeného zájmu o jedinečnost výrazu jednotlivých menších oblastí bylo schváleno sedm nových podoblastí AVA Lodi: tou první je po všech stránkách výjimečná Mokelumne River, dále Cosumnes River s výrazným podílem bílých odrůd, teplejší Alta Mesa, Jahant nesoucí jméno francouzského přistěhovalce, zlatokopa Petera Jahanta, kopcovitá Clements Hills, Borden Ranch na svazích Sierra Foothils a nejvýše položená Sloughhouse.

V roce 2015 byla AVA Lodi vyhlášena časopisem Wine Enthusiast jako vinařská oblast roku, a to nejen jako držitel environmentální a ekonomického Leadership Award, ale především jako pěstitel odrůdy Zinfandel, které v Kalifornii říkají krátce „Zin". V očích mnohých vinařů odrůda získala i tím, že po více než třiceti letech diskuzí a neshod, včetně právního zásahu BATF – Úřadu pro alkohol, tabák a střelné zbraně (Bureau of Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives) – byl konečně poodhalen původ této odrůdy. Dlouholetý „Zinquest", jak byl pojmenován výzkum DNA prováděný Carole Meredithovou z Kalifornské university v Davisu, potvrdil, že Zinfandel je totožný s italskou odrůdou Primitivo. Dlužno říci, že u některých vinařů „domácí" odrůda na pověsti naopak ztratila. Výzkum sice uzavřel debatu, zda je Zinfandel totožný s odrůdou Primitivo, ale otevřel jiné otázky. Primitivo se dostalo do Itálie z Chorvatska, kde byla nazývána Tribidrag nebo Crljenak Kastelanski. Kalifornští odborníci by ještě rádi zjistili, jakou cestou se Zinfandel dostal do USA. Samozřejmě v Lodi jsou přesvědčeni o „italské cestě", jinde věří „té přímé z Chorvatska". Jsou i tací, kterým se líbí příběh o zásilce sazenic z vídeňského Schönbrunnu pro zahradníka George Gibse, o odrůdě Black st. Peter ze zahrad v Anglii či o stolním „Zinfindalu" z bostonské školky Charlese M. Hoveye.

Ať tou či onou cestou se Zinfandel do Kalifornie dostal, je v Lodi doma. Tady se navíc hojně ukazuje v ojedinělé podobě starého keře. O ní a o téměř rodinných vztazích mezi révou a člověkem hovoří rád každý z rodin, které po generace o tyto keře pečují.

Historic Vineyard Society (HVS)

Společnost HVS byla založena v roce 2011 jako nezisková organizace, která se zaměřuje na zachování historických vinic v Kalifornii. Je obdivuhodné, že pracuje bez zaměstnanců a téměř bez režijních nákladů, přesto se tak výrazně realizuje především na poli vzdělávání zaměřeném na velmi zvláštní povahu těchto historických pokladů. Tady v Lodi si není možné nevšimnout, jak dokonale funguje tak různorodé společenství. Jsou to především původem Němci a Italové, ale i ostatní etnické skupiny příkladně spolupracují, pokud se jedná o krajinu, kde žijí, o zachování toho, na co jsou tak hrdí: v rámci HVS to jsou staré vinice.

V rozsáhlém registru HVS jsou historické vinice celé Kalifornie, samotné AVA Lodi tam má více než deset „položek", mezi nimi takové vinice jako Bechthold z roku 1880, Giorgi/Ferrari Vineyards (1920), Rous (1900), McCay Cellars Faith „Lot 13" (1900) nebo Katushas' Vineyard z roku 1901. Mezi těmi dosud neregistrovanými jsou vyhlášené polohy, jak jsou Royal-Tee (1890) nebo Soucie z roku 1910.

Inzerce

Festival vína
VOC Znojmo

8. května 2019, Znojmo
Horní náměstí, 10.00–20.30 hod.

VÍNO | FOLKLOR | GASTRONOMIE

www.vocznojmo.cz
VOC Znojmo
voc_znojmo
#vocznojmo #znojmochutna

Ochutnejte nově certifikovaná vína VOC Znojmo odrůd Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené.

Nechte se unášet rytmem folklórních souborů a ochutnejte speciality z Pohořelického kapra, které připraví přední restaurace a hotely. Pro jarní květnové dny nemůžete vybrat lepší místo než právě Znojmo!

Malá ochutnávka z programu:
- **Folklórní soubor Dyjavánek**
- **Cimbálová muzika Ženičky a klebetnice**
- **Duende – Latina, Amerika, Jazz**
- **Lakomá Barka – folk z Českého Krumlova**
- **Shum Davar – balkánský temperament**
- **Vesna – bohyně folklóru**
- **Cimbálová muzika Antonína Stehlíka**

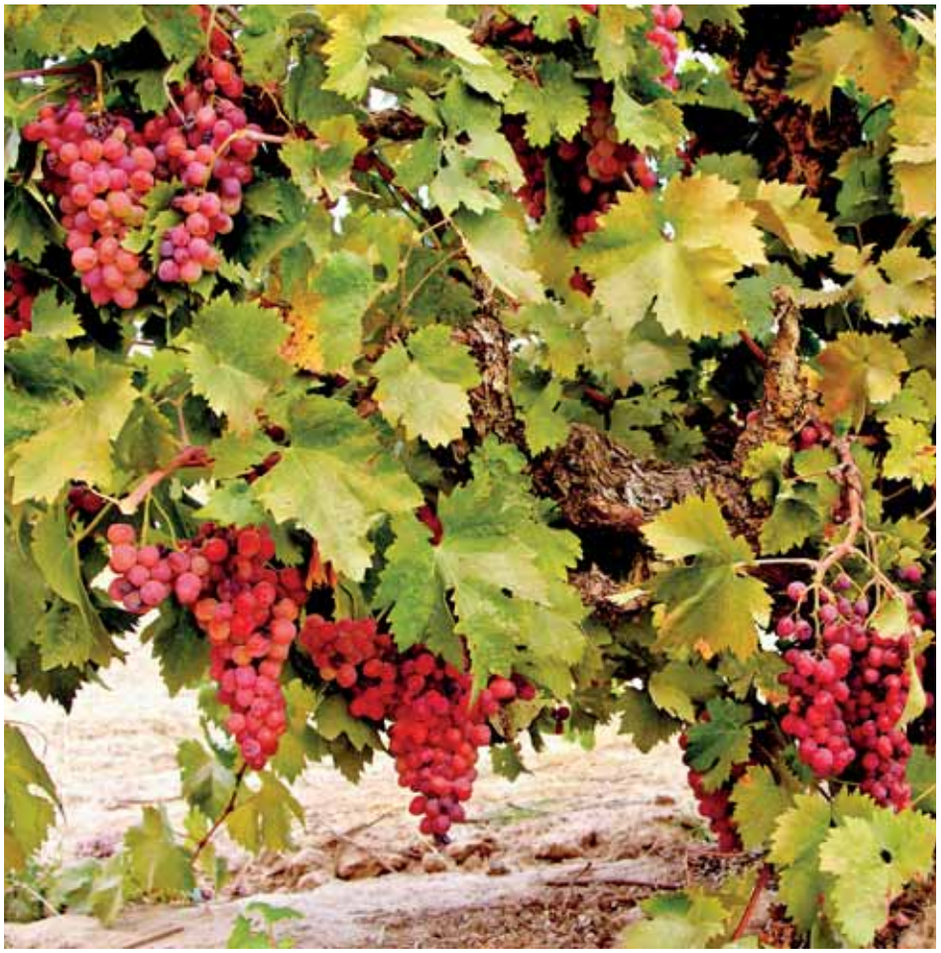
Na další cimbálové muziky se můžete těšit na odrůdových ulicích: Sauvignonové ulici, Ryzlinkovém trhu a Veltlínském náměstí.

Novinka! Soutěž o roční vinnou rentu = 52 lahví vín. Sledujte náš Facebook a Instagram.

Záštitu nad akcí převzal ministr zemědělství Miroslav Toman

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Projekt s podporou Vinařského fondu



Flame Tokay je sice členem rodiny Vitis vinifera, ale réva s krásnými červenavými bobulemi hroznů byla původně pěstována jako okrasná rostlina a byla považována především za odrůdu stolní.

Mike Dildine z vedení HVS patří k těm nadšeným vyznavačům starých keřů révy vinné, který velmi těžce nese, když některé čas od času zmizí. Podle něj mizí nejen vzácný genetický materiál, ale i část vinařské historie celé Kalifornie. Naštěstí je tu stále hodně těch, které tato historie oslovuje, staré vinice udržují, dokonce obnovují ty zapomenuté, i když to je někdy jen pár keřů. Taky neřeší, nakolik jsou tak staré keře ekonomicky využitelné. Na tuto častou otázku odpovídá jeden z nejuznávanějších odborníků, rovněž člen HVS, Tegan Passalasqua: „Jsem přesvědčen o tom, že náš starý Zinfandel je moudřejší a v mnohém i trpělivější. Nedává sice takové výnosy, není tak lačný jako mladá réva, ale má to všechno tak nějak lépe spočítané. Dovede si poradit v dobách sucha i v deštivých obdobích a jen tak něco ho nepřekvapí. Taky umí mluvit sám za sebe daleko přesvědčivěji než ti mladší. Byli bychom však slepí, kdybychom vedle těchto předností neviděli problémy, které provázejí jakékoliv stáří."

Není možné si nevšimnout, že snad všichni majitelé starých keřů o nich mluví jako o lidech: s úctou hodnotí jejich vitalitu, občas se zeptají na jejich zdraví, zajímají se o to, jak se jim daří v „suchém" režimu, snaží se vyhovět všem jejich přáním… Zkrátka spolu rádi a často hovoří.

Z takových hovorů vzniklo například zajímavé víno Juvenile ve vinařství Turley. To vzniklo jako dialog mezi starými a mladými keři. Ve vinařství Turley Cellars se hrozny z „obou věkových skupin" zpracovávají samostatně, aby se tak mohly plně projevit. V případě Juvenile se ale jedná o směs vín z mladých i starých vinic (vinice Ueberroth pochází z roku 1885), o které je možné říci, že vzhledem ke stáří vinic a poměru směsi to jsou vína „osmnáctiletá". Nabízíme ji jako mladé víno, přesto v určitém slova smyslu skutečně „osmnáctileté".

Historic Vineyard Society se rovněž snaží, aby ochrana starých keřů neležela jen v srdcích a rukou místních vinařů, ale stala se záležitostí celé společnosti. Proto v HVS vznikla skupina, která zvažuje možné právní a daňové prostředky, aby mohl být vytvořen žádoucí rámec právní ochrany tohoto výjimečného dědictví.

Flame Tokay

Pokud mluvíme o starých keřích v Lodi, tak nemůžeme nevzpomenout trochu zapomenutou odrůdu Flame Tokay. Ještě dříve než se o Lodi začalo mluvit jako o „hlavním městě Zinfandelu", bylo totiž popisováno jako „hlavní město Tokaye". Tato zajímavá odrůda je sice členem rodiny Vitis vinifera, ale réva s krásnými červenavými bobulemi hroznů byla původně pěstována jako okrasná rostlina a byla považována především za odrůdu stolní. Genetika klade původ odrůdy do Alžírska, do oblasti Hauts Plateaux podél pobřeží k hranici s Marokem, kde je nazývána Ahmer Bou Ahmeur. Ve více než 60 synonymech pak snadno objevíme kus cesty, kterou se odrůda vydala po vinařském světě. Samozřejmě překvapí slovo Tokay, které nás Evropany pochopitelně směřuje k Maďarsku. Maďarští vinaři jsou na své nejslavnější víno velmi opatrní, a tak se jim podařilo, že podle rozhodnutí EU museli ve Francii přestat jméno Tokay používat, podobně tomu bylo i v Itálii, kde měli podobný problém s jednou z nejoblíbenějších a nejvíce vysazovaných odrůd Friuli – s odrůdou Tocai Friulano. Přestože nemá s tokajskými víny nic společného, muselo být v roce 2007, v souvislosti s maďarským „tažením" na ochranu jejich značky, ono problematické „Tocai" z názvu Tocai Friulano vypuštěno.

Spojené státy v Evropské unii nejsou, do Maďarska to jsou tisíce kilometrů a navíc přes oceán, takže se kalifornští vinaři mohou stále těšit z respektovaného lesku „krále vína, vína králů", který se tak trochu, třebaže jen názvem, promítá i do jejich vín. Odrůda Flame Tokay se do Lodi dostala kolem roku 1864, čtyři roky poté, co byla poprvé přivezena do USA, kde se již koncem 19. století stala nejdůležitější stolní odrůdou. V následujícím století navíc ukázala, že z ní lze připravit zajímavá šumivá vína, brandy a vína portského typu. Původně středomořské odrůdě se v kalifornských podmínkách mírných, teplých letních dnů, chladných nocí a v dobře odvodněných písčitých půdách velmi dobře dařilo. Zejména v oblasti nyní oficiálně vedené jako Lodi Mokelumne River AVA.

Nové generace vinařů však začaly postupně objevovat evropské odrůdy, především Cabernet Sauvignon, Chardonnay a Chenin Blanc, v oblíbenosti

jako stolní odrůdy ji časem nahradila velmi úspěšná odrůda Thompson Seedless. V rámci jedné generace se odrůda Flame Tokay z vinic téměř vytratila a stala se nostalgickou záležitostí starších pěstitelů, pro jiné opět rostlinou více okrasnou než užitkovou.

Z Lodi se pak vzhledem ke všem těmto skutečnostem stalo „hlavní město Zinfandelu“. To ovšem nic nemění na tom, že hrozny Flame Tokay získávají na tradičním vinařském svátku Lodi Grape and Harvest Festival pro svoji velikost, krásu a chuť pravidelně nejvyšší ocenění. Překvapivě právě generace vinařů, která Flame Tokay ze svých vinic odstranila, se k ní nyní vrací a připomíná ji jako část vinařského kulturního dědictví. A dodejme, že takové dědictví se všude nenajde: ty prastaré keře, téměř stromy obalené zářivě červenými hrozny, jsou jako pohled do vinařského ráje. Velkým zážitkem je i fortifikované bílé víno, které se z hroznů Flame Tokay opět dělá (Jessie Grove, Tegan Passalcqua). Ředitel společnosti Lodi District Vintners Association, pan Bob Highfill, vidí budoucnost odrůdy téměř v takových barvách, jako mají její dozrávající hrozny – tedy pěkně růžově.

Notný kus vinařského světa

Lodi nejsou jen staré keře, ale vzhledem k historii oblasti tu najdete opravdu kus vinařského světa. Za zlatem hor Sierra Nevada či za volnou zemědělskou půdou sem směřovali lidé ze všech koutů světa. Přicházeli jako Mettlerovi z Francie, rodina Koth tady poctivě uctívá německé dědictví odrůdami Kerner, Dornfelder, Zweigeltrebe, rodina Rudi Maggia přišla z Janova, ze stejného města pochází i předkové Giacoma Peirana z Peirano Lodi Estate Vineyards. Do ještě větší dálky se občas podívá uznávaný vinař Chue Her, jehož rodina přišla na konci vietnamské války z Laosu, poutavý příběh se traduje v rodině Johna van Ruitena, jehož předkové žili v holandském Spaarnwoude. Tak bychom mohli pokračovat od země do země, od jednoho vinařství ke druhému. Nakonec zjistíte, že snad v každém vinařství si hýčkají tradice zemí, odkud kdysi před lety jejich rodina přišla. Ono „hýčkání“ spočívá mimo jiné i v tom, že vedle „kalifornských odrůd“ najdeme v jejich vinicích rovněž odrůdy pocházející z jejich původní domoviny. Aniž opustíte Lodi, můžete ochutnat opravdu hodně z bohatství vinařského světa – vždyť AVA Lodi nabízí na 100 odrůd! Tak třeba ve vinařství Markus Bokisch Vineyards můžeme ochutnat Tempranillo (Wine Enthusiast 92 bodů), Albariño a další španělská vína, ve vinařství Ron Silva nabízejí vína portugalská, z mnoha „italských“ to je například Sorelle Winery proslavené koncertem na téma Sangiovese. V chladnějších částech Lodi, ve vinařství Borry Vineyards dominují německé styly a odrůdy, Francii najdeme v Acquiesce Winery, jinde Jižní Afriku a její Pinotage atd.

Když spojíte tuto bohatou nabídku s historií starých keřů a jako víno ochutnáte toto výjimečné spojení, pak se vám Lodi zapíše do srdce, stejně tak jak to dokázalo udělat všem, kteří tu původně hledali zlato.

Připravil Jiří Trapek
Foto autor, archiv Historic Vineyard Society a IWWC Lodi

Inzerce

Tipy na cestu

Tip 1.

Lodi ZinFest Wine Festival

Každým rokem se v květnu v Lodi slaví oblíbený „Zin". Jakousi lednovou předehrou, větší a výpravnější, je akce v San Francisku pod názvem Zinfandel Experience. Ta v Lodi je však v mnohém příjemnější a intimnější, a navíc to máte velmi blízko k vinicím a sklepům, odkud nabízené víno pochází. Je to taková kalifornská verze našich Otevřených sklepů. Vše se odehrává podél krásné řeky Mokelumne v parku Lodi Lake Park. Je to vždy na 200 vín od téměř 50 místních vinařů. Tady v Lodi máte zajištěno, že se zúčastní každý z nich i se svými velkými rodinami. Nakonec to jako velká rodinná oslava vypadá. Za pouhých 55 USD ochutnáte nejen různé typy vín charakteristických pro AVA Lodi, ale ochutnáte regionální kuchyni od nejlepších dodavatelů z celé oblasti San Joaquin. Kalifornští vinaři berou celou akci velmi vážně, a tak v obrovském stanu Wine School můžete na řadě seminářů, řízených degustací a různých programů objevit AVA Lodi způsobem, jaký nabízí jen tato Lodi ZinFest. Je rovněž velmi poučné, jak rázně, a přesto s úsměvem pořadatelé dokážou zajistit, že se do areálu nedostane nikdo mladší ne 18, ale tady v Kalifornii 21 let.

Tip 2.

Lodi Wine & Visitor Center

Pokud byste se nedostali na ZinFest nebo Zinfandel Experience, pak přímo v Lodi nabízí své služby návštěvníkům opravdu obdivuhodné Lodi Wine & Visitor Center. Není to ledajaký dům, kde dostanete základní informace, jednoduchou brožurku a ukážou vám směr. Centrum je komplexem dokonalých služeb, které v klidu nabízejí v kostce obdobný program jako samotný květnový ZinFest. Vše je ale pečlivě připraveno i pro nejnáročnější klientelu, jsou tu nabízeny zájezdové programy po jednotlivých AVA. Tam všude potkáte vinný hrozen jako značku centra, která vám nabízí mnohé vskutku lákavé výhody. A to nejen ohledně cen na degustacích, v restauracích a muzeích, ale především co se týče pohodlí způsobu dopravy, časových představ atd. Pokud byste se nechali oslovit natolik, že si zaplatíte členství v Lodi Wine Club, pak, jak tvrdí někteří členové, již tuto část Kalifornie neopustíte.

Tip 3.

Zlatá horečka (gold rush) v Kalifornii

V lednu roku 1848 bylo v kalifornské Colomě objeveno zlato. Následně se do Sierra Nevady vydalo na 300 000 lidí z celého světa přímo posedlých vidinou rychlého zbohatnutí. Ale již v roce 1850 byla většina zlata v této oblasti vytěžena a ti méně úspěšní, byla jich samozřejmě většina, musela své štěstí hledat jinde. Když přeskočíme pár let historie, uvidíme, že někteří jej alespoň částečně našli v místech, kde dnes leží některé vinice AVA Lodi. Tohoto pohnutého kusu kalifornské historie si můžete všimnout v samotných vinařstvích, ale výraznější připomínky najdeme až severně od Lodi, na cestě, která vede ke slavnému El Doradu. Tam si můžete ve městečkách, jako jsou Coloma, Auburn či Mariposa, připomenout to, co známe tak dobře z dobrodružných knih o Divokém západě. Někde to jsou „městečka duchů", kde již nikdo nežije, jinde si můžete sami rýžovat a věřit v nějakou tu zlatinku, které organizátoři pravidelně do řeky doplňují, nebo prožít dobrodružný den v některém z místních muzeí.

Jiří Trapek

V světě vína se pohybuje od dětství díky strýci z jihomoravských Nikolčic. Víno nezanedbával ani při studiích na pražském ČVUT ani později na FF UK. Po časopisech s technickým zaměřením přispěl svým dílem i ke vzniku prvních vinařských odborných časopisů a během let se stal uznávaným odborníkem, což mu umožnilo členství v komisích řady domácích i zahraničních soutěží. Dnes si jako tanečník, zpěvák, včelař, řezbář a horolezec užívá vína ve vlastních vinicích a sklepě. Je přesvědčen, že není lepší škola pro psaní o víně, než udělat vlastní.

Rakouská vína jsou doma v srdci Evropy, kde se kontinentální teplé podnebí snoubí s chladným vzduchem ze severu. V tomto jedinečném klimatu se daří ušlechtilým vínům s chráněným označením původu. Poznáte ho podle kolku v barvách rakouské vlajky na uzávěru a podle kódu ověření kvality na etiketě.

austrianwine.com

AUSTRIAN WINE

The Art of Wine. *Down to Earth.*

WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

Steffen Christmann

Vinařství Christmann je ikonickým vinařstvím v německé vinařské oblasti Pfalz. Pod vedením energického Steffena Christmanna, majitele vinařství a prezidenta spolku VDP, jsou zde vyráběna vína v plně biodynamickém režimu. Jejich vína jsou stylová a charakteristická výrazným odrůdovým charakterem i čistotou. Steffen Christmann bude jednou z vinařských hvězd velmi zajímavé akce s názvem Sprechen Sie Wein?, kterou v květnu pořádá společnost VinoVinoVino, jež je také dovozcem vín z Vinařství Christmann.

Již osmá generace rodiny Christmann sídlí v mále vesničce Gimmeldingen. V současné době vinařství hospodaří na 22 hektarech vinic, které leží na úpatí pohoří Haardt v okolí obcí Gimmeldingen, Königsbach, Ruppertsberg Deidesheim. Dominantní odrůdou je zde pochopitelně Ryzlink rýnský, který představuje tři čtvrtiny celkové produkce vinařství. Steffen Christmann ale rád pracuje i s burgundskými odrůdami, jeho portfolio vín tak doplňují i vína z odrůd Spätburgunder a Weissburgunder. Filozofií vinařství je úcta k přírodě a k místní půdě, která je nositelem nezaměnitelného projevu falckých vín. Na etiketách vín se tak můžete setkat s jedněmi z nejprestižnějších poloh v rámci klasifikace VDP. Steffen Christmann je určitě vinařem, který má o německém vinařství co říci, a to nejen z pohledu vlastní firmy, ale jako prezident VDP i z pohledu mnoha dalších významných německých vinařství. Právě proto jsme ho pozvali k tomuto rozhovoru.

Můžete našim čtenářům stručně představit historii svého vinařství?

Tradice našeho vinařství sahá v Gimmeldingu až do 16. století, nicméně vinařství jako takové vzniklo, když jeden z mých předků zakoupil vinohrady od princezny a církve po Francouzské revoluci. V té době byla rýnská Falc součástí Francie. Já jsem dnes osmou generací pracující na našich vinohradech. Je to opravdová radost, ale i velká zodpovědnost být součástí tak dlouhého řetězce předků.

Prezentujete se jako rodinné vinařství, jak důležitý vliv má, podle vás, právě rodinná tradice na kvalitu a styl vína?

Vinohradnictví je součástí naší DNA a velikou vášní. Nikdo z nás nepřemýšlí nad tím, že by existovala lepší práce než být vinařem. Hlavně proto, že není žádná jiná profese, která by umožnovala pracovat v harmonii s přírodou ve vinohradech

a vytvářet rukodělný produkt, který přináší radost tak velkému množství lidí a zároveň umožnuje cestovat po celém světě a reprezentovat tam současně naši práci. Vzhledem k tomu, že já i má rodina chceme mít vliv na každý jednotlivý krok na vinici a ve sklepě, rozhodli jsme se ponechat naše vinařství víceméně v menší velikosti. Tímto způsobem můžeme určovat naši filozofii jak na vinicích, tak ve stylu vína. Můžeme tedy vytvářet vína, která vypráví příběh o naší vášni, naší historii a o našem domově, a přenést do sklenice náš vlastní „christmannovský“ styl vína.

Mnoho vinařů ve světě má problémy s předáváním vinařských tradic dalším generacím a i prestižní vinařství jsou díky tomu prodávána velkým brandům. Jak je to u vás? Chystají se vaše děti pracovat ve vinařství?

Naše rodina žije vínem. Produkci vína a jeho degustování si užíváme s nadšením. Všechny mé čtyři děti milují jídlo a víno. Naše nejstarší dcera Sophie studuje enologii a vinohradnictví a na konci loňského léta se vrátila domů po zkušenostech z Nahe, Badenu, Bordeaux a Austrálie jako devátá generace vinařů rodiny Christmann. Spolupráce tří generací ve vinařství je nádherná, vzrušující, ale samozřejmě někdy také složitá. Avšak kombinace zkušeností a nových inovativních myšlenek umožňuje produkovat úžasná vína.

Vaše vinařská filozofie vás postupem času dovedla až k biodynamice. Proč? Považujete biodynamiku za ten nejlepší přístup k práci ve vinicích i ve vinařství?

Když jsem se vrátil domů, uvědomil jsem si, že náš region a naše rodina mají jedny z nejlepších vinohradů na světě, ale co jsme z nich tehdy vytvářeli? Sto let zpátky byl Riesling oslavován po celém světě, ale v době, když jsem vinařství převzal já, z té slávy už moc nezbývalo. Mým cílem tak bylo navrátit ty časy a s ostatními vinaři iniciovat renesanci rýnských vín z Dolní Falce. Vytvořit velké víno, které by věrně odráželo svůj terroir, vyžaduje zdravé vinohrady plné života, kde víno roste v naprosté harmonii s okolní přírodou. Proto správná odpověď byla biodynamické vinohradnictví. Takže ano, dle mého názoru, když chcete dělat velké víno, nesmíte biodynamiku opomenout.

Kolem přírodních vín, biovín a biodynamických vín se dnes vedou veliké a vášnivé diskuse. Jsou vyznavači přírodních vín

či biovín, kteří staví styl výroby a bio filozofii nad organoleptickou čistotu a kvalitu výsledného vína. Jak se k tomu stavíte vy osobně? Vína, která jsem od vás ochutnal, byla vždy křišťálově čistá a naprosto skvělá, ale to se o mnoha jiných přírodních vínech či biovínech říci nedá…

Z mého pohledu se snažím při vinohradnictví přírodě povolit uzdu. Abychom toho byli schopni, musíme pracovat s perfektně zralým a zdravým hroznem. Všechna naše vína fermentují na jejich vlastních přírodních kvasinkách, nejsou ničím přikrášlována a manipulována. Na ochranu hroznů používáme jen velmi malé množství síry, abychom nezakrývali terroir. Tak my chápeme přírodní vinařství. Mně přijde diskuze o přírodním vinařství vždycky příliš ideologická. No, a někdy se stává, že je tak oslavováno i špatné víno, víno vzniklé bez potřebné péče a bez talentu.

V portfoliu vašich vín najdeme rieslingy, což je pro německého vinaře samozřejmé, ale také pinoty. Jaký styl vín se snažíte z těchto původně burgundských odrůd vyrábět?

Odrůdy Pinotu byly pěstovány v našem vinařství od jeho počátku. Musím přiznat, že přestože já jsem vždy věnoval největší pozornost Rieslingu, moje dcera si dala za cíl práci na nových stylech Pinotu Noir. Vína jsou to pak minerálnější, přísnější a elegantnější. Dělá mi velkou radost jí v propagaci a práci na takových vínech pomáhat. Jsem přesvědčen, že naše pinoty pěstované na vápenci spolu s podnebím Burgundska osmdesátých let, které se u nás v současnosti projevuje, mají velkou budoucnost. Je to velmi poutavé.

Vraťme se k Rieslingu. Jak by podle vás měl vypadat skvělý Riesling z oblasti Pfalz a jaký je váš „recept" na jeho výrobu?

Rieslingy dolní Pfalze přirovnávám k primabalerínám. Jsou plné síly, napětí, a přesto stále tančící a vibrující. Pfalz leží na ideální křižovatce pro suchý Riesling. Teplé dostatečně pro plné, kulaté tělo a zároveň chladné pro minerálitu a svěžest. Naše Rieslingy jsou naprosto suché a elegantní. To se dá velmi těžko napodobit. Nic není důležitějšího než vystihnout perfektní zralost hroznů v průběhu sklizně. Musí být plné, zralé, ale ne přezrálé. Abychom toho dosáhli, musíme provádět ruční sklizeň na jednom vinohradu někdy i dvakrát nebo třikrát.

Riesling je odrůda, která nádherně zraje v láhvi, vím o vás, že jste začal některá svá vína pouštět do prodeje v láhvové zralosti. Podobnou filozofii má s touto odrůdou shodou okolností i váš český dovozce, společnost VinoVinoVino. Kdy by se, podle vás, měl Riesling ideálně konzumovat, aby projevil plně svůj potenciál?

Riesling je velmi rozmanitá odrůda, jako málokterá jiná. Naše základní vína v nejnižší cenové kategorii jsou velmi příjemná mladá, například v teplém dni nebo k předkrmům. Nicméně prémiová vína a vína nejvyšší kategorie GG jsou opravdu mohutná až po čtyř až osmiletém zrání v láhvi, kdy základní ovocné tóny ustupují a do popředí přichází zralá aromata. Pak víno projeví svou dokonalost na mnoho let.

Jste také prezidentem organizace VDP. Jak vnímáte přechod od klasického německého systému k tomuto apelačnímu?

Německo má velmi rovnostářský přístup, ve kterém o klasifikaci vína rozhodují pouze zralost hroznů a kvalita vína ve sklenici. V souvislostech poslední doby právě toto selhává. V globálním světě přestává být původ vína důležitý. Zvláště v zemi, kde má původ tak významnou tradici a v níž je zakotvena povědomost o rozdílnosti jednotlivých vinařských oblastí

tak, jak je tomu kromě Německa už jen v Burgundsku. Bylo fatální tuto skutečnost opomíjet. Proto se snaha vinařů VDP posunout původ vína do popředí setkala s pozitivní odezvou. Jsme přesvědčeni, že v dohledné době budou tuto cestu následovat všichni vinaři v Německu. Po pár letech úspěchu na trhu se tento postup jeví jako velmi úspěšný.

A jak tento vývoj vnímá většina německých vinařů? Opravdu vnímáte úplný přechod k systému VDP jako budoucnost německého vinařství a naprosté většiny německých vinařů?

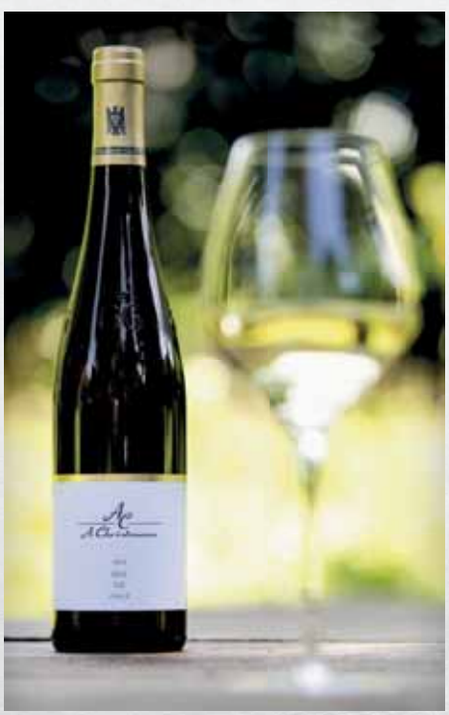
Je skvělé sledovat, jak si více a více mladých vinařů mimo naši organizaci VDP přisvojuje náš nový systém. V současnosti se to stává i systémem Německé pěstitelské asociace, takže brzy doufáme, že se nový systém stane i naším novým vinným zákonem.

Chystáte se v květnu do Prahy na skvělou akci „Sprechen Sie Wein?“. Jak vnímáte český trh?

Mám radost, že Češi jsou stále otevřenější našemu vínu. Samozřejmě oceňují příznivou cenovou úroveň našich vín, ale milovníci slavných vín ze Champagne, Burgundska nebo Bordeaux také stále více reflektují výjimečnou kvalitu našich vín.

Co je, podle vás, největší devizou německých vinařů pro úspěch jejich vín na českém trhu?

Zvláště z hlediska různorodosti a příjemné kyseliny perfektně sedí k české kuchyni. Je tolik vín, která perfektně doplňují konkrétní česká jídla. Opravdu nemám obavu o budoucnost našich vín u vás.



Tato akce má podtitul „Riesling a bůček“. Považujete bůček k rieslingu za ideální kombinaci, nebo si ke svým rieslingům radši dáte něco jiného?

Miluji bůček! Klasický po evropsku, nebo i na asijský styl. Naštěstí Riesling se hodí k oběma verzím. Ale stejně skvěle se hodí k rybám, mušlím, telecímu, zelenině, nebo dokonce k hovězímu, pokud není doprovázené silným výpekem. A samozřejmě chutná i skvěle samotný, k příjemné konverzaci nebo na party.

Každý vinař má své plány a mety, které by chtěl ve své kariéře ještě dosáhnout. Jaké jsou ty vaše?

Na znovuzrození našeho vinařství, regionů a oblasti Rýna jsem pracoval mnoho let. Jestli tato má snaha opravdu úspěšně transformuje německé vinohradnictví do srozumitelného systému původu, bude to obrovský úspěch. Ale stejně tak je pro mě nesmírně důležité, abychom pokračovali my jako rodina. Vzájemně se inspirovat a produkovat skvělá vína. Na to se moc těším.

Připravil: Michal Šetka
Foto: Archiv Vinařství Christmann

VinoVinoVino
uvádí

Das Sekt Battle

Velká bitva rakouských sektů jako nedávno slepá soutěž Champagne - teď bojují rakouské sekty a vítěze vyberete vy!

odpoledne 13. 5. od 15. 00 hod.
U Matěje 1, Praha 6

Vstupné zdarma. Počet míst omezen, registrace na info@vinovinovino.cz

Degustace s vinaři

BOKOVKA 14. května
13. 00 - 17. 00 hod.

Knoll | Prager | Ott | Tement | A. Christmann | Wittmann
Georg Breuer | Van Volxem | Ingrid Groiss | Bründlmayer
Pichler - Krutzler | Peter Veyder - Malberg
Gesellmann | Moric | Kracher

Vstupné 590 Kč. Konzumace bez omezení. Vstupné na goout.net

Při zadání hesla **ORDNUNGMUSSWEIN** je cena **490 Kč**

Sprechen Sie Wein?

Velkovečeře Jana Punčocháře s vinaři

13. května 18.00 hod.
U Matěje 1, Praha 6

Riesling a Bůček

Velká vinná párty
za účasti nejlepších
německých
a rakouských vinařů
a jejich vín

Vstupné volné

Více informací a vstupné
na info@vinovinovino.cz nebo facebooku

U MATĚJE

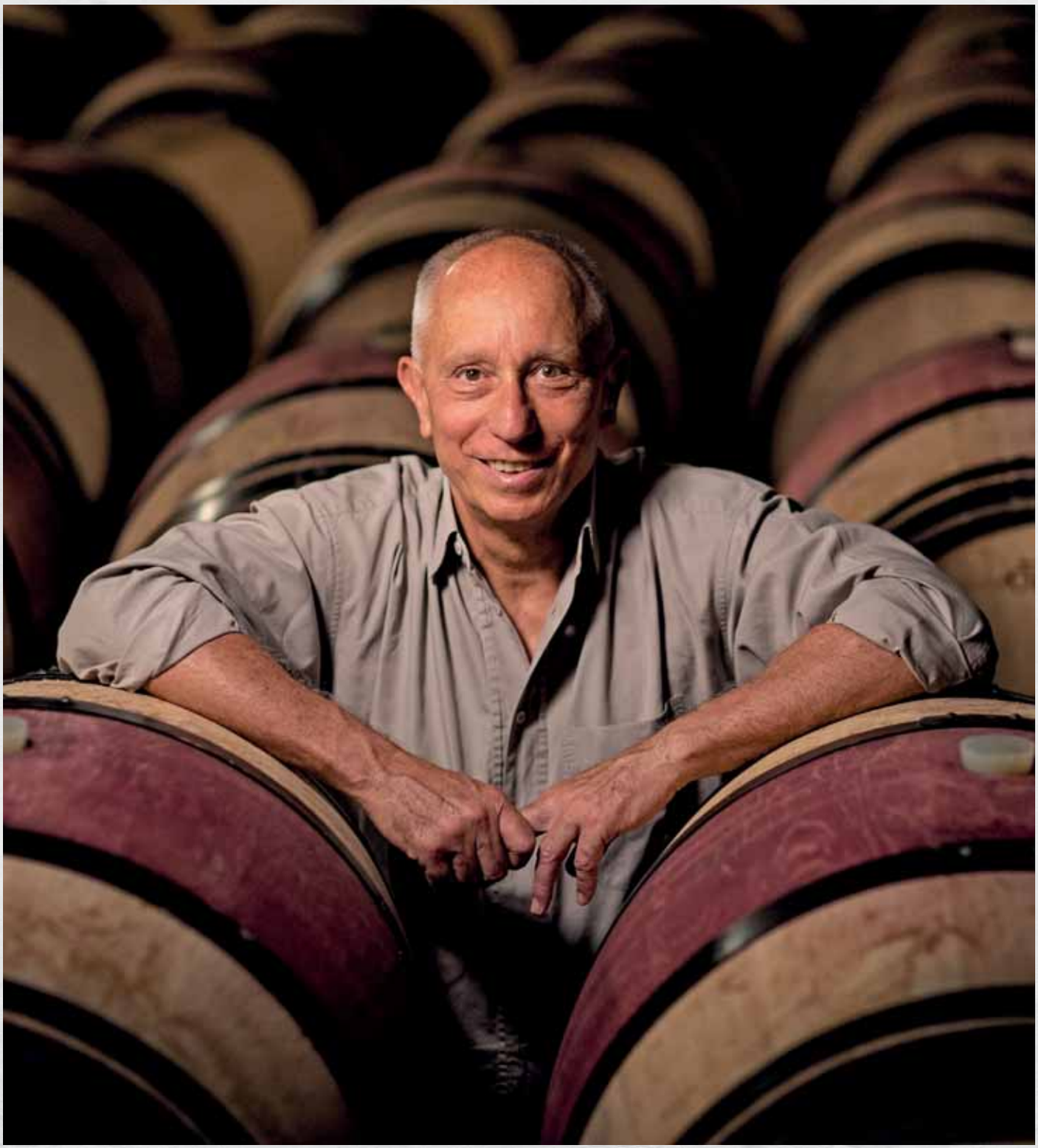
TAMARIND TREE

U MATĚJE

MEAT VANDALS

Marco Pallanti

Castello di Ama, legenda oblasti Chianti Classico



V srdci oblasti Chianti Classico, mezi městečky Gaiole a Radda, najdete Castello di Ama, jedno z nejlepších a světově nejuznávanějších vinařství Toskánska. V majetku vinařství je 250 ha zemědělské půdy, z čehož 90 ha tvoří vinice a 40 ha olivové háje. Zásluhy na nesporném úspěchu tohoto vinařství v Itálii i ve světě má jeho majitelka paní Lorenza Sebasti a enolog Marco Pallanti, kteří tvoří nerozlučnou dvojici nejen v práci, ale i v soukromém životě. Marco Pallanti je určitě jedním z nejrespektovanějších vinařů v Toskánsku. V roce 2006 se dokonce na nějaký čas stal prezidentem Consorzia Chianti Classico. A právě tohoto výjimečného vinaře jsme pozvali k rozhovoru pro dubnové číslo časopisu WINE & Degustation.

Vyrábíte víno v jednom z nejkrásnějších a současně nejslavnějších míst oblasti Chianti Classico. Mohl byste nám krátce představit dějiny Castello di Ama?

Ama je oblast, která byla osídlena již ve středověku. Je to malá obec v kopcích v nadmořské výšce 500 metrů, patřící pod Gaiole in Chianti v okrese Siena. Nacházíme se v samém srdci historického Chianti, kde se vinice střídají s olivovými háji a lesy. Současné dějiny Amy začínají v sedmdesátých letech minulého století, kdy 4 rodiny z Říma kupují Castello di Ama. Nebyla to jednoduchá záležitost, nově osazují většinu z 55 hektarů právě zakoupené půdy a hned poté budují fermentační sklep s nejnovější technologií. Jejich cíl byl jasný, navrátit obci Ama její slávu roku 1773 a vyrábět Chianti, které by bylo schopné soutěžit s velkými víny – zkrátka toužili po návratu ke starému vinařskému řemeslu. V roce 1982 sem začala směřovat i moje cesta. Byl jsem mladý agronom a během několika let jsem se stal vedoucím podniku s obrovským potenciálem. Rozhodl jsem se nastavit práce na vinici tak, aby se v nich odrážel můj obdiv k francouzské metodě a filozofii. V roce 1996 jsem se oženil s Lorenzou Sebasti, dcerou jednoho z vlastníků, a společně jsme zahájili dlouhou fázi letitého studia za účelem přesného určení potenciálu terroir k optimalizaci výroby, tak aby cílem byla vždy kvalita. Už od počátku jsme hleděli na budoucnost Amy s představou nutnosti pěstovat, chránit a předávat úctu k terroir a tradicím našim dětem a návštěvníkům vinařství.

Čím žije Castello di Ama dnes? Z mé návštěvy si dobře pamatuji, že kromě vína zde dostává velký prostor i moderní umění.

Jak jsem říkal, Castello di Ama žije myšlenkou „pěstovat a chránit“ tím, že odkazuje na úctu k terroir a tradicím a zahrnuje jak víno, tak pohostinnost a umění. Naše sbírka umění zahrnuje díla stvořená na tomto místě mezinárodními umělci, kteří se inspirují samotným terroir v podmínkách, které nejsou odlišné od těch, jež mají vinaři. Tak jako je víno ponecháno ve sklepích, tak je i umění spojené s během času a filozofií, kterou tvoří harmonické spojení vína, umění, architektury a oblasti. A tím se Ama stává samostatným uměleckým dílem, výrazem autentičnosti a pravdy. Pohostinnost je gesto, které je pro nás přirozené, ať už v naší malé restauraci „Il Ristoro di Ama“, tak v našich pěti suitách, nacházejících se ve Ville Ricucci z 18. století, kde se nabízí možnost se intimně sžít s místem, jež je opatrováno s láskou a je obohaceno o umělecké detaily a vybavení, ať už historické, nebo soudobé.

Ama je historická obec v samém srdci oblasti Chianti Classico.

Na Castello di Ama najdete nejen víno, ale i expozice moderního umění.

Ama, Ama Riserva, ale především vína San Lorenzo, Vigneto Bellavista a Vigneto La Casuccia patří dlouhodobě k absolutním špičkám vín Chianti Classico. Jaký je váš osobní „recept" na špičkové Chianti Classico, je to mimořádné terroir nebo výjimečný přístup k výrobě vína?
Můj přístup k vínu je takový, že chci ukázat kulturu terroir v jednom celku. Využívám výhradně hrozny z našich vinic. Pro mě je víno syntézou, která nám umožní vyprávět o tradicích, dějinách a kouzlu této lokality lépe než slova. A když mluvíme o lokalitě, tak nadmořská výška spolu s typem půdy, jež je silně vápencová, jsou velmi důležité faktory pro pochopení vína z oblasti Ama. Tyto jedinečné podmínky nám umožňují dosáhnout ve stejný čas vysoké cukernatosti hroznů a současně fenolické zralosti, a dosáhnout tak strukturovaných a zároveň elegantních vín. S výběrem vinic, který započal v roce 1978, chtělo vinařství Castello di Ama nejen zavést koncept „Cru", který předtím v této oblasti nebyl, ale především podtrhnout jedinečnost tohoto terroir.

Doufám, že se nebudete zlobit za jednu trochu kontroverzní otázku. Tři posledně jmenovaná vína patří do relativně nové kategorie „Gran Selezione". Jaký je váš názor na tuto kategorii? Musím říci, že když jsem byl před několika lety pozván na první prezentaci vín Gran Selezione a byla tam vaše vína a některá další slavná a dlouhodobě skvělá Chianti Classico, byl jsem nadšen. Po letošní degustaci ve Florencii jsem byl velmi rozpačitý z mnoha nových vín, která se do této kategorie dostala a rozhodně nepatří svou kvalitou a stylem mezi špičku Chianti Classico. Nebojíte se, že se z „Gran Selezione" začíná pro některé výrobce stávat trochu laciný marketingový nástroj?
Jsem rád, že jste ocenil Gran Selezione. Jak jste jistě pochopil, jedná se o krok kupředu k definici původu vína, protože spojuje konkrétní víno s konkrétní půdou ještě více než Riserva. Ve skutečnosti je úkolem výrobce vytipovat své nejlepší vinice pro výrobu vína Chianti Classico. Takto to mělo být a tak to pochopila i většina výrobců, kteří se s tímto projektem ztotožnili. Možná existují také výrobci, kteří se stali součástí této „rodiny" řekněme trošku nepatřičně, ale jsem přesvědčen, že čas a spotřebitelé to budou umět rozlišit.

Pokud se v osmdesátých a devadesátých letech minulého století mnozí výrobci v oblasti Chianti Classico vydali cestou zavádění mezinárodních odrůd, dnes vnímám spíše tendenci návratu k tradičním odrůdám této oblasti. Jaký je váš názor na využití Cabernetu Sauvignon a Merlotu ve vínech Chianti Classico?
V minulosti bývaly využívány mezinárodní odrůdy, protože výzkum klonů Sangiovese byl zastaralý a byl proveden za jiným účelem, než za účelem kvality. V posledních 20–25 letech bylo certifikováno mnoho nových klonů Sangiovese, jejichž nejsilnější stránkou je kvalita, a s nimi bylo vyzkoušeno mnoho různých nových méně silných podnoží. To všechno vedlo k významnému znovuobjevení Sangiovese, a tak mezinárodní odrůdy ztratily část svého kouzla. Já ale věřím, že komplexnost se rodí z různorodosti, a tudíž buďme rádi i za Chianti Classico s dalšími doplňkovými odrůdami – ale opravdu doplňkovými, ne korigujícími, jak občas slýchám, nesmí tu být nic, co by se mělo korigovat –, ale tak, aby identita oblasti zůstala dominantní a aby byl stále zachován silný charakter odrůdy Sangiovese. Chianti Classico se ostatně již dlouho rodí jako cuvée, a ne jako čisté Sangiovese.

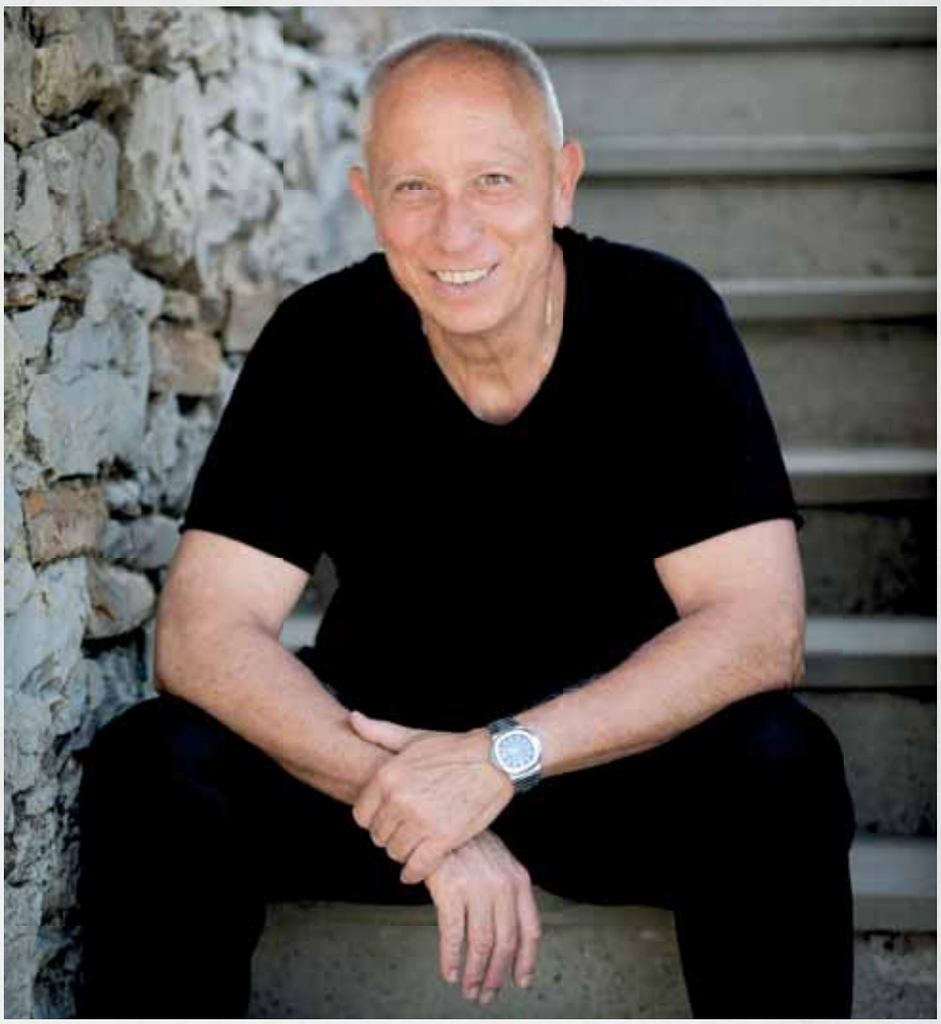
Váš Merlot s názvem L'Aparita dnes patří mezi legendární vína nejen pro Castello di Ama, ale pro celé Toskánsko a často je srovnáván s nejlepšími světovými Merloty. Jaká byla cesta k vytvoření tohoto vína?
L'Apparita je příspěvkem vinařství Castello di Ama k obnovení tradice. Když jsem zde zahájil svou cestu v roce 1982, měl jsem příležitost představit si a znovu narýsovat zapomenuté vinice v Amě díky radám Patricka Léona, rodinného přítele vlastníků a mého tutora v prvních letech, který byl v té době technickým ředitelem Château Mouton-Rothschild. Tehdy jsme tušili mož-

L'Apparita z odrůdy Merlot patří k nejlepším vínům na světě.

nosti Amy a pomýšleli jsme rovněž na velké mezinárodní odrůdy, které by mohly dát na těchto kamenitých, vápencových a jílovitých půdách našich kopců dobré výsledky. Mezitím jsem odjel studovat do vinařství a na enologické stáže univerzity v Bordeaux, kde se zrodila láska k francouzským vínům a k Merlotu, ale především zájem o metodu a filozofii práce, kterými pracovali vinaři za Alpami. A pro mě je právě L'Apparita v dokonalé harmonii s koncepcí valorizace oblasti a experimentů pro budoucí tradice. Jde o odlišnou typologii svým původem a různorodostí, která má ale přesto významné společné pojmenování: schopnost evokovat terroir Chianti. L'Apparita našla tento typ výrazu již od svého prvního ročníku, který byl nalahvován a prodán v roce 1985, a nechtěla být nikdy kopií žádného jiného světového Merlotu.

Kromě klasických toskánských vín vyrábíte na Castello di Ama i skvělé bílé víno z odrůdy Chardonnay a také víno Il Chiuso, což je Pinot Noir. Jste vy osobně milovníkem burgundských vín, když jste si pro doplnění portfolia zvolil právě tyto dvě odrůdy, nebo má výroba těchto vín jiný důvod?
Řekněme hned, že je to moje láska k burgundským vínům. Začal jsem jako milovník Bordeaux, ale postupně jsem se naučil milovat eleganci, harmonii, rovnováhu a jemnost, tedy Burgundsko. Červené i bílé. A odtud myšlenka zkusit zasadit „ante litteram" – tedy v roce 1984 – Chardonnay a Pinot Nero. Jelikož je náš terroir silně vápencový a kopcovitý, domníval jsem se, že při 500 metrech nadmořské výšky a při nižší sluneční expozici vinice se nám podaří z těchto mezinárodních odrůd vyrobit vynikající vína z oblasti Chianti Classico. Tedy ne kopie, ale originály díky svému původu. A zdá se mi, že nakonec se to opravdu podařilo: jak Al Poggio, tak Il Chiuso mají výraz různorodosti, ale jsou zrozené „pod toskánským sluncem".

Nemohu vynechat ani víno s exotickým názvem „Haiku". S jakou filozofií vzniká toto víno?
Haiku se zrodilo v roce 2009 a je plodem spojení tří odrůd: 50% Sangiovese a zbylá část je rovným dílem složena z Cabernetu Franc a Merlotu, pocházejících ze dvou malých ploch vysazených v roce 2001 na kopcích Amy na vinohradu Montebuoni. Název pochází z tradičního poetického útvaru původem z Japonska, který je složen ze tří veršů. Je to poezie prostého zabarvení bez jakéhokoli názvu, nejkratší na světě, která je zbavena všech jazykových ozdob a její síla spočívá v sugesci přírody a ročních období. Vzhledem ke své krátkosti vyžaduje tento útvar velkou stručnost myšlenek a obrazu. Naše kopce jsou pro nás partiturou, do níž příroda vtiskla noty symfonie pro orchestr, který představujeme my s vinařstvím Castello di Ama. Toto víno tedy vyjadřuje jiný jazyk, zúžený na to podstatné, životní energii tohoto místa, a je svědectvím představy o víně, jež je možné získat z terroir Amy, přesahující klasická schémata.


Marco Pallanti – jeden z nejuznávanějších vinařů v Toskánsku

Pojďme zpět k Chianti Classico. V posledních letech zaznamenává oblast Chianti Classico obrovský boom. Obecná kvalita vín roste, stejně tak jako export Chianti Classico do různých zemí světa. Jaký je myslíte hlavní důvod mezinárodního úspěchu vín Chianti Classico?
Tři věci: příjemnost, pitelnost a svěžest. Jinými slovy Sangiovese v Chianti Classico má mohutnost velkých světových vín, ale přestože to není prosté víno, uchovává si zároveň rysy lehkosti těch nejelegantnějších světových vín. Chci tím říci, že v určitých situacích Sangiovese v Chianti Classico může mít eleganci a harmonii velkých vín z Pinotu Noir z Burgundska.

Jaké jídlo považujete vy osobně za tu nejlepší kombinaci k vínům Chianti Classico?
Některý z prvních chodů od Giovanniho, domácího kuchaře z Ristoro di Ama, jako třeba toskánské těstoviny pici s ragú z kachny nebo divočáka.

Nejen historie, ale i budoucnost a projekty jsou pro rozvoj regionu a vinařství důležité. Jaké máte plány do budoucna?
Nadále dělat dobrá vína po dalších 200 let. Je mi jasné, že to může vypadat jako projekt trochu ambiciózní a upřímně řečeno se nedomnívám, že bych to zvládl sám. Ale z lásky, kterou chovám k této zemi, jí přeji takovou budoucnost, abychom se znovu mohli zhostit role lídra světového vinařství, která nám právem náleží.

Vína Castello di Ama do ČR dováží společnost Chovan, www.chovan.cz.

Připravil: Michal Šetka
Foto: Archiv Castello di Ama

Argentinský Malbec

17. duben je po celém světě již několik let oslavován jako „Malbec day“. Odrůda Malbec má svůj původ ve Francii a historicky se proslavila jako „vin noir“ z Cahors, dnes je však Malbec zmiňován především v souvislosti s argentinským vinařstvím. Argentinský Malbec je velmi respektovaným pojmem, navíc spojení argentinské hovězí maso a argentinský Malbec je v mnoha restauracích vnímáno jako vynikající regionální snoubení. I časopis WINE & Degustation se rozhodl přispět k oslavám tohoto argentinského vína a pro dubnové číslo jsme připravili Grand test argentinských malbeců, které jsou k dispozici na tuzemském trhu.

Odrůda Malbec pochází původně z Bordeaux, kde však byla později nahrazena Merlotem. Ve Francii ji dnes najdete ve větším množství pouze v oblasti Cahors, kde se z ní vyrábějí mimo jiné i tamní slavná „černá vína“. Malbec se však postupem času rozšířil do dalších vinařských zemí světa a našel nový domov. Tím se mu stala Argentina a Malbec je dnes v podstatě synonymem pro argentinské víno.

Malbec je velmi tmavá odrůda, která vyniká množstvím třísloviny a při umírněných výnosech je schopna dávat velká vína s velmi ovocným a kořeněným charakterem a schopností dobře stárnout. Do Argentiny ji velmi pravděpodobně přivezli na konci 19. století dělníci, kteří se sem stěhovali z jihozápadní Francie. V argentinském velmi teplém a suchém podnebí se jí daří skvěle. Malbec se tak rychle stal

pro argentinské vinařství odrůdou nejdůležitější a pěstuje se dnes prakticky ve všech argentinských vinařských oblastech. Ta nejslavnější vína pocházejí z provincie Mendoza, i když v poslední době je čím dál více slyšet i o vínech z regionu Cafayate v provincii Salta.

Podobně jako u mnoha jiných světových odrůd vznikají i zde ta nejlepší vína ze starých keřů. Obrovský zájem o bílá vína v 70. letech minulého století byl pro Malbec v Argentině bohužel osudný, mnoho starých keřů bylo vyklučeno ve prospěch bílých odrůd. Nicméně 16 tisíc hektarů staré révy zůstalo zachováno a Malbec se po odeznění této módní vlny začal opět hojně vysazovat. Právě ze starých keřů tak dnes vznikají některá ikonická argentinská vína.

Až se budete 17. dubna rozhodovat, které víno obohatí vaší večeři, zkuste argentinský Malbec. Připojíte se tak k mnoha lidem po celém světě, kteří pozvednou číši na oslavu práce argentinských vinařů. Na tuzemském trhu je k dispozici opravdu velké množství vín ve všech cenových i kvalitativních kategoriích a samozřejmě i mnoho skutečně skvělých vín. To vše náš Grand test potvrdil a snad vám pomůže s výběrem správného vína na váš stůl.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu

www.chilskevino.cz

Los Haroldos, Hermandad Malbec 2016, Mendoza

Temně rubínová barva s cihlovým meniskem, vynikající viskozita. Čistá, excelentně sladěná vůně, připomínající zralé lesní ovoce, ovocnou zavařeninu a velmi kvalitní dřevěný sud. Chuť je plnější, s poddajným taninem, harmonická, s velmi dobrou šťavnatostí zralého lesního ovoce a švestek. Velmi dlouhý závěr.

Biftek v úpravě medium-rare s lanýžovým pyré

90,80 bodů | 490 Kč **2019–2027**

Escorihuela Gascón, Gran Reserva Malbec 2016, Mendoza

Tmavě červené víno s cihlově zbarveným meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, kouřově podbarvená, s nádechem zralého lesního ovoce a pražených piniových jader. Chuť je čistá, intenzivní, s bohatě strukturovanou architekturou ovoce, dřeva a koření. Velmi dlouhý závěr.

Jehněčí kotletky s rozmarýnovou redukcí

90,40 bodů | 500 Kč **2019–2026**

www.united-drinks.cz

Viña Alicia, Las Compuertas, Malbec 2008, Luján de Cuyo, Mendoza

Rubínově červená barva s výraznějšími cihlovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, ovocně nazrálá, s tóny skořice, mléčné čokolády a sušeného ovoce. Chuť je plná a intenzivnější, připomínající ostružinovou zavařeninu, kvalitní čokoládu a skořici. Delší závěr.

Afinovaný sýr s ušlechtilou bílou plísní

90,20 bodů | 1 050 Kč **2019–2021**

www.baires.cz

Degustační komise časopisu WINE & Degustation **pro Grand test Argentinský Malbec**

Zleva: **Jakub Král** – sommelier *(Bourgogne Wines),* **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů, **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier *(Bokovka),* **Richard Süss** – obchodní ředitel *(BACCHUS Vins & Champagnes),* **David Král** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2015, 2016 a 2018, head sommelier *(BOHEMIA SEKT)*

Legenda:

Doporučená kombinace

Doporučená doba konzumace

Degustace proběhla v exkluzivních prostorách
baru Vinograf
Senovážné nám. 978/23, Praha 1,
Tel.: +420 214 214 681
www.vinograf.cz

WINE & Degustation hodnotí ze skla
RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
VERITAS
Slovanský dům
Na Příkopě 859/22, Praha 1
www.advivum.cz

Partnerem degustací je minerální voda KORUNNÍ
O kapku lepší chuť k vínu

Pascual Toso, Alta Malbec 2015, Argentina

Tmavě karmínová barva s úzkým rubínovým meniskem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, harmonická, intenzivnější, s nádechem zavařovaného lesního ovoce, ovocného koláče a sladkého koření. Chuť je plná, ovocná, připomínající ostružiny a černé moruše s velmi dobrým poddajným taninem. Dlouhý závěr.

Domácí chorizo

89,40 bodů | 759 Kč **2019–2023**

www.openwine.cz

Familia Furlotti, Malbec 2014, Mendoza

Tmavá karmínově červená barva s úzkým meniskem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem marcipánu, sušených malin a sladkého koření. Plnější, poddajná ovocná chuť s tóny lesního ovoce a koření. Delší závěr.

Soté z divočáka na divokém koření

88,80 bodů | 591 Kč **2019–2022**

www.alifea.cz

Trapiche, Broquel Malbec 2016, Argentina

Tmavě rubínová barva s úzkým cihlovým meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivní, čistá, s nádechem ostružinového kompotu a borůvkového koláče. Chuť je plná, vyvážená, šťavnatá, připomínající zralé lesní ovoce a sladké koření. Dlouhý závěr.

Hovězí Cordon Bleu

88,60 bodů | 259 Kč **2019–2024**

www.budamont.cz

Bodega Piedra Negra, Gran Malbec 2011, Valle de Uco, Mendoza

Temně inkoustová barva, neprůsvitné víno, úzký meniskus, vynikající viskozita. Vůně je čistá, nazrálá, s tóny pravých hříbků, podhoubí, kůže a lesního ovoce. Chuť je plná, intenzivní, s nádechem koření, dřeva a kompotovaných ostružin. Dlouhý závěr.

Burger z vyzrálého masa na otevřeném ohni s chedarem

88,40 bodů | 879 Kč **2019–2023**

www.global-wines.cz

Escorihuela Gascón, Pequeñas Producciones Malbec 2015, Mendoza

Granátově tmavá barva s úzkým rubínovým meniskem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, sladěná, s nádechem vzácného dřeva, přezrálého lesního ovoce a makovo-povidlového koláče. Chuť je opulentní, ovocně nasládlá, s velmi dobrým poměrem taninu a kyselin. Velmi dlouhý závěr.

Rump steak se žampionovou omáčkou a rösti

88,40 bodů | 750 Kč **2019–2024**

www.united-drinks.cz

Plán degustací WINE & Degustation pro rok 2019

Grand test svět

Květen 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 15. 3. 2019
Grand test: Sauvignony ze Štýrska
Představujeme: Vína z odrůdy Torrontes

Červen 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 12. 4. 2019
Grand test: Bourgogne Blanc
Představujeme: Lambrusco

Červenec–Srpen 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 17. 5. 2019
Grand test: Gavi di Gavi DOCG
Představujeme: Retsina

Září 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 7. 6. 2019
Grand test: Riesling (Kamptal, Kremstal, Wachau)
Představujeme: Tichá bílá vína ze Španělska

Říjen 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 23. 8. 2019
Grand test: Riesling z Alsaska
Představujeme: Tichá červená vína z oblasti Douro

Listopad 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 6. 9. 2019
Grand test: Barolo – aktuální ročníky na trhu
Představujeme: Červená vína z oblastí Cornas a St.-Joseph

Prosinec 2019 – Leden 2020
Poslední termín pro dodání vzorků: 11. 10. 2019
Grand test: Tawny Port (kategorie Tawny 10yo a Tawny 20yo)
Představujeme: Sherry

Grand test ČR a Slovensko

Květen 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 15. 3. 2019
Růžová vína z VOC Modré hory

Červen 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 12. 4. 2019
Suchá a polosuchá vína z odrůdy Hibernal

Červenec–Srpen 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 17. 5. 2019
Veltlínské zelené VOC Znojmo

Září 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 7. 6. 2019
VOC Kraví hora

Říjen 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 10. 9. 2019
Rulandské bílé a Rulandské šedé z VOC Mikulov

Listopad 2019
Poslední termín pro dodání vzorků: 6. 9. 2019
Suchá červená vína z odrůdy Pinot Noir

Prosinec 2019 – Leden 2020
Poslední termín pro dodání vzorků: 11. 10. 2019
Sekty vyráběné klasickou metodou

Familia Schroeder, „S“ Malbec 2015, Argentina

Neprůsvitná inkoustově červená barva s úzkým granátovým meniskem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem pivoňkového květu, sušených švestek a skořice. Chuť je bohatá, s velmi dobrou ovocností a pikantním kořenitým podtónem. Dlouhý závěr.

Špikovaný bažant s restovanými bramborami

88 bodů | 1 198 Kč **2019–2024**

www.openwine.cz

Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild, Aguaribay Malbec 2016, Argentina

Inkoustově červená barva s užším světlejším meniskem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, bohatá, s nádechem květů růží, tmavého lesního ovoce a dýmu. Chuť je plnější, harmonická, s velmi dobrým poměrem kyselin a taninu, připomínající zralé lesní ovoce a sladké koření. Dlouhý závěr.

Mufloní hřbet se smržovou omáčkou

88 bodů | 289 Kč **2019–2025**

www.vinum-bonum.cz

Familia Schroeder, Saurus Barrel Fermented Malbec 2017, Argentina

Granátově zbarvené víno s úzkým meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, připomínající nakládané ovoce, sušené švestky a paraořechy. Chuť je šťavnatá, ovocná, s tóny sušených švestek a ořechů. Dlouhý závěr s příjemnou ovocnou kyselinou.

T-bone steak s baby fazolkami

87,80 bodů | 547 Kč **2019–2025**

www.openwine.cz

Trivento Bodegas y Viñedos, Trivento Golden Reserve Malbec 2016, Luján de Cuyo, Mendoza

Tmavá granátově červená barva s úzkým světlejším meniskem, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, připomínající vyhaslý krb, zralé tmavé peckoviny a hřebíček. V chuti je plnější, s výraznou adstringentní třísloviou a bohatou kyselinou, připomínající zralé černé třešně. Dlouhý závěr.

Telecí Saltimbocca s čerstvou šalvějí a šťouchanými brambory

87,40 bodů | 595 Kč **2019–2023**

www.bacchus.cz

Enrique Foster, Malbec Finca Castro Baros 2010, Mendoza

Tmavě cihlově červená barva s širším meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je vyzrálá, s nádechem animálních tónů, šípkového čaje a koření. Chuť je středně plná, s výraznější nazrálostí, připomínající kakao, čokoládu a sušené ovoce. Středně dlouhý závěr.

Zajíc na divoko

87,40 bodů | 595 Kč **2019–2021**

www.baires.cz

Bodega Piedra Negra, Malbec Reserve 2017, Valle de Uco, Mendoza

Temně granátově zbarvené víno s úzkým meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, připomínající sladké tóny carpaccia z červené řepy, lesního ovoce a koření. Chuť je plná, s bohatou strukturou taninu, šťavnatou ovocnou kyselinou, připomínající zralé lesní ovoce. Dlouhý závěr.

Flank steak s pečenými brambory v popelu

87,40 bodů | 339 Kč **2019–2024**

www.global-wines.cz

Mascota Vineyards, La Mascota Malbec 2016, Mendoza

Průzračná tmavě karmínová barva s úzkým cihlovým meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, s lehkým nádechem dýmu, tmavého lesního ovoce a pražených kakaových bobů. Chuť je plnější, s dobrou šťavnatou ovocnou kyselinou, připomínající grenadinu a černé třešně. Delší závěr.

Pečená divoká kachna se smetanovými brambory

87,40 bodů | 199 Kč **2019–2023**

www.unitedbrands.cz

Trapiche, Medalla Malbec 2015, Mendoza

Granátově červená barva s rubínovými odlesky, vysoká viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem zralého peckového ovoce, lesních plodů a sladkého koření. Chuť je plnější, s poddajnou třeslovinou, ovocnými tóny, připomínající černé třešně a slivoň. Dlouhý, kořenitý závěr.

Jelení hřbet s čokoládovou omáčkou

87 bodů | 550 Kč **2019–2025**

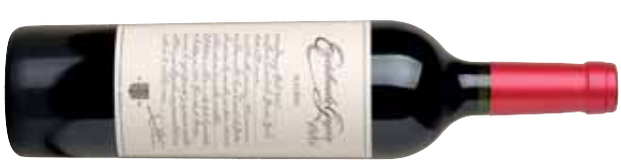
www.budamont.cz

Domaine Barons de Rothschild Lafite and Nicolas Catena, Aruma Malbec 2016, Mendoza

86,80 bodů | 369 Kč www.global-wines.cz

Trapiche, Gran Medalla Malbec 2014, Mendoza

86,40 bodů | 690 Kč www.budamont.cz



Escorihuela Gascón, Malbec 2017, Mendoza

86,40 bodů | 300 Kč www.united-drinks.cz

Trapiche, Pure Malbec 2017, Valle de Uco, Mendoza

86,40 bodů | 319 Kč www.budamont.cz

La Puerta, Clásico Malbec 2017, Famatina Valley, La Rioja

86,40 bodů | **266 Kč** www.openwine.cz

Kaiken, Mai Malbec 2014, Malbec, Mendoza

86,20 bodů | **1 533 Kč** www.global-wines.cz

Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rotschild, Flechas de los Andes Gran Malbec 2013, Mendoza

86,20 bodů | **466 Kč** www.vinum-bonum.cz

Kaiken, Terroir Series Malbec 2016, Mendoza

86,20 bodů | **245 Kč** www.global-wines.cz

Doña Paula, Selección de Bodega Malbec 2015, Mendoza

86 bodů | **905 Kč** www.1er.cz

Finca Las Moras, Finca Pedernal Malbec 2014, San Juan, Pedernal Valley

86 bodů | **930 Kč** www.vicom-vino.cz

Trivento Bodegas y Viñedos, Trivento Reserve Malbec 2017, Mendoza

85,60 bodů | **335 Kč** www.bacchus.cz

Finca Las Moras, Barrel Select Malbec 2018, San Juan, Tulum Valley

85,40 bodů | **230 Kč** www.vicom-vino.cz

Dieter Meier, Puro Malbec 2017, Mendoza

85,40 bodů | **459 Kč** www.global-wines.cz

Bodega Atamisque, Atamisque Malbec 2016, Valle de Uco, Mendoza

85,20 bodů | **598 Kč** www.lacaoba.cz

Trapiche, Melodías Winemaker Selection Malbec 2018, Argentina

85,20 bodů | **199 Kč** www.budamont.cz

Trapiche, Pure Black Malbec 2016, Argentina

85,20 bodů | **319 Kč** www.budamont.cz

Kaiken, Estate Malbec 2017, Mendoza

84,80 bodů | 224 Kč www.global-wines.cz

Mascota Vineyards, OPI Malbec 2017, Argentina

84,80 bodů | 249 Kč www.unitedbrands.cz

Bodegas Santa Ana, Classic Malbec 2018, Argentina

84,80 bodů | 119 Kč www.unitedbrands.cz

Doña Paula, Estate Malbec 2016, Valle de Uco, Mendoza

84 bodů | 315 Kč www.1er.cz

Vallisto, Malbec 2013, Valle de Cafayete, Salta

82,60 bodů | 432 Kč www.alifea.cz

Familia Schroeder, Saurus Malbec 2017, Argentina

82,60 bodů | 318 Kč www.openwine.cz

Bodega Atamisque, Serbal Malbec 2017, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

82,60 bodů | 296 Kč www.lacaoba.cz

Pascual Toso, Estate Malbec 2017, Mendoza

80,20 bodů | 294 Kč www.openwine.cz

Bodega Atamisque, Catalpa Malbec 2016, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

79,60 bodů | 376 Kč www.lacaoba.cz

KDO SE STANE ZLATÝM KUCHAŘEM 2018?

ZVOLTE SVÉHO OBLÍBENÉHO KUCHAŘE kuchařem roku 2018 v 5. ročníku ankety ZLATÝ KUCHAŘ

POSÍLEJTE SVÉ TIPY od 15. 4. do 15. 5. 2019 na www.zlatykuchar.cz v kategorii „VOLBA VEŘEJNOSTI“

Výsledky v kategoriích: Zlatý kuchař, Zlatý zahraniční kuchař, Objev roku, Hvězda gastronomie – síň slávy, Zlatý cukrář a Volba veřejnosti budou zveřejněny 31. 5. 2019 na www.zlatykuchar.cz a www.gastroahotel.cz

ZLATÝ KUCHAŘ & PROFI REVUE

Více informací o anketě najdete na www.zlatykuchar.cz a www.gastroahotel.cz

PARTNEŘI

Ferdinand

170 | coop 1847–2017

CzechSpecials

GENERÁLNÍ PARTNER ANKETY

FAGOR

FAGOR INDUSTRIAL

Výhled na Sirotčí hrádek z perenských vinic

PERNÁ – PERLA

Pokaždé když jedu autem od Brna směrem na Mikulov, ty svahy přitahují můj pohled. Mnohdy i musím na chvíli zastavit či odbočit z hlavní, abych se mohl dostatečně kochat a nedopadl jako doktor ve filmu Vesničko má středisková. Bílé skály Pálavy přímo nad vyhlášenými vinicemi, krásně nasluněné západní svahy a úžasná historie zdejších vlašáků, to všechno řadí Pernou svým terroir mezi nejvýznamnější vinařské obce Moravy. Pokud jednoho dne budeme uvažovat o klasifikaci a výběru těch nejlepších vinic u nás, zde se jich několik nabízí.

Osídlení v okolí obce Perná, stejně jako i v jiných místech Pálavy patří mezi nejstarší na našem území. Četné archeologické nálezy mapují přítomnost obyvatel hluboko do pravěku. Byly zde nalezeny třeba hroby unětické kultury, nálezy popelnicových polí a také kosterní pozůstatky laténské kultury. Kromě toho vedla krajem pod Pálavou důležitá obchodní cesta. Důvodem byla viditelnost zdejších bílých vápencových skal i z velké dálky, což z nich činilo významný orientační bod. Kromě výhod plynoucích z průchodu obchodních karavan přinášela strategická poloha i mnoho negativ. První dochovaná pí-

Sklep vinařství Pergen

ZÁPADNÍCH SVAHŮ PÁLAVY

semná zmínka o obci Perná se datuje do roku 1305. Tehdy zdejší území, původně zeměpanské, daroval Václav III. Ortlibu Hendkovi. K roku 1323 se pak váže další záznam, ve kterém Jakub, probošt kounického kláštera, slibuje, že opatří bohoslužbu v kapli sv. Mikuláše. V listině vydané králem Janem Lucemburským je obec označována jako „Pergen“. To už Perná patřila k mikulovskému panství.

Během 16. století byl na místě původní kaple sv. Mikuláše postaven farní kostel, který patří mezi nejzajímavější architektonické památky Moravy. Zde je dodnes zachována památná kamenná křtitelnice z první poloviny 15. století. K důležitým památkám obce patří vedle kostela také sousoší Nejsvětější Trojice, umístěné na návsi roku 1865, a neoempírová kašna z roku 1902, která sloužila jako napajedlo pro koně, kteří se v Perné v hojné míře chovali. K Perné patří také samota zvaná „Spálenka“. Ta byla často navštěvovaným místem výletníků ze širokého okolí. Současně díky své poloze na císařské silnici sloužila jako stanice k přepřahání poštovních koní. Obyvatelstvo v obci bylo z větší části německé národnosti. Po druhé světové válce pak došlo k odsunu Němců a Perná byla dosídlena novým obyvatelstvem, pocházejícím převážně z Valašska.

První oficiální informace o vinaření na území obce pochází ze 14. století. Podle lichtenštejnského urbáře z roku 1414 se tu vinice dokonce těšily takovému rozkvětu, že horenská renta byla dvakrát vyšší než příjem z polí. Perenské víno z Purgmanické hory bylo známé široko daleko. Roku 1946 byla v Perné založena šlechtitelská vinařská stanice, která se postupně stala významným centrem vinohradského výzkumu. Prvním významným úspěchem v rámci celé republiky bylo vyšlechtění odrůdy „Pálava“ v roce 1979, další odrůda „Aurelius“ byla přiznána v roce 1983. Celkem najdete v obci přes 250 hektarů vinic, z nichž převážná část leží na západních svazích Pálavy. O Perné, respektive

Vinař Marek Šurýn s rodinou

Pálavě se v rámci historie vinařství u nás mluví hodně často. Zmiňované jsou prastaré nálezy vinohradnických nožů či domnělá přítomnost desáté římské legie na našem území. Výsadba révy římskými vojáky či výroba vyhlášeného vína snad od jakživa. Dobře se to čte či poslouchá, co všechno je na těchto tvrzeních pravdy se ale dnes či možná už ani v budoucnu přesně nedozvíme. To ale nic nemění na jedinečnosti tohoto místa a zdejších viničních poloh, možná jedněch z nejlepších a nejvyhlášenějších na celé Moravě.

Špičkových vinic zde v Perné najdete opravdu vícero. Asi nejznámější je vinice Železná. Je jednou z nejvýše položených na Pálavě, v nejvyšším bodu atakuje hranici 370 metrů nad mořem. Svahy jsou zde relativně mírné a jihozápadně orientované. Půda je zde těžší, nezáhřevná, jílovitá, s vysokým obsahem vápníku a vápenným skeletem. Poloha relativně málo trpí suchem, z výše položených prudkých svahů sem míří během dešťů dost vláhy, které se v mírnějším profilu vinice dobře vsakují. Zde vysázené vinice jsou bohužel aktuálně velmi mladé, z menší části vysazené na počátku 90. let 20. století, z větší v posledních letech. Z vinice Železná se historicky dodávalo víno na dvůr císařovny Marie Terezie.

Další ikonickou polohou je hned vedle ležící vinice Kotelná. Navazuje přímo na vinici Železná, jejímž je pokračováním, a je zakončená tzv. Perenským kotlem. Vinice má stejné půdní podmínky jako Železná, expozice je více jižní. Celá tvoří jednotný mírný svah, pouze její nejvýchodnější část končí propadlinou. Výškově se drží v rozmezí 300–350 metrů nad mořem. Méně známou, ale velmi zajímavou polohou je vinice Goldhammer. Tato výtečná poloha těsně sousedí se Železnou a Kotelnou, pod kterými leží. Orientace je především jižní, vinice jsou s větším sklonem než na trati Železná či Kotelná. Půda je zde těžká, jílovitá, s vysokým obsahem vápníku a také více kamenitá. Vína z této vinice jsou výrazně odlišná od předchozích vinic. Více zemitá a paradoxně drsnější než z výše položených vinic. Cítit je větší stres vysázených vinic a jejich stáří.

I když doménou nejlepších vinic Pálavy je především Ryzlink vlašský, vinici Purmice proslavil především Ryzlink rýnský. Podle starousedlíků jde o nejlepší polohu v Perné. Vinice jsou na terasách na jižním svahu s velkou svažitostí kolem 15–20 %. Půda je velmi dobrá, těžká, ale méně jílovitá a méně kamenitá než na horních polohách, s vysokým obsahem vápníku. Z dalších vinic stojí určitě za pozornost i specifické polohy Levá a Pravá Klentnická, ležící podél silnice směrem do Klentnice. Jenom je nezapomeňte určovat cestou směrem z Perné nahoru do sedla. Pak opravdu leží vlevo, respektive vpravo od silnice. Půdně jsou velmi podobné vinici Purmice, množství slunce a teplota jsou zde ale nižší. I proto jsou to mnohdy vinice, kde sběr hroznů probíhá v rámci Perné až na závěr vinobraní. Mimo hlavní perenský svah najdete ještě vinice směrem na Bavory, především vyhlášený Bergrus a vinice Levá Bavorská (známá i pod původním názvem Hermesdorfen). Výškově tyto vinice oscilují mezi 240 a 290 metry nad mořem a půdně tvoří takový pálavský mix. Od výrazně propustných půd plných vápencových úlomků po těžší jílovité až černé půdy. I proto se zde na rozdíl od primárních perenských svahů dobře daří i aromatičtějším odrůdám, jako je Sauvignon či Chardonnay, případně i několika osamoceným vinicím s modrými odrůdami typu Pinot Noir či Merlot.

Prvním navštíveným vinařstvím přímo v obci je vinařství Pavel Skrášek. Pavel je vinař samouk, který jako malý kluk objevoval u své prababičky ve stodole různá dobrodružství a zajímavá místa a předměty, mezi které patřil i starý lis na hrozny. Ten

Inzerce

Pálavské skály při pohledu z vinice Železná

mu tenkrát jako malému klukovi učaroval svým zajímavým mechanismem a příjemným klapáním klínků, jež jsou pro funkci lisu důležitou součástí. Tenkrát ještě Pavel Skrášek netušil, že právě na tomto malém lisu začne jeho vinařská kariéra. Vyučil se strojním mechanikem, své původní řemeslo však brzy pověsil na hřebík a od roku 1999 se plně a s nadšením věnuje výrobě vína. Zakládá postupně nové vinice a v roce 2013 začala výstavba vinařského domu. Jeho součástí je moderní technologie výroby vín a také penzion. Název penzionu „Krajní řádek“ odráží jeho polohu v klidném prostředí na okraji obce s krásným výhledem do vinic. Vína sklízí úspěchy již několik let na národních výstavách. Vinař Pavel Skrášek se snaží vyrábět mladistvá, svěží vína. Ale aby nebyla produkce jednotvárná, každý rok vyrobí jednu odrůdu v úplně jiné technologii. Rozloha vlastních vinic činí 2,5 ha, a to převážně na viničních tratích Bergrus, Levá Bavorská, U Mikuláška, Zahrady a U Boží muky. Mottem vinařství je tvrzení „nejen večery s námi“, které odkazuje ke kráse vína a jeho celodennímu užití. A tím není myšlena pouze konzumace, ale celý životní styl, klid a pohoda.

Ve vinařství Pavel Skrášek se kromě tradiční konzistentní výroby vín nebojí ani experimentovat. I proto najdete v nabídce také nové, netradiční odrůdy či vína něčím ozvláštněná. Koketují s metodou battonage, zráním v dubových sudech či delší macerací vín na slupkách. Vinařství používá kombinaci tradičních a moderních metod vinifikace. Bílá vína se vyrábějí z odkalených moštů zakvašených ušlechtilými kvasinkami v chlazených tancích, červená macerují ve vinifikátoru, poté některá zrají rok v dřevěných sudech. Současný objem výroby vína se pohybuje do 20 tisíc láhví. Ochutnat je mohou skupiny až 25 osob na řízených degustacích při návštěvě vinařství.

Druhým navštíveným vinařstvím je vinařství Pergen. Pozorný čtenář si jistě vzpomene na začátek tohoto článku, kde jsme představili původní název obce Perná – Pergen –, který se stal námětem pro pojmenování dalšího významného vinařství v obci. Jeho historie není tak dlouhá jako samotné Perné, bylo založeno v roce 1999 Markem Šurýnem. Vinařská tradice v jeho rodině vychází z postavy jeho dědy, který do Perné přišel po druhé světové válce společně se svou ženou z Kyjovska a učil přistěhovalé Valachy vinařit na opuštěných vinicích po původních odsunutých německých obyvatelích. Vinařit později začal i jeho otec a Marek mu s bratrem už od dětství samozřejmě pomáhali ve sklepě. Mamince

VINO
MARKUZZI
ZALOŽENO 2008

VINO MARKUZZI POŘÁDÁ
VE STŘEDU 15. KVĚTNA OD 12 DO 17 HODIN
VE FRANCOUZSKÉ RESTAURACI
ART NOUVEAU V OBECNÍM DOMĚ
NA NÁMĚSTÍ REPUBLIKY V PRAZE

GALADEGUSTACI
ITALSKÝCH VÍN

ZA OSOBNÍ ÚČASTI VINAŘŮ

COLTERENZIO ALTO ADIGE
CASTEL JUVAL ALTO ADIGE
NINO FRANCO VENETO
CA'RUGATE VENETO
LIS NERIS FRIULI
TOROS FRANCO FRIULI
LO SPARVIERE FRANCIACORTA
VILLA SPARINA PIEMONTE
MARCHESI DI GRESY PIEMONTE
CORDERO DI MONTEZEMOLO PIEMONTE
CONTERNO FANTINO PIEMONTE
CONTERNO GIACOMO PIEMONTE
MAROLO PIEMONTE
BISERNO TOSCANA
CASTELLO DI VERRAZZANO TOSCANA
FONTODI TOSCANA
MONTEVERTINE TOSCANA
LISINI TOSCANA
SALVIONI TOSCANA
COLLESTEFANO MARCHE
VILLA BUCCI MARCHE
MONTEVETRANO CAMPANIA
GIUSEPPE GABBAS SARDINIE
PALARI SICILIA

KAŽDÉ VINAŘSTVÍ PŘEDSTAVÍ
NAVÍC JEDNO VÍNO STARŠÍHO
VÝZNAMNÉHO ROČNÍKU.

VSTUPNÉ 500 Kč

registrujte se prosím na vino@markuzzi.cz
www.markuzzi.cz

Vinař Pavel Skrášek

Degustační prostory vinařství Pergen

zase chodili jako děti pomáhat na tehdejší „jezeďácké vinohrady“. Po revoluci začal Marek Šurýn jezdit pracovat do vinic v Dolním Rakousku, kde ho místní vinař postupně více a více zaučoval ve sklepním řemeslu a pouštěl ke stále složitějším úkonům. V té době to byla neocenitelná škola, především s pohledu poctivosti a tradice výroby vína, která u nás byla tolik zpřetrhaná.

Vinařství Pergen je čistě rodinná firma, kde se bratr Petr stará o vinice, maminka o zelené práce a jarní řez s vyvazováním, tatínek o traktory a stroje, bratranec se zaučuje ve sklepě a Markova manželka připravuje

Inzerce

Vinařství Pavel Skrášek

degustace. O chod firmy a sklepa se stará přímo Marek Šurýn. Celkem hospodaří na 7 hektarech vinic a vyprodukují ročně asi třicet tisíc láhví především přívlastkových vín. Největší zastoupení má v Pergenu Ryzlink vlašský, pocházející z těch nejlepších tratí Železná, Purmice, Goldhamer a Veltlínské zelené. Marek také hodně věří odrůdě Aurelius. Sice se dříve nechal zviklat jednou místní „odbornicí", že Aurelius musí být vždy na cukru, ale brzy pochopil, že nejlepší je vždy ten suchý. Pěstují ho ve třech vinohradech – U Mikuláška, U Boží muky a ve vinici Bergrus. Další důležitou odrůdou je samozřejmě Pálava. Tu společně s odrůdou Aurelius vysazoval Marek Šurýn nejen proto, že jsou to odrůdy v Perné vyšlechtěné, ale také z toho důvodu, že vinařství sídlí v bývalém šlechtitelském sklepě, kde působil jako hlavní šlechtitel přímo Josef Veverka. Vinařství Pergen nabízí i další vína z jiných odrůd, ale dle samotného vinaře jde spíše o okrajovou produkci a do budoucna se více a více chce soustředit na ty zásadní. Ve výrobě používají klasické moderní postupy, pneumatický lis či řízené kvašení. Červená vína po proběhnutí jablečno-mléčné fermentace dále zrají v dubových sudech. Vína vinařství Pergen již získala řadu ocenění především na výstavách jako AWC Vienna či Weinparade Poysdorf. Novinkou letošního roku je Sekt Riesling brut, kvašený tradiční metodou v láhvi. Pro návštěvníky pořádají samozřejmě degustace či výlety do vinic s pohárkem dobrého vína. V letní sezóně je vinařství otevřené denně a současně nabízí i ubytování ve dvou penzionech.

Poslední zastávkou je návštěva vinařství Popela, které založil v roce 1994 Stanislav Popela. Ten je původem z Perné a vztah k vínu získal už jako dítě, kdy pomáhal svým rodičům s jeho výrobou a ve vinohradě. Myšlenku věnovat se vinařství a vinohradnictví měl již v mládí, kdy pro něj tato práce byla zálibou. Začátkem devadesátých let začal tento plán realizovat. Se svou ženou, která pochází z vedlejší obce Bavory, začali postupně vysazovat vinice a obdělávat již vysazené vinohrady, právě na katastru obce Perná a Bavory. Původní výroba probíhala ve vinném sklepě v místě bydliště. V roce 2001 postavili moderní vinařský komplex přímo v Perné. Dnes tato vinařská firma obhospodařuje přes 22 hektarů vlastních vinic v katastru Perná a Bavory. Vinohrady mají průměrné stáří 15 let, jsou většinou zatravněné a obdělávání půdy je důkladné a hospodárné. Všechny vinice jsou součástí integrované produkce a sklizeň je výrazně redukována na množství 1 až 1,5 kilogramu hroznů na hlavu révy vinné. Hrozny tak dosahují vysokých hodnot přírodní cukernatosti, které jsou dle filozofie vinařství potřebné jako dobrý předpoklad pro zrání a kvalitu vína. Zpracování hroznů a výroba vína probíhá nejmodernějšími vinařskými postupy a technologiemi. Vinařství se zaměřuje především na výrobu ročníkových odrůdových, jakostních, přívlastkových a speciálních vín typických pro tuto vinařskou oblast.

Obec Perná je v hledáčku mnohých milovníků vína. A ač zdejší vinařství nepatří mezi nejvyhlášenější v zemi, mají obrovský potenciál vývoje ukrytý v místních jedinečných viničních tratích. Podobně jako u jiných špičkových firem z okolí, které vsadily na zdejší terroir a odrůdu Ryzlink vlašský, využití zdejších unikátních podmínek je jenom otázkou umu samotného vinaře. A my pak díky tomu můžeme pít ty možná nejlepší „vlašáky", které tuzemské vinařství nabízí, tak jak je známe z produkce vinařství Mikrosvín, Volařík, Michlovský či Gala. Ti všichni, i mnozí další totiž vinice v Perné mají a právem je považují za rodinné, vinařské zlato. Vyrazte tedy i vy, třeba na zdejší otevřené sklepy nebo jen tak na vycházku po místních svazích. Vezměte si s sebou dobrý vlašák zdejší produkce, najděte si tiché místo ve vinicích a kochejte se západem slunce. Tady je dobře.

Text: Martin Procházka
Foto: Martin Procházka, Vinařství Pavel Skrášek, Vinařství Pergen

PhDr. Martin Procházka

PhDr. Martin Procházka se na tuzemské vinařské scéně pohybuje už druhé desetiletí. Za tu dobu se ze zapáleného milovníka vína postupně stal uznávaným obchodníkem, nezávislým vinařsko-gastronomickým konzultantem, lektorem sommelierských kurzů a hodnotitelem vín či oborových soutěží. V posledních letech je také autorem odborných či popularizačních článků o vinařské problematice.

Petr Fučík

Když se jdete projít v Mikulově kolem Svatého kopečku, nemůžete na jeho úpatí minout moderní budovu Hotelu Ryzlink a Vinařství Fučík. Vinařství, které už od samého svého vzniku upoutalo ziskem několika významných ocenění za svá vína, zde vybudoval Petr Fučík. Ač původně z jiného oboru, velmi rychle se mu podařilo etablovat do skupiny vyhlášených a vyhledávaných mikulovských vinařství. Jaké byly začátky vinařství, jeho cesta k vínu i plány do budoucna mne zajímalo při našem rozhovoru.

První můj dotaz musí směřovat logicky na začátky vašeho vinaření. K vlastním vínům jste se dostal relativně pozdě a z úplně jiného businessu. Co bylo tím impulsem?

Pocházím z Mikulova a naše rodina se odpradávna věnovala vinařství. Jako malý jsem trávil čas ve vinohradě, v té době samozřejmě s nevelkým nadšením, a pomáhal při vinobraních. Nezamýšlel jsem však se stát vinařem na plný úvazek. Vystudoval jsem práva a po působení ve finanční skupině PPF jsem se stal partnerem v advokátní kanceláři v Praze. Víno mne však bavilo stále více, a když tatínek odešel do důchodu a s vinařstvím pomalu končil, stál jsem před rozhodnutím, zda vinařství v naší rodině skončí, či nikoliv. Poměrně impulzivně jsem se tehdy ve svých čtyřiceti letech rozhodl vrátit do Mikulova a zde nejenže navázat na tatínkovu práci, ale vybudovat nové, moderní vinařství. Jít do vinařství naplno. Koupil jsem v roce 2013 v Mikulově statek na krásném místě pod Svatým kopečkem, kde jsem v roce 2014 opravil jednu z budov a vybudoval prostory pro vinařství. V roce 2014 pak Vinařství Fučík v těchto prostorách vyrobilo první víno.

Vyrábět vlastní víno není nic jednoduchého. Kdo byl pro vás v začátcích největší pomocí?

Zásadní roli při budování vinařství a tvorbě vín hraje enolog našeho vinařství Pavel Svoboda. I on pochází z Mikulova, ale až do naší spolupráce nikdy v Mikulově nepracoval. Prošel si několika vinařstvími, a když jsme se náhodou v roce 2014 potkali, zjistil jsem, že by rád v Mikulově pracoval, a hlavně že má stejnou filozofii výroby vína jako já. Proto jsem ho přesvědčil ke spolupráci.

Měl jste již od startu jasno, jakým směrem se vinařství svou filozofií a typem vín vydá? Mnoho vinařů se u nás dlouho hledá, než jim sedne nějaký styl.

Hned na počátku jsem si řekl, že ve vinařství nebudu dělat kompromisy. Z let strávených v advokacii jsem měl kompromisů už plné zuby, a tak jsem chtěl dělat víno pouze tak, jak to cítím. Tedy vína vyrobená co nejjednodušeji, co nejvíce

Vinařství Fučík najdete v jedné z nejkrásnějších částí Mikulova a nabízí nádherné výhledy na Svatý kopeček.

Sklep Vinařství Fučík slouží nejen pro degustace, ale i pro různé soukromé či firemní akce.

v souladu s přírodou, vína, která nebudou tuctová. Nezajímá mne kvantita, ale kvalita. Při takové výrobě je samozřejmě základem zdravý a vyzrálý hrozen. Naše vinice se nacházejí přímo v Mikulově, pouze několik stovek metrů od našeho vinařství, což nám umožňuje rychlé zpracování hroznů. Sběr hroznů probíhá zásadně ručně a hrozny jsou kontinuálně při sbírání sváženy do vinařství, kde jsou ihned zpracovány. Po šetrném zpracování hroznů v mlýnkodstopkovači následuje macerace v řádu dnů a následné lisování. Některá vína necháváme kvasit spontánně, u některých vín využíváme ušlechtilé kvasinky, které máme pro daný typ vína odzkoušené.

Víno dále zraje v sudech na jemných kalech s jejich občasným promícháváním, kromě několika vín, kde dáváme přednost nerezovým nádobám (ale i zde jsou vína na kalech). Se sírou v průběhu výroby vína pracujeme pouze tehdy, pokud je to nezbytně nutné, a víno tak zraje prakticky úplně bez síry. Naše vína v láhvích tak mají většinou pouze okolo 60 mg/l veškeré síry. Takto přirozeně vyvinutá vína lahvujeme většinou až těsně před dalším vinobraním a po lahvování je necháváme ještě 3–5 měsíců scelit a odpočinout si, než se dostanou k našim zákazníkům. Vína jsou připravena tak, aby poté několik let přirozeně zrála v láhvi do nádherných rozměrů.

Jaká vína vás osobně nejvíce baví a na co se v produkci svého vinařství soustředíte?

Specializujeme se na ryzlinky, ať už vlašáky nebo rýňáky, které jsou dle mého názoru na Mikulovsku naprosto unikátní. Hned náš první Ryzlink rýnský 2014 vyhrál absolutního šampiona Krále vín v České republice 2016 a dostali jsme se s ním do Salonu vín ČR 2015. Vlašák děláme od počátku dvěma způsoby. Jeden reduktivně v nerezových tancích a jemných kalech, ten je nádherně minerální. Druhý vlašák je „sur lie“, tedy na sudu a kalech. Co mne na vinařství baví asi nejvíce, je právě to „hraní“ si s vínem. Děláme hodně malých šarží okolo 500 láhví, kdy stejné hrozny, ze stejné vinice, zkoušíme různě zpracovávat. Hrajeme si s délkou macerace, máme i macerační sudy a například letos děláme vlašák s dvouměsíční macerací na slupkách v sudu, který bude v tomto sudu ležet další dva roky bez jakéhokoliv zásahu. Kupujeme sudy od různých výrobců a zkoušíme, které sudy jsou nejvhodnější pro naše pálavské hrozny.

Když jsme u těch pálavských hroznů – kde najdeme vaše vinice?

Všechny naše vinice se nacházejí v katastru Mikulova. Ryzlink vlašský a Chardonnay pochází z tratě Pod Svatým kopečkem I., Ryzlink rýnský a Rulandské šedé z tratě Šibeniční vrch, Rulandské bílé a Pálava z tratě Mariánský kopec a letos budeme mít panenský Ryzlink vlašský a Sylvánské zelené z tratě Za Turoldem. Část těchto vinic patří rodině enologa Pavla Svobody, dohromady máme okolo 7 ha vinic. Jsou to vinice na nejkrásnějších místech Mikulova, na místech s úžasnými výhledy, a proto i práce na těchto vinicích je radostnější. Červené víno děláme pouze v množství jedné až dvou šarží ročně. Hrozny kupujeme z Modrých hor – Frankovku a Rulandské modré. Naše vinice jsou od prvopočátku v integrované produkci s využitím bio přípravků, líbilo by se mi přejít zcela do režimu bio hospodaření. Nové vinice zakládáme v intenzivním sponu, v rýnsko-hesenském tvaru a jsou upravované na jeden plodící letorost. Výnos z našich vinic se dlouhodobě pohybuje v rozmezí 0,7–1 litru vína na jeden keř v kvalitě pozdního sběru.

Součástí vašeho vinařství je i Hotel Ryzlink. Můžete nám ho krátce představit a případně nalákat návštěvníky

Specialitou vinařství jsou logicky vlašské ryzlinky.

Mikulova na nějakou konkrétní zajímavost či zážitek, který by si neměli nechat ujít?

V roce 2016 jsem zahájil rekonstrukci zbylé části statku a v roce 2017 jsem otevřel Hotel Ryzlink. Hotel Ryzlink jsem od počátku plánoval jako vinařský hotel, kde víno bude provázet na každém kroku. Všechny pokoje jsou pojmenovány dle jednotlivých odrůd vinné révy. Při příjezdu do hotelu hosty vítá welcome drink z našeho Chardonnay a na pokoji je pro hosty připravena zdarma láhev vína Vinařství Fučík jako pozornost. Místo obvyklé ledničky je pak každý pokoj vybaven vinotékou s dobře nachlazenými víny. Chloubou Hotelu Ryzlink je velký pozemek, na němž budujeme vinařský naučný park, kde najdete na informačních tabulích představeny jednotlivé odrůdy vinné révy, a to jak odrůdy klasické, tak odrůdy starobylé či cizokrajné. Část vinařského parku pak bude věnována i různým typům řezu révy a jejího vedení. Snažíme se vytvářet pro své hosty i zážitkové vinařské pobyty, jakým je například exkluzivní balíček „Vinobraní“, v jehož rámci si hosté zažijí sběr hroznů, prohlédnou si, jak se hrozny zpracovávají, jaké zařízení a technologie se pro výrobu vín používají, a je pro ně připraveno i několik speciálních degustací.

Petr Fučík

Když byste po těch několika prvních letech zhodnotil své rozhodnutí založit vinařství, splnila se vaše očekávání a cíle? Baví vás být vinařem?

Základním cílem pro mne je, aby mi vinařství zůstalo stále koníčkem. Na vinařství mne fascinuje, jak málo je exaktní. Každý nový ročník hledáte cestu k tomu nejlepšímu vínu, to co platilo minule už neplatí. Každý nový ročník se musíte přizpůsobovat měnícímu se počasí, pokud jste minulý rok sbíral v říjnu, další rok sbíráte o tři týdny dříve. Tedy chci dále hledat cestu k nejlepšímu vínu. Proto nehodlám navyšovat naši současnou produkci okolo 50 000 láhví ročně, ale spíše ještě prohlubovat naše hraní si s vínem. Letos například přicházíme s pet-natem z Chardonnay či fortifikovanou Frankovkou, která zrála dva roky v kameninových amforách. I díky tomu věřím, že se nám daří oslovovat naše zákazníky a hledat cesty ke stále lepším vínům. Protože nás naše práce opravdu baví a naplňuje. Tím se splnilo i moje největší přání, které jsem si tehdy vytyčil.

Součástí Vinařství Fučík je i krásný vinařský hotel.

Text: Martin Procházka
Foto: Michal Šetka a archiv Vinařství Fučík

Suchá červená vína z odrůdy Zweigeltrebe

Zweigeltrebe je u nás poměrně populární modrá odrůda révy vinné. Je jí v současnosti osázeno asi 750 ha vinic, a stala se tak třetí nejpěstovanější modrou odrůdou. Dominuje především ve Velkopavlovické a Slovácké podoblasti. V dubnovém testu domácích vín jsme se rozhodli prověřit současnou nabídku vín z této odrůdy.

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 Svatovavřinecké 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 vysázena také, avšak pouze na 17 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 Zweigeltrebe velmi závisí na redukci hroznů na keři i dobrém zvládnutí následného zpracování hroznů ve sklepě. I když náš test potvrdil, že se v našich podmínkách dají z této odrůdy vyrobit zajímavá a příjemně pitelná vína, mnoho vinařů potenciál této odrůdy zatím bohužel využívá spíše průměrným způsobem.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu

Vinařství Fučík, Zweigeltrebe Exclusive 2015, pozdní sběr, suché, Březí, Liščí vrch

Rubínově červená barva s širším světlejším meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, ovocná, s tóny grenadíny, zralého červeného rybízu a šípkového čaje. Chuť je čistá, středně plná, harmonická, s pikantní třeslovinou a dobrou kyselinou. Středně dlouhý závěr.

Masové lasagne

84,67 bodů

cena 249 Kč

www.vinarstvi-fucik.cz

2019–2021

GRAND WINE & Degustation TEST

Vinařství Kněží Hora, Zweigeltrebe barrique 2015, výběr z hroznů, suché, Strážnice, Horní hory

Světle červená barva s mírným cihlovým okrajem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s nádechem spáleného dřeva, sušeného ovoce a pražených ořechů. Chuť je středně plná, s výraznější kyselinou, drobným červeným ovocem a pražením kakaovými boby. Delší závěr.

Telecí kýta s hráškovým pyré

84,33 bodů

cena 328 Kč

www.vinarstviknezihora.cz

2019–2022

Vinařství Maláník-Osička, Zweigeltrebe 2015, pozdní sběr, suché, Mikulčice

Švestkově červená barva s širším světlejším meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, s nádechem švestek, vlašských ořechů a kaštanů. Chuť je středně plná, s vyšší kyselinou, připomínající granátové jablko, červené peckoviny a červený rybíz. Delší závěr.

Uzená žebra s bramborovým pyré

84 bodů

cena 199 Kč

www.vinarstvimalanik.cz

2019–2020

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Suchá červená vína z odrůdy Zweigeltrebe

Zleva: **Jakub Král** – sommelier *(Bourgogne Wines),* **David Král** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2015, 2016 a 2018, head sommelier *(BOHEMIA SEKT),* **Jakub Přibyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017 *(Wine&Degu bar),* **Richard Süss** – obchodní ředitel *(BACCHUS Vins & Champagnes),* **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů

Degustace proběhla v exkluzivních prostorách
baru Vinograf
Senovážné nám. 978/23, Praha 1,
Tel.: +420 214 214 681
www.vinograf.cz

WINE & Degustation hodnotí ze skla
RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
VERITAS
Slovanský dům
Na Příkopě 859/22, Praha 1
www.advivum.cz

Partnerem degustací je minerální voda KORUNNÍ O kapku lepší chuť k vínu

Legenda:

Doporučená kombinace

Doporučená doba konzumace

Vinařství Kněží Hora, Zweigeltrebe barrique 2013, výběr z hroznů, suché, Strážnice, Horní hory

Rubínově červená barva s cihlovými odlesky a širším světlejším meniskem, střední viskozita. Vůně připomíná nakládané třešně, griotku a badyán. Chuť je středně plná, s vyšší bohatou kyselinou, připomínající granátové jablko a višně. Středně dlouhý závěr.

Slepice na paprice s těstovinami

82,17 bodů

cena 328 Kč

www.vinarstviknezihora.cz

2019–2020

Vinařství U Kapličky, Víno Dalibor, Zweigeltrebe 2017, pozdní sběr, suché, Zaječí, U Kapličky

Temně granátově zbarvené víno s úzkým světlejším meniskem a vynikající viskozita. Vůně je čistá, kořenitá, s nádechem bobkového listu, skořice a spáleného dřeva. Chuť je lehce svíravá díky vyššímu obsahu taninu s pikantním nahořklým tónem spálené chlebové kůrky. Středně dlouhý závěr.

Dušené hovězí maso s bramborem

82 bodů

cena 299 Kč

www.vinarstviukaplicky.cz

2019–2021

Rodinné vinařství Sedlák, Zweigeltrebe 2016, pozdní sběr, suché, Velké Bílovice, Dlouhá hora

Tmavě červeno fialová barva s širším světlejším meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, s nádechem drobného červeného ovoce, zejména červeného rybízu. Chuť je pikantní, kořenitá, s nádechem červeného rybízu a hřebíčku. Delší závěr.

Pečená husa se sladkým červeným zelím a lokšemi

81,67 bodů

cena 210 Kč

www.vinarstvisedlak.cz

2019–2021

Vinařství Žerotín, Zweigeltrebe 2017, pozdní sběr, suché, Sobůlky, Staré hory

Tmavě červená barva s širším světlejším meniskem, dobrá viskozita. Vůně je čistá, s nádechem malin, ostružin a černých třešní. Chuť je opulentnější, nasládlá, připomínající třešně a zralé bobulové ovoce. Středně dlouhý závěr.

Kachní prsa s houbami shitake

81,33 bodů

cena 160 Kč

www.vinarstvi-zerotin.cz

2019–2020

Vinařství Vít Sedláček, Zweigeltrebe 2015, pozdní sběr, suché

Rubínově červená barva s širším světlejším meniskem. Vůně je středně intenzivní, s příjemnými tóny skořice, čokolády a dřeva. Chuť je středně plná, ovocná, s delikátními tóny višní a červeného rybízu. Delší, kořenitý závěr s dobrou kyselinou.

Pečený krocan s kaštanovou nádivkou

81,17 bodů

cena 228 Kč

www.vinosedlacek.cz

2019–2021

Rodinné Vinařství Minařík, Zweigeltrebe 2015, moravské zemské víno, suché, Rakvice, Kozí horky

cena 180 Kč

www.vinarstvi-minarik.cz

80,17 bodů

Spielberg, Zweigeltrebe 2017, pozdní sběr, suché, Žarošice, Oulehle

cena 240 Kč

www.spielberg.cz

79,83 bodů

Vinařství Maláník-Osička, Zweigeltrebe 2016, pozdní sběr, suché, Mikulčice

cena 190 Kč
www.vinarstvimalanik.cz

79,33 bodů

Rodinné Vinařství Minařík, Zweigeltrebe 2016, moravské zemské víno, suché, Rakvice, Kozí horky

cena 130 Kč
www.vinarstvi-minarik.cz

79,33 bodů

Vinařství Špalek, Zweigeltrebe 2017, jakostní víno, suché, Kraví hora

cena 165 Kč
www.spalek.bio

79 bodů

Ludwig, Culinary Collection, Zweigeltrebe 2015, výběr z hroznů, suché, Novosedly, Stará hora

cena 180 Kč
www.vinnesklepy.cz

78,68 bodů

Rodinné Vinařství Minařík, Zweigeltrebe 2017, moravské zemské víno, suché, Rakvice, Kozí horky

cena 130 Kč
www.vinarstvi-minarik.cz

78,33 bodů

Vinařství U Kapličky, Víno Dalibor, Zweigeltrebe 2016, pozdní sběr, suché, Zaječí, U Kapličky

cena 249 Kč
www.vinarstviukaplicky.cz

78,33 bodů

Chowaniec & Krajčírovič, Zweigeltrebe 2016 CHOP, neskorý zber, suché, Svätý Jur, Setz

cena 206 Kč
www.vinof.cz

77,67 bodů

WINE & Degustation uděluje medaile vítězným vínům

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

5. ročník mezinárodního
veletrhu vína
pro profesionály
a odbornou veřejnost

Wine Prague 2019

28. – 30. 5. 2019

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com

KORUNNÍ
O kapku lepší chuť
k vínu

Víno na dotek

Crystalex

oenoforum 2019
Czech International Wine Competition

Nejdůležitější denominace Španělska

Španělsko patří k nejdůležitějším vinařským zemím na světě. Historie pěstování révy vinné sahá až do roku 1110 př. n. l., kdy první vinice vysadili Féničané poblíž města Cadiz. V současné době má Španělsko 953 607 hektarů vinic, což je největší plocha vinic na světě, ale ve výrobě je až na třetím místě za Francií a Itálií.

© ICEX - Vinice Bodega Campo Viejo, Logroño, La Rioja

Španělsko zahrnuje 17 autonomních oblastí, jako Galicie, Asturie, Kantabrie, Castilla y León, Baskicko, La Rioja, Navarra, Aragonie, Katalánsko, Valencie, Murcie, Castilla-La Mancha, Extremadura, Andalusie, Madrid, Baleárské a Kanárské ostrovy. V rámci těchto autonomních společenství najdeme denominace, vinařské oblasti s označením původu. Pouze v Asturii a Kantabrii není žádná denominace, jen vinařské oblasti s označením Vino de la Tierra. Ve Španělsku je aktuálně 70 denominací, z toho dvě D.O.Ca (Rioja a Priorat), dále 8 oblastí s označením Vinos de Calidad a 18 vinařství s označením Vinos de Pago. Na následujících řádcích vybereme a představíme ty nejdůležitější denominace ve Španělsku.

Rioja D.O.Ca

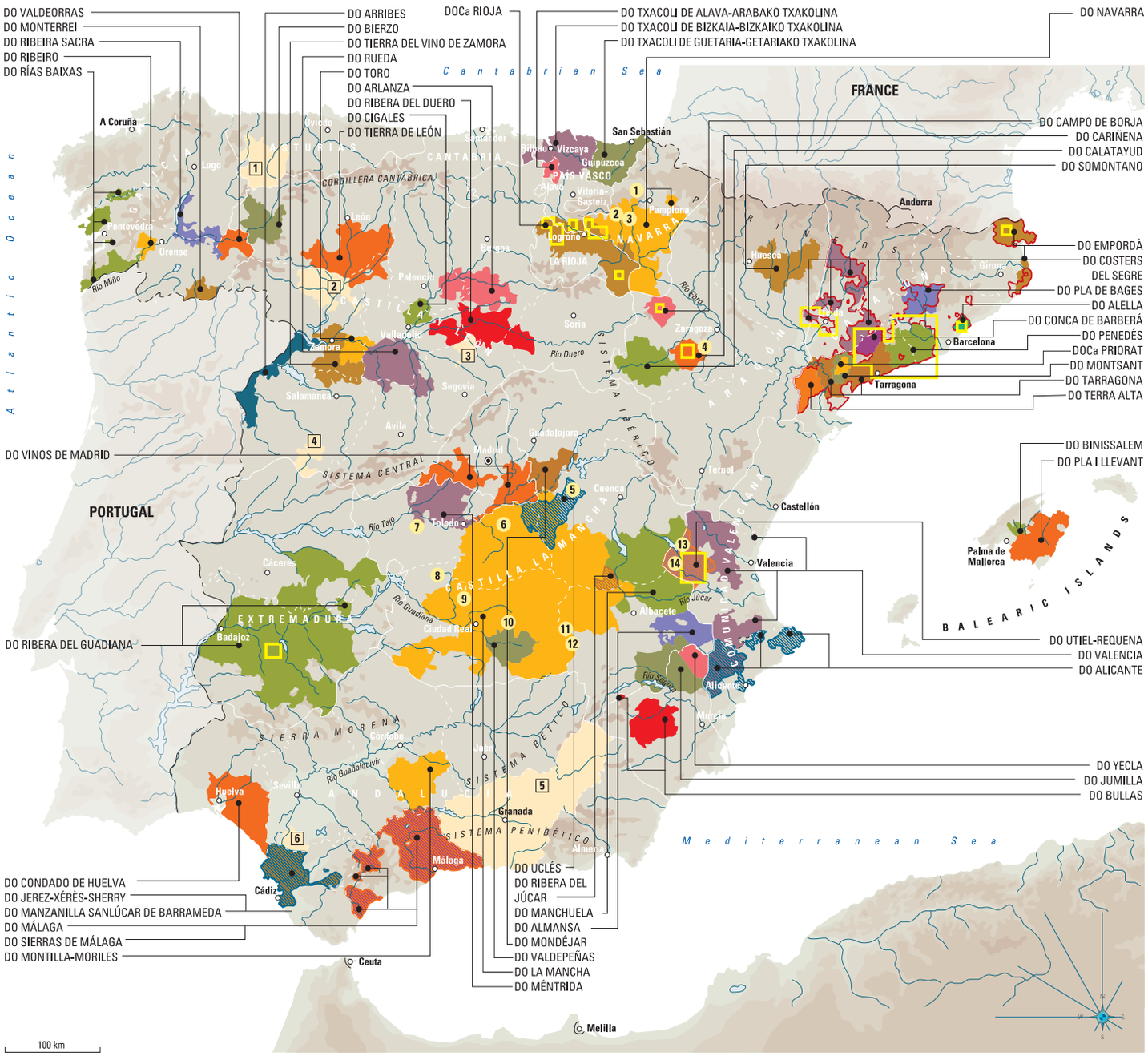
Rioja byla první vinařskou oblastí ve Španělsku s označením D.O., které získala v roce 1925, v roce 1991 jí byla udělena vyšší kategorie D.O.Ca. Z historického hlediska je nejdůležitější vinařskou oblastí ve Španělsku. Název dostala podle řeky Oja a je tvořena sedmi údolími. Rozděluje se na tři podoblasti – Rioja Alta, Rioja Baja a Rioja Alavesa. Maximální teploty v létě 38 °C, minimální teploty v zimě -4 °C. Průměrné roční srážky 400 mm a 2 800 slunečních hodin ročně.

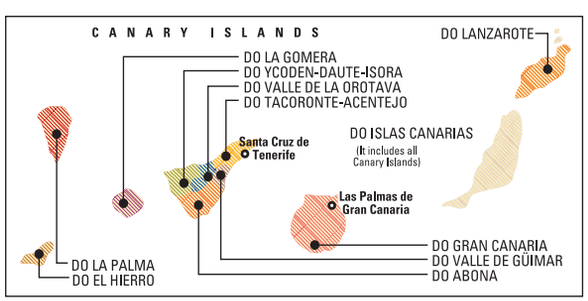
Plocha vinic: 63 137 ha ležících v nadmořské výšce 350–650 m.
Složení půdy: vápenitojílovité, naplaveniny
Pěstované bílé odrůdy: Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco, Torrontés
Pěstované modré odrůdy: Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo, Maturana Tinta
Nejdůležitější odrůdou je Tempranillo
Kategorie vín podle zrání v dubových sudech: Cosecha, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Maximální produkce z hektaru: 9 000 kg/ha pro bílá vína, 6 500 kg/ha pro červená vína
Vyráběná vína: červená, bílá, růžová, šumivá
Rioja patří mezi pět nejznámějších a nejprestižnějších vinařských oblastí na světě.

Priorat D.O.Ca

Je druhou vinařskou oblastí Španělska, které bylo uděleno D.O.Ca, a to v roce 2001. Je situována v provincii Tarragona v Katalánsku. Vinice jsou umístěny ve svažitém terénu na terasovitých pozemcích, kde vinná réva vytváří hluboký kořenný systém, aby našla vodu a živiny. Maximální teploty v létě 40 °C, minimální teploty v zimě -3 °C. Průměrné roční srážky 500 mm a 2 600 slunečních hodin ročně.

Plocha vinic: 1916 ha ležících v nadmořské výšce 200–650 m.
Složení půdy: llicorella, břidlice, kámen, s vysokým obsahem minerálních látek
Pěstované bílé odrůdy: Garnacha Blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Chenin Blanc, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Pansal, Picapoll Blanco a Viogner
Pěstované modré odrůdy: Garnacha Tinta, Cariñena, Garnacha Peluda, Tempranillo, Picapoll Negre, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah a Merlot





DOCa Qualified denomination of origin

DO Denomination of origin

DO Cava (multiregion)

DO Catalunya

Autonomous administrative area

Provincial administrative area

State borders

Quality Wine with Specific Geographical Indication

1. VC Cangas
2. VC Valles de Benavente
3. VC Valtiendas
4. VC Sierra Salamanca
5. VC Granada
6. VC Lebrija

Single-Estate Wine

1. VP Pago de Otazu
2. VP Prado de Irache
3. VP Pago de Arínzano
4. VP Pago Aylés
5. VP Pago Calzadilla
6. VP Campo de la Guardia
7. VP Dominio de Valdepusa
8. VP Dehesa del Carrizal
9. VP Pago Florentino
10. VP Casa del Blanco
11. VP Guijoso
12. VP Finca Élez
13. VP El Terrerazo
14. VP Los Balagueses

70 DENOMINATIONS OF ORIGIN

DO ABONA
DO ALELLA
DO ALICANTE
DO ALMANSA
DO ARLANZA
DO ARRIBES
DO BIERZO
DO BINISSALEM – MALLORCA
DO BULLAS
DO CALATAYUD
DO CAMPO DE BORJA
DO CARIÑENA
DO CATALUNYA
DO CAVA
DO CIGALES
DO CONCA DE BARBERÁ
DO CONDADO DE HUELVA
DO COSTERS DEL SEGRE
DO EL HIERRO
DO EMPORDÀ
DO GRAN CANARIA
DO ISLAS CANARIAS
DO JEREZ – XÉRÈS – SHERRY
DO JUMILLA
DO LA GOMERA
DO LA MANCHA
DO LA PALMA
DO LANZAROTE
DO MÁLAGA
DO MANCHUELA
DO MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA
DO MÉNTRIDA
DO MONDÉJAR
DO MONTERREI
DO MONTILLA – MORILES
DO MONTSANT
DO NAVARRA
DO PENEDÈS
DO PLA DE BAGES
DO PLA LLEVANT
DOCa. PRIORAT
DO RÍAS BAIXAS
DO RIBEIRA SACRA
DO RIBEIRO
DO RIBERA DEL DUERO
DO RIBERA DEL GUADIANA
DO RIBERA DEL JÚCAR
DOCa. RIOJA
DO RUEDA
DO SIERRAS DE MÁLAGA
DO SOMONTANO
DO TACORONTE – ACENTEJO
DO TARRAGONA
DO TERRA ALTA
DO TIERRA DE LEÓN
DO TIERRA DEL VINO DE ZAMORA
DO TORO
DO TXAKOLI DE ALAVA – ARABAKO TXAKOLINA
DO TXAKOLI DE GETARIA – GETARIAKO TXAKOLINA
DO TXAKOLI DE VIZCAYA – BIZKAIKO TXAKOLINA
DO UCLÉS
DO UTIEL – REQUENA
DO VALDEORRAS
DO VALDEPEÑAS
DO VALENCIA
DO VALLE DE GUÍMAR
DO VALLE DE LA OROTAVA
DO VINOS DE MADRID
DO YCODEN – DAUTE – ISORA
DO YECLA

OCTOBER 2018

Maximální produkce z hektaru: 6 000 kg/ha pro červená vína, 8 000 kg/ha pro bílá vína
Vyráběná vína: červená, bílá, růžová, sladká
Tradice výroby v této oblasti trvá více než 800 let, vína mají velký potenciál a patří k nejdražším ve Španělsku.

Navarra D.O.

Leží v zelené krajině ohraničené na severu Pyrenejemi a na jihu řekou Ebro. Podnebí je na severu atlantické, vlhké a chladné, v povodí řeky Ebro pak kontinentální, velmi teplé a suché. Půdní rozdíly jsou značné, a proto bylo vytvořeno pět podoblastí. Maximální teploty v létě 34 °C, minimální teploty v zimě -4 °C. Průměrné roční srážky 500 mm a 2 700 slunečních hodin ročně.

Plocha vinic: 11 025 ha ležících v nadmořské výšce 400 m
Složení půdy: vápenité, štěrkovité, úrodné a v podoblasti Ribera Baja písčité
Pěstované bílé odrůdy: Viura, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malvasía, Garnacha Blanca a Moscatel de Grano Menudo
Pěstované modré odrůdy: Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Graciano a Mazuelo
Kategorie vín podle zrání v dubových sudech: Cosecha, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Produkce z hektaru: 8 000 kg/ha
Vyráběná vína: červená, bílá, růžová, sladká, šumivá
Navarra je typický region pro výrobu růžových vín ve Španělsku.

Ribera del Duero D.O.

Leží v srdci autonomní oblasti Castilla y León na obou březích řeky Duero v provinciích Burgos, Valladolid, Segovia a Soria. Klima je zde kontinentální, s lehkým vlivem Atlantiku. Maximální teploty v létě 42 °C, minimální teploty v zimě -20 °C. Průměrné roční srážky 460 mm a 2 400 slunečních hodin ročně. Oblast je známá svými komplexními červenými víny, která jsou výsledkem kombinace terroiru, mikroklimatu a původní odrůdy Tempranillo, které se zde říká Tinto Fino nebo Tinta del País. Denominace byla udělena v roce 1982.

Plocha vinic: 22 040 ha ležících v nadmořské výšce 750–1 000 m
Složení půdy: 32 různých typů půdy, na východě aluviální s pískem, jílem a vysokým obsahem vápence, na severu ve vyšších polohách je křída
Pěstované bílé odrůdy: Albillo
Pěstované modré odrůdy: Tempranillo (Tinto Fino nebo Tinta del País), Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec a Garnacha
Kategorie vín podle zrání v dubových sudech: Cosecha, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Produkce z hektaru: 7 000 kg/ha
Vyráběná vína: červená, růžová, bílá (mimo denominaci jako Vino de la Tierra)
Ribera del Duero poskytuje excelentní, plná, kulatá a elegantní červená vína.

Rías Baixas D.O.

Leží v jižní části západního pobřeží Galicie v severozápadní části Pyrenejského poloostrova, hraničí s Atlantským oceánem. Podnebí je oceánské, s mírnými teplotami, výrazným vlivem moře, vysokými srážkami a vysokou vzdušnou vlhkostí. Maximální teploty v létě 25 °C, minimální teploty v zimě 6 °C. Průměrné roční srážky 1 700 mm a 2 400 slunečních hodin ročně.

Plocha vinic: 4 077 ha ležících v nadmořské výšce 0–300 m
Složení půdy: písčitá se žulovým podložím
Pěstované bílé odrůdy: Albariño, Loureira Blanca, Treixadura, Caiño Blanco, Torrontés, Godello
Pěstované modré odrůdy: Caiño Tinto, Espadeiro, Loureira Tinta, Sousón, Castañal, Mencía, Brancellao
Produkce z hektaru: 8 000–12 000 kg/ha pro bílá vína, 7 000 kg/ha pro červená vína
Vyráběná vína: převažují bílá (95 %)
Úspěch bílých vín z Rías Baixas, především z odrůdy Albariño, nastal od roku 1988, kdy oblast získala status D.O.

Rueda D.O.

Leží na řece Duero mezi městy Salamanca, Valladolid a Ávila. Je nejstarší denominací v autonomním společenství Castilla y León, status byl udělen v roce 1980. Klima je zde kontinentální.

Plocha vinic: 13 074 ha ležících v nadmořské výšce 700–800 m
Složení půdy: chudá na organické látky, štěrk, s dobrou propustností
Pěstované bílé odrůdy: Verdejo, Sauvignon Blanc, Viura, Palomino Fino
Pěstované modré odrůdy: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Marlot Garnacha
Produkce z hektaru: 12 000 kg/ha Albariño, 11 000 kg/ha Caiño Tinto, 12 500 kg/ha ostatní
Vyráběná vína: převažují bílá, červená nejsou důležitá
Rueda je slavná pro svá bílá vína z odrůdy Verdejo, která jsou jiskřivá, s tóny květin a ovoce.

Murcie

Autonomní oblast Murcie na jihu Španělska zahrnuje tři denominace Bullas, Jumilla a Yecla. Murcie byla dříve známá svými těžkými víny, ale v poslední době začali místní výrobci produkovat i elegantní vína v moderním stylu především z odrůdy Monastrell, která je zde dominantní. Podnebí je zde pod vlivem kontinentu i Středomoří. Maximální teploty v létě 42 °C, minimální teploty v zimě -6 °C. Průměrné roční srážky 300 mm a 3 400 slunečních hodin ročně.

Plocha vinic 29 851 ha ležících v nadmořské výšce 400–900 m
Složení půdy hnědozemní a vápenité
Pěstované bílé odrůdy Macabeo, Airén, Merseguera, Malvasía Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc, Verdejo
Pěstované modré odrůdy Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Petit Verdot
Produkce z hektaru: 4 000–7 000 kg/ha pro červená vína, 4 500–9 000 kg/ha pro bílá vína
Vyráběná vína: převažují červená, dále se vyrábějí bílá a sladká
Červená vína jsou typická svojí plností, komplexností, kořenitostí a ovocností.

Cava D.O.

Cava je šumivé víno, které se vyrábí tradiční metodou druhotného kvašení v láhvi. Více než 90% Cavy se vyrábí v Katalánsku, a to především v provincii Barcelona v Sant Sadurní d'Anoia a Vilafranca del Penedès. V malé míře se Cava vyrábí i v dalších regionech, jako je Rioja, Utiel Requena, Valencia, Extremadura, Campo de Borja, Carineña, Navarra. Druhy Cavy podle zrání jsou Joven, Reserva, Gran Reserva a podle obsahu cukru Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco, Seco, Semi-Seco a Dulce.

Plocha vinic: 33 591 ha ležících v nadmořské výšce 100–800 m
Složení půdy: různé podle regionu
Pěstované bílé odrůdy: Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay, Subira
Pěstované modré odrůdy: Garnacha, Monastrell, Pinot Noir, Trepat
Produkce z hektaru: 12 000 kg/ha
Vyráběná vína: šumivá
Cava je druhé nejprodávanější šumivé víno na světě vyráběné klasickou metodou.

Text: Dominik Sokol

Španělsko ve Vaší sklence

5. prezentace a degustace španělských vín

25 vybraných vinařství z 25 regionů Španělska
Vás zve na setkání

dne 25. dubna 2019 od 12,00 do 18,00 hod.
v hotelu Eurostars Thalia, Národní třída 313/13, Praha 1.

V rámci prezentace se uskuteční seminář o španělském víně.
Akce je určena pro odbornou veřejnost.
Registrace na adrese **praga@comercio.mineco.es**
nebo na tel. +420 ¬ 224 941 255 - 60.

GOBIERNO DE ESPAÑA | MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

ICEX FWS Foods and Wines from Spain

Vína z typických odrůd České republiky

Milí čtenáři, v tomto roce jsme si pro vás připravili seriál o typických a nejvýznamnějších odrůdách České republiky. V každém díle se budeme věnovat vždy jedné bílé a jedné modré odrůdě, a to z pohledu jejich historie, pěstování a rozšíření u nás. Zaměříme se i na vína vyráběná z těchto odrůd, jejich aromatické a chuťové vlastnosti a věnovat se budeme i klasickým gastronomickým kombinacím, včetně konkrétního doporučeného snoubení. V posledním díle shrneme i všechny odrůdy vyšlechtěné na našem území, a tak se dostane i na Muškát moravský, Pálavu, André, Cabernet Moravia, Neronet a další autochtonní odrůdy ČR. Z Průvodce nejlepšími víny České republiky či nedávných Grand testů vám pak představíme nejvýše hodnocená vína.

Ryzlink rýnský

Historie a původ

Odrůda Ryzlink rýnský patří mezi nejušlechtilejší bílé odrůdy. Tento kultivar pochází z oblasti dnešního Německa, z údolí řeky Rhein (Rýn), a nejpravděpodobnější místo původu je Rheingau. Písemné zmínky o této odrůdě zaznamenal již roku 1435 sklepmistr Schloss Katzenelnbogen, Klaus Kleinfisch. Stáří této odrůdy může však sahat ještě mnohem dál do historie. Existuje pravděpodobnost, že tato odrůda existovala již v antických dobách. O podobné odrůdě z Rýna se zmiňuje Plinius Secundus major (Plinius Starší *23 – †79) v díle Historia naturalis. Ve své práci Geschichte des Weinbaus tuto hypotézu uvádí i Friedrich von Bassermann-Jordan (*1872 – †1959). Další prameny uvádí i možnost, že odrůdu Riesling nechal v 9. století vysadit král Ludwig II. (Ludwig der Deutsche – Ludvík Německý *806 – †876). Na naše území se Ryzlink rýnský dostal velmi pravděpodobně za vlády Karla IV. (*1316 – †1378), ale o větší rozšíření se zasloužili v 17. století mniši z řádu benediktýnů.

Název Riesling se odvozuje od několika významů. Německé „Verrieseln" – sprchávání, „reißender Säure" – škrábající kyseliny, „edles Reis" – vzácná rýže, „Rusling" – tmavé dřevo (russ = mour, saze). Uvažuje se i o možnosti příbuzenského vztahu s bílou odrůdou Räuschling nebo o starém názvu viniční tratě Ritzling, která byla v Rakousku v oblasti Wachau. Slovo riesling poprvé použil Hieronymus Bock (*1498 – †1554) v roce 1552 ve své knize Kreuterbuch. Riesling je s největší pravděpodobností kříženec odrůdy Gouais Blanc (Heunisch bílý) X Savagnin (Traminer), popřípadě některé divoce rostoucí odrůdy Vitis vinifera var. Sylvestris. Dnes existuje přes 60 klonů Ryzlinku.V současné době se odrůda Riesling pěstuje ve světě na ploše přes 50 060 ha a nejlépe se jí daří na půdách, kde je břidlice, písek či naplaveniny.

Rozšíření v ČR

Ryzlink rýnský je naší třetí nejpěstovanější odrůdou. Celková osázená plocha je 1 313 hektarů. Poměrně dobré zastoupení má tato odrůda i v Čechách, ale větší poddíl

je na Moravě. Slovácká podoblast 425 ha, Mikulovská podoblast 378 ha, Znojemská podoblast 366 ha, Velkopavlovická podoblast 167 ha, Mělnická podoblast 46 ha, Litoměřická podoblast 31 ha. Ryzlink rýnský je velmi populární odrůdou pro VOC. Je uznaný pro VOC Znojmo, VOC Mikulov, VOC Blatnice, VOC Valtice, VOC Mělník, VOC Slovácko, VOC Hustopečsko, VOC Bzenec.

Vinifikace

Ryzlink rýnský je vhodná odrůda pro výrobu tichých bílých suchých, polosuchých, polosladkých i sladkých vín, ale velmi dobře se hodí i na výrobu šumivých vín. Zrání v sudech typu barrique se příliš nepoužívá. Odrůdový charakter nejlépe vynikne u vín vyrobených v inertních nádobách. Některá vinařství však používají Ryzlink rýnský pro přírodní vína, nebo dokonce pro vína Kvevri. Svěží vůně i chuť vín z odrůdy Ryzlink rýnský jsou nejintenzivnější u mladých vín, ale velmi zajímavý je vývoj aromatických látek i u vín archivních. Zrání v láhvi může být u suchých vín z odrůdy Ryzlink rýnský až deset let a vína sladká bez problémů zrají i několik dekád.

Senzorické vlastnosti

Tradičně by mělo být víno čiré, průzračné a barva bývá světlá, zelenkavě zlatá s citrónovými odlesky. U sladších a zralejších vín se projevují tmavší odstíny a náznak medu či jantaru. Mladé suché víno připomíná ve vůni limetku, zelené jablko, meruňku či mineralitu. Vína se zbytkovým cukrem mohou mít tóny banánů, ananasu, maracuji nebo medu. Zralejší vína pak mohou vonět po grapefruitu, pomelu, pomerančovém květu či bergamotu. Archivní vína mohou připomínat terciární tóny zelených oliv, petroleje, oceli nebo pazourku. Typická chuť obsahuje svěží, bohaté kyseliny a minerální tóny. Moderně vyrobená vína mohou mít stopu perlení – CO_2 –, které zvyšuje pocit svěžesti a živosti vína.

Gastronomie

Ryzlink rýnský je ideální partner mnoha pokrmů, ale lehčí typy mohou být i ideální společenské víno. Snoubení vín z odrůdy Ryzlink rýnský je vhodné s dravými rybami, drůbeží nebo tvrdými sýry. Vína se zbytkovým cukrem se velmi dobře snoubí se zrajícími sýry, dezerty a sladká vína jsou fantastická se sýry s ušlechtilou modrou plísní. Nezapomenutelná je pro mne kombinace 2015 Znovín Znojmo Ryzlink rýnský, ledové víno se sýrem Roquefort. Skvělým tipem na snoubení bude Domaine Eisgrub vinné sklepy Lednice, Ryzlink rýnský, Kvevri 2016, moravské zemské víno, suché, Popice, Sonberk s krůtím fricassée se smržovou omáčkou.

Zweigeltrebe

Historie a původ

Zweigeltrebe pochází z Rakouska, kde ji roku 1922 vyšlechtil Friedrich „Fritz“ Zweigelt (*1888 – †1964), ředitel Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau. Její původní název byl až do roku 1975 Rotburger, teprve poté byla přejmenována podle svého tvůrce na Zweigelt. Pro šlechtění byly použity odrůdy Sankt Laurent X Blaufränkisch (Svatovavřinecké X Frankovka). O rozšíření této odrůdy se významně zasadil legendární rakouský enolog a vinař Lenz Moser. Díky zatím nevyjasněné roli, kterou měl Friedrich Zweigelt při spolupráci s NSDAP a gestapem,

se v loňském roce ozvali aktivisté s výzvou k přejmenování této odrůdy na Blauer Montag. Synonymum pro Zweigeltrebe se u nás nepoužívá, ale mimo území ČR se lze lokálně setkat s původním názvem Rotburger.

Rozšíření v ČR

Zweigeltrebe je naše třetí nejpěstovanější modrá odrůda a zabírá v našich vinicích bezmála 750 hektarů. Výrazná převaha této odrůdy je na Moravě – Velkopavlovická podoblast 241 ha, Slovácká podoblast 226 ha, Mikulovská podoblast 162 ha, Znojemská podoblast 103 ha. V Čechách je pouze malý podíl celkové plochy – Litoměřická podoblast 10 ha, Mělnická podoblast 7 ha. Zweigeltrebe není zatím uznaná odrůda pro žádné VOC.

Vinifikace

Zweigeltrebe je možné použít na výrobu růžových tichých i šumivých vín, ale velmi vhodná je tato odrůda pro výrobu suchých červených vín, která mohou zrát v sudu. Pro plnější typy, zejména z teplejších poloh, se mohou použít i sudy typu barrique. Zweigeltrebe dokáže velmi dobře zrát a vrchol kvality je většinou po třech až pěti letech, ale víno se může vyvíjet i více než deset let.

Senzorické vlastnosti

Barva mladých vín může být tmavě granátově červená s inkoustovými odlesky. Zralejší vína však mohou mít i světlejší meniskus s cihlově červenou barvou. Vůně mladého červeného nebo růžového vína může připomínat granátové jablko, jostu, nektarinky nebo tmavé třešně. Zralejší víno přechází do tónů švestky, borůvky, ostružiny či povidla. Zrání v sudu přináší aromatické tóny skořice, čokolády, ušlechtilých uzenin nebo sudu. Vyzrálé víno může získat tóny hřebíčku, houby, kůže či lékořice. Chuť bývá bohatá, ovocná, plnější, s bohatým taninem a kořenitostí.

Gastronomie

Šumivá vína z odrůdy Zweigeltrebe jsou vhodná k předkrmům z uzených ryb či uzenin. Růžové Zweigeltrebe budeme podávat k přírodním úpravám telecího masa či drůbeže. Červená plnější vína Zweigeltrebe můžeme využít i ke steakům z hovězího masa, k vepřové kýtě nebo drobné a pernaté zvěřině. Velmi zajímavé je snoubení vína Zweigeltrebe barrique 2008, Hana Mádlová, pozdní sběr, suché, Velké Bílovice, Široká hora s vepřovou panenkou plněnou sušenými švestkami s bylinkovými brambory.

Text: Ivo Dvořák
Kresby: © Národní vinařské centrum o.p.s.
Autor kreseb: © Jiří Grbavčic
Foto: Michal Šetka

Ivo Dvořák

Ivo Dvořák je viceprezidentem Asociace sommelierů ČR, jedenáctinásobným vítězem sommelierských soutěží v ČR a vítězem Mistrovství světa Habanosommelier Havana. Soudní znalec v oboru víno a ostatní alkoholické nápoje. Působí jako lektor vzdělávacího programu Asociace sommelierů ČR „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“ a hlavní lektor kurzů Vinařského institutu. Absolvoval WSET London Advanced, je držitelem degustačních zkoušek ČZPI a mezinárodního degustačního osvědčení OIV. Publikoval přes 300 odborných článků a je spoluautorem knih „Hledání pravdy o víně“ a „Sommelierství“. Od roku 2009 pravidelně spolupracuje s časopisem WINE & Degustation.

Představujeme vynikající vína z odrůd Müller Thurgau a Frankovka z Průvodce nejlepšími víny České republiky a nedávných Grand testů:

GURDAU VINAŘSTVÍ

Riesling 2016, moravské zemské víno, suché, Kurdějov

Zářivě žlutá barva s odlesky leštěné mosazi, vysoká viskozita. Vůně je svěží, limetková, s nádechem zelených jablek a kiwi. Chuť je minerální, šťavnatá, s velmi dobrou ovocnou kyselinou, která zůstává velmi dlouho na patře. Dlouhý závěr.

www.gurdauvinarstvi.cz

HANA MÁDLOVÁ

Zweigeltrebe barrique 2008, pozdní sběr, suché, Velké Bílovice, Široká hora

Tmavě červená barva s purpurovými odlesky, vysoká viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s příjemným kořenitým tónem skořice a vanilky a ovocnými podtóny lesního ovoce. Chuť je plnější, dobře strukturovaná, s vyzrálým taninem a ovocnou tóninou zralého lesního ovoce. Dlouhý závěr.

www.malyvinar.com

MILAN SŮKAL

Ryzlink rýnský Terroir 2017, pozdní sběr, suché, Lužice, Na Stráni

Zářivá světle zlatá barva s citrónovými odlesky, vynikající viskozita. Čistá intenzivnější vůně drobného žlutého ovoce, citrusů a čerstvého ananasu. Chuť je čistá, šťavnatá, s velmi dobrou kyselinou, připomínající limetky, zelená jablka a ananas. Dlouhý závěr.

www.bonuseventus.cz

RODINNÉ VINAŘSTVÍ SEDLÁK

Zweigeltrebe 2015, pozdní sběr, suché, Velké Bílovice, Nová hora

Granátově červená barva s rubínovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, s příjemnými kouřovými tóny a ovocným podtónem brusinek a malin. Chuť je plnější, s dobrou třísloviou a ovocnými tóny drobného bobulovitého ovoce. Delší, kořenitý závěr.

www.vinarstvisedlak.cz

Inzerce

PRŮVODCE NEJLEPŠÍMI VÍNY ČESKÉ REPUBLIKY

NEJLÉPE HODNOCENÁ
VÍNA ČESKÉ REPUBLIKY
V EXKLUZIVNÍ PUBLIKACI

KORUNNÍ
O kapku lepší chuť k vínu

VINAŘSKÝ FOND ČESKÁ REPUBLIKA
vína z Moravy vína z Čech
Projekt s podporou Vinařského fondu

Víno na dotek

Degustujeme ze skla Luigi Bormioli

Objednávejte na **www.w-d.cz** nebo na **info@w-d.cz**

Rieslingy z Nahe

Vinařská oblast Nahe nepatří mezi nejslavnější vinařské oblasti Německa, to ale neznamená, že zde nevznikají skvělá vína. Vinice Nahe najdete severozápadně od slavnější oblasti Rheinhessen, na svazích údolí řeky Nahe, po které dostala jméno. Nahe má přibližně 4 000 ha vinic, na kterých je vysázena poměrně pestrá paleta odrůd jako Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Bacchus, Rulandské šedé, Rulandské bílé a samozřejmě i Riesling, bez kterého si nelze představit žádnou německou vinařskou oblast.

Z žádné další vinařské oblasti Německa se na tak malém území nesetkáte s tak pestrou směsicí půd a mikroklimat jako právě v Nahe. A není to tak dávno, kdy byla tato oblast vinic kolem řeky Nahe popisována jako poněkud rozporuplná a s nedostatkem vlastního výrazu. Nakonec do německého vinařského zákona se dostala až v roce 1971. Na druhou stranu se v Nahe setkáte nejen s nejstaršími doklady německé vinařské historie, ale i s výjimečně pestrou skladbou podloží, nádherně položenými vinicemi a lidmi, kteří tu hrdě dělají svá vína. To vše přineslo výsledky poměrně záhy a alespoň mezi znalci jsou dnes vína z Nahe oceňována podobně, jako vína ze sousedního proslulého Rheingau. A zdejší nenapodobitelné scenérie terasovitých vinic, jejichž podloží je tvořeno především břidlicí a vulkanickými vyvřelinami, dnes lákají mnohé cestovatele za vínem podobně jako jiné německé vinařské oblasti.

Riesling je pouze jednou součástí pestré mozaiky zdejšího vinařství. Náš test ale jasně dokázal kvalitu, styl i popularitu ryzlinků z Nahe na tuzemském trhu. Ať již si vyberete kterýkoli z dobře hodnocených vzorků, rozhodně nezklameme vaše očekávání.

Text a foto: Michal Šetka

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

Weingut Hexamer, Schloßböckelheimer In den Felsen Riesling Trocken 2016

90,71 bodů, cena 495 Kč

Průzračná, světle žlutá barva se stříbrnými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, bohatá na ovocné a květnaté tóny s nádechem minerality. Komplexní, vyvážená chuť, připomínající ananasový kompot, kiwi a mandarinky. Dlouhý, lehce kořenitý závěr.

Mořský jazyk v solné krustě s ratatouille

2019–2025

www.gourmetservices.cz

Weingut Hexamer, Eisendell auf der Südseite Riesling Trocken 2016

90 bodů, cena 415 Kč

Průzračná žlutozelená barva se zářivými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s nádechem čerstvého ananasu, zralých citrusů a zelených jablek. Chuť je šťavnatá, minerální, s citrusovými tóny a příjemnou salinitou. Dlouhý závěr.

Pstruh po mlynářsku s blanšírovanou zeleninou

2019–2024

www.gourmetservices.cz

Weingut Tesch, Laubenheimer Krone Riesling Trocken 2013

88,71 bodů, cena 669 Kč

Zářivá medově žlutá barva a velmi dobrá viskozita. Vůně je nazrálá, s tóny borové kůry, lesního podrostu a sušené grepové kůry. Chuť je pikantně nahořklá, s tóny grepové šťávy, rebarborového koláče a koření. Středně dlouhý závěr.

Okoun na grilu se sépiovým rizotem

2019–2021

www.magnumwines.cz

Gut Hermannsberg, Vom Schiefer Niederhäuser Riesling Trocken 2016

88,57 bodů, cena 532 Kč

Jiskrně světle zelenkavě žluté víno, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, s nádechem citrusů, minerality a počáteční tóniny petroleje. Chuť je opět čistá, středně intenzivní, harmonická, s příjemnými ovocnými tóny a pikantní kořenitostí. Dlouhý závěr.

Siven na grilu na lůžku z barevné čočky

2019–2024

www.domainehugo.cz

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Rieslingy z Nahe

Zleva: **Jakub Král** – sommelier *(Bourgogne Wines),* **Štěpán Mlejnek** – sommelier, majitel *(Mlejnek Fine Wine),* **David Král** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2015, 2016 a 2018, head sommelier *(BOHEMIA SEKT),* **Richard Süss** – obchodní ředitel *(BACCHUS Vins & Champagnes),* **Jakub Přibyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017 *(Wine&Degu bar),* **Tereza Němečková** – Advanced in Wines and Spirits *(VinoVinoVino),* **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů

Legenda:

Doporučená kombinace

Doporučená doba konzumace

Degustace proběhla v exkluzivních prostorách

baru Vinograf

Senovážné nám. 978/23, Praha 1,
Tel.: +420 214 214 681
www.vinograf.cz

WINE & Degustation hodnotí ze skla
RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
VERITAS
Slovanský dům
Na Příkopě 859/22, Praha 1
www.advivum.cz

Partnerem degustací je minerální voda KORUNNÍ
O kapku lepší chuť k vínu

Weingut Tesch, Riesling Unplugged Trocken 2015

88 bodů, cena 359 Kč

Světle žlutá barva se zelenkavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, mírně nazrálá, s tóny pazourku, žlutého melounu a zeleného jablka. Chuť je pikantní, s nádechem čerstvých bylinek, grepové kůry a minerality. Dlouhý, nazrálý závěr.

Krůtí plátek s omáčkou beurre blanc

2019–2023

www.magnumwines.cz

Weingut Bürgermeister Schweinhardt, Riesling Rothenberg Terrasse 2013

88 bodů, cena 780 Kč

Průzračné světle žlutozelené víno, velmi dobrá viskozita. Vůně je středně intenzivní, s nazrálými tóny karamelové krusty, kandovaného ovoce a lesního medu. Chuť je šťavnatá a živá, s výraznější ovocnou kyselinou. Delší závěr.

Zrající sýr Limburger

2019–2021

www.mama.cz

Weingut Schäfer-Fröhlich, Riesling Trocken 2015

87,86 bodů, cena 430 Kč

Čirá zelenožlutá barva s šedavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, lehce nazrálá, s minerálními tóny, připomínající pazourek a grepovou kůru. Chuť je šťavnatá a živá, s lehkou stopou CO2 a příjemnými podtóny zralých citrusů. Dlouhý závěr s příjemnými bergamotovými tóny.

Humrový bisque

2019–2023

www.domainehugo.cz

Weingut Bürgermeister Schweinhardt, Riesling Rothenberg Terrasse 2016

87,71 bodů, cena 698 Kč

Průzračně zářivé víno se světle žlutou barvou, zelenkavými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s nádechem zralého citrusového ovoce, bergamotu a zelených jablek. Chuť je čistá, plnější, pikantní, s příjemnými tóny grepu, limetek a jablek Granny Smith. Dlouhý závěr.

Lehce zauzený losos s pomerančovou hořčicí

2019–2025

www.mama.cz

Gut Hermannsberg, Vom Schiefer Niederhäuser Riesling Trocken 2015

87 bodů, cena 582 Kč

Světle žlutá barva se zářivými šedozelenými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, lehce nazrálá, s tóny zralého grepu, pomela a salinity. Chuť je středně plná, čistá, s výraznější minerální kyselinou a mírnou slaností. Dlouhý závěr.

Uzená kachní prsa s cibulovým chutney

2019–2022

www.domainehugo.cz

Weingut Schäfer-Fröhlich, Schiefergestein Bockenauer Riesling Trocken 2015

86,86 bodů, cena 740 Kč

Průzračná zlatavě žlutá barva se stříbrnými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, lehce nazrálá, s minerálními tóny a podtóny grepové kůry. Chuť je středně plná, šťavnatá, s lehkým nádechem bergamotu. Středně dlouhý závěr.

Bílý chřest s dušenou šunkou **2019–2021**

www.domainehugo.cz

Weingut Schäfer-Fröhlich, Riesling Trocken 2016

86,86 bodů, cena 485 Kč

Bledě zelenkavě zářivá žlutá barva, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, delikátní, s nádechem pomerančového květu, rozkvetlých jabloní a zralého pomela. Chuť je jemná, delikátní, s příjemným nádechem šťavnatého žlutého peckového ovoce. Delší závěr.

Kuřecí frikasé s jasmínovou rýží **2019–2022**

www.1er.cz

Prinz Salm, Vom Roten Schiefer Riesling 2016

86 bodů, cena 462 Kč

Čiré, čisté víno s bledě žlutou barvou a stříbrnými odlesky, střední viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, s delikátními tóny žlutého peckového ovoce, rynglí, mirabelek a bílého rybízu. Chuť je středně plná, šťavnatá, s nádechem ovoce a bílých květů. Středně dlouhý závěr.

Salát z říčních raků **2019–2021**

www.alifea.cz

Weingut Bürgermeister Schweinhardt, Riesling Langenlonsheimer 2015

85,71 bodů, cena 298 Kč

www.mama.cz

Weingut Schäfer-Fröhlich, Schiefergestein Bockenauer Riesling Trocken 2016

85,43 bodů, cena 809 Kč

www.1er.cz

Gut Hermannsberg, Just Riesling 2018 Trocken

85,14 bodů, cena 329 Kč

www.domainehugo.cz

Schlossgut Diel, Eierfels RieslingTrocken 2014

84,29 bodů, cena 745 Kč

www.domainehugo.cz

Weingut Jakob Schneider, Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Magnus Trocken 2017

84,14 bodů, cena 899 Kč

www.magnumwines.cz

Weingut Jakob Schneider, Riesling Melaphyr Trocken 2017

83,71 bodů, cena 269 Kč

www.magnumwines.cz

Weingut Paul Anheuser, Kreuznacher Hinkelstein Riesling Kabinett Trocken 2015

81,29 bodů, cena 260 Kč

www.rynskavina.cz

Weingut Schäfer-Fröhlich, Riesling Trocken 2017

81,14 bodů, cena 485 Kč

www.1er.cz

KATEGORIE KABINETT

Schlossgut Diel, Goldloch Riesling Kabinett 2014

87,86 bodů, cena 645 Kč

Světle žlutozelená barva se zelenkavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, ovocně nasládlá, s tóny kompotovaného ovoce a exotických květů. Chuť je čistá, středně intenzivní, s ovocnou sladkostí kompotovaného ananasu a mandarinek. Středně dlouhá dochuť.

Kuřecí soté s ovocem

2019–2022

www.domainehugo.cz

Schlossgut Diel, Riesling Kabinett 2014

84,57 bodů, cena 498 Kč

Průzračná, zářivá, slámově žlutá barva s šedavě zelenými odlesky, výborná viskozita. Vůně je čistá, lehce nazrálá, s nádechem exotického ovoce a ibiškového květu. Chuť je sladší, živá, šťavnatá, s dobrou kyselinou. Delší závěr.

Kuře tandori

2019–2021

www.domainehugo.cz

Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenauer Felseneck Riesling Kabinett 2015

82,29 bodů, cena 590 Kč

Čirá, bledě žlutá barva se zelenkavými odlesky, střední viskozita. Vůně je cereální, s tóny pražené kukuřice a sadového ovoce. Chuť je středně plná, ovocně sladká, připomínající podzimní pečená jablka. Středně dlouhý závěr.

Zapékaná žemlovka

2019–2020

www.domainehugo.cz

Kuchařská party – afrodiziakální menu

Téma dubnové kuchařské party s šéfkuchařem Mirkem Kalinou a sommelierem Vítem Hepnarem je „afrodiziakální menu“. Kuchařskou party pravidelně organizuje Czech Business Club, na stránkách WINE & Degustation se budete se skvělými recepty Mirka Kaliny a párováním od Víti Hepnara setkávat celý rok. Zájemci, kteří by se s nimi chtěli setkat osobně a podobné vaření si vyzkoušet, najdou více informací na www.kucharskaparty.cz.

Některé suroviny či koření jsou odedávna známé svými lehce afrodiziakálními účinky. Ty jsou přisuzovány čokoládě, chilli, krevetám, artyčokům či lanýžům. A právě toto téma si zvolil Mirek Kalina pro své dnešní recepty.

Krevetový koktejl s avokádem

4 porce

- **krevety 12 ks**
- **majonéza 100 g**
- **crème fraîche 100 g**
- **avokádo 1 ks**
- **jablko Granny Smith 1 ks**
- **frisée salát**
- **koňak 1 pl**
- **kečup 1 pl**
- **worchester 1 čl**
- **tabasco 1 čl**
- **citronová šťáva, sůl, estragon, bílý pepř**

Mirek Kalina doporučuje argentinské divoké krevety. Čistit krevety začínáme na břiše. Ocásek sundáme následně zatáhnutím. Nařízneme na hřbetu a vyndáme střívko. Očištěné krevety házíme do ledové vody (můžeme tam přidat i trochu ledu), aby nezteplaly. Vaříme velmi krátce (cca 1 minutu).

Frisée salát – ze salátu se používá pouze jeho žlutá část. Ze salátu odřízneme střed, světlé části trháme do připravené misky s ledovou vodou, aby nám salát nezvadl a byl stále křehký. Zelené části salátu jsou velmi hořké, proto se nekonzumují.

Oloupeme jablka Granny Smith (svou kyselejší chutí dodá tato odrůda svěžest krevetám a násobí jakoukoliv chuť), nakrájíme na malé kostičky a vložíme do vody s citronem, aby nezoxidovala.

Koktejlová omáčka: japonská majonéza (má kyselejší chuť než klasická) je pro odlehčení smíchána s crème fraîche (zakysaná smetana) v poměru 1:1 + 1 PL kečupu + citronová šťáva + worcestr s tamarindem + sušený estragon (může být i čerstvý) + koňak + sůl + bílý pepř nebo tabasco. Připravenou koktejlovou omáčku uložíme do lednice, aby se propojily chutě. Avokádo musíme rozpůlit, vyndat pecku a dužinu nakrájet na malé kostičky. Nakrájené avokádo zakápneme citronovou šťávou, aby nám nezhnědlo. Nakonec polijeme olejem, opepříme a promícháme.

Do woku nalijeme horkou vodu, dost osolenou, když se začne vařit, vhodíme tam krevety a cca za minutu je vyndáme, rozložíme na plech a dáme zchladit (do lednice). Pokud použijeme zamražené krevety, tak je předem rozmrazíme v ledové vodě nebo v lednici a také vyloupeme.

Servírování: Do misky vložíme nejdříve krevety, pak kostičky jablek, avokádo, salát, koktejlovou omáčku a promícháme.

Tipy:

- Při čištění divokých krevet je důležité odstranit střívko. Očištěné krevety házíme do vody s ledem, aby nezteplaly.
- Voda, ve které se krevety vaří, musí být dostatečně slaná, jako moře.
- Pro uchování svěžesti a pro zachování barvy jak jablka, tak avokáda, používáme citrónovou šťávu.
- Aby nám salát nezvadl, trháme světlé části salátu do mísy s ledovou vodou. Salát si tak zachová svou svěžest.

Párování:

Champagne Bergeronneau-Marion Brut tradition

Krevetový koktejl a Champagne je jistotou. Navíc k afrodiziakálnímu menu svůdné bublinky prostě patří. A toto čisté, svěží, ale nikterak náročné Champagne je na začátek skvělou volbou.

Artyčoky à la Barigoule

4 porce

- **artyčoky 4 ks**
- **šalotka 1 ks**
- **česnek 1 stroužek**
- **mrkev 1 ks**
- **bílé víno 0,2 l**
- **citronová šťáva**
- **tymián, bobkový list**
- **drůbeží vývar 0,5 l**
- **olivový olej 0,5 dcl**
- **sůl, pepř**
- **uzená šunka nebo slanina 100 g**
- **petrželová nať**
- **máslo**

Použili jsme špek z mangalice (polodivoké prase pastevní s vynikajícím mramorovaným masem a pevným sádlem, obsahuje až o 75% méně špatného cholesterolu než normální vepřové).

Ze špeku odřízneme kůži (nevyhazujte, dá se přidat do čočkové polévky nebo zelňačky či svíčkové – vyvařit a pak vyhodit).

Artyčoku odřízneme stonek, otrhají se první listy od spodu stonku, seřízneme vršek, dále se oříznou dokola tmavé listy, kdy z artyčoku zůstane jen růžička. Rozpůlíme a vykrojíme zevnitř chlupatý střed. Artyčok ihned po očištění potřeme citronem a vložíme do misky se studenou vodou a citronem. Artyčok tak neztratí svěží barvu.

Zeleninu – šalotku, mrkev a česnek – nakrájíme na tenké plátky.

Do woku vložíme šunku a špek nakrájené na malé kostičky, směs je třeba orestovat, vyškvařit, přidat mrkev, trochu čerstvého tymiánu – snítku v celku, česnek a šalotku. Pokud máme žampiony nebo lišky, můžeme je přidat taky. Poté přidáme 2 bobkové listy a nakonec artyčoky. Zalijeme bílým vínem a citronovou šťávou. Od začátku solit, pepřit, necháme odpařit alkohol, poté přidáme vývar, olivový olej, citronovou šťávu, dusíme cca 15 min., nakonec čerstvou petrželku (ta je k artyčokům důležitá).

Tip:

- Takto připravené artyčoky lze jíst jako hlavní jídlo, nebo i přílohu, například k rybě.
- Očištěný artyčok potřeme ze všech stran citronem a vkládáme do studené vody, zůstane tak svěží a nezhnědne.

Párování:

Côtes du Rhône Villages 2017 Les Cassagnes de la Nerthe

Slavný recept z jihu Francie si zaslouží víno ze stejné oblasti. K chuti omáčky se navíc hodí bílé víno, které nemá moc kyselin, tedy se údolí Rhôny přímo nabízí. Toto konkrétní Côtes du Rhône Villages navíc pochází ze slavného vinařství, které se proslavilo svými skvělými Châteauneuf-du--Pape a kvalita a styl se nezapře ani v jejich základních vínech.

Steak z hovězí svíčkové s lanýžovým máslem a jarní zeleninou

Tip:

- Maso se musí dělat na rozpálené pánvi, aby se zatáhlo. Maso poléváme rozpuštěným máslem, dostane tak chuť s nádechem oříšků.
- Jednotlivé druhy zeleniny vaříme v dostatečně osolené vodě zvlášť a různou dobu, podle druhu zeleniny.

Párování:

Château Malmaison 2013 Baron Edmond de Rothschild, Listrac-Médoc

Steak a nazrálé Bordeaux je vždy skvělá kombinace. Zemité tóny lanýžů navíc dobře ladí s postupně vystupujícími terciárními aromaty nazrálých Bordeaux. Château Malmaison je víno z majetku slavné vinařské rodiny, na druhou stranu lze pořídit stále ještě za příznivou cenu.

4 porce

- **hovězí svíčková 0,8 kg**
- **máslo přepuštěné**
- **česnek 1 stroužek**
- **tymián, česnek, sůl, pepř**
- **lanýž černý 1 pl**
- **lanýžová pasta 1 pl**
- **máslo 0,2 kg**
- **pažitka 1 pl**
- **sherry, citrón 0,5 dcl**
- **hráškové lusky 0,2 kg**
- **mrkev 0,2 kg**
- **květák 0,2 kg**
- **pórek 0,2 kg**
- **brambory granaille 0,2 kg**
- **baby špenát 0,1 kg**
- **fazolky zelené 0,2 kg**

Brambory granaille vaříme v osolené vodě ve slupce. Loupeme až po uvaření.

Lanýžové máslo – na máslo v pokojové teplotě nastrouháme černý lanýž, sůl, pepř, pažitku na drobno, smícháme, uděláme z toho váleček, položíme na alobal, zabalíme a dáme do mrazáku.

Květák na menší růžičky spaříme do osolené vařící vody. Spaříme i ostatní zeleninu, zelenou zeleninu (u fazolek seřezáváme oba konce) dáme po spaření do vody s ledem, aby si zachovala svěží zelenou barvu. Vodu dobře osolíme.

Hodně rozpálíme pánev s přepuštěným máslem. Maso vkládáme jen na opravdu rozehřátou pánev, aby se udělala kůrčička. Přidáme snítku tymiánu a česnek. Dále kostku másla a maso přeléváme rozpuštěným máslem. Až je maso udělané z obou stran, vložíme do pekáče, na každý plátek masa dáme plátek lanýžového másla, dodělávame v troubě max. na 6 min., 180 °C, podle výšky steaku.

Šťávu z masa společně se suchým sherry slejeme do rendlíku a svaříme, nakonec přidáme trochu másla na zjemnění.

Ananas s čokoládou a vanilkovou zmrzlinou

4 porce

- **ananas 0,8 kg**
- **třtinový cukr 4 pl**
- **citronová šťáva 1 ks**
- **pomerančová šťáva 2 ks**
- **chilli**
- **máslo**
- **koření pěti vůní 1 čl**
- **hořká čokoláda 100 g**
- **smetana 2 dcl**
- **čerstvá máta**
- **vanilková zmrzlina**

Ananas je zralý, když se dají snadno vytáhnout vrchní lístky uprostřed. Seřízneme spodek ananasu, dále je nutné okrájet silnější vrstvu slupky, rozkrojit na čtvrtky, vykrojit tuhé středy, pak překrojíme na osminky a položíme na pečicí papír na pekáč.

Karamel – z hnědého cukru – lépe a dřív se rozpouští.
Cukr dáme do kastrolu (woku) a zlehka zahříváme, aby se rozpustil. V průběhu přidáme citrusové šťávy, koření 5 vůní a afrodiziakální chilli, koňak, citronovou a pomerančovou kůru. Tímto sirupem polijeme ananas a dáme péct do trouby. Do sirupu můžeme přidat i máslo.

Ananas v troubě otáčíme každých 20 min. do změknutí. Pečeme 45–60 min. na 200 °C.

Čokoládová omáčka – zahřejeme smetanu, vmícháme cukr, hořkou čokoládu a trochu másla.

Podáváme s vanilkovou zmrzlinou.

Tipy:

- Nebojte se másla, dá dezertu chuť a vláčnost. Kousek ho přidáme i na závěr do čokoládové omáčky.
- Zralý ananas poznáme tak, že vrchní listy se dají snadno vytáhnout. Neměly by být však na konci hnědé.

Párování:

Dow's Vintage Port 1998

Není příliš mnoho lepších a slavnějších dezertních vín, než je portské. Použijeme-li na dezert hořkou čokoládu, pak je Vintage Port, tedy nejvyšší kategorie portských vín, vždy noblesní volbou, která posune zážitek z takového dezertu ještě do jiné dimenze.

Text: Hanka Vrbová
a Michal Šetka
Foto: Michal Šetka

Le Quai

Christophe Duprez má rád lidi. Proto je hostil celý život. Po škole prošel několika restauracemi a časem se vypracoval tak, že je začal sám vést. Jeho rodina se věnovala zemědělství a možná odtud získal touhu vystačit si co nejvíce s vlastními zdroji. Jeho dodavateli byli většinou přátelé, s nimiž se on, jeho rodiče nebo bratr potkávali na polích. Život se mu změnil před patnácti lety, kdy se rozhodl investovat velké prostředky a vybudovat restauraci na místě, které spíše připomínalo nějaký zapadlý kout newyorského Harlemu. Všude kolem skládky, parkoviště, staré neobydlené domy. I díky němu však půvabná část Amiens, v bezprostřední blízkosti řeky a s výhledem na katedrálu, začala vzkvétat. Dnes je Saint-Leu oblastí, které se říká „chic". A Le Quai je jednou z nejlepších restaurací ve městě.

Amiens, ležící asi sto kilometrů severně od Paříže, asi nikdy nebude významnou turistickou destinací. Během druhé světové války byla většina města srovnána se zemí, a tak se dnes nemůže pochlubit žádným historickým centrem. Největším lákadlem zůstane pozoruhodná katedrála Notre Dame, která je jednou z největších a nejvýznamnějších staveb francouzské gotiky. Je součástí světového dědictví UNESCO a její stavba začala na začátku třináctého století. Je to nejvyšší katedrála ve Francii a byla postavena proto, aby zde byla uložena hlava Jana Křtitele, přivezená z neúspěšné křižácké výpravy. Slavným obyvatelem města byl Jules Verne a právě v Amiens napsal velkou část svých fantastických románů. Jeho dům Maison à la Tour prošel rekonstrukcí a dnes v něm najdete pozoruhodné muzeum, jehož součástí je kabina kapitána Nema. Sever se od jiných částí Francie liší. Lidé jsou tu srdečnější, na první pohled je vidět, že se tu žije obtížněji – je to chudší, větrný kraj, kde je slunce o poznání méně než jinde. Proto k sobě mají všichni trochu blíž.

Po prohlídce katedrály směřují turisté, kteří do Amiens zavítali, především do zmíněné čtvrti Saint-Leu, kam se dostanete po jednom z můstků klenoucích se přes řeku Somme. Je úctyhodné, jak byla tato kdysi nevzhledná čtvrť zrekonstruována, dnes tady najdete restaurace, kavárny, pořádají se tu trhy. Náměstíčka jsou obklopena kanály, a proto se této čtvrti říká Malé Benátky. Když se Christophe Duprez pustil do velkého dobrodružství se svou restaurací, dokázal dobře odhadnout, jak velký má tato oblast potenciál.

Elán mu nechyběl. V mládí hrával stolní tenis, později se stal předsedou sportovní asociace Amiens, a protože měl vždy spoustu přátel, tak věřil, že se jeho restaurace Le Quai může stát centrem společenského života města. A to se mu bezesporu podařilo. Nejen proto, že rekonstruoval plochu více jak tří stovek metrů čtverečních, takže restaurace je dostatečně velká a navíc mohou různé skupiny využít intimní prostředí salónků v prvním patře. Ale brzy se rozkřiklo, že se tady lze za poměrně dobré

LE QUAI

ceny dobře najíst. Protože si „bývalý zemědělec“ dával dobrý pozor na to, co svým hostům, často přátelům, servíruje. Nabídka je široká. Jako předkrm se můžete dát paštiku z kachny, kterou vyrábí Antoine Benoit z nedalekého Fréchencourtu, dostanete tu i klasická žabí stehýnka na másle s česnekem, ústřice a čerstvé hřebenatky Saint Jacques. Z hlavních jídel zaujmou zejména různé druhy ryb. Oblíbený je sleď – ryba s měkkým a lahodným masem, která se loví okolo Boulogne-sur-Mer –, ale najdete tu také mořského úhoře či Sole – mořský jazyk, rybu, která je pro tuto oblast typická. Nechybí pochopitelně ani makrela nebo treska. Přílohy jsou nápadité a vycházejí především z nabídky lokálních dodavatelů. Naprostou vychytávkou je le burger de la mer, jehož součástí jsou řezy několika ryb, doplněné červenou cibulí, rajčetem, hořčicí a sýrovým krémem. Pro ty, kteří mořské plody zrovna nemusí, jsou připraveny různé úpravy kachen či nápadité saláty, ale jsme v blízkosti moře a je třeba toho využít.

Celá přední stěna restaurace je prosklená, s výhledem na nábřeží a velkou část katedrály. Ale o příjemné atmosféře svědčí i to, že hosté ještě před restaurací pokračují v hovoru a nějakou dobu jim trvá, než se rozejdou. A mezi nimi poskakuje Christophe Duprez, který se všemi místními zná a s turisty se brzy seznámí. Jeho sen se splnil. Od jara se prodlužuje prostor od restaurace směrem k vodě a jeho Le Quai je opravdovým místem setkávání.

Není divu, že si tuto restauraci vybral i Emmanuel Macron, tehdy ještě prezidentský kandidát, během své kampaně před druhým kolem prezidentských voleb. Tenkrát navštívil továrnu Whirlpool, večer musel být ale už v Arrasu – čekala ho tam jeho žena Brigitte a jeho program byl tak nabitý, že se sotva stačil najíst. Spolu s ním obědvali i jeho spolupracovníci a ty osobnosti Amiens, které ho v kampani podpořily. „Bylo to všechno hrozně rychlé, dal si jenom mořský jazyk, neměl čas ani na předkrm, ani na dezert. Byl tady pouhých dvacet minut, pak zase utíkal pryč,“ vzpomíná Christophe Duprez a zároveň dodává, že kvůli tomuto krátkému „výsadku“ bylo nábřeží doslova paralyzováno. Každý si s ním prý chtěl podat ruku. Návštěva měla symbolický charakter, neboť současný francouzský prezident se v Amiens narodil.

Le Quai rozhodně stojí za návštěvu. Je důkazem toho, že i v zapomenutějších částech Francie najdete zajímavé restaurace, které jsou pro jejich majitele splněním snu. A to, že tam zavítá prezident, je už něco navíc.

„Kdo umí degustovat, tak už nikdy více nepije víno, ale ochutnává tajemství.“ Citát Salvadora Dalího zdobí stěnu, na které jsou vyrovnané láhve s vínem. Vinný lístek připravil Gael Mordac , který je považován za hlavního „sommeliera Amiens“. Pracuje pro dům Martigny, který založil v roce 1850 obchodník s vínem, Francois Martigny. Jde o uznávanou instituci, která výrazně přesahuje hranice města. Christophe Duprez chtěl mít takový výběr vína, který by uspokojil nejnáročnější klientu, o kterém by si mohli znalci povídat a který by byl zároveň finančně přijatelný pro široké spektrum hostů. Z bublinek máte na výběr domy jako Ruinart, Taittinger, ale hlavně tu milují Moët & Chandon. Nabídka rozlévaných vín je celkem pestrá – od Château Pellehaut, Côtes de Gascogne či Muscadet Sévre et Maine z Loiry z bílých, přes Saumur z Loiry a Château des Tuilières z Bordeaux až po Côtes de Provence Presqu'ile de St. Tropez. Vzhledem k vysokému zastoupení ryb a mořských plodů je třeba věnovat větší pozornost bílým vínům a tady je výběr opravdu zajímavý. Od Meursault „Les Charmes“ Louis Latour 2007/8 přes Chassagne-Montrachet, Premieur Cru až po Corton Charlemagne Grand Cru Grivelet Père and Fils 2013. Jinak tu jsou vína rozdělena i podle regionů – z Rhôny tu najdete třeba Guigal, Condrieu „La Doriane“ 2015. Mezi červenými víny jsou celkem rovnoměrně zastoupeny oblasti Bordeaux i Burgundsko včetně Château de Pez, Saint-Estèphe 2012 na straně jedné či Vosne Romanée, 1er Cru „Les Rouges du Dessus“ na straně druhé. V málokteré restauraci na severu věnují vínu takovou pozornost jako tady.

Text: Jan Šmíd
Foto: Jan Šmíd a Marc Bérenguer
www.jansmid.cz

@jansmidcro

Jan Šmíd

Jan Šmíd je zpravodajem České televize ve Francii a je autorem řady knih o francouzských regionech – např. Obrázky z Burgundska, Bretaně, Paříže či Champagne. S Českou televizí spolupracuje na pořadech Objektiv či Postřehy odjinud. V letech 1991–98 byl zpravodajem Českého rozhlasu v USA. Miluje gastronomii, jeho oblíbené bílé víno je Chablis, červené Crozes-Hermitage. Nakupovat nejradši chodí na trh Place Monge v Paříži. Své knihy píše v kavárně La Contrescarpe.

Od roku 2017 se pan Duchemin několikrát ročně vydává do různých restaurací, aby se zaměřil pouze na konkrétní téma, tedy jednu oblíbenou specialitu a její kombinaci s vínem. Na rozdíl od klasického hodnocení restaurací zde prověří pouze úroveň tohoto pokrmu, dodržení receptu, použití kvalitních surovin, prezentaci jídla a také znalosti sommeliera či obsluhy a kvalitu vín nabízených po sklenkách. Vždy si totiž nechá poradit víno, které se k danému jídlu, dle názoru obsluhy, nejlépe hodí a tuto kombinaci vyzkouší a zhodnotí.

Monsieur Duchemin

Sushi

Pan Duchemin se tentokrát vydal zhodnotit kvalitu a úroveň vybraných pražských sushi restaurací. Kritický byl k celkové kvalitě sushi, prezentaci, kvalitě surovin a samozřejmě i k vinnému párování, které mu bylo k sushi nabídnuto. Říká se, že japonská dlouhověkost vychází i z konzumace sushi, které obsahuje kvalitní bílkoviny, nenasycené kyseliny, jód a minerály, a přesto tento pokrm obsahuje málo tuku a kalorií.

Sushi patří dnes k velmi oblíbeným pokrmům moderní gastronomie, a to nejen pro svoji tradičnost, ale také pro svou výživovou hodnotu. Počátky historie této tradiční japonské pochoutky spadají do 3. století před naším letopočtem, a to na jih Číny. Předchůdcem dnešního sushi je „nare sushi“, pokrm z ryb, které kvasily v rýži. Prosolené ryby se vkládaly na několik měsíců do vařené rýže v barelu a zatěžkávaly se kamenem. Zde docházelo ke konzervaci ryb pomocí mléčného kvašení a ryby pak bylo možné déle skladovat. Rýže zde tvořila pouze konzervační prostředek a s rybou se nejedla. Z Číny tento pokrm vymizel, ale stihl se rozšířit do Japonska. V Japonsku došlo k rozkvětu sushi ve 14. století. Japonci zkracovali dobu fermentace a rýže byla konzumovaná s rybou. Spolu s rýžovým octem došlo k vypuštění celé fáze fermentace, kousky ryb se s rýží ochutily octem a ukládaly se do dřevěných krabiček. Nigiri sushi se poprvé objevilo v 19. století v dnešním Tokiu. Položit plátek ryby na váleček rýže bylo rychlé, chutné a snadné. Oblíbená California roll pak vznikla až v 60. letech 20. století v Los Angeles.

Pro přípravu sushi je podstatná především kvalita a čerstvost surovin. Základem je správný výběr sushi rýže, která musí být správně lepkavá, aby držela pohromadě, zároveň musí být správně dochucená. Řasa nori je nejpoužívanější při výrobě sushi. Řasa je charakteristická svou lesklou zelenou barvou, křehkostí a hladkou strukturou na jedné straně a drsnou na straně druhé. Kromě ryb se do sushi používají také krevety, chobotnice, sépie, houby, avokádo a podobně.

Druhů a provedení sushi je mnoho. Nejen v pražských restauracích se setkáte s klasickým i moderním pojetím rolek. Mnoho restaurací připravuje i sushi ve stylu fusion, které nemá s klasickým pojetím tohoto pokrmu příliš mnoho společného. Korektně porovnávat kompletní nabídku by tak bylo v podstatě nemožné. Proto jsme připravili základní set sushi, který obsahuje tradiční rolku a dvě nigiri, které připravují všechny restaurace, a zároveň jednu všude oblíbenou, a přesto moderní California maki. Zároveň lze na tomto setu ukázat a porovnat, jak dokáže sushi master pracovat se surovinami, zda umí správně vytvořit rolky či jak pracuje se syrovou rybou, i kvalitu surovin. Součástí vybraného setu je i Unagi nigiri, které, na rozdíl od ostatních druhů, je tepelně upraveno a lze zde jasně vidět, jak umí sushi master připravit úhoře na pánvi a ochutit teplou omáčku.

Maki sushi
„Maki“ v japonštině znamená rolka nebo něco srolovaného. Základem je řasa nori, na kterou se poklade rýže a pak lze přidat rybu nebo zeleninu dle chuti. Rolka se pak pomocí bambusové podložky zaroluje a nakrájí většinou na 6 stejných kousků.

Nigiri sushi
Jedná se o rýžový váleček, který tvarujete pomocí rukou, rýže se stlačuje a formuje tak, aby se při samotné konzumaci váleček nerozpadl. Váleček je potřený wasabi a je na něm položen plátek syrové ryby, lze použít i zeleninu či vaječnou omeletu. Nigiri sushi se má správně vkládat do úst rybou směrem na jazyk, člověk si tak více vychutná její chuť.

Uramaki rolls
Tento druh rolky je obvykle plněn okurkou, avokádem, krabem a je obalován v sezamu či tobiko rybím kaviáru. Jedná se vlastně o obrácený druh sushi, kdy řasa nori je obalená zvnějšku rýží a rýže pak je doplněna o sezam nebo kaviár.

Konzumace sushi je v Japonsku považována za malý obřad. Abyste si neudělali ostudu, je dobré znát alespoň základní pravidla. Nejdůležitějším prvkem jsou hůlky. Pokud s nimi neumíte zacházet, je lepší jíst rukama. Absolutní zákaz je sushi na hůlky napichovat, je to považováno za nezdvořilé. Naopak pokud se rozhodnete jíst rukama, budete považováni za gurmána. Sushi je správně servírováno s nakládaným zázvorem, křenem wasabi a sójovou omáčkou. Nakládaný zázvor domácí přípravy je žluté barvy a příjemně vám čistí chuť po jednotlivých soustech nebo po jednotlivých druzích sushi. Většinou kupovaný nakládaný zázvor poznáte podle nepřirozené růžové barvy. Wasabi přidává sushi štiplavost, ale mělo by se s ním zacházet přiměřeně. To platí i o množství sójové omáčky.

Samostatnou kapitolou je párování sushi s vínem. Vzhledem k pikantnímu wasabi, zázvoru a sójové omáčce nejde o úplně jednoduchou záležitost, nicméně mnoho dobrých bílých či růžových vín si s nástrahami sushi určitě poradí. A skvělé je i tradiční saké a mnoho restaurací i u nás ho nabízí. Ve Španělsku bylo dokonce před několika lety vytvořeno ve spolupráci se sushi mastery víno Oroya sushi wine, které je přímo k sushi určeno, a i toto víno je k dostání na tuzemském trhu. Nutno podotknout, že práce s vínem je však ve většině našich sushi restaurací otřesná. Tradiční saké se bojí prezentovat, i když ho mnohde mají na lístku a personál vám v ideálním případě nabídne víno, o kterém ví, že ho má nabízet, jinde pak vlastně jakákoli vína spíše podřadné kvality, která rozlévají po sklenkách, a to včetně vín červených. Škoda! V tomto směru je co napravovat. Čestnou výjimkou je pouze restaurant Yamato, kde sommelier naopak předvedl s víny skutečný koncert, je zde vidět obrovská znalost tradičních saké i vín z hroznů révy vinné, péče o vinný lístek a kvalitní selekce vín i schopnost hostům poradit, nenásilnou formou je vzdělat i pobavit. Bravo!

☆ nelze s klidným svědomím doporučit
☆☆ můžete vyzkoušet
☆☆☆ doporučujeme navštívit
☆☆☆☆ skvělé, nenechte si ujít
☆☆☆☆☆ ve všech směrech výjimečné

Café Buddha

Balbínova 19, Praha 2
Tel.: +420 606 980 612

HODNOCENÍ:

Chuť	★ ★ ★
Prezentace	★ ★ ★ ★ ★
Párování vína	★ ★ ★ ★
Použité suroviny	★ ★ ★ ★
Cena/kvalita	★ ★ ★ ★

VERDIKT MONSIEURA DUCHEMINA

★ ★ ★ ★

ÚČET

Sake maki . . . . . 148 Kč/8 ks
California maki . . . . 264 Kč/8 ks
Maguro nigiri . . . . . 156 Kč/2 ks
Unagi nigiri . . . . . 176 Kč/2 ks
Sauvignon Blanc, Sileni Estates, Marlborough . . . . . 176 Kč/0,2 l

Café Buddha zaujme orientálním interiérem, na stole jsou založeny dřevěné hůlky, přičemž každá byla jiná, spolu s vidličkou, lžící a papírovým ubrouskem. Sójovou omáčku Kikkoman dostanete v původním balení spolu s porcelánovými mističkami. Sushi bylo servírováno dohromady na kamenné desce, spolu se zázvorem a wasabi. Nakládaný, bohužel ne restaurací připravený zázvor má žlutou barvu, wasabi bylo jemné. Rýže byla velmi lepkavá a pro přípravu sushi dost kyselá. Řasa nori u sushi maki byla tuhá. Sake maki je servírováno v menších porcích. California maki zde dostanete s krabí tyčinkou, avokádem a obalené v červeném kaviáru. Maso u Maguro nigiri bylo použito ze světlejší části ryby. Celková kvalita použitých surovin byla solidní. Na doporučení obsluhy nám byl podáván Sauvignon z Marlborough, víno s atraktivním novozélandským charakterem, které se servírovaným sushi dobře ladilo.

Yamato

U Kanálky 14, Praha – Vinohrady
Tel.: +420 222 212 617
www.yamato.cz

HODNOCENÍ:

Chuť	★ ★ ★ ★ ★
Prezentace	★ ★ ★ ★ ★
Párování vína	★ ★ ★ ★ ★
Použité suroviny	★ ★ ★ ★ ★
Cena/kvalita	★ ★ ★ ★

VERDIKT MONSIEURA DUCHEMINA

★ ★ ★ ★ ★

ÚČET

Sake maki . . . . . 190 Kč/6 ks
California maki . . . . 690 Kč/6 ks
Maguro nigiri . . . . . 280 Kč/2 ks
Unagi nigiri . . . . . 300 Kč/2 ks
Takara Shochikubai Shirakabegura MIO dry sprakling sake . . 450 Kč/0,3 l
Shiroko yuzushu . . . . .140 Kč/0,04 l
Yamato shizuko sake . . 100 Kč/0,04 l
Francois Lurton, Les Fumées Blanches, Sauvignon blanc . . 150 Kč/0,15 l

Restaurací Yamato se line minimalismus, na stole jsou designové dřevěné hůlky, originální porcelán a sójová omáčka Yamasa v hliněné konvičce. Jako aperitiv jsme dostali osvěžující šumivé saké „Mio“. Sushi bylo servírováno dohromady s domácím nakládaným zázvorem a s wasabi. Rýže byla velmi dobře dochucená a správně lepkavá. Maguro nigiri bylo doplněno o čerstvé wasabi, plátky z tuňáka byly tmavé, ze hřbetní části ryby. Úhoř byl velmi dobře tepelně upravený a perfektně ochucený. California maki je zde připravované tradičním způsobem s avokádem, mušlemi sv. Jakuba, kamčatským krabem, obalené v tobiko kaviáru, ochucené pomerančem. K sushi sommelier doporučil jak saké, tak jihofrancouzský Sauvignon, jako digestiv saké s příchutí Yuzu, vše skvěle ladilo. Kvalita a čerstvost surovin je zde opravdu neuvěřitelná, v propojení s hlubokou znalostí tradice, kultury, surovin, přípravy i dokonalou prací s víny je Yamato nedostižnou volbou, i když za kvalitu se zde platí.

Yoshihashi

Rámová 4, Praha 1
Tel.: +420 722 654 007
www.yoshihashi.cz

HODNOCENÍ:

Chuť	★ ★ ★ ★ ★
Prezentace	★ ★ ★ ★ ★
Párování vína	★ ★ ★ ★
Použité suroviny	★ ★ ★ ★ ★
Cena/kvalita	★ ★ ★ ★ ★

VERDIKT MONSIEURA DUCHEMINA

★ ★ ★ ★ ★

ÚČET

Hosomaki s lososem . 135 Kč/6 ks
California maki . . . . 350 Kč/6 ks
Maguro nigiri . . . . . 160 Kč/2 ks
Unagi nigiri . . . . . 190 Kč/2 ks
Philipps Eckstein, Riesling
Grauschieffer 2017 . . . 120 Kč/0,2 l

Tradiční útulná japonská restaurace na Starém Městě, kde na stole najdete již založené jednorázové hůlky, sójovou omáčku v keramické konvičce, domácí zázvor v nádobce s kleštěmi. Porcelánový servis zde mají s japonskými motivy. Jednotlivé druhy sushi byly servírovány zvlášť, v minimalistické a hezké prezentaci, spolu s wasabi. Rýže byla dobře ochucená a řasa nori byla velice jemná a křehká, nejlepší co jsme ochutnali. Úhoř byl velmi dobře připraven a ochucen, včetně omáčky. Kvalita všech ryb je zde opravdu výborná. Sushi maki bylo správně zabalené. California maki zde připravují s avokádem, japonskou omeletou a úhořem, obalené v sezamu. Kousky byly opravdu velké. K párování nám byl doporučen moselský Riesling, což se ukázalo jako dobrá volba. Kvalita všech surovin v Yoshihashi byla výborná, sushi skvěle připravené, párování sice nedokazuje žádné znalosti obsluhy, ale dostanete zde dobré víno za férovou cenu, které s menu opravdu ladí.

Yami Sushi House

Masná 1051/3, Praha 1
Tel.: +420 222 312 756
www.yami.cz

HODNOCENÍ:

Chuť	★ ★ ★
Prezentace	★ ★ ★ ★ ★
Párování vína	★ ★ ★
Použité suroviny	★ ★ ★
Cena/kvalita	★ ★ ★ ★

VERDIKT MONSIEURA DUCHEMINA

★ ★ ★ ★

ÚČET

Hosomaki s lososem . . 120 Kč/6 ks
California maki . . . . 140 Kč/6 ks
Maguro nigiri . . . . . 160 Kč/2 ks
Unagi nigiri . . . . . 190 Kč/2 ks
František Mádl,
Rulandské šedé . . . . . 130 Kč/0,2 l

Yami je rušná sushi restaurace v Masné ulici, kde se dveře netrhnou. Na stole jsou založené jednorázové dřevěné hůlky, papírový ubrousek a veškerý keramický porcelán je v hnědé barvě – miska na sójovou omáčku, konvička se sójovou omáčkou i servírovací talíř. Sushi zde dostanete servírované dohromady, hezky naaranžované společně s růžovým kupovaným zázvorem a wasabi. Rýže byla poněkud nevýrazná, řasa nori lepkavá a hůře rozkousatelná. Maguro nigiri mělo opravdu velký plátek tuňáka, ovšem maso nemělo ideální konzistenci. California maki je zabaleno s avokádem, krabím krémem, okurkou a je obalené v sezamu. Krabí náplň opět nebyla v top kvalitě. Celé California maki bylo průměrné a nevýrazné. Úhoř byl ale dobře tepelně upravený a omáčka velmi dobrá. Párování k sushi zde nedopadlo dobře, doporučené Rulandské šedé od Františka Mádla k tomuto typu pokrmu není ideální a obsluha při práci s vínem tápe. Kvalita ryb je zde průměrná.

Hanabi Sushi House

Petrská 11, Praha 1
Tel.: +420 222 324 634
www.ihanabi.cz

HODNOCENÍ:

Chuť	★★
Prezentace	★★★★★
Párování vína	★★★
Použité suroviny	★★★
Cena/kvalita	★★★

VERDIKT MONSIEURA DUCHEMINA

★★★

ÚČET

Hosomaki s lososem .. 120 Kč/6 ks
California maki ..... 290 Kč/8 ks
Maguro nigiri ..... 170 Kč/2 ks
Unagi nigiri ..... 190 Kč/2 ks
Domaine Haut-Marin, Sauvignon, Colombard 125 Kč/0,15l

Restauraci Hanabi najdete na Petrském náměstí. Prostření je jednoduché, jednorázové dřevěné hůlky, papírový ubrousek, černý keramický servis. Nechybí zde konvička se sójovou omáčkou, mistička a talíř. Sushi je servírováno v hezké prezentaci dohromady spolu s wasabi. Bohužel chuť a kvalita sushi je spíše zklamáním. Rýže se velmi sypala, skoro nelepila a řasa nori šla špatně rozkousat. Úhoř byl dobře připraven, jen omáčka byla velmi sladká. California maki bylo připraveno s avokádem, japonskou omeletou, krabím krémem, obalené v černém a oranžovém kaviáru. Kvalita tuňáka byla průměrná. I v této restauraci párují vína stylem „já nevím, ale většina lidí si dává“. Vybrali jsme si tedy sami jednoduché a příjemně ovocné francouzské cuvée Sauvignon a Colombard, které bylo fajn. Nabídka restaurace je ale solidní, včetně saké, práce obsluhy s vínem je však tristní. Tato sushi restaurace byla z celého výběru nejslabší. Kvalita ryb zde byla průměrná až podprůměrná, rýže nevýrazná a sypká, růžový zázvor oschlý a v chuti podivně agresivní.

Mash Hana

Badeniho 391/3, Praha 6 – Hradčany
Tel.: +420 224 324 034
www.mashhana.cz

HODNOCENÍ:

Chuť	★★★★
Prezentace	★★★★★
Párování vína	★★
Použité suroviny	★★★★★
Cena/kvalita	★★★★

VERDIKT MONSIEURA DUCHEMINA

★★★★

ÚČET

Hosomaki s lososem ... 140 Kč/6 ks
California maki ..... 290 Kč/8 ks
Maguro nigiri ..... 110 Kč/1 ks
Maguro nigiri toro ..... 160 Kč/1 ks
Unagi nigiri ..... 240 Kč/2 ks
Kubota senju saké 170 Kč/0,1l
Hakkaisan saké 170 Kč/0,1l
Ribeaupierre, Chardonnay 2016 ..... 70 Kč/0,2l

Hradčanská restaurace Mash Hana kromě tradičního sushi má i další širokou nabídku aijských pokrmů. Na stole jsou založené plastové hůlky, papírový ubrousek i sójová omáčka. Sushi bylo servírováno dohromady, společně s wasabi a růžovým a bílým zázvorem. Rýže byla velmi dobře dochucená a správně lepkavá, rozdílná od všech, co jsme ochutnali. Řasa nori byla velmi jemná. Maguro nigiri jsme vyzkoušeli dva druhy, každý byl z jiné části tuňáka. Světlejší část byla břišní. Kvalita ryby byla výborná. Úhoř byl velmi jemný a skvěle tepelně upraven, omáčka vynikající. California maki spolu s avokádem, japonskou omeletou, krabím masem, obalené v tobiko kaviáru, bylo málo utažené. I přes dobrou nabídku saké a jiných vín nám k párování bylo nabídnuto podprůměrné francouzské Chardonnay, kategorie Vin de France, víno bylo navíc na hranici oxidace. Víno jsme vrátili a sami zvolili saké. Kvalita surovin zde byla výborná, rýže skvěle dochucená, škoda jen špatné práce s vínem.

PROČ PLÁČEME PŘI KRÁJENÍ CIBULE

Andy Brunning

Pokud se posadíme k pěkně prostřenému stolu, tak nás podle nátury napadají různé věci: obvykle ty příjemné, spojené s vůní a chutí hezky upraveného jídla, očekávaný pocit nasycení apod. Andyho Brunninga, mladého sympatického učitele chemie (dnes na univerzitě v Cambridge), napadají jiné věci – na svět gastronomie dívá zcela jinýma očima. Když si položí otázku, jak pomocí smyslů vnímáme různé vlastnosti potravin, pak vždy hledá odpovědi v zajímavém, pro mnohé skrytém světě chemických a fyzikálních procesů. Již v roce 2013 spustil Andy Brunning jako 25letý začínající učitel své webové stránky Compoud Interest, kde pomocí „infografiky" popisuje, jak chemikálie v potravinách ovlivňují a vytvářejí jejich vlastnosti – vůně, chutě i barvy. Dnes tyto stránky připravuje s Americkou chemickou společností a jsou pravidelným zdrojem informací v takových médiích, jako jsou Washingtom Post, Time či Forbes.

Otázky, které si Andy Brunning klade, jsou zcela obyčejné, ale my na ně obvykle odpovědi nehledáme: pokládáme za samozřejmé, že pláčeme při krájení cibule, že opečená slanina tak nádherně voní, že ryba je cítit rybinou, že může být někdo alergický na ořechy, že je káva hořká atd. Je tu však daleko více otázek, které si tak často neklademe, ale jsou snad ještě zajímavější: tak se můžeme například ptát, jak se podílejí bublinky na chuti šampaňského vína, proč šlehačka po vyšlehání tuhne, proč máta zanechává v ústech chladivý pocit…

To je jen pár otázek z 57, kterým se Andy Brunning v publikaci, kterou nám nabízí nakladatelství Grada (www.grada.cz), věnuje. Pro ty, kteří nejsou v chemii příliš kovaní, nabízí autor stručný úvod do organické chemie, a to způsobem, který nejen srozumitelně (k tomu slouží právě ony „infografiky" a ilustrace), ale i zábavně vše potřebné objasní. A věřte, že odpovědi jsou mimořádně zajímavé, často překvapivé, a všechny ukazují, jak úzce souvisí věda s běžnými věcmi, které den co den používáme, a s jevy, které vídáme kolem sebe, aniž bychom jim věnovali nějakou pozornost. Možná, že se po přečtení této knihy podíváme i na obyčejnou cibuli trochu jinak: vždyť ona se jen chrání před potenciálním nepřítelem. A že používá něco jako „slzný plyn", se nemůžeme divit.

LABUŽNÍKEM NA PLNÝ ÚVAZEK

Petra Macková Hrochová, Miroslav Macek

Požitkářství v našem životě nemusí hrát žádnou stěžejní roli, ale přiznejme si: kdo se občas nestane labužníkem. Koho by nepotěšil zážitek z nádherně prostřeného stolu, vzrušujícího prostředí, milé společnosti a gastronomického výletu za hranice snů. To jsou velké zážitky, ale možná ještě důležitější jsou ty každodenní, zdánlivě obyčejné, a přesto je z mnoha důvodů lze nazvat labužnické. Jsou to naše vnitřní zážitky, protože víme, že prvním a hlavním úkolem dobrého jídla, pití a společnosti je vnášet do života požitek, radost a spokojenost.

Možná i proto uvádějí autoři hned v úvodu slova slavného francouzského prozaika a lékaře Rabelaise z jeho epopeje Gargatua a Pantagruel, že „staví-li moudrý člověk dům, začne kuchyní".

Kniha, možná poučení, možná kuchařka, kterou vydalo NAKLADATELSTVÍ XYZ ve společnosti Albatros Media a. s. (www.albatrosmedia.cz), je zábavným a živým povídáním o tom, že každý dobrý jedlík není labužníkem, že stát se labužníkem také něco stojí, že cesta na vrchol se ošidit nedá, že cíl na rozdíl od cesty ani tak zajímavý být nemusí. Po prvních kapitolách dobrých rad pro hosty i hostitele, pro výběr prostředí, oblečení, hovoru u stolu atd. se dopracujeme až k úloze labužníka ve vlastní kuchyni, kde platí nejdůležitější zásada: nikdy tam neprodlévejte z jakéhokoliv donucení! Tam se také dozvíte, jak důležité je pro labužníka kuchařské nádobí a náčiní, nákup surovin od masa, ryb a všelijakých potvor mořských, přes sýry, máslo a pečivo až po výběr vína.

Tyto kapitoly jsou zároveň zajímavým pohledem do historie gastronomie, protože co stránka, to slova zkušeností lidí, které lze v určitém slova smyslu nazvat „labužníky" života. Další část knihy potěší zejména ty, kteří si napsané názory rádi ověří ve formě receptů – k ověření jich tu je přes stovku.

Nemenším zážitkem je i kapitola o víně. Tady však vzhledem závažnosti tématu je vše bráno s humorným nadhledem, tak aby „labužník", který se tyto řádky přečte, nebyl u vína považován za… Na závěr „osvěží" sklenka vína v Kapitole pro milovnice a milovníky rakouských vín, což je autorčino vyznání vínům našich jižních sousedů.

Diář

✔ **11. 4.**
Praha – Degustační večeře v restauraci Rest – Velikonoční tramínová večeře s víny od Eleny Walch pod taktovkou dovozní společnost Chovan. *www.chovan.cz*

✔ **11.–12. 4.**
Praha – TAG Heuer World Wine Show 2019 – Jubilejní, 10. ročník degustační výstavy exkluzivních světových vín od nejlepších vinařů z celého světa. *www.nalada.cz*

✔ **12.–13. 4.**
Litoměřice – 17. Vinařské Litoměřice – Výstava českých a moravských vín s mezinárodní účastí, která se koná po oba dva dny od 10.00 hod. do 19.00 hod. *www.ortopedicke-centrum.cz*

✔ **13. 4.**
Moravská Nová Ves – Jarní otevřené sklepy – V Moravské Nové Vsi bude otevřeno na 25–30 sklepů, akce probíhá od 10.00 hod. *www.vinarimnves.cz*

Mutěnice – Den otevřených sklepů Mutěnice – Mutěničtí vinaři zvou na jubilejní, 11. ročník Dne otevřených sklepů v mutěnických búdách. Akce začíná v 10.00 hod. *www.vinozmutenic.cz*

✔ **20. 4.**
Hnanice – Den Znovín walkingu – Sobotu 20. dubna můžete prožít na turistických trasách s holemi při Znovín walkingu v přírodě s vínem. Akce probíhá mezi 9.00 a 11.00 hod. *www.znovin.cz*

Kobylí – Po Kobyliských uličkách za vínem – Vinaři z Kobylí pro vás připravili další ročník otevřených sklepů, start akce je v 10.00 hod. *www.vinarizkobyli.cz*

✔ **21. 4.**
Čejkovice – Velikonoční otevřené sklepy vinařů z Čejkovic – Na velikonoční neděli budou otevřeny čejkovické sklepy od 10.00 hod. *www.vinarizcejkovic.cz*

Ostrava – Cuvée Ostrava – XVII. ročník mezinárodní soutěže kupáží, asambláží a známkových vín. Doprovodný program pro veřejnost od 17.00 hod. *www.cuvee.cz*

✔ **23.–27. 4.**
Francie – Val de Loire Millésime 2019 – Stovky špičkových vín z regionu Loire budou letos návštěvníkům představeny v městečku Nantes. *www.vinsvaldeloire.fr*

✔ **25.–26. 4.**
Most – Dny vína Benedikt Most – 9. ročník degustační výstavy „Dny vína" v Mostě proběhne od 15.00 do 20.30 hod. *www.belamost.cz*

✔ **26. 4.**
Praha – Galajaro Foltýn Wine 2019 – Galadegustace dovozní společnosti Foltýn Wine se uskuteční v prostorách restaurace Žofín Garden na Slovanském ostrově od 15 do 21 hod. *www.foltynwine.cz*

✔ **26.–27. 4.**
Plzeň – Plzeňský festival vína – Jarní termín největší vinařské akce v Plzeňském kraji! Dvacítka vinařství z Moravy a Česka, zajímavý doprovodný program. Vstupenky na místě. *www.plzenskyfestivalvina.cz*

✔ **27. 4.**
Lány – (Ne)vinné Lány – 4. ročník festivalu vína (Ne)vinné Lány se uskuteční v sobotu 27. dubna od 11.00 do 19.00 hod. Tématem ročníku 2019 budou růžová vína. *www.nevinnelany.cz*

Lednice – Slavnostní otevření vinařského centra Annovino – Více na *www.dum-vina.cz*

Mělník – Vinná noc – 9. ročník degustace pod širým nebem. Více informací na *www.melnickykost.cz*

Rakvice – Den otevřených sklepů v Rakvicích – Již 13. ročník akce proběhne v malebném prostředí Rakvických sklepů v sobotu od 11.00 do 19.00 hod. *www.vinari-rakvice.cz*

Strážnice – Jaro s vinaři Strážnicka – 13 profesionálních vinařství reprezentuje ucelenou nabídku vín strážnického regionu. *www.vinari-straznicka.cz*

Velké Němčice – Otevřené sklepy Velké Němčice – Vinaři z obce Velké Němčice zvou na Noc otevřených sklepů v místních sklepních uličkách. *www.nocsklepu.cz*

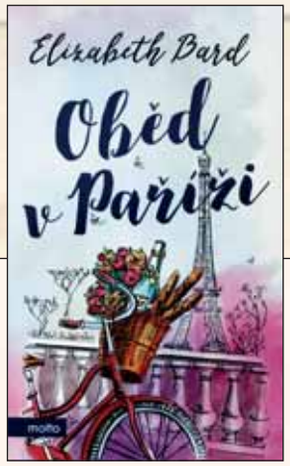
✔ **27.–28. 4.**
Moravská Nová Ves – Festival otevřených sklepů – 30 vinařů otevře své sklepy na 2 dny v Podluží za doprovodu bohatého programu. *www.otevrenesklepy.cz*

✔ **1. 5.**
Praha – Svátek růžových vín – Na Svatováclavské vinici na Pražském hradě bude k ochutnání na sto moravských a českých růžových vín a klaretů. *www.wineofczechrepublic.cz*

✔ **4. 5.**
Hnanice – Den otevřených sklepů Hnanice 2019 – Otevřeno bude více než 20 sklepů, vstupné formou nákupu degustační sklenice u vstupu. *www.obechnanice.cz*

Velké Pavlovice – Májové otevřené sklepy – Tradiční a oblíbená jarní vinařská akce začne v 11.00 hod. *www.vinozvelkychpavlovic.cz*

✔ **8. 5.**
Znojmo – Festival vína VOC Znojmo – Ochutnávka nově zatříděných vín VOC Znojmo ročníku 2018 i starších, programem provází Ivo Dvořák. *www.vocznojmo.cz*



OBĚD V PAŘÍŽI

Elizabeth Bard

Elizabeth Bardová je úspěšná americká novinářka, píšící o umění (dějiny umění také vystudovala), o cestování a digitální kultuře pro takové časopisy, jako jsou New York Times nebo International Herald Tribune. Neméně úspěšná je i jako spisovatelka: na naše knižní pulty se nyní dostala díky počinu nakladatelství Motto ve společnosti Albatros Media a. s. (www.albatrosmedia.cz), její kniha Oběd v Paříži. Je to tak trochu „červená knihovna" notně okořeněná recepty na vybrané francouzské lahůdky. Elizabeth Bardová velmi otevřeně popisuje setkání s šarmantním Francouzem Gwendalem, který se po čase stane jejím mužem, aby v laskavě ukázaném střetu dvou odlišných kultur prožili „nový" život v nejromantičtějším městě na světě. A romantika se udává jak v malém studentském bytě v okrajovém pařížském obvodu, tak ve vyhlášených rezidenčních čtvrtích. Kniha o 22 kapitolách je deníkem, zpovědí, zajímavým vhledem do výuky francouzštiny i laskavým průvodcem po úžasných kavárničkách, hospůdkách a vinárničkách, které tak půvabnými barvami dokreslují přitažlivost Paříže.

Každá z těchto kapitol je vždy doplněna recepty: těmi nejjednoduššími, které se daří vytvořit jen ve studentském pokoji, až po ty nejnáročnější, které autorka nabízí později, kdy lépe poznala kouzla francouzské gastronomie. Proto můžeme „ochutnat" z kapitoly Recepty ke svádění třeba studentský piškotový dort, podobně jednoduché jsou třeba Recepty inspirované bistrem či Recepty pro jarní dýchánky. „Velké" a ověřené recepty pak nabízejí kapitoly Jak se dobývá svět, Dámy, které obědvají a Navždy ve Francii. Pokud chcete, tak můžete knihu Oběd v Paříži číst jako milostný román, jakmile vás jako sladkobolný příběh kniha unaví, můžete ji vzít jako kuchařku a připravit si třeba něco pikantnějšího.

Nevíte, kde koupíte

Na těchto místech časopis 100% najdete!

?

Praha

ZILVAR
VINOTÉKA ZILVAR
• PRODEJ VÍN
• DEGUSTACE
WINES
Palackého 8
110 00 Praha 1
zilvar@zilvar.com
+420 724 889 196
www.zilvar.com

Champagne.cz
INTERNETOVÝ OBCHOD
www.champagne.cz

ASOCIACE SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA
www.sommeliers.cz

Prodej a pronájem
BLUE RENT
Modřanská 102, 147 00 Praha 4
777 656 272
www.bluerent.cz

www.bankavin.cz
MORAVSKÁ BANKA VÍN
Vinotéka s nabídkou 800 druhů vín nejen z Moravy
• stáčená vína
• degustace vín
• dárková balení
• vinný catering
• dodávky vín do firem
Pražská tržnice, hala 28, Bubenské nábřeží 306/13, Praha 7

Global Wines & Spirits
Již 6 vinoték v Praze a Brně
• Praha – Karlín
• Praha – Dejvice
• Praha – Anděl
• Praha – Pražského povstání
• Praha – Panská
• Brno – Královo pole – Ponava
K dispozici kompletní sortiment za ceny internetového obchodu. Více na
www.global-wines.cz

PRODEJNA ČASOPISŮ
WINE & Degustation
Otevřeno: po-pá 9-17 hodin
Nedvědovo nám. 14, 147 00 Praha 4
tel.: 244 460 104, info@w-d.cz
WWW.W-D.CZ

NEO LUXOR®
KNIHKUPECTVÍ
Václavské náměstí 41, 110 00 Praha 1
Otevírací doba:
Po-Pá 8.00 - 20.00
So 9.00 - 19.00
Ne 10.00 - 19.00
www.neoluxor.cz

VINOTÉKA U Mouřenína
Gurmet pasáž Dlouhá, Dlouhá 39, Praha 1 - Staré Město
Tel.: +420 601 666 650
Wine bar
Tř. 17, Praha 1-Malá Strana
Tel.: +420 601 666 617
Víno Champagne Francouzský cognac
Delikatesy Degustace
www.vinotekaumourenina.cz

italské oblečení – obuv
krejčovské služby
úprava věcí na míru
Tel: +420 606 788 878
Haštalská 9 / 110 00 Praha 1
www.lasartoria.cz

www.vinvin.cz
Moravská chuť v centru Prahy
VINVIN
vinný bar
Táboritská 1000/23, Praha 3 - Žižkov

KUCHARSKA.PARTY
PROŽIJTE INTENZIVNÍ ZÁŽITEK NETRADIČNÍHO VAŘENÍ A PÁROVÁNÍ VÍN!
WWW.KUCHARSKA.PARTY
257 533 733

Chybí Vám některé vydání

?

Čechy

Morava

Slovensko

PĚT NEJ...

Největší světoví výrobci vína v minulém roce (OIV 2019, v milionech hl, celkově 250 mil. hl)

1. Itálie – 42,508
2. Francie – 36,700
3. Španělsko – 32,100
4. USA – 23,300
5. Austrálie – 13,700

Fiat na víně

Fabbrica Italiana Automobili Torino (Fiat) vznikla v roce 1899 uvedením 24 kusů modelu 3½ HP. Během více než sto let se toho ve Fiatu odehrálo hodně, vznikl i legendární model 500, který je dnes součástí projektu Fiat Heritage. Projekt vypráví příběhy o jednotlivých typech, o historii automobilky a klíčových osobnostech firmy. Jednou z nich byl i Sergio Marchione, „pan Fiat č. 1“, a generální ředitel Fiat Chrysler Automobiles, který zemřel v srpnu minulého roku. Byl nejen obrovský automobilový nadšenec, ale podobně přistupoval i k vínu Brunello. Připomínkou jeho vztahu k těmto dvěma různým světům je nový model Fiatu 500 „Collezione Bicolore Brunello“, jehož barva připomíná barvy toskánského podzimu a jeho velkého vína Brunello di Montalcino.

Pivo s vůní Sauvignonu

Česká republika patří tradičně mezi největší světové producenty chmele, se svými necelými 5 000 tunami sušené hlávky (údaj pro rok 2018) je po USA a Německu (obě země se podílejí na celkové produkci 75 %) uváděna na třetí příčce před Čínou a Polskem. Chmel je jednou ze tří základních surovin pro výrobu piva a dává mu hořkou chuť a přispívá ke tvorbě jeho aroma. Vedle hořkých odrůd a tzv. vysokoobsažných chmelů jsou stále žádanější aromatické odrůdy. Takovou je například česká chlouba – žatecký poloraný červeňák. Z historického hlediska nedávno byla povolena i odrůda novozélandského chmele Nelson Sauvin, která si získala oblibu pro svůj velmi specifický aromatický profil, až překvapivě blízký vyhlášené odrůdě Sauvignon Blanc.

PODIVNÉ SLŮVKO:

ROTGIPFLER

Stará moštová odrůda, spontánní kříženec odrůd Tramín a Veltlínské červené, poprvé písemně zmíněna roku 1850 ve Štýrsku. U nás nazývána Červenošpičák podle barvy vrcholků letorostů.

Šampaňské v porcelánu

Krátké vlnové délky ultrafialového světla mohou do určité míry uvolnit některé, především sirné sloučeniny ve víně a vyvolat to, co Francouzi nazývají „goût de lumiere“ – chuť světla. Proto se láhve archivují ve tmě sklepů, používají se barevná skla: zelené sklo podle odstínu odfiltruje 50 až 90% škodlivého záření, hnědé dokonce 99%. Šampaňský dům Eduard Brun se sídlem v Grand Cru obci Aÿ vydal k 250. výročí založení limitovanou edici porcelánových láhví, které problém „goût de lumiere“ odstraňují stoprocentně. Výrobce sice tvrdí, že se jedná o první láhev tohoto druhu v Champagni, ale podobných pokusů bylo zaznamenáno již více, jmenujme alespoň Champagne Cattier v roce 2013. Na 500 láhvích nazvaných Cuvée Sensorium velikosti Metuzalem (8 x 0,75 cl) se podílí německá porcelánka Reichenbach a vzhled je dílem amerického umělce Jamese Rizziho.

Z LIDOVÝCH PRANOSTIK:

Studený a mokrý duben, plní sklepy, sudy vínem.

degustace & cesty za vínem & rozhovory

Ke každému předplatnému BONUS 300 Kč na kurzy Vinařského Institutu (www.vinarskyinstitut.cz) a kurzy WSET (www.mkm.cz/kurzy-wset/wset)

PŘEDPLATNÉ OBJEDNÁVEJTE

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

+420 225 985 225

FAX **+420 225 341 425**

yacht@send.cz

SMS

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

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

Z příštího čísla

Ryzlink vlašský a Rulandské modré

I v příštím čísle vám přineseme článek o typických odrůdách České republiky. Již tradičně to bude dvojice bílé a modré odrůdy, tentokrát Ryzlink vlašský a Rulandské modré. V našich podmínkách téměř královské kultivary, u kterých se podíváme na historii, pěstování a rozšíření na našich vinicích. Zaměříme se na vína vyráběná z těchto odrůd, na jejich senzorické vlastnosti a věnovat se budeme i klasickým gastronomickým kombinacím, včetně konkrétního doporučeného snoubení. Z Průvodce nejlepšími víny České republiky vám pak představíme skvěle hodnocená vína.

Wine Prague 2019 speciál

Veletrh Wine Prague 2019 proběhne v období 28. až 30. května na výstavišti PVA EXPO v pražských Letňanech. V květnovém čísle přineseme speciál věnovaný vinařům, vinařským spolkům a sdružením, obchodníkům a dovozcům, kteří budou na veletrhu Wine Prague prezentovat svá vína, ale také doprovodnému programu, tak aby si návštěvníci mohli svou účast dobře připravit. Přineseme i celou řadu tipů a doporučení, jak z široké nabídky veletrhu Wine Prague 2019 pro svou práci i poznání tuzemských i světových vín vytěžit co nejvíce.

Bordeaux En Primeur 2018

Degustace En Primeur v Bordeaux patří každoročně k nejočekávanějším událostem ve světě obchodu s vínem. A jsou určitě nejprestižnější a nejokázalejší prezentací nových ročníků na světě. Na počátku dubna se do Bordeaux pravidelně sjíždějí obchodníci s vínem a žurnalisté z celého světa, aby ochutnali mladá vína z předcházejícího ročníku. Samozřejmě budeme při tom a především těm z vás, kteří do vín z Bordeaux pravidelně investují, přineseme cenné informace o ročníku 2018 a také první názory na ceny velkých vín z Bordeaux z tohoto ročníku.

Saké

Saké hraje důležitou roli v životě Japonců již bezmála 2 000 let. Je spojené s historií, kulturou i společností. Saké doprovází oslavy, společenská setkání, ale je považováno i za medicínu. Prémiové „Ginjo“ saké, které se začalo produkovat zhruba před čtyřiceti lety, je dnes vnímáno i jako důležitá součást gastronomie a snoubí se s pokrmy nejen typické japonské, ale i mezinárodní kuchyně, nebo se dá využít i v populárním stylu Fusion vaření, kdy se spojují různé asijské prvky s tradičními západními pokrmy. A právě do tajů saké vás zasvětíme v květnovém čísle.

Vydává YACHT, s.r.o.

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

VYDAVATEL
Daniel Guryča

ŠÉFREDAKTOR
Michal Šetka

INZERCE
Lucie Nováková

PRODUKCE
Václav Tichoň

REDAKCE
Jiří Trapek, Martin Procházka,
Ivo Dvořák

STÁLÍ SPOLUPRACOVNÍCI
Roman Novotný, Jakub Přibyl,
Jan Šmíd, Vít Hepnar

MARKETING
Jana Ježková

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

ROZŠIŘUJÍ
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

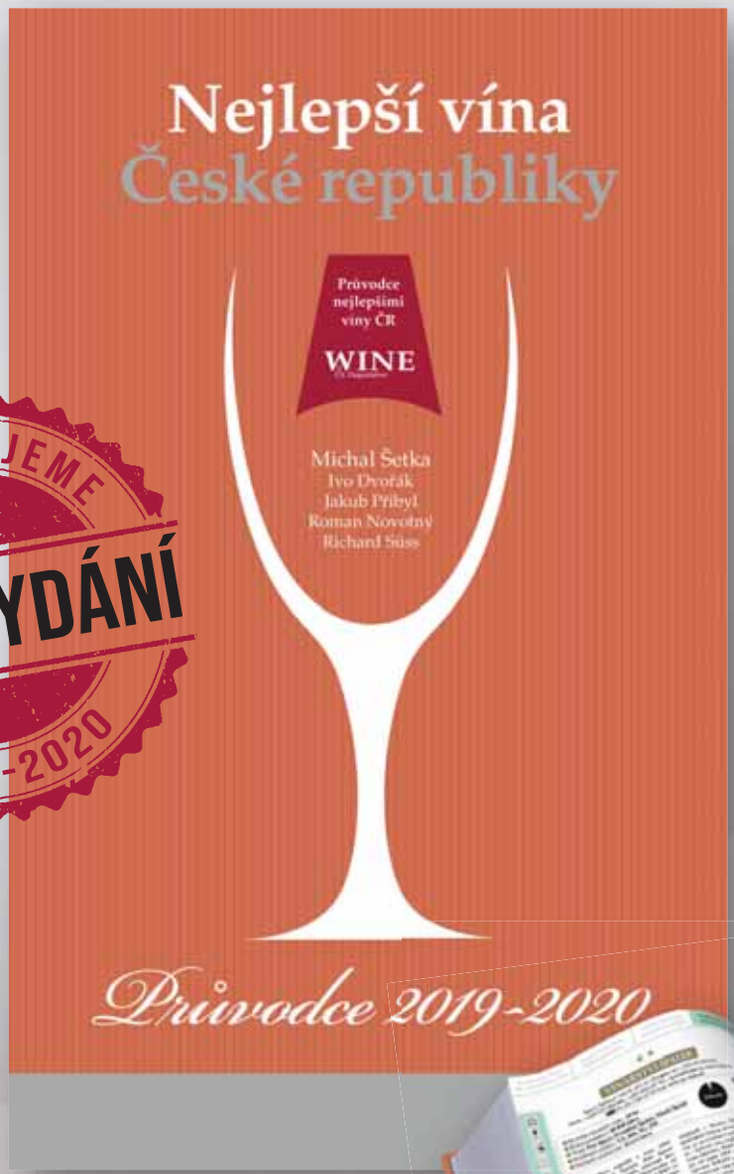
Mediaprint-Kapa Pressegrosso, a.s.
Stará Vajnorská 9
P. O. BOX 183, 830 00 BRATISLAVA
Infolinka: +421 800 188 826
Email: info@ipredplatne.sk, objednavky@ipredplatne.sk
www.ipredplatne.sk

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.

PRŮVODCE NEJLEPŠÍMI VÍNY ČESKÉ REPUBLIKY



PŘIPRAVUJEME
NOVÉ VYDÁNÍ
2019-2020

KORUNNÍ
O kapku lepší chuť k vínu

VINAŘSKÝ FOND ČESKÁ REPUBLIKA

vína z Moravy
vína z Čech

Projekt s podporou Vinařského fondu

Víno na dotek

Degustujeme ze skla
Luigi Bormioli

Objednávejte na www.w-d.cz

Informujte se o možnosti prezentace v publikaci
PRŮVODCE NEJLEPŠÍMI VÍNY 2019-2020 na e-mailu: **info@w-d.cz**

Vaše cesta. Vaše SUV.

SUV vozy Volkswagen.

AUTO ROKU 2019

TOUAREG.
VÍTĚZ HLASOVÁNÍ
VEŘEJNOSTI V KATEGORII
VELKÝCH SUV.

Život je plný rozhodnutí. Vybíráte si místo, kde budete žít. Vybíráte si věci, které chcete dělat. Vybíráte si, kdo bude stát při Vás. Někdy si vyberete náročnou cestu a někdy tu stylovou. Ale vždy je to Vaše rozhodnutí a Vaše cesta!

Volkswagen má SUV pro každého. Výběr je na Vás.

Více na Volkswagen.cz/SUV

Volkswagen

Kombinovaná spotřeba a emise CO_2 pro jednotlivé modely: T-Cross: 4,9–5,1 l/100 km, 111–115 g/km, T-Roc: 4,4–5,6 l/100 km, 115–127 g/km, Tiguan: 4,8–7,7 l/100 km, 125–175 g/km, Tiguan Allspace: 4,9–5,8 l/100 km, 128–153 g/km, Touareg: 6,6 l/100 km, 173 g/km. Vyobrazené modely mohou obsahovat prvky příplatkové výbavy.

Autorizovaný prodejce Volkswagen **AMOND, spol. s r.o.**
Smečenská 889, 272 04 Kladno, tel.: 312 817 111, 800 123 400, www.amond.cz, e-mail: amond@amond.cz