Váš průvodce světem vína

WINE & Degustation

Květen 2019/5
89 Kč/3,99 EUR

Wine Prague 2019
Vinařská akce roku přichází

Sauvignony ze Štýrska

Bordeaux En Primeur 2018

Saké
Klenot japonské gastronomie

ISSN 1804-1035
05
9 771804 103006
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

Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

jaro plné vinařských akcí se nám rozběhlo naplno. Vy, kteří sledujete naše sociální sítě, jste pravděpodobně zaznamenali, že duben byl pro mě osobně velmi intenzivně ve znamení francouzských vín a prestižních vinařských oblastí. Do té určitě nejznámější a nejslavnější se můžete díky tomu na stránkách květnového čísla WINE & Degustation vydat prakticky okamžitě. Čeká Vás rozsáhlá reportáž z degustací En Primeur v Bordeaux, tedy lahůdka pro každého milovníka velkých vín.

Následovalo objevování řeky Rhôny, akce, při níž během týdne procestujete a ochutnáte veškeré důležité apelace údolí Rhôny, a ihned poté degustace vín a nových apelací v údolí řeky Loiry. Na nesmírně zajímavé reportáže z obou těchto cest a hodnocení vín se můžete těšit v některém z dalších čísel časopisu, nicméně především cesta na Loiru mne opět přiměla zamyslet se nad nekonečně pestrým světem vína a nad tím, jak dobré je nemít předsudky a ochutnávat a objevovat. Loira je oblast mnoha apelací, které stále ještě nejsou zcela doceněné, i proto zde najdete obrovské množství vín se skvělým poměrem kvality a ceny, a to jak mezi víny kategorie AOC, tak mezi jednoduchými víny IGP. A právě tam jsem si vzpomněl na naše moravské vinaře v souvislosti se současnou aktuální situací tvorby apelací na Moravě. Na Loiře jsme měli možnost ochutnat velké množství vín v obou kategoriích, vína byla skvělá, s jasně definovaným a poznatelným stylem a za odpovídající, spíše výhodné ceny. A když jsme se následně dostali do apelace Muscadet a byly nám představeny oblasti, které aspirují na to stát se novými Cru, ochutnali jsme mnoho ročníků špičkových vín, jejichž kvalita jasně převyšovala vše ostatní, a viděli jsme dlouhodobý vývoj těchto apelací a cestu, která vede k vyššímu kvalitativnímu označení. A měli jsme tu čest stát se součástí té cesty, neboť francouzští vinaři si dobře uvědomují, že chtějí-li prohlásit svá vína za cosi, co snese označení výjimečnosti – tedy Cru –, musí je předložit k uznání té výjimečnosti odbornému vinařskému světu. Jinak by totiž byli k smíchu a dělali by si apelace sami pro sebe…

Objevování světa vín je krásná a vlastně nekonečná cesta. I Vy se na ni můžete v květnu vydat. Čeká nás veletrh Wine Prague, největší vinařská akce roku. Do Letňan míří významná část tuzemských vinařů, mnoho obchodníků s víny, a samozřejmě i zahraničních vinařských firem, které budou hledat obchodní příležitosti. Podrobné informace o veletrhu Wine Prague najdete na následujících stránkách. Všichni ti, kteří chtějí objevovat nekonečně pestrý svět vína, budou mít během tří dnů veletrhu Wine Prague obrovské množství příležitostí. Nezapomeňte se na ně včas a dobře připravit.

Těším se na setkání s Vámi

Michal Šetka

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Luneau Michel et Fils, Muscadet de Sèvre et Maine AOC 1989

Vybrat jen jedno víno z obrovského množství špičkových vzorků, které jsem měl možnost v dubnu ochutnat, bylo nesmírně těžké. Mezi horkými adepty byla taková vína jako Château Latour v několika starších ročnících, fenomenální Château Léoville-Las Cases 1996, slavné Clos de la Coulée de Serrant 2007, několik špičkových Châteauneuf-du-Pape a mohl bych pokračovat. Ale vybral jsem si Muscadet, přesně v duchu svého editorialu o kráse objevování… O muscadetech se říká, že jsou to jednoduchá vína, která by se měla pít mladá, ideálně k ústřicím, korýšům či rybám. S druhou částí souhlasím bez výhrad, o jednoduchosti a nutnosti je pít mladá se dá úspěšně polemizovat. Vína z dobrých poloh vyrobená metodou sur lie umí krásně zrát. Důkazem je toto 30 let staré víno v dokonalé kondici a stále s velkým potenciálem se pozitivně vyvíjet. Ochutnal jsem ho při večeři po dni degustací apelací, které aspirují na to stát se novými Cru Muscadet.

Víno živé jiskrné zlaté barvy mělo vysokou viskozitu, nádherně nazrálé minerální až slané aroma čerstvé briošky, physalis, broskví a bílých květů. Chuť byla plná, velmi minerální s až slaným nádechem a množstvím vyzrálých ovocných tónů. Dojem z tohoto mimořádného vína přetrvával v ústech opravdu dlouho. Jasná ukázka velkého vína, které ustálo zkoušku časem a kterému mimořádná poloha vinic i um vinaře daly do vínku zcela jedinečný charakter.

& obsah

& slovo pro

6 **Ivo Dvořák** Zdání klame

8 **Jakub Přibyl** Lahodné víno a jeho vývoj

& z domova

7 **Aktuality a zajímavosti z domova**

& ze zahraničí

18 **Aktuality a zajímavosti ze světa**

26 & vína měsíce

& degustation

34 **Degustační večer s Château La Conseillante**

36 **Bourgogne v Kalina Kampa**

38 **Bourgogne Millésimes 2019**

100 **Kuchařská party**

108 **Duchemin**

& Wine Prague

42 **Mezinárodní veletrh vína Wine Prague 2019**
Největší vinařská událost roku je za dveřmi

52 **Vína veletrhu Wine Prague 2019**

& cesty za vínem

60 Bordeaux En Primeur 2018

68 Saké

& Grand test

74 Sauvignony ze Štýrska

90 Růžová vína z VOC Modré hory

& z Čech, Moravy a Slovenska

82 Nitranská vinařská oblast

& nejvýznamnější odrůdy ČR

94 Vína z typických odrůd České republiky

& představujeme

98 Torrontés

& kultovní francouzské restaurace

104 La Condesa

112 & publikace

116 & kaleidoskop zajímavostí

118 & připravujeme

WINE & Degustation

Ivo Dvořák
Viceprezident
Asociace sommelierů ČR

Zdání klame

Vše začalo naprosto nevinným dotazem: „Vy běháte?“ Tuto otázku mi položila velmi půvabná dcera jednoho vinaře, u nějž jsem byl na degustaci. Musím podotknout, že mne ta otázka trochu potěšila, ale nerad se chlubím něčím, co mi nenáleží. Každý, kdo zná mojí tělesnou konstituci, mne může jen těžko podezřívat z nějakého vytrvalostního sportu. Prosím, když je třeba nějaká hrubá práce, třeba přestěhovat klavír jedním člověkem nebo zbořit malý panelový dům, tak na to se asi moje muskulatura dá celkem dobře využít, ale běh, navíc vytrvalostní???

Naštěstí tazatelka přispěchala s vysvětlením: „No, máte běžecké hodinky…“ Upřímně, chvilku jsem chtěl předstírat sportovního ducha a doufat, že najdeme nějaký společný zájem, ale raději jsem kápl božskou. Moje hodinky jsou totiž jen robustní, s odolností splňující vojenské normy. Pouhá nutnost vzhledem ke dvěma zničeným hodinkám za poslední rok díky přemisťování kartonů s vínem a prezentační techniky. Jak vidíte, zdání klame – nosím sice běžecké hodinky, ale rozhodně neběhám.

O tom, že zdání klame, jsem se pak přesvědčil i já na několika degustacích, které jsem v nedávné době navštívil. Příkladem může být poměrně zajímavá přednáška s degustací nadstandardních bulharských vín a jejich snoubením s pokrmy. Akce byla pro profesionály a vedla ji jedna z nejlepších bulharských sommelierek. Musím ocenit její hlubokou znalost regionu i technologických postupů a oceňuji poměrně velké množství nových informací o vínech, která u nás nejsou příliš známá. Jak jsem předeslal, celý seminář byl určen elementárně pro odborníky, a tak jsem nepředpokládal, že by někdo mohl na konci vznést dotaz na bulharskou sommelierku: „Nevíte, proč u nás v obchodě není k dostání Modrý Portugal 2019?“ Moc jsem se modlil, aby překladatelka tento „odborný“ dotaz nepřeložila, nebo alespoň zaměnila ročník 2019 za 2018. Bohužel překlad proběhl naprosto exaktně a myslím, že sommelierka se dodnes diví, jací odborníci u nás jsou… Aneb zdání klame – na této akci měli být profesionálové, ale zjevně nebyli.

Další zážitek mám z degustace rakouských vín. Pořádající společnost připravila vynikající průřez napříč regiony i odrůdami a na jednom místě bylo možné ochutnat přes sto dvacet vzorků vína. Pro sommeliera vynikající možnost degustovat a seznámit se s širokou škálou rakouské produkce a pro milovníka vín mimořádná příležitost, která se jen tak nenaskytne. Myslím, že všichni bez rozdílu mohli být spokojeni a vděčni za tento degustační počin. Ovšem zdání klame. Byl jsem svědkem toho, jak se elegantně oděná dáma, na první pohled inteligentní a příjemná bytost, bavila se svojí kolegyní vulgární mluvou, za kterou by se nemusel stydět ani štamgast Jedové chýše, tedy doupěte pražské galerky na počátku 20. století. Příčinou těchto hrubých výrazů byl dobrý úmysl organizátorů představit co nejvíce vín, což onu dámu evidentně rozrušilo.

Bohužel výčet příkladů, kdy zdání klame, rozšířil i pán, kterého často potkávám na degustacích a který se sebevědomě prezentuje jako certifikovaný degustátor. Pokud se někdo chce pyšnit tím, že má osvědčení na degustování, nemělo by z něj vypadnout „moudro“ typu: „Tímhle šroubovacím uzávěrem nikoho neuctíte, já totiž piju jen vína se špuntem, ty jsou totiž nejlepší.“ Paradoxem bylo, že tato věta byla pronesena nad vínem se skleněným uzávěrem Vinolok a u vinaře, který patří mezi špičky v oblasti Burgenland. Zdání klame hned dvakrát – i víno s Vinolokem může být mimořádné a potvrzení o degustačních zkouškách neznamená, že tomuto oboru člověk rozumí.

P.S. Zdání klame – to by mohl být podtitul i k videu, které jsem nedávno zaznamenal na internetu. Dramaturg chtěl zřejmě co nejvyšší sledovanost, a proto zvolil mírně bulvární titulek videopříspěvku „Víno z Moravy budí ve světě rozpačité reakce“. Přiznám se, že největší rozpaky budilo to, kdo hodnotil naše vína. John z Austrálie působil jako pod vlivem LSD, Anthony z Francie se na láhev vína z České republiky tvářil jak na odpudivý hmyz, Jeannette z Filipín tvrdila, že sice má ráda víno, ale především z Austrálie a Nového Zélandu – ta jsou totiž, podle ní, ta nelepší na světě, Natali z Cookových ostrovů, kde ještě v devatenáctém století byl kanibalismus, totálně odsoudila naše vína, protože u nás je sníh… To, že někdo dosáhl věku ke konzumaci alkoholických nápojů a že má v ruce sklenku s vínem, ho nepředurčuje k relevantním výrokům zastupujícím světový názor, stejně tak jako mne mé hodinky nepředurčují k běhání…

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Château Vannières, Bandol Rouge 1998

Občas máte příležitost potkat se s vinařem a ochutnat jeho víno, cítit to souznění, že vám i jemu se lehce rozšíří chřípí a spokojeně se oba usmějete nad kvalitou vína a oba slastně mlaskne-te. Degustace nikdy nepotřebuje slova, jen empatii. Toto se mi stalo při setkání s Ericem Boisseauxem a jeho báječným Bandolem 1998 (95% Mourvèdre, 5% Grenache).

Tmavě granátová barva, cihlové odlesky, vynikající viskozita. Vůně je noblesně nazrálá a svými tóny připomínala vyzrálé Bordeaux – zralé lesní ovoce, zelená paprika, mineralita, ušlechtilé dřevo a pepř. Chuť byla hedvábná, s delikátní tóninou černého rybízu, ostružin, filigránskou kyselinou a jemnou taninovou strukturou. Elegantní víno s dlouhým, aristokratickým závěrem.

Mistrovství České republiky v blendování vína – Winemeritage 2019

Autorem nejlepšího letošního cuvée z moravských bílých vín je tým Consorcium složený z vinařů z Bzence, Mikulova a Prahy. Vítězný blend vznikl z Veltlínského zeleného, Sauvignonu, Chardonnay a Ryzlinku vlašského. Vinaři ze Zámeckého vinařství Bzenec, Mikrosvína Mikulov a pražského Davinusu je nablendovali v poměru 65%, 15%, 15% a 5%. Mistrovství ČR v blendování vína Winemeritage se uskutečnilo 28. března ve Hvězdárně a planetáriu Brno. Akci uspořádala MKM Jazyková škola a Překladatelská agentura ve spolupráci s Hvězdárnou a planetáriem Brno. Hlavními partnery byli SZIF, MAKRO, Mendelova univerzita, Krondorf, BS vinařské potřeby a Dřevotéka. Vína, ze kterých vítězné cuvée vzniklo, dodalo Vinařství Baláž, Vinselekt Michlovský, Malý vinař a Sommelier Club MAKRO.

V porotě druhého ročníku Mistrovství ČR v blendování vína Winemeritage zasedli přední odborníci z oboru – Frank Smulders, MW, Mike Mazey, Miloš Michlovský, Michal Šetka, Kamil Prokeš, Jaroslav Sedláček a Josef Valihrach ml. Ti také rozhodli o vítězi, který získal spolu s titulem i poukaz na 250 láhví svého cuvée. Slavnostní předání se uskuteční v létě.

Vítězem soutěže „Secret blend“ se stal Jan Ustohal, který uhodl přesný poměr tří vín v cuvée namíchaném členy poroty. Zájemci se zúčastnili krátkého workshopu WSET pod vedením Master of Wine Franka Smulderse. Účastníky soutěže i hosty nadchla možnost ochutnávky potravin z Jihomoravského kraje oceněných značkou Regionální potravina.

Inzerce

gourmet services

Výhradní zastoupení pro ČR

Ze sklepa vinaře, do sklepa zákazníka

Champagne HENRIOT MAISON FONDÉE EN 1808

LUCIEN CROCHET VINS DE SANCERRE

JEAN-CLAUDE BESSIN GRANDS VINS DE CHABLIS

Antoine Jobard

Domaine de la Folie

Château Vannières

Grands Vins du Château de Tracy Appellation Pouilly Fumé Contrôlée

LUCIEN CROCHET VINS DE SANCERRE

Château La Nerthe Châteauneuf-du-Pape

www.gourmetservices.cz

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

Lahodné víno a jeho vývoj

Při pohledu na svět vína to vypadá, že ty hlavní věci jsou ustáleny již po staletí a nic se vlastně nemění. Čas od času se sice objeví nějaký ten výstřelek, který rozčeří vody, ale pak zase v tichosti zmizí. Ve skutečnosti v tomto světě probíhají neustále nějaké změny a člověk pracující v oboru musí být pořád ve střehu.

A co teprve svět názvosloví? To je úplná, zkostnatělá nuda. Žádné nové ovoce nevzniká a poté, co jsme se v devadesátkách všichni přejedli v Itálii melounu zdarma, tak už poznáme všechno naprosto bezpečně, včetně těch rozmanitých tropických plodů. Víme, jak ve víně hledat mokré psy, minerály všeho druhu a tak podobně. Zde už člověka nemůže nic překvapit… Ale ejhle. I zde je vše jinak. A zejména v češtině je názvosloví ve velmi dynamickém vývoji a člověk se hodně nadře, aby se udržel v obraze a zůstal in. I když vlastně asi ani jedno z použitých přirovnání se již nepoužívá…

Ale zpět k názvosloví vína. Vezměme si například označení kvality vína. Dokážu si představit, že sdělení pro okolí, že dané víno se nachází v kategorii toho nejlepšího, se za první republiky řeklo: „Jedná se o velmi lahodné víno.“ Možná pokud člověk používal trochu vzletnější výrazy a chtěl tomuto oznámení vtisknout trochu patosu, použil třeba i slovo skvostné. No, a já žiji v představě, že toto se používalo po desetiletí. V této perspektivě je poslední třicetiletka plná jazykových turbulencí. Pamatuji její úvod. Dobu, kdy pokud chtěl člověk označit lahodné víno tak, aby všichni pochopili jeho kvalitu, musel být dotyčný hodně edukován ve fyzice. Protože to nejlepší byla „SÍLA“. Doteď netuším, jakým vzorcem se tato síla dala vypočítat nebo zdali třeba se skvělým vínům udělovala určitá hodnota v newtonech. Jenže po pár letech Vám již byla při pochvale vína teoretická fyzika k ničemu. Síla sice byla nadále temná či světlá, ale to nejlepší již byla „BOMBA“ nebo to bylo „BOMBOVÉ“. Myslím, že takové bombové víno by v současnosti asi budilo dost pozornosti celého okolí a spíše než obdiv díky kvalitě by vzbuzovalo emoci strachu z atentátu. Díky bohu, že toto pyrotechnické období taktéž pominulo a my už jsme nadále nemuseli řešit, zda řezat červenou, nebo modrou kapsli…

Přišlo totiž období nové. Období botanické. Starší doba botanická byla prezentována slovem „PECKA“. To nejlepší víno bylo tehdy asi pecka avokádová, a pokud jste si nebyli jisti, zdali je víno úplným skvostem, tak asi zapadlo do množiny pecek třešňových. Ale ani zde se vývoj názvosloví nezastavil. Mladší doba botanická totiž přinesla slovo „ŠIŠKA“. Ano, šiška. Toto názvosloví patrně přinesl národ milovníků pinotů. Jelikož pinoty dostaly své jméno dle borové šišky. Toto označení však mělo krátké trvání a já se ani nedivím. Přeci jen existují místa, kde slovo šiška označuje věc úplně jinou a ta s kvalitou nemá vůbec nic společného…

Poté, kdy se žádné ze zmíněných názvosloví dlouho neudrželo, přišlo období nejistoty, jehož produktem bylo to, že skvostná a lahodná vína byla označována nekonkrétně jako „NEJVÍC“. A co nebylo nejvíc, tak to bylo rovnou odsouzeno do výlevek. Jenže jako většina hodnotových výrazů i toto označení nejvíc doplatilo na devalvaci vlastní hodnoty. Ta nastala v momentě, kdy množina nejvíc vín byla již tak rozsáhlá, že začala pohlcovat i vína kategorie nejmíň, a došlo tak ke konci, který málem narušil i rovnováhu temné a světlé síly. Tedy té síly, která celý vývoj v názvosloví odstartovala. Ano, toto vše je již dávno za námi a nyní i mimo. A pokud omylem jedno z těchto označení použijete ve skupině lidí nebo nedej bože na degustaci, budete vystaveni otázkám typu: „Co to jako má za význam?“ A když následně tyto archaizmy vysvětlíte, přijdou otázky: „A v dětství jste choval stegosaura?“

Dynamika doby totiž vše posouvala i nadále a přinesla nám dobu lingvistickou. To proto, abychom se přiblížili světu. A my jsme začali používat slovo „TOP“. Jeden top střídal druhý, a když už se zdálo, že top má takový rozsah, že to bude spíše bottom, tak se za top dalo číslo a hned to bylo top 5 a ostrost topu zůstala zachována. I tato verzatilnost topu jej předurčila stát se navěky top výrazem pro top vína, tedy pro ta skvostná a lahodná. Jenže to by to nesměl rozvrátit jeden člověk se zálibou v architektuře. Na scénu se dostala doba architektonická a s ní označení „STROP“ nebo „VE STROPU“. Popravdě představu o víně ve stropu mám jasně spjatu s mládím, kdy otci vystřelila zátka z „šampáňa“ a zničila babiččin polystyrenový podhled. A tehdy si nikdo nemyslel, že je to to nejlepší, co se mohlo stát. Ale doba se mění a aktuálně je vše, co je skvostné, strop, a co strop není, je asi podlaha. Naštěstí strop Sixtinské kaple je zatím víny nedotčen, takže nějakou dobu si strop, jako označení skvělé kvality, užijeme. Než jej v této turbulentní době vymění za označení nové. Třeba „PŮDIČKA“, která je zcela určitě nad stropem a každý by ji chtěl vidět…

P.S. Je hezké, že tato lidová slovesnost existuje, ale asi jen u nás. Protože když jsem před zahraničními kolegy pronesl o víně: „This is a total ceiling,“ tak vůbec netušili, o co jde…

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Nico Lazaridi, Perpetuus, 2011, Agora, Řecko

Víno, které učarovalo každému, kdo jej měl možnost naslepo ochutnat. Tento řecký „Supertoskánec“ je složen z Cabernetu Sauvignon a Sangiovese a zrál rok a půl na sudech barrique. A myslím, že rozhodně by to označení „Supertoskánec“ uneslo díky své kvalitě i bez uvozovek. Jen by to pak zeměpisně nesedělo. Víno je totiž ze severovýchodu Řecka z oblasti Agora.

Každopádně však ve svém mladém věku osmi let nabídlo nádherné, čisté, mohutné aroma, kde zralé červené peckové ovoce doplňovaly, zatím nesměle, tóny tabáku a ušlechtilého dřeva. V chuti bylo víno nádherně sametové a uhlazené, stále ještě s velmi výrazným projevem, ukazujícím ještě na potenciál mnohaletého zrání. Vše doplňovaly příjemná mineralita a zemitost, které vtiskly vínu aristokratický a svěží starosvětský charakter. Nebylo divu, že si jej spousta lidí ve srovnávací degustaci spletla právě s italským protějškem. Pro mě to bylo potvrzení toho, že velká vína nedělá jméno nebo původ, ale dělá ho hlavně doba, kdy je víno otevřeno, tady se nám to povedlo perfektně a určitě to bylo „ve stropu“…

Vinařství Ludwig se mění a vrací ke kořenům

Modrohorské Vinařství Ludwig letos oslaví 29 let na trhu. Při příležitosti tohoto jubilea se proto ve vinařství rozhodli pro řadu změn. Novou tváří vinařství se stává syn zakladatele vinařského rodu Šlancarů, Ludvík, dědeček současného majitele. Nejen z jeho zásady, že „víno nepočká“, ale i z jeho zkušeností čerpá vinařství dodnes, i proto je již ve vinařství připravována speciální řada vín k 30. výročí firmy. Přestože vinařství sídlí u Prahy, jeho výrobní základna se od roku 1991 rozkládá na pomezí Bořetic a Němčiček, přímo pod Kraví horou. I z tohoto důvodu je Vinařství Ludwig iniciátorem sdružení VOC Kraví hora, které je nejmenším VOC, produkuje totiž víno jen z jedné trati a z jedné odrůdy – André. Velký důraz je nově kladen na šetrné a efektivní zpracování hroznů. Proto byla před třemi lety dokončena příjmová linka na hrozny, lisovna, tanková hala a expediční sklad přímo u letiště v Bořeticích a v současné době je dokončována také nová příjmová vana o objemu 13 tun. Kromě hroznů ze svých dvaceti hektarů zpracovává Vinařství Ludwig tuzemské hrozny od velkých smluvních dodavatelů, ale jako jedno z mála nezapomíná ani na drobné pěstitele z okolí. Dalším krokem kupředu je 5 nových hektarů, které byly osázeny odrůdami Neuburské, Sylvánské zelené, Hibernal a Mery a v přípravě je obnova starých vinohradů. Žhavou novinkou pro letošní letní sezónu jsou však především ovocná a šťavnatá růžová vína, a to André či Rulandské modré v kategorii pozdního sběru nebo polosladký Merlot v kategorii výběr z hroznů. V limitované edukativní řadě „Seznamte se!“ se letos představí například odrůdy Kerner, Solaris či Nitria.

Ludvík Šlancar v pořadí druhý se synem Ludvíkem 3. a švagrovou

Inzerce

SDRUŽENÍ VINAŘŮ MIKULOVSKÉ VINAŘSKÉ PODOBLASTI

Mikulovské sklepy open

6. července 2019 | 10–19 hodin

650 Kč v předprodeji (750 Kč na místě), ochutnávka minimálně 150 vzorků vín v 25 otevřených sklepech

VSTUPNÉ ZAHRNUJE
– ochutnávku všech v katalogu uvedených vzorků 0,02 l zdarma v každém sklepě (při předložení katalogu, ID pásky a skleničky)
– 400 Kč kupon na nákup vína
– sklenička + nosič skleničky
– katalog se vzorky vín, s mapkou otevřených sklepů

DOPROVODNÝ PROGRAM

Festival La Strada, 5.–6. července 2019

Do města se sjedou kvalitní hudebníci, divadelníci a performeři se svými autorskými představeními. Festivalový program je volně přístupný.

Více na: www.lastradamikulov.cz

Projekt je realizován s podporou Vinařského fondu ČR.

www.vinarimikulovska.cz

ES WINES přináší na český trh Cavu Soler-Jové

Specialista na španělská vína, dovozní společnost ES WINES, představuje na českém trhu jarní novinku v podobě výjimečných šumivých vín Cava z produkce vinařství Soler-Jové. Prestižní vinařství Soler-Jové je ryze rodinným podnikem, který se od svého založení v roce 1985 věnuje výhradně produkci Cavy distribuované pod značkami Soler-Jové, Nanci Carol a Trias Batlle.

Progresivní vinařství Soler-Jové se sídlem v Sant Sadurni se aktuálně řadí mezi velmi ambiciózní a moderní vinařské projekty s významným postavením na španělském trhu. V současné době má vinařství Soler-Jové výrobní kapacitu ve výši 15 milionů láhví a na více než 2 000 m^2 provádí rozšiřování svých skladů. Kromě vývozu do Německa, Velké Británie a Dánska se tak nově díky společnosti ES WINES dočká těchto šumivých vín i tuzemský trh.

Unikátním produktem portfolia Soler-Jové je zejména komplexní ročníková Cava s názem Trias Cava v kategoriích Brut Nature a Brut. Ta je vyráběna kupážováním tradičních odrůd Macabeo, Xarel.lo a Parellada z těch nejlepších ročníků. „S přicházejícím obdobím jara logicky stoupá obliba šumivých vín, chceme proto milovníkům těchto vín nabídnout široký výběr španělské Cavy opravdu výjimečných kvalit," říká majitel společnosti mgr. Luděk Nesiba. Všechny dovážené Cavy z produkce Soler-Jové bude výhradní dovozce pro Českou republiku, společnost ES WINES, prezentovat na blížícím se veletrhu Wine Prague 2019. Více informací najdete na www.es-wines.cz.

Inzerce

Blíží se 15. ročník Gran Gala del Vino Italiano

Areál Villa Richter na Pražském hradě přivítá ve dnech 12. a 13. června již patnáctý ročník největší slavnosti italského vína v Praze, která nese příznačný název Gran Gala del Vino Italiano. Návštěvníci tohoto výjimečného vinařského svátku budou mít příležitost ochutnat vína z věhlasných italských oblastí Piemonte, Toscana, Veneto, Friuli, Sicilia, Sardegna, Alto Adige či Campania, ale i z méně známých apelací, jako je Abruzzo, Marche, Umbria nebo Puglia. Italští vinaři přivezou nejen své nové ročníky vín, ale i novinky na trhu. Na malých vertikálních degustacích budou moci dále návštěvníci porovnávat vína těch nejlepších ročníků. Festivalu se letos zúčastní 32 vinařství a k ochutnání bude na místě na dvě stovky vín. Opět se setkáte s celosvětově uznávanými jmény italských vinařů, jako je Aldo Conterno, Domenico Clerico, Romano dal Forno, Bruno Rocca, Elena Walch, Mastroberardino, a spoustou dalších. Pan Branislav Chovan, pořadatel festivalu, je nejen dovozcem italských vín, ale především jejich milovníkem a znalcem. To dokládá i výše zmíněné široké portfolio dovážených vinařství, která se na festivalu představí. Tato akce je skutečným svátkem, který pravidelně přináší velmi ucelený průřez kvalitními víny téměř všech důležitých italských vinařských oblastí. Bude to opět krásná procházka mezi víny, která patří do absolutní italské i světové špičky. Veškeré informace o festivalu jsou dostupné na www.grangala.cz.

Inzerce

Vinařství Ludwig

Růžový květen s rosé víny Ludwig

www.vinnesklepy.cz

Oenoforum se vrací

Oenoforum – Czech International Wine Competition zná svůj termín a také staronové místo svého konání. Tím je již potřetí ve své historii Lednice na Moravě. V multifunkčním centru tamního zámeckého areálu proběhne ve dnech 20. a 21. června již 13. ročník této unikátní vinařské soutěže. Program bude opět startovat Mezinárodní vinařskou konferencí spojenou s praktickými příklady světových vín.

Cílem Oenofora, tedy soutěže, která geograficky rotuje, je mimo jiné představit účastníkům krajinu, kulturu a atmosféru jedinečných míst. Z jisté posloupnosti se pořadatelé měli vracet na Znojemsko, avšak tam probíhá řada rekonstrukcí na objektech, které jsou pro pořádání takové akce vhodné. Z toho důvodu bylo rozhodnuto, že se na Znojemsku akce uskuteční až v roce 2020. Lednice, která byla původně volbou pro uskutečnění čtrnáctého ročníku, bude tedy hostit tuto prestižní akci už letos. K volbě místa přispělo i zázemí, které je díky svým výborným podmínkám ideální pro uspořádání akce tohoto typu.

I letos se, jako každý rok, uskuteční Oenoforum pod patronací OIV, tedy Mezinárodní organizace pro víno a révu vinnou, a to jako jediná soutěž v České republice. Záštita OIV představuje současně povinnosti, které musí organizátoři plnit tak, aby byly statut a podmínky patronace naplněny. Z toho důvodu musí být například více než polovina degustátorů

ze zahraniční. A to nejen celkově, ale v každé jednotlivé komisi. Přísné nároky jsou dále kladeny na analytiku soutěžních vzorků, na jejich prezentaci a v případě pochybností na aktuální zjištění analytických hodnot. Dohled ze strany OIV poté zajišťuje jeho vyslanec, který na průběh akce dohlíží z pozice jednoho z degustátorů. Na základě dobrého zvuku Oenofora ve vinařském světě letos potvrdila účast na konferenci prof. Monika Christmann – viceprezidentka OIV. Nosnými body celé akce, do kterých však OIV nezasahuje, je například zmíněný výběr místa konání, doprovodný program pro degustátory a hosty nebo limit pro celkové množství vzorků. Konkrétně v letošním roce je maximální počet vzorků stanoven na 600 za účelem udržení vysoké kvality a standardu hodnocení. Složení odborných komisí je koordinováno s Unií enologů ČR, přičemž schéma, které bylo před lety nastaveno, se opakuje. Maximum křesel v komisi je tedy přidělováno vinařům s definovaným dosaženým vzděláním. Určitý počet křesel v komisích pak mohou obsadit i sommelieři a další významné osobnosti tuzemského vinného trhu, podmínkou je ale opět definované dosažené vzdělání. Při sestavování komisí je současně pamatováno na již zmíněný nutný poměr tuzemských a zahraničních hodnotitelů.

Soutěži bude již tradičně předcházet konference na téma s dlouhodobým zaměřením: „Praktické příklady cest k velkým vínům“, podtéma konference potom nese název „Víno a tanin“. „Téma je především o dřevě a o sudech a kde jinde bychom měli hledat inspiraci než právě ve Francii. Prozatím známe jména dvou hlavních řečníků, kterými jsou pánové Nicolas Vivas, enolog a vědecký pracovník z univerzity v Bordeaux, a další francouzský enolog Paul Guyard,“ komentuje účast letošních mezinárodních řečníků zástupkyně organizátorů, paní Lenka Křivánková.

Účast veřejnosti na konferenci je podmíněna vyplněním přihlášky a zaplacením poplatku. Vzhledem k povaze konference, která je spojena s praktickými ukázkami vín, jejich degustací a omezeným prostorem pro logistiku, je však počet míst omezen na 100 osob. Veškeré informace jsou k nalezení na www.oenoforum.cz.

Sklárna Luigi Bormioli přichází na český trh s novou řadou skla I Meravigliosi

Luigi Bormioli představuje na českém trhu zcela novou ultralehkou řadu sklenic I Meravigliosi. Nová odlehčená řada sklenic byla navržena v balónovitém tvaru za účelem dosažení intenzivního aromatického projevu vín. Tvar sklenic současně pomyslně kopíruje tvar dekantéru. Díky širokému a ploššímu dnu sklenic s postupným zúžením kalichu je víno ve sklenici pozvolna provzdušňováno a jeho aromatický vjem je ještě intenzivnější. Tenké a vysoce kvalitní sklo o šířce 0,95 mm současně umocňuje požitek z degustace vín. Výhodou sklenic je také jejich variabilita, nová řada I Meravigliosi totiž přichází ve tvarech navržených pro různé odrůdy tak, aby bylo dosaženo co nejintenzivnějšího projevu degustovaných vín. V širokém výběru sklárny Luigi Bormioli lze vybrat například ze sklenic navržených pro odrůdy Chardonnay, Riesling, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot a další. Milovníky šumivých vín potěší také speciálně navržené elegantní flétny pro Champagne nebo Prosecco, nedílnou součástí řady I Meravigliosi jsou i sklenice na vodu.

Inzerce

PROSECCO FEST: 18.–19. května 2019

V sobotu 18. května a v neděli 19. května vždy od 12 do 18 hodin proběhne v areálu Svatováclavské vinice a Villa Richter na Pražském hradě již 3. ročník festivalu Prosecco fest. V nezaměnitelné atmosféře nejstarší pražské vinice budou moci návštěvníci ochutnat na 40 vzorků italského Prosecca od 12 vinařství. Prosecco doprovodí vybrané italské delikatesy, jakými jsou prosciutto, olivy, sýry a nově také inspirující kombinace s vynikající thajskou kuchyní. Sladkou tečku, bez které není italské menu nikdy kompletní, pak zajistí pravá italská zmrzlina. Prosecco fest nabídne současně široké spektrum vín reprezentujících oblast Veneto, a také populární míchané koktejly na bázi Prosecca, jako například Hugo, Aperol Spritz či Mimosa. Za vstupné 250 Kč obdrží účastníci nezbytnou skleničku a 3 degustační žetony, samozřejmostí je dokoupení degustačních žetonů na místě. Více informací na **www.proseccofest.cz**.

GRAND PRIX VINEX 2019: 25.–26. května 2019

Poslední květnový víkend proběhne v pavilonu B na brněnském výstavišti veřejná degustace vín z prestižní mezinárodní soutěže GRAND PRIX VINEX 2019. I z letošního, již 26. ročníku budou moci milovníci vín opět ochutnat cca 500 nejlepších domácích i zahraničních vín. Ta z téměř 700 vzorků, pocházejících z 11 zemí světa, vybrali zkušení tuzemští i zahraniční degustátoři na odborném hodnocení koncem dubna ve Valticích. Vína budou podávána z chladicích boxů, informace o jednotlivých vzorcích získají návštěvníci v přehledném katalogu. O dobrou náladu se během sobotního odpoledne postará cimbálová muzika. Stejně jako v předchozích letech si návštěvníci budou moci ochutnávku zpestřit atraktivní prodejní výstavou drahých kamenů, šperků a fosilií Minerály Brno. Soutěž i ochutnávku pořádá Národní vinařské centrum ve spolupráci se Svazem vinařů ČR a společností Veletrhy Brno. Více na **www.grand-prix-vinex.cz**.

Mezinárodní veletrh vína Wine Prague: 28.–30. května 2019

Již tento měsíc proběhne 5. ročník prestižního mezinárodního veletrhu vína Wine Prague 2019. Profesionálové, odborníci i milovníci vína jsou ve dnech 28.–30. května srdečně zváni na výstaviště „PVA EXPO Praha“ Letňany. Veřejnosti se již tradičně představí špička tuzemské i zahraniční produkce, na návštěvníky současně čeká bohatý doprovodný program v podobě řízených degustací v přilehlých sálech. Na Wine Prague 2019 míří i řada hvězdných osobností ze všech oborů vinařského světa. To vše jednoznačně napovídá tomu, že veletrh Wine Prague potvrdí své výsadní postavení největší a nejdůležitější vinařské akce u nás a současně významného veletrhu ve střední Evropě. Wine Prague 2019 je událostí, kterou by si žádný profesionál z oboru ani poučený milovník vína neměl nechat ujít. Vstupenky a více informací na **www.wineprague.com**.

Wine Prague 2019

Nejlepší česká vína v Praze: 3. června 2019

Ochutnali jste již vína z Prahy, Karlštejna, Mělníku, Roudnice, Litoměřic či Kutné Hory? Znáte vinaře, kteří je pro vás připravují? Víte, jaká slavná tradice je s těmito víny spojena? Cech českých vinařů, spolek vinařů a vinohradníků z vinařské oblasti Čechy srdečně zve všechny milovníky vína na slavnostní galadegustaci českých vín v Praze. Prezentace nejlepších českých vín za osobní účasti vinařů proběhne **v Novoměstské radnici v pondělí dne 3. června od 13:30 do 18:00 hod.** Kromě řízené degustace oceněných vín se mohou v rámci doprovodného programu účastníci těšit na prezentaci jednotlivých českých vinorodých měst a obcí nebo na výstavu „O dějinách vinařství v Čechách“. Tradice vinařství v českých zemích sahá do 10. a 11. století. Žádná jiná země nemá za zakladatele vinařství takovou osobnost jako Čechové – svatého Václava. Víno bylo, je a bude jedním z hlavních symbolů celé naší kultury. **www.cechcv.cz**

6. oficiální prezentace vín společnosti Magnum Wines: 5. června 2019

Dovozní společnost Magnum Wines, specialista na špičková vína z Itálie, Německa, Rakouska, Francie, Španělska a Moravy, zve všechny milovníky vín na již 6. oficiální prezentaci vín, která proběhne ve středu dne 5. června od 12:30 do 17:00 hod. v prostorách restaurace Borgo Agnese v Brně. Návštěvníkům budou představena nejen vína nových ročníků již stávajícího portfolia, ale především úplně nová vinařství, která společnost Magnum Wines začíná v České republice zastupovat a nabízet. Degustace se již tradičně zúčastní zástupci či majitelé jednotlivých zahraničních vinařství, jako např. Frank Protin (Champagne Jean-Noël Haton), Laura Schneider (Jakob Schneider), Eva Scharnagl (Tegernseerhof, Wachau), Rolando Bernacchini (Tenuta di Capraia, Toskánsko), Francesco Gallino (Coppo, Piemonte) a mnoho dalších. Tuzemskou produkci představí moravská vinařství Galafarm a Gotberg. Na setkání s Vámi u skleničky kvalitního vína se po roce těší tým společnosti Magnum Wines. Více na **www.magnumwines.cz**.

Gran Gala del Vino Italiano: 12.–13. června 2019

Společnost Chovan, dovozce a specialista na výjimečná italská vína, zve všechny odborníky a milovníky vína na tradiční slavnosti italského vína – Gran Gala del Vino Italiano. Již 15. ročník jedné z největších prezentací prestižních italských vín proběhne v areálu Villa Richter v Praze ve dnech 12.–13. června za účasti představitelů 32 vinařství ze všech koutů Itálie. Středa 12. června je určena výhradně odborníkům a sommelierům, čtvrtek 13. června potom všem milovníkům vynikajících italských vín. Veřejnosti se ve Ville Richter představí ikonická vinařství, např. Domenico Clerico, Aldo Conterno, Castello di Ama, Innocenti, Romano dal Forno, Valdo, Illuminati, Terre Nere, Elena Walch a mnoho dalších skvělých jmen. Kromě volné degustace vín jednotlivých vinařství se mohou návštěvníci těšit také na program vertikálních degustací starších ročníků vybraných vinařství. Vstupenky objednávejte na **www.grangala.cz**.

Novosedelské sklepy open: 15. června 2019

Nenechte si ujít jedinečnou ochutnávku minimálně 84 vzorků vín ve 14 otevřených sklepech vinařské obce Novosedly. Za vstupné 450 Kč v předprodeji nebo 550 Kč na místě obdrží návštěvníci nezbytnou degustační skleničku, katalog se vzorky vín, mapu otevřených sklepů a kupón v hodnotě 300 Kč na nákup vína. V ceně je zahrnuta ochutnávka všech v katalogu uvedených vzorků o objemu 0,021 v každém z otevřených sklepů. Možnosti uplatnění kupónů k nákupu ochutnaných vín lze využít také v neděli od 9 do 12 hodin. Na Vaši návštěvu se těší novosedelští vinaři Vinařství Kovacs, Víno Marcinčák, Vinofol-Vinařství Novosedly, Vinařství Blaha, Vinařství Kamenný vrch – Novosedly, Víno Kovacs s. r. o., Rodinné vinařství Mikulov, Víno Vifios, Víno Ritter, vinař Josef Trefilík a vinař Stanislav Vlnka. Projekt je realizován s podporou Vinařského fondu ČR. Více informací na **www.novosedelskesklepy.cz**.

Představení vín Volařík ročníku 2018 v hotelu Mandarin Oriental: 19. června 2019

Všechna vína ročníku 2018 z Vinařství Volařík Mikulov bude možné ochutnat v příjemném prostředí hotelu Mandarin Oriental Prague ve středu 19. 6. 2019 od 16:30 do 19:30 hodin. Kompletní tým vinařství Vám představí na čtyři desítky vynikajících vín z nejprestižnějších viničních tratí pod Pálavou. K vínům budou současně nabízeny produkty partnerů vinařství – skvělé sýry, paštiky, vinné džemy, pečivo a nově i káva z nejvýše položené pražírny v Evropě. Počet míst je omezen, na akci je nutné si rezervovat místa předem na sojkova@vinarstivolarik.cz, případně si zakoupit vstupenku v e-shopu vinařství na vinarstvivolarik.cz. Cena je 590 Kč na osobu v předprodeji, 650 Kč na místě.

Přijďte si spolu s Vinařstvím Volařík užít jeden červnový podvečer!
www.vinarstvivolarik.cz

VÍNO POTŘEBUJE SKLO.

Emocionální, stálé, elegantní. Ušlechtilé víno je příslibem. Skleněný obal jej uchovává pro naše oči, nos, ústa i srdce. Udělejte ze svého vína umělecké dílo. Víno potřebuje sklo. Sklo z Vetropacku.

Vetropack Moravia Glass, akciová společnost
CZ-697 01 Kyjov, Tel.: +420 518 733 111, www.vetropack.cz

vetropack

Vin & Société

Francie, kde je pro téměř 80 % lidí víno synonymem společného života a jedním z důležitých pilířů jejich kulturního dědictví, je ve světě vína považována za vzor vinařských tradic a kultury. To není jen o kvalitě vín, hektarových výnosech a výjimečných apelacích, ale především o tom, jak sami Francouzi vínem žijí. Obdivuhodný a následováníhodný je francouzský systém vzdělávání již mezi těmi nejmladšími. Společnost Vin & Société sdružuje na 500 000 vinařů a vinohradníků a má silné zastoupení ve všech vinařských oblastech. Od svého založení v roce 1995 je jejím cílem zachování a předávání zmíněných tradic a kultury, ale také být laboratoří nových nápadů pro víno a společnosti zítřka. Jedním z úkolů je i přizpůsobení tzv. Evinova zákona (zákon z roku 1991 proti kouření a alkoholismu) zvláštnostem vína, aby veřejné orgány rozlišovaly víno od ostatních alkoholických nápojů. V parlamentních volbách 2001 a 2002 rovněž iniciovala petice s žádostí o „odpovídající postavení vína ve společnosti“, druhá se týkala zavedení systému školení o odpovědnosti při konzumaci vína. V roce 2015 vytvořila vzdělávací systém, jehož jednotlivé položky byly volně nabídnuty ke stažení na stránkách Vin & Société. Důležitým krokem se stalo i podepsání partnerství s KEDGE Business School, které by mělo napomoci vzdělávání nových odborníků francouzského vinařského průmyslu ve smyslu cílů Vin & Société.

Společnost se zviditelnila v poslední době především programy pro děti a mládež. „Laboratoř nápadů Vin & Société“ v rámci studie Crédoc nabízí studentům, aby sami mezi sebou a svými blízkými prostředky sociálních sítí zkoumali vztah k vínu. Velmi přitažlivě vyznívá i spolupráce s institutem Moda Domani, což je prestižní obchodní škola zaměřená na svět luxusu, módy a designu. Z velké řady menších i velkých projektů stojí za zmínku programy „Idea Lab“, „Dobrodružství v Provence“ či „Generace Y a víno“ připravené ve spolupráci s La Revue du Vin de France. Pro ty nejmenší se stal doslova hitem krátký film, kde je dětem různého věku prostřednictvím jim známých dětských hrdinů odpovídajícím způsobem ukázáno hodně z tohoto vzácného kulturního dědictví.

Je vskutku obdivuhodné, co tak málo lidí z Vin & Société dokáže nabídnout při objevování vína v celé jeho rozmanitosti a zároveň srozumitelně a pádně sdělit, že odpovědná konzumace je otázkou znalostí, potěšení, úcty a sebekontroly.

Inzerce

Další historické panství z Bordeaux v čínských rukách

Pan prezident Zeman nazývá svoji další návštěvu Číny investiční diplomacií. Tato „diplomacie“ vyvolává mnoho otázek podobných těm, na které se snaží odpovědět i francouzští vinaři. Pro mnohé je příchod „malé armády čínských investorů“ mírně řečeno znepokojující. Připomeňme, že ti první získali již v roce 1997 Château La Patache (Pomerol) a Haut Brisson (Saint-Émilion Grand Cru), dnes je podle francouzské pozemkové agentury SAFER (Les Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural) na 175 zámků a vinic, které jsou v rukách čínských investorů.

Li Lijuan

Jako poslední na tomto seznamu je uveden „pan Chen“ (investor v oboru telekomunikací a médií), který za neuvedenou částku získal Château de Cadillac-en-Fronsadais, jehož historie sahá až do roku 1307 a je spojena se jménem prvního barona Cadillac.

Koupi zprostředkovala skupina Vineyards-Bordeaux, která je přidružena k Christie's International Real Estate. O tzv. „čínský stůl“ se u této společnosti stará „zvláštní vyslanec“, paní Li Lijuan (viz foto). Hovoří plynně anglicky, francouzsky a čínsky a zajišťuje, aby čínští klienti měli stejně profesionální zacházení jako ostatní mezinárodní klientela. To vše ve spolupráci s dalšími skupinami, jako jsou Hong Kong Landscope-Christie, Morgan Stanley Private Finance Hong Kong nebo Sotheby's International Real Estate Hong Kong.

Rostoucí počet čínských investorů (SAFER uvádí, že se jedná o 33 % z celkového počtu transakcí) se nelíbí jen „vinařským puristům“, kterým vadí, jak se staletí tradic a vinařské kultury mění v čínské představy plné draků, antilop a králíků. Francouzská policie vyšetřovala téměř desítku vinařství v čínských rukách pro podezření z daňových podvodů a praní špinavých peněz.

Na druhé straně jistě dobře zní slova pana Chena, který prostřednictvím Vineyards-Bordeaux vzkázal: Je to splněný sen, že jsem se mohl stát součástí tak výjimečné vinařské historie a podílet se na ní svou vášní pro víno v tak kvalitních polohách.

I přes rostoucí investice v Bordeaux tu Číňané dosud vlastní „jen“ 1,5 % celkové plochy vinic.

Inzerce

CASTELLO DI AMA

SIENA - ITALY

Jedno z nejlepších
a světově nejuznávanějších
vinařství Toskánska je opět
v portfoliu společnosti Chovan

CHOVAN
VINI ITALIANI

CHOVAN spol. s r.o.
Podolské nábř. 34, Praha 4
tel. +420 241 430 317
mobil +420 736 531 006
e-mail: chovan@chovan.cz
www.chovan.cz

Inzerce

Champagne.cz

INTERNETOVÝ OBCHOD

AKCE 495 Kč

To nejlepší za nejlepší ceny.

www.champagne.cz

Vinařství v „globální nouzi“

Al Gore

Tak nazval bývalý viceprezident USA a laureát Nobelovy ceny Al Gore mimořádnou situaci, kterou představuje změna klimatu naší planety. Před stovkami zástupců vinařského průmyslu na setkání v portugalském Portu pořádaném Fladgate Partnership, majitelem domů Taylor’s a Croft Port, prohlásil v závěrečném emotivním projevu, že lidstvo zachází s atmosférou naší planety jako s „otevřenou kanalizací“, připomněl i extrémní povětrnostní události včetně katastrofických požárů v Portugalsku a Kalifornii. Srovnal dokonce zprávy z počátku 21. století s „něčím z Knihy zjevení“. Setkání v Portu navázalo na předcházející protokol z Porta, iniciovaný bývalým americkým prezidentem Barackem Obamou, a Al Gore jej nazval „upřímným hledáním společného základu“, v tomto případě jak přimět výrobce vína ke spolupráci a sdílení informací.

Na konferenci, které se zúčastnily takové osobnosti světa vína, jako jsou například Miguel Torres z Bodegas Torres, Margareth Henriquez z Krug, Katie Jacksonová z rodinných podniků Jackson, Cristina Mariani-May z Banfi Wines, Gilles Descôtes (Bollinger) nebo uznávaný „klimatolog vína“ Greg Jones.

Byla zároveň představena i řada iniciativ, které tuto problematiku řeší: takovou je například kalifornská Self Sustainable Winery. Zrodila se na kalifornské UC Davis a vychází ze současných pokroků v technologii úspor vody, programů na ochranu biologické rozmanitosti ve vinařských regionech a investic do obnovitelných zdrojů energie.

Také Miguel Torres a Jackson Family Wines společně představili novou pracovní skupinu zaměřenou na snižování emisí uhlíku ve vinařském průmyslu. Miguel Torres navíc připomněl, že to byl právě film Al Gora „Nepohodlná pravda“, který na něj zapůsobil tak, že se začal problematice změny klimatu věnovat více než jiní vinaři. I proto byla jeho vína již dvakrát oceněna jako Most Admired Wine. Mezi jeho uznávané projekty patří i návrat starých odrůd s vyšší odolností vůči suchu, sám tuto práci nazývá „hledáním mezi vinařstvím a archeologií“.

Zajímavým příspěvkem byl i návrh, jak snížit použití mědi ve vinicích až o plných 50 % díky produktu ze schránek měkkýšů, nebo použití specifických řas pro zachycení oxidu uhličitého při fermentaci.

Miguel Torres

Udělat něco jedinečného

Himálajské království Bhútán, kde se více než 50 % území nachází v nadmořské výšce přes 3 000 metrů, kde převládá chladné a suché vysokohorské klima, je území, které by jen těžko mohlo být označeno jako zaslíbené vínu. Země sice trochu připomíná pohádkové království, kde se král oženil s dívkou z prostého lidu a kde se prosperita země neměří růstem hrubého domácího produktu, ale indexem „hrubého národního štěstí“, ale v takové zemi se zázraky nedějí. Přesto se o jeden pokouší Mike Juergens, student londýnského Institute of Masters of Wines. Na své cestě po Bhútánu objevil spoustu jižně orientovaných svahů s podložím bohatým na železo, bez obvyklých škůdců a vzal vše jako šanci udělat něco skutečně jedinečného na světové vinařské scéně. Několik let strávil jednáním s bhútánskými úřady, sháněl v Kalifornii, odkud pochází, finanční prostředky, konzultoval s odborníky vhodné odrůdy atd. Dodejme, že Mike Juergens je také partnerem velké „globální poradenské firmy“. Ta vytvořila první „obchodní plán“, na základě kterého bylo vybráno devět odrůd na různých podnožích (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Pinot Noir, Malbec, Sauvignon Blanc, Chardonnay a Petit Manseng), které byly následně vysázeny v šesti různých polohách. Ty nejvyšší jsou ve výšce 2 700 metrů a všechny těží nejen z vinohradnických podmínek, ale i z povahy samotného Bhútánu, který je uznáván pro výjimečně šetrný přístup k životnímu prostředí, jinými slovy jako „uhlíkově neutrální země“.

Podle Mika Juergense jsou vinice jen „polovinou bitvy“, tou druhou je skutečnost, že v Bhútánu nemají žádné vinařské zkušenosti, Bhútánci mají jen přísně střežené recepty na výrobu rýžového vína, v poslední době i broskvového. Zajímavou kapitolu píše v Búthánu i armáda, která dováží hrozny z Indie, dělá z nich víno a výtěžek je určen na podporu válečných veteránů.

Vína z bhútánských vinic by měla být označena jako „Thunder Dragon“ – Bhútánu se totiž někdy říká „Země hřmícího draka“.

Inzerce

TRÁVNÍČEK
& KOŘÍNEK

Víno z národního parku až do Vaší skleničky.

www.vinarstvitak.cz

Marchesi de Frescobaldi v Londýně

Počátek historie jedné z nejslavnějších italských dynastií je datován do Florencie kolem roku 1300. Z té doby pochází i první doklad o víně z jejich „prvního vinařství“ Tenuta di Castiglioni ve Val di Pesa nedaleko Florencie. Během více než 700 let historie rodu slavných bankéřů, politiků a mecenášů umění se víno Frescobaldi dostalo na nejváženější stoly tehdejšího světa, pilo se na papežských dvorech i hostinách anglických králů. A nejen pro víno se rodina chlubila i titulem „pokladníci anglické koruny“.

Dnes rodina Frescobaldi vlastní 11 statků, z toho 10 přímo v Toskánsku, a svá vína dodává do 65 zemí celého světa. Víno se obchoduje trochu jinak než v době renesance, ale i tak je stále tím nejlepším „zbožím“.

Na britské ostrovy se nyní dostává víno Marchesi de Frescobaldi prostřednictvím první samostatné Ristorante Frescobaldi, kterou vede představitelka již 30. generace, Diana Frescobaldi. Otevření této zážitkové restaurace je výsledkem spojení se společností Good Food Society, která pomáhá rozvíjet nové koncepty pohostinství na mezinárodních trzích. Ristorante Frescobaldi si přes tento mezinárodní charakter ponechala vše z toho, co rodina vyznává po 700 let. Úcta k tradicím a otevřenost se projevuje nejen v pravidelně měněném sezónním menu založeném na nejlepší toskánské gastronomii a čerstvých zemědělských produktech severní Itálie, ale stejně tak i v nabízených vínech. Ta může návštěvník ochutnat různým způsobem, na nejvyšší úrovni s nejlepšími sommeliery nebo každodenním a zábavným způsobem a za různé peníze. Vždy se však jedná o zajímavé řady z různých vinařství, poloh a školených a archivovaných různými způsoby.

To vše v restauraci a baru tak trochu a mile chrýněných zdmi New Burlington Place v centru Londýna. Ristorante Frescobaldi je navrženo tak, aby co nejlépe představilo úchvatné Toskánsko, a tak i výběr umělce, který svými malbami dotvořil „toskánské zážitky“, zcela odpovídá staletým uměleckým nárokům rodiny Frescobaldi. Malíř Sedat Girgin, narozený v Istanbulu, je nositelem mnoha ocenění, tím posledním je například nominace na cenu Hanse Christiana Andersena 2018.

Inzerce

Někteří z nás budou mít to štěstí…

S přibývajícím věkem se vlasy barví do šeda, přibývají vrásky, zhoršuje se sluch i zrak. Dá se tedy předpokládat, že podobně tomu bude i se schopností vnímat vůně a chuť. Výzkumy prováděné v Monell Chemical Senses Center (Philadelphia, USA), což je jediný nezávislý neziskový vědecký institut na světě, který se zabývá interdisciplinárním základním výzkumem smyslů chuti a vůně, však dávají naději, že si i do vysokého stáří budeme moci schopnosti vnímat vůni a chuť zachovat, že například budeme moci dobře ohodnotit víno.

Existuje mnoho teorií, proč se tyto schopnosti věkem ztrácejí: může to být život ve znečištěném prostředí, problémy s játry a cukrovkou, ušní infekce, virová onemocnění, větší užívání léků atd. Můžeme sice detekovat tisíce vůní, ale vnímáme je prostřednictvím složitého systému, který lze snadno narušit. Jak tento systém funguje, bylo záhadou ještě v 90. letech minulého století a až v roce 2004 získali společnou Nobelovu cenu Richard Axel a Linda B. Buck za objevy „odorantních receptorů a organizace čichového systému“ a objasnili, jak náš olfaktorický systém funguje. Zjednodušeně lze říci, že oba nezávisle na sobě objevili velkou genovou rodinu, která se skládala z přibližně 1 000 různých genů (tři procenta našich genů), což vedlo k ekvivalentnímu počtu typů čichových receptorů. Tyto receptory jsou umístěny na buňkách olfaktorického receptoru, které zabírají malou plochu v horní části nosního epitelu a detekují inhalační odorantové molekuly. Vůně a chuť jsou skutečně odlišné fyziologické systémy s vlastními receptory a nervovými drahami a je často velmi obtížné určit, jak přesně každý ze smyslů přispívá k našemu celkovému vnímání vína. Podle obou nositelů Nobelovy ceny celá „síť“, která řídí náš čich, začíná rodinou 350 pachových receptorů seskupených v horní části nosní dutiny. Když rozvíříte víno ve sklenici, aby se uvolnilo, vdechujete tisíce specifických aromat a pouze jedna molekula stačí pro „oslovení“ jednoho nebo více čichových receptorů. Jejich citlivost je velmi individuální a právě věkem se mění, ztrácí se více než schopnost chuti. U té nejdříve odchází pocit hořkosti, vnímání slaného klesá ještě více než kyselé a sladké.

Odborníci na víno mohou kompenzovat své snížené možnosti letitými zkušenostmi a detailními chuťovými vzpomínkami. V této souvislosti jsou připomínána jména, jako jsou Robert Balzer, který hodnotil vína do svých 95 let (zemřel ve svých 99 letech v Kalifornii). Smyslově byl prokazatelně na výši, přestal hodnotit jen proto, že byl pomalejší. Podobné kvality prokázal i „pan Mendocino“ – vinařská legenda John Parducci –, který ve svých 87 letech požádal, aby nemusel hodnotit červená vína, kde se tak „necítil“, v bílých byl nadále stejně přesný.

Podrobná zpráva z Monell Chemical Senses Center přece jenom dává naději, že si víno budeme moci užít i do pozdního věku a že jej můžeme i dobře hodnotit.

Inzerce

VOC Mikulov
VÍNA ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE

Tak chutná jižní slunce

www.vocmikulov.cz

Zveme vás

Letní festival vín VOC MIKULOV!

Série ochutnávek vín
VOC MIKULOV v prostorách
zámku Mikulov

Ročník 2018 slaví v Rakousku úspěch

Ročník 2018 se zapíše do moderních rakouských vinařských dějin jako rekordní. Rok, ve kterém se vinaři potýkali s velmi brzkým sběrem, přinesl celkový objem 2,75 milionu hektolitrů vína a překonal už tak úspěšné výsledky předchozího ročníku 2017. Velmi brzkou sklizeň zapříčinilo teplé jaro, díky kterému došlo k urychlení vegetačního cyklu vinic. Následovaly horké a suché letní měsíce s minimálním množstvím srážek vedoucí k rekordně časnému datu sklizně. V nejslunečnějších oblastech Rakouska, jako je například Burgenland, tak bylo první víno přihlášeno k zatřídění už 2. srpna! Navzdory teplým podmínkám slibují vína ročníku 2018 opět vysokou kvalitu. Bílá vína dosahují přirozeně napříč ročníkem vysoké zralosti, jsou proto velmi koncentrovaná, extraktivní, s výrazným a typickým odrůdovým charakterem. A přestože oplývají mírně nižšími kyselinami než v roce minulém, dosahují intenzivní aromatiky a nechybí jim ani notná dávka elegance.

Ročník 2018 byl ale dle rakouských vinařů výjimečný především pro červená vína. Ta jsou ještě sytější a koncentrovanější než v roce 2017, jsou velmi plná a strukturovaná, s hebkými a sametovými taniny a ovocnými kyselinami. Skvělé zralosti dosáhly jak domácí odrůdy Zweigelt, Blaufränkisch nebo Sankt Laurent, tak francouzské odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah. Spolu s ročníky 2015 a 2017, které byly pro červená vína také vynikající, tak s ročníkem 2018 vzniká v Rakousku skvělý příslib pro červená vína v podobě 3 kvalitativně skvělých let v krátkém časovém sledu. Dařilo se i ledovým vínům, která jsou svěží a řízná, a ostatním sladkým vínům v kategorii Beerenauslese, Ausbruch a Trockenbeerenauslese, ta se jeví velmi plně a ušlechtile, s vysokým obsahem zbytkového cukru.

Kromě potenciálu nových vín je ročník 2018 v Rakousku úspěšným i z hlediska vývozu do zahraničí. Čísla jsou vskutku úctyhodná. Vývoz rakouských vín totiž proti předchozímu roku zaznamenal nárůst o 6,9% o celkovém objemu 52,6 milionů hektolitrů vín v hodnotě 170,3 milionů eur. Kromě zemí Evropské unie přispěly významně k vývozu především Spojené státy americké a Kanada, tedy země, ve kterých obliba špičkových rakouských vín dramaticky stoupá. „Rakouská vína jsou na správné cestě. Po dobu 15 let roste každoročně vývoz vín v průměru o 6,5%. Pokud vytrváme v naší úspěšné strategii zaměřující se na kvalitu, během dalších 5 let bude každý litr rakouského vína vyvážen se ziskem," uzavírá úspěšný rok Willi Klinger, ředitel organizace Austrian Wine Marketing Board.

PROSECCO CA' NEVA

pravá Italská chuť

Ca'Neva

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

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 MĚSÍCE WINE & Degustation

VINO HORT, PINOT NOIR ROSÉ 2018, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ

Světlejší růžová barva s lososovými odlesky a střední viskozita. Aroma je elegantní a středně intenzivní, připomínající zralé červené bobulové ovoce, smetanu a třešňová jádra. V chuti je víno harmonické a svěží a dominují v ní tóny lesních jahod, malin a jahodového jogurtu. Delší, harmonický závěr.

266 Kč ★★★★★ 2019–2020

www.vinohort.cz

VINAŘSTVÍ BALÁŽ, SOLARIS 2018, VÝBĚR Z HROZNŮ, POLOSLADKÉ, DOLNÍ DUNAJOVICE, MLÝNSKÁ

Sytější zlatožlutá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a divoké, připomínající sušené luční kvítí, přezrálé meruňky nebo citrusové plody. V chuti je víno nasládlé, s dominantním projevem kompotovaných broskví, kandovaných pomerančů nebo manga. Středně dlouhý, sladký závěr.

210 Kč ★★★ 2019–2020

www.vinarstvibalaz.cz

CANNONBALL, SAUVIGNON BLANC 2016, SONOMA COUNTY AVA, CALIFORNIA

Světlejší zelenožlutá barva se stříbrnými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní, s dominantními tóny sena, čerstvě posečené louky nebo zralých zelených jablek. V chuti je víno středně plné a svěží, připomínající zralé citrusy, citrusovou kůru a žlutá jablka, s dotekem minerality. Středně dlouhý závěr

590 Kč ★★★ 2019–2021

www.californianwines.eu

JOSEF DOCKNER, GRÜNER VELTLINER RESERVE ALTE REBEN 2017, TROCKEN, WACHAU

Sytější zlatožlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a mohutné, připomínající květy pivoněk, jablečné pyré nebo restované mandle, s lehkým dotekem pepře. V chuti je víno plnější, se svěží kyselinou, připomínající sušená jablka, citrusovou kůru, bílý pepř nebo hroznovou šťávu. Delší, harmonický závěr.

290 Kč ★★★★ 2019–2024

www.dockner.cz

NEJLEPŠÍ NÁKUP WINE & Degustation

LES JAMELLES, MALBEC 2017, PAYS D'OC IGP

Sytější rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je středně intenzivní a vyzrálé, připomínající zralé ostružiny, černé třešně nebo švestky, s lehkým dotekem kouře. V chuti je víno středně plné a svěží a najdeme v ní tóny zralých třešní, kompotovaných višní a sušených švestek, s dotekem tabáku. Středně dlouhý, svěží závěr.

180 Kč ★★★★ 2019–2022

www.vinum-bonum.cz

ZD NĚMČIČKY, MUŠKÁT MORAVSKÝ 2018, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO, POLOSUCHÉ

Světlejší slámově žlutá barva s růžovými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivní, čisté a odrůdově typické, připomínající bílé květy, zralé pomeranče, žlutá jablka a muškáty. V chuti je víno příjemně svěží a lehké a dominují v ní tóny zralých jablek, pomerančů a bílých květů. Středně dlouhý, minerální závěr.

157 Kč ★★★★ 2019–2020

www.zd-nemcicky.cz

CASTRA RUBRA, DOMINANT SYRAH & CABERNET SAUVIGNON 2012, PGI THRACIAN LOWLANDS

Sytější granátově červená barva s širším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a harmonické, s dominantním projevem, připomínající ovocné džemy, povidla nebo spálené dřevo. V chuti je víno elegantní, středně plné a lehce nasládlé a dominují v něm tóny kůže, černého čaje, ostružin a černých moruší. Středně dlouhý, elegantní závěr.

229 Kč ★★★★ 2019–2021

www.vinabg.cz

CAPDEVILLA PUJOL, CAVA RESERVA 2015 BRUT NATURAL

Sytější slámově žlutá barva se zelenými odlesky a středně intenzivní hrubší perlení. Aroma je středně intenzivní a typické, připomínající přezrálá žlutá jablka, sušené broskve nebo například luční květy. V chuti je víno lehké a svěží, s převládajícími tóny zralých citrusových plodů a zelených jablek a lehkým dotekem kvasnicového podtónu. Středně dlouhý, minerální závěr.

255 Kč ★★★ 2019–2021

www.orovino.cz

Legenda:

★★★★★ vynikající až výjimečné
★★★★ velmi dobré
★★★ dobré
★★/★ podprůměrná / vadná vína (tato vína nejsou publikována)
Doporučená doba konzumace
Bílá vína
Červená vína
Růžová vína

VILLA VALENTINA, PINOT GRIGIO 2017, TERRE SICILIANE IGT

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní a harmonické, připomínající zralé broskve, nektarinky nebo kiwi, s lehkým minerálním podtónem. V chuti je víno lehčí a svěží a dominují v ní tóny zralých citrusů, hrušek a kiwi, s lehkým herbálním podtónem. Středně dlouhý závěr.

250 Kč ★★★★ 2019–2021

www.deyakimpex.cz

FEUDO ARANCIO, INZOLIA SICILIA DOC 2017

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a harmonické, připomínající sušené citrusové plody, kiwi a maraku-ju. V chuti je víno středně plné a svěží, připomínající pomerančovou kůru, skořici a grepovou šťávu. Středně dlouhý, nahořklý závěr.

185 Kč ★★★ 2019

www.chutitalie.cz

VINAŘSTVÍ PIÁLEK & JÄGER, VELTLÍNSKÉ ZELENÉ EXTRA 2018, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ

Sytější slámově žlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a nazrálé, připomínající vařené kdoule, nektarinky nebo restované mandle. V chuti je víno středně plné a svěží, s dotekem pomerančové marmelády, sušených broskví nebo jablek v županu. Středně dlouhý, minerální závěr.

220 Kč ★★★ 2019–2022

www.pialek.cz

VINO HORT, MERLOT ROSÉ 2018, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ

Světle starorůžová barva s četnými odlesky, střední viskozita. Aroma je intenzivnější a snoubí tóny zralých lesních jahod a višní s podtóny zemitosti a koření. V chuti je víno středně plné, příjemně nasládlé, připomínající zralé maliny a ostružiny, s lehkým dotekem citrusové kůry. Kratší závěr.

236 Kč ★★★ 2019

www.vinohort.cz

FLAGSTONE, DRAGON TREE PINOTAGE-SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON 2016, W.O. WESTERN CAPE

Sytější granátově červená barva s širším cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a typické, připomínající pečené višně nebo švestky, s dotekem spáleného dřeva a výrazných animálních podtónů. V chuti je víno středně plné a srozumitelné a najdeme v něm tóny mléčné čokolády, borůvek a ostružin. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

229 Kč ★★★★ 2019–2020

www.adveal.cz

VÍNO HUBINSKÝ, HUBIŇÁK VELTLÍNSKÉ ZELENÉ 2017 D.S.C., AKOSTNÉ ODRODOVÉ VÍNO, SUCHÉ

Sytější zlatožlutá barva s četnými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a komplexní, připomínající zralé bílé broskve, bílý rybíz a hrušky, s výraznou stopou bílého pepře. V chuti je víno komplexní a plnější, příjemně svěží a dominují v ní tóny sušených bylin, pepře, zralých broskví a nektarinek. Dlouhý, hřejivý závěr.

257 Kč ★★★★★ 2019–2024

www.vinof.cz

VÍNO LÍPA MIKULOV, CHARDONNAY 2017, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, MIKULOV, POD SVATÝM KOPEČKEM

Světlejší barva bílého zlata se slámovými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a harmonické, s převládajícími tóny zralých subtropických plodů, kvasnic a bílé čokolády. V chuti je víno středně plné a svěží, harmonické a převládají v ní tóny zralých pomerančů, broskví a grapefruitu, s lehkým minerálním podtónem. Středně dlouhý, svěží závěr.

220 Kč ★★★★ 2019–2022

www.vinolipa.cz

VINSELEKT MICHLOVSKÝ, CUVÉE ŠTYMBERKY 2016, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma je středně intenzivní a ovocné, s převládajícími tóny zralých višní, borůvek a rybízu, jež doplňují podtóny černého koření. V chuti je víno středně plné a strukturované, připomínající skořici, hruškové pyré nebo sušené švestky. Středně dlouhý závěr.

361 Kč ★★★ 2019–2022

www.michlovsky.com

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.**

VINAŘSTVÍ ROCHŮZ, SYLVÁNSKÉ ZELENÉ 2018, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO, SUCHÉ, BZENEC

Světlejší zlatožlutá barva se slámovými odlesky a nižší viskozita. Aroma je středně intenzivní a netradiční, připomínající ovocné dropsy, sušený ananas nebo angrešty. V chuti je víno lehčí a harmonické, s dominantním projevem zralých zelených jablek, jablečné slupky a jádřinců, s lehkým dotekem broskví. Kratší, hrubší závěr.

169 Kč ★★★ 2019

www.vinarstvirochuz.cz

VINAŘSTVÍ JIŘÍ KOPEČEK VALTICE, RULANDSKÉ ŠEDÉ 2015 BARRIQUE, VÝBĚR Z HROZNŮ, SUCHÉ, NOVOSEDLY, NAD SKLEPY

Sytější zlatožlutá barva s měděnými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a mohutné, připomínající smetanu, bílou kávu, sušený žlutý meloun a ananas. V chuti je víno plné a komplexní, připomínající broskvový likér, kandované pomeranče a čerstvé byliny, s lehkým dotekem ořechů. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

320 Kč ★★★ 2019–2021

www.vinumbonum.cz

VINAŘSTVÍ LUDWIG, LUDWIG XX. FRANKOVKA / ANDRÉ 2018, POZDNÍ SBĚR, POLOSUCHÉ

Sytější starorůžová barva s měděnými odlesky a nižší viskozita. Aroma je středně intenzivní, harmonické, připomínající kompotované jahody, ovocný jogurt nebo zralé třešně. V chuti je víno lehčí a přímočaré, připomínající zralé maliny, jahody a třešně. Kratší, svěží závěr.

169 Kč ★★★ 2019

www.vinnesklepy.cz

RÉVA RAKVICE, SAUVIGNON 2017, POZDNÍ SBĚR, POLOSUCHÉ, HORNÍ BOJANOVICE, STARÉ HORY

Světlejší zlatožlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a odrůdově typické, připomínající zralý rybíz, angrešty a bílé květy, s lehkým dotekem minerality. V chuti je víno lehčí, příjemně nasládlé a připomíná zralé angrešty, žlutá jablka nebo kdoule. Kratší závěr.

199 Kč ★★★ 2019

www.budamont.cz

ZD NĚMČIČKY, TRAMÍN ČERVENÝ 2018, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO, POLOSUCHÉ

Světlejší barva bílého zlata se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější, odrůdově typické, připomínající zralé broskve, nektarinky a růže, s lehkým herbálním podtónem. V chuti je víno harmonické, středně plné, příjemně nasládlé a připomíná pomerančovou kůru, zralé grepy, bílé moruše a mandarinky. Středně dlouhý závěr.

157 Kč ★★★★ 2019–2020

www.zd-nemcicky.cz

FEUDO ARANCIO, SYRAH SICILIA DOC 2017

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a přímočaré, připomínající kompotované jeřabiny, brusinky a višně, s lehkým dotekem čokolády. V chuti je víno středně plné a strukturované, připomínající mléčnou čokoládu, kakao, s dotekem kandovaných švestek a višní. Středně dlouhý závěr.

200 Kč ★★★ 2019–2021

www.chutitalie.cz

VINAŘSTVÍ ŽEROTÍN, MUŠKÁT MORAVSKÝ 2018, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO, POLOSUCHÉ, PETROV, PETROVSKÉ RŮŽENÉ

Světlejší barva bílého zlata se zelenými odlesky a nižší viskozita. Aroma je intenzivnější, čisté a odrůdově typické, připomínající pomerančové květy, sušenou pomerančovou kůru nebo zralé hrušky. V chuti je víno svěží, harmonické, připomínající citronovou dužinu, zelená jablka nebo bílé broskve. Středně dlouhý závěr.

160 Kč ★★★ 2019

www.vinarstvi-zerotin.cz

VÍNO LÍPA MIKULOV, RIESLING 2017, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, MIKULOV, ŠIBENIČNÍ VRCH

Sytější zlatožlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, harmonické, připomínající lipový květ, zralá žlutá jablka, broskve a meruňky. V chuti je víno středně plné a harmonické, lehce nasládlé a připomíná pečený broskvový koláč, jablečné pyré a sladké koření. Středně dlouhý, svěží závěr.

220 Kč ★★★★ 2019–2021

www.vinolipa.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, CREATIVE BLOCK 3 2015, COASTAL REGION W.O.

Sytější rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivní a komplexní a najdeme v něm tóny kakaových bobů, tabáku, sušených švestek a višní, s dotekem divokého koření. V chuti je víno plné a komplexní, připomínající švestková povidla, ostružinový džem, hořkou čokoládu nebo čerstvou kávu. Dlouhý, hřejivý závěr.

579 Kč ★★★★★ 2019–2025

www.zebrawines.cz

KATARZYNA ESTATE, CHEVAL DE KATARZYNA ROSÉ 2018, THRACIAN VALLEY PGI

Světle starorůžová barva s lososovými odlesky a nižší viskozita. Aroma je středně intenzivní a čisté, připomínající čerstvé třešně, červený rybíz a smetanu. V chuti je víno lehčí a svěží, s pikantní kyselinou a dominují v ní tóny brusinek, malin a třešní. Kratší, svěží závěr.

199 Kč ★★★ 2019

www.prowine.cz

VINAŘSTVÍ NEPRAŠ & CO., MAIDENSTEIN SAUVIGNON BLANC 2017, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, PAVLOV, U BOŽÍCH MUK

Světlejší zlatožlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, čisté a odrůdově typické, připomínající zralý černý rybíz, meruňku a čerstvě rozkvetlou louku. V chuti je víno středně plné a svěží, vyvážené a připomíná zralé angrešty, bílé broskve a zralé pomeranče, s příjemným minerálním podtónem. Dlouhý, svěží závěr.

290 Kč ★★★★★ 2019–2024

www.vinarstvinepras.cz

VILLA VALENTINA, IL CLASSICO ROSSO 2015, TERRE SICILIANE IGT

Sytější granátově červená barva s tenkým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivnější, harmonické a nazrálé, připomínající sušené červené bobulové ovoce, višňové pecky nebo čajové listy. V chuti je víno nasládlé, středně plné a připomíná višně a ostružiny, s podtónem kandovaných červených pomerančů a skořice. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

290 Kč ★★★ 2019–2022

www.deyakimpex.cz

VINAŘSTVÍ LUDWIG, MODRÉ HORY ANDRÉ ROSÉ 2018, POZDNÍ SBĚR, POLOSUCHÉ

Sytá malinově růžová barva s měděnými odlesky a nižší viskozita. Aroma je středně intenzivní, přímočaré a ovocné, připomínající zralé maliny a lesní jahody. V chuti je víno lehké a svěží, korespondující s aroma a doplněné o lehký ostružinový podtón. Kratší, svěží závěr.

169 Kč ★★★ 2019

www.vinnesklepy.cz

VINAŘSTVÍ JIŘÍ KOPEČEK VALTICE, PÁLAVA 2017, VÝBĚR Z HROZNŮ, POLOSUCHÉ, NOVOSEDLY, RŮŽOVÁ HORA

Sytá slámově žlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a harmonické, s výrazným tónem lučního medu, akátu a pomerančové šťávy, s lehkým dotekem růžového oleje. V chuti je víno středně plné a svěží, lehce nahořklé, připomínající zralé grapefruity, čerstvé liči nebo červená jablka. Kratší závěr.

275 Kč ★★★ 2019–2020

www.vinumbonum.cz

BADET CLÉMENT & CIE, RÉVÉLATION CHARDONNAY 2017, IGP PAYS D'OC

Sytější zlatožlutá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní, s naprostou převahou sudových tónů, připomínající smetanu, vanilku a bílou čokoládu, s lehkým dotekem zralých broskví. V chuti je víno středně plné a nasládlé, svým charakterem kopírující aroma. Středně dlouhý závěr.

230 Kč ★★★ 2019–2020

www.terra-vina.cz

SENSI, SANGIOVESE ANNIVERSARY EDITION 2015, TOSCANA IGT

Světlejší granátově červená barva s širokým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a velmi nazrálé, připomínající spálené dřevo, kůži, sušené švestky nebo třešňová jádra. V chuti je víno lehčí a ovocné, s dominantním projevem černého peckového ovoce a trnek. Kratší, svíravý závěr.

399 Kč ★★★ 2019

www.adveal.cz

WEINGUT TAUBENSCHUSS PŘEDSTAVUJE GRÜNER VELTLINER GROSSE RESERVE MX ALTE REBEN 2015

Vinařství Taubenschuss z Poysdorfu, oblasti Weinviertelu, představuje noblesní a ušlechtilý Grüner Veltliner Grosse Reserve 2015. Víno pochází z viniční tratě, která se pyšní stářím keřů 62 let. Sběr probíhá výhradně ručně, mošt následně spontánně kvasí a dále zraje ve velkých dubových sudech, kde leží po dobu 30 měsíců. Vzniká tak komplexní víno s velkým potenciálem zrání.

Nejen toto, ale i další vína z produkce vinařství Taubenschuss bude možné ochutnat již v květnu na galadegustaci společnosti Wine4you, která proběhne 22. května v hotelu Jalta v Praze.

Více na informací na **www.wine4you.cz**

VYZKOUŠEJTE JEDINEČNÉ MIONETTO CARTIZZE

Ochutnejte výjimečné Prosecco nejvyšší apelace DOCG. Toto lehké šumivé víno se vyznačuje svěží a dobře vyváženou chutí, má plné aroma, které kombinuje svůdné tóny jablek, hrušek s náznaky citrusů a glazovaných mandlí. Jemné intenzivní perlení doplňují elegantní zlatavé odlesky. Ideální teplotou pro podávání je 6 až 8 °C. Šumivé víno pochází z limitované edice a vyrábí se z hroznů výhradně pěstovaných na vrchu Cartizze u italského Valdobbiadene.

Mionetto Cartizze je dostupné na www.osobnivinoteka.cz. E-shop nabízí celou řadu domácích i zahraničních šumivých vín, Prosecco, šampaňské či například španělskou Cavu. S výběrem radí trojnásobný mistr České republiky v sommelierství David Král.

DEGUSTAČNÍ VEČERY VE VINAŘSTVÍ PIÁLEK & JÄGER

Vinařství Piálek & Jäger, které je na tuzemském trhu známo především špičkovými znojemskými víny, nabízí nově také gastronomické zážitky ve formě snoubení vína a jídla, které si lze užít v nových sklepních prostorách vinařství. Všechny pokrmy jsou ve vinařství připravovány přímo samotnými vinaři, což zajišťuje harmonické snoubení degustačního menu s oceněnými víny vinařství. Skvělou volbou je například medailový Ryzlink rýnský 2018 VOC, se kterým obdrželo vinařství titul „The best national producer“ na soutěži AWC Vienna 2018.

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL BLANC DE BLANCS

Společnost Premier Wines představuje žhavou novinku mezi šampaňskými víny, kterou je Champagne Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs. Víno je vyrobeno výhradně z odrůdy Chardonnay a pro jeho výrobu je využito 35 % rezervních vín. Díky prodloužené době zrání na kalech (36 měsíců) a nízké dosáži je dosaženo velmi komplexního a elegantního projevu tohoto šampaňského. Essentiel Blanc de Blancs se vyznačuje ušlechtilým aroma citronové kůry, briošky a minerality. V chuti je víno plnější, s velmi delikátním perlením, s tóny čerstvých mirabelek, hrušek a pikantním kořenitým podtónem.

Objednávejte na **www.1er.cz**.

BOHEMIA SEKT PRESTIGE CHARDONNAY

Jednoodrůdové sekty jsou jedinečné tím, že nic neskrývají – naplno v sobě odhalují ušlechtilý charakter odrůdy, ze které se rodí. Vychutnejte si požitek z Bohemia Sekt Prestige Chardonnay, sektu typu Blanc de Blancs připravovaného tradiční metodou kvašením v láhvi.

Sekt zaujme na první pohled svou zlatavě žlutou barvou a jemným perlením, které tvoří po obvodu hladiny bohatou korunu. Vůně je elegantní, s bohatým aroma citrusového a sadového ovoce, v pozadí s tóny bílých květů. Chuť je šťavnatá, medově hebká, připomínající sušené ovoce, s delším závěrem. Tento jedinečný sekt vzniká tradiční metodou kvašením v láhvi s dobou ležení na kvasinkách 15–18 měsíců. Pro svou výjimečnost již získal řadu ocenění a je také zařazen do prestižní kolekce Perly Evropy, výběru nejlepších sektů a šumivých vín z nejznámějších vinařství starého kontinentu.

Více informací na **www.osobnivinoteka.cz**

PRIVÁTNÍ VINOTÉKY

Společnost INTERIA projektuje, vyrábí a montuje privátní vinotéky – nejen ze dřeva.

Výroba: INTERIA Znojmo s.r.o., 671 51 Žerůtky 57
Kontakt: +420 603 213 222, **info@interiaznojmo.cz**

OBJEVTE NEJKRÁSNĚJŠÍ ZAHRÁDKY V PRAZE

Oslavte příchod jara v prosluněných zahrádkách restaurací Kalina Kampa a Kalina Anežka. Obě restaurace nabízí nezaměnitelnou atmosféru a špičkovou gastronomii šéfkuchaře Mirka Kaliny v doprovodu vynikajících vín. Rezervujte na **www.kalinarestaurant.cz**.

VINAŘSTVÍ VÁCLAV PŘEDSTAVUJE VÍNA ROČNÍKU 2018

Mladé butikové vinařství Václav z Hustopečí ve Velkopavlovické vinařské podoblasti uvede letos na trh již čtvrtý produkční ročník svých vín. Ta doprovodí upravená ambaláž a etiketa, znázorňující symbol orchideje, jež se vyskytuje v katastru vinařské obce Kurdějov, kde má vinařství své vinice. Přestože je vinařství Václav poměrně mladé, hospodaří výhradně na vlastních vinicích v unikátním terroir, který je předpokladem pro výrobu kvalitních vín. Právě symbol orchidejí na etiketách vyjadřuje jedinečnost těchto vín ze specifických poloh v Kurdějově.

První vína ročníku 2018 budou na trh uvedena na přelomu května a června. Objednávejte na webu vinařství nebo u partnerů www.vicom-vino.cz.

www.vinarstvivaclav.cz

VINNÝ DŮM BZENEC NABÍZÍ ŠPIČKOVÉ SUDY I ENOLOGII

Nejen 4 miliony litrů vína vysoké kvality z moravských hroznů a z dovozu, ale i kompletní servis pro vinaře nabízí ve svém moderním provozu bzenecké vinařství Vinný dům. To je totiž také výhradním dovozcem francouzských a italsko-rakouských sudů od renomovaných bednářství. Zastoupení pro Českou i Slovenskou republiku zahrnuje značky, jako je Mercier, Tonnelerie Baron či Veneta Botti. Na objednávku lze vinařům nabídnout kompletní portfolio sudů z různých typů dřeva a objemu dle poptávky. Novinkou v nabídce jsou sudy s označením JABB (Just a breath on barrels), které se vyznačují vysoce prodyšným materiálem zadního čela. Díky odlišným vlastnostem od standardních sudů lze v těchto sudech snadněji kontrolovat zrání vína. Vinný dům současně zastřešuje enologický servis pro vinaře. Zakoupit zde lze veškerý sortiment enologických produktů firmy LAFFORT a IOC či korky Mercader. **www.vinnydum.cz**, **www.facebook.com/vinnydum.cz**

11. ROČNÍK OBNOVENÝCH SLAVNOSTÍ

POD KARLOVÝM MOSTEM

NA HLADINĚ VLTAVY

SVATOJÁNSKÉ SLAVNOSTI

NAVALIS

15+5+2019

BAROKNÍ SPEKTÁKULUM NA VLTAVĚ

Poznejte kouzlo staré Prahy

NAVIA Zillen-Schifffahrt am Hallstätter See

CITTÀ DI VENEZIA

Úterý 14. května

14.00–18.00 / Halštatsko-benátské odpoledne (Hergetova cihelna)

18.00 / Mše svatá v kostele sv. Františka z Assisi (Křižovnické nám.)

Středa 15. května

14.30 / Slavnostní zdobení koní (Hradčanské nám.)

16.45 / Žehnání koním a jezdcům (Hradčanské nám.)

17.30 / Slavnostní mše svatá v katedrále sv. Víta, Vojtěcha a Václava

18.45 / Svatojánské procesí na Karlův most

20.00 / Regata lodí, seskok parašutistů, plavba otužilců (Karlův most)

20.30 / Závěrečná pobožnost před kostelem sv. Františka (Křižovnické nám.)

21.00 / Koncert na hladině Vltavy pod Karlovým mostem

21.55 / Barokní ohňostroj

www.navalis.cz

Partnerství Spolupořadatel Záštity

Mediální partnerství

Partneři

Degustační večer s Château La Conseillante

Středa 17. dubna byla skutečným svátkem pro milovníky vín z oblasti Pomerolu. Do Prahy totiž přijel pan Bertrand Nicolas, spolumajitel věhlasného vinařství Château La Conseillante. Společně s enoložkou vinařství, paní Marielle Cazaux, prezentoval svá vína v apartmentu Bellevue, V Celnici, který patří organizátorům tohoto výjimečného večera a specialistům na ikonická francouzská vína, společnosti Merlot d'Or.

Marielle Cazaux a Bertrand Nicolas

Château La Conseillante patří bezpochyby k nejužší špičce producentů vín v apelaci Pomerol. Ochutnat tato noblesní a dlouhověká vína, která v Bordeaux na pravém břehu řeky Dordogne vznikají, je vždy výjimečným zážitkem. O to výjimečnější byla vertikální degustace a následná degustační večeře v apartmentu Bellevue v Praze, ve které společnost Merlot d'Or připravila za účasti představitelů vinařství srovnání několika vynikajících ročníků minulé dekády a která dokonale ukázala potenciál a ušlechtilost těchto vín. Vertikální degustaci zahájil sám pan Bertrand Nicolas, který je od roku 1871 již 5. generací působící na Château La Conseillante společně s jeho rodinou. Synonymem vín z Pomerolu je pochopitelně odrůda Merlot, ta zde tvoří 80% z celkové produkce a je vysázena výhradně na jílovitých půdách. Zbylých 20% poté tvoří na štěrkových půdách vysázený Cabernet Franc.

Na úvod byla ve vertikální degustaci představena řada vín Duo de Conseillante, tedy „druhá" vína z produkce Château La Conseillante. Přestože vína s označením Duo de Conseillante nedosahují takové koncentrace a ušlechtilosti jako vína Château La Conseillante, mají rozhodně co nabídnout. Duo de Conseillante je poměrně mladá řada vín, která byla poprvé vypuštěna na trh v roce 2007. Vína jsou pochopitelně založena na hroznech z mladších vinic a jejich složení představuje z 90% Merlot a z 10% Cabernet Franc. I z toho důvodu jsou velmi ovocná, šťavnatá a energická a skvěle připravená k pití již pár let po sklizni. Ve vertikální degustaci byly představeny 3 ročníky, konkrétně 2015, 2014 a 2012. Ročník 2015 ukázal skvělou zralost s bohatým ovocným projevem a hebkým tříslem. Ročník 2014 působil sice ve vůni uzavřeněji, ale na patře velmi elegantně a rafinovaně, s vyšší kyselinou a pevnějším tříslem. Konečně Duo de Conseillante 2012 ukázalo, že i druhá vína umí skvěle vyzrávat. Víno s komplexním projevem, výborně zakomponovaným dřevem a dlouhým závěrem bylo perfektně připraveno k pití. Není náhodou, že vysoká obliba těchto cenově přístupnějších vín stoupá. „Cílem Duo de Conseillante je zachovat styl velkých vín Château La Conseillante, proto do těchto druhých vín přidáváme i část sudů prvního vína, a to zejména odrůdy Cabernet Franc," komentoval vína pan Bertrand Nicolas.

Následovala degustace očekávaných vín Château La Conseillante, které se ujala současná enoložka vinařství, paní Marielle Cazaux. Vína byla srovnávána ve 4 ročnících a pochopitelně byla o poznání strukturovanější, robustnější a ušlechtilejší. Společným rysem vín La Conseillante napříč ročníky byl téměř sametově hebký a elegantní projev. Ročník 2015 ukázal skvělou koncentraci a plnost s bohatou ovocností a kořenitostí a slibuje skutečně velký potenciál. Následoval ročník 2011, který je znatelně přístupnější z hlediska pitelnosti, s velmi harmonickým a již patrným vyzrálejším projevem a lehkými podtóny lanýžů. Výjimečným zážitkem bylo víno z ročníku

2008, které bylo, navzdory svému věku, velmi šťavnaté a kompaktní, kombinující svěžest a zralost s pevnou strukturou taninů, a je teprve na počátku své láhvové zralosti. Ročník 2007 byl posledním vzorkem vertikální degustace, který naopak působil proti ročníku 2008 o poznání vyzráleji, s již velmi dobrou pitelností a s projevem sušených švestek a ušlechtilých terciárních tónů kůže a cedrového dřeva.

Vertikální degustace uzavřela první část večera, na kterou navazovalo degustační menu pod taktovkou mladých hostujících kuchařů Richarda Bielika a Živanoviće Nebojšy z projektu Balance | A Harmony of Flavours. Během večeře byla současně podávána vína z výjimečných ročníků, která se ve vertikální degustaci nevyskytla a která byla rafinovaně snoubena s tradiční gastronomií v moderním podání. Skvělou kombinací bylo Château La Conseillante 2016, mimochodem téměř bezchybné víno se skvělým potenciálem zrání, ve spojení s kachními srdíčky s chřestem a hnědým máslem. Delikátním a velmi rafinovaným snoubením byl hlavní chod v podobě jehněčího masa s espumou z máty a Château La Conseillante 2005, které bylo v naprosto fantastické kondici. Aristokratický projev černého ovoce, cedrového dřeva a lanýžů skvěle doprovodil jehněčí maso. Vrcholem degustační večeře bylo Château La Conseillante 2000 magnum, které bylo podáváno v kombinaci s variací sýrů. Ušlechtilé, strukturované a vyzrálé víno s dominantními tóny sušených peckovin, podhoubí, minerality a tabáku doprovodilo jemný sýrový talíř a potvrdilo potenciál mimořádného ročníku. Nelze opomenout ani sladkou tečku v podobě sladkého vína, Château de Rayne Vigneau 1999 Cru Classé ze Sauternes, které společně s dezertem skvěle završilo degustační večer s víny Château La Conseillante.

Degustace portfolia vín z produkce světoznámého vinařství Château La Conseillante naplnila veškerá očekávání a potvrdila, že odrůda Merlot dává především v apelaci Pomerol jedna z nejunikátnějších a nejrafinovanějších vín světa.

Text a foto: Václav Tichoň

Menu La Conseillante

Listové těsto | Houby
Špenát | Jablko
Champagne Louis Roederer
***
Lokše | Husí játra | Jablko
Šalotka | Petržel
Duo de Conseillante 2015
***
Kachní srdce | Bryndza
Topinambur | Chřest | Hnědé máslo
Château La Conseillante 2016
***
Jehněčí | Česnek | Citrón
Hrášek | Máta
Château La Conseillante 2015
***
Variace sýrů | Brioshka
Château La Conseillante 2000 magnum
***
Mango | Maracuja | Kokos
Kešu | Čokoláda
Château Rayne Vigneau 1999 Cru Classé Sauternes

Inzerce

VINO
MARKUZZI

ZASTOUPENÍ
A DISTRIBUCE ŠPIČKOVÝCH
ITALSKÝCH VÍN

COLTERENZIO
ALTO ADIGE

CASTEL JUVAL
ALTO ADIGE

CA RUGATE VENETO

NINO FRANCO
VALDOBBIADENE

VILLA SPARINA GAVI

CORDERO
DI MONTEZEMOLO
PIEMONTE

CONTERNO FANTINO
PIEMONTE

CONTERNO GIACOMO
PIEMONTE

MARCHESI DI GRESY
PIEMONTE

MAROLO PIEMONTE

CASTELLO
DI VERRAZZANO
TOSCANA

FONTODI TOSCANA

LISINI TOSCANA

SALVIONI TOSCANA

BUCCI MARCHE

MONTEVETRANO
CAMPANIA

GABBAS SARDINIE

PALARI SICILIA

REISTEN MORAVA

www.markuzzi.cz

Bourgogne v Kalina Kampa

V rámci jedné z nejzajímavějších vinařských akcí letošního roku – Bourgogne Millésimes – se v restauraci Kalina Kampa na degustační večeři představila čtveřice špičkových vinařů z oblasti Bourgogne. Z Chablis přijel Thomas Pico, z Vézelay Valentin Montanet, z Meursault Patrick Essa z Gevrey-Chambertin dorazila charismatická Alexandrine Roy.

Vybrané chody připravil Mirek Kalina a jeho tým a o snoubení s víny se postaral Jan Čejka ze společnosti AD VIVUM. Vynikající pokrmy a skvělá vína, navíc prezentovaná samotnými vinaři, je rovnice, která dává většinou skvělý výsledek, navíc v příjemném prostředí restaurace Kalina Kampa. Celkový dojem byl navíc umocněn sklenicemi Riedel, které jsou speciálně navrhované pro konkrétní odrůdu, a v rámci degustace se podávala i ručně stáčená minerální voda Krondorf.

Aperitivem byl Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra Brut, Domaine Chermette, příjemné svěží víno s brilantní

Hovězí tartar, pěna z pepře, kapari a bramborové chipsy

kyselinou a šťavnatými, ovocnými tóny. Toto šarmantní víno jsme navíc degustovali na zahrádce restaurace Kampa s výhledem na Vltavu, Karlův most a Pražský hrad.

Chřest, jahody, pistácie a kozí sýr byl první chod, ke kterému se podávalo bílé víno 2017 Domaine de la Cadette Vézelay La Chatelaine. Apelace Vézelay má podobné podmínky jako necelých padesát kilometrů vzdálené Chablis a i odrůda je stejná – Chardonnay. Víno bylo šťavnaté, s ovocnou kyselinou a příjemnou minerální strukturou. Přestože nezrálo v sudu, byla ve vůni i v chuti delikátní kořenitost. Velmi dobrá kombinace s předkrmem.

Druhý chod byl uzený pstruh, rösty, hrášek a křepelčí vejce a k tomu dvojice vín ze Chablis od Thomas Pico. Nádherný kontrast mezi Chablis Village a Chablis Premier Cru. 2016 Domaine Pattes Loup Chablis Vent d'Ange bylo šťavnaté, minerální, s pulzující kyselinou a pikantní slaností. 2015 Domaine Pattes Loup Chablis 1er Cru Butteaux bylo naproti tomu jednoznačně korpulentnější, postavené na tónech dřeva, vanilky, exotického ovoce a másla. Chablis Vent d'Ange byl rozhodně důstojný partner při snoubení s uzeným pstruhem, ale Chablis 1er Cru Butteaux svým zráním v dubovém sudu a tóny dřeva a dýmu byl jednoznačně volbou večera – excelentní snoubení!!!

Následující chod byl telecí brzlík, vaječné nudle, lišky a telecí juice a k němu ušlechtilá vína z Domaine Buisson-Charles 2017

Mléčná jehněčí plec, smrže, fava fazole a bramborová pusinka

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée a 2016 Meursault 1er Cru Les Bouches-Chères. Vína si byla v mnohém podobná a bylo možné pozorovat rukopis vinaře, ale zároveň nuance obou terroir. Chassagne bylo svěží, minerální, koncentrované, s tóny zralých citrusů. Meursault nezapřel svou sílu s nádechem sladkého koření, slaného karamelu, dřeva a zavařených rynglí. S charakteristickou výrazností brzlíku si famózně poradila obě vína, i když Meursault byl o něco úspěšnější.

Hovězí tartar, pěna z pepře, kapari a bramborové chipsy si říkaly o víno poněkud razantnější a myslím, že 2017 Domaine de la Cadette Bourgogne Rouge Champs Cadet nebyla vůbec špatná volba. Tóny granátového jablka, jadřince, červeného rybízu s podtóny peckovin v trochu říznějším vyznění byla trefa do černého k hovězímu tartaru.

Hlavní chod byla mléčná jehněčí plec, smrže, fava fazole a bramborová pusinka. Dvojice červených vín z Domaine Marc Roy 2016 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes a 2016 Gevrey-Chambertin Clos Prieur jsou ze sklepa Alexandrine Roy, která byla spolužačkou Jana Čejky v Beaune. Obě vína koncentrovaná, ale zároveň elegantní, s tóny zralých bobulí červeného rybízu a tmavých třešní. Clos Prieur mělo však o něco pronikavější koncentraci a příjemnou finesu kůže a dřeva v závěru. Vynikající vína se skvělým snoubením k jehněčí pleci.

Dezert – pralinky plněné slaným karamelem měly neobyčejně rafinovanou chuť a bylo třeba sáhnout pro víno, které sice nepochází z Bourgogne, ale k pralinkám se hodilo výborně – Château de Beaulon, Pineau des Charentes rouge 5 years old.

Burgundská vína jsou elegantní, delikátní a právem patří mezi nejvyhledávanější na světě. Pokud k tomu přidáte kulinářské umění Mirka Kaliny a příjemné prostředí, osobní účast vinařů, pak vám vyjde, že tady je svět ještě v pořádku.

Text a foto: Ivo Dvořák

Jan Čejka a Mirek Kalina

Bourgogne Millésimes 2019

Nově a tentokráte úplně jinak…

V kalendáři většiny vínomilců se objevuje několik významných dní, které většinou dokážou zastínit i oslavy příchodu slovanských věrozvěstů. A jedním z těchto dní byl letos 26. duben. Nádherný, moderní a designový střešní apartmán Bellevue-Passage v pražské ulici V Celnici totiž hostil úžasnou degustaci starších ročníků ze slavného Burgundska.

Ještě před tím, než se začnu rozplývat nad víny, která se zde prezentovala, bych rád podotkl, že pokud si domluvíte počasí, jako to „udělali“ organizátoři akce, a apartmán se zalije sluncem, ihned nabydete dojmu, že právě toto místo je naprosto dokonalé pro pořádání komornějších degustací, které dostávají skoro až nadpozemskou atmosféru.

Skvělá organizace se ale dala očekávat, protože tradice degustací Bourgogne Millésimes byla založena a stále je v režii firmy Merlot d'Or, specialisty na francouzská vína, jež v naší republice pořádá několik skvělých vinařských akcí. A všechny se dají zařadit do kategorie dechberoucí. I tento rok si tato společnost připravila svá nejvyhlášenější vinařství ze svého portfolia a jejich láhve, které již několik let střeží ve sklepích, aby je mohla nabídnout klientům v ideální kondici.

Tentokráte si však připravili i jednu změnu. A to spojení s jinou dovozní firmou, která je na českém trhu brána také jako jeden z největších specialistů na francouzská vína, a zejména na oblast Bourgogne. Firma, která letošní program obohatila, totiž byla společnost AD VIVUM. Na první pohled riskantní tah, dobrovolně si přizvat onoho druhého kohouta na… Tedy do apartmánu. I proto, že ani druhá firma nechtěla zahálet a kromě známých domén představila i exkluzivní novinky, jež jsou v hledáčku nejednoho sběratele po celém světě. A jaké že to tedy nakonec bylo?

Stoly byly děleny dle firmy, tudíž se vyplatilo podívat se na degustační karnet a trochu si dopředu připravit plán, podle kterého se člověk bude řídit. Ten bylo možno i hravě dodržet, jelikož degustace byla rozdělena na dva poločasy, a hosté se tak rozdělili a u žádného ze stolů nevznikal hrozen lidí

chtivých vína a zpomalující degustaci. Sever Burgundska letos zastoupila tři vinařství z oblasti Chablis a každé nabídlo své základní víno a jedno premier cru. Všechna spojovala naprostá krystalická čistota aroma i chutí s typickou výraznou a slanou mineralitou. Také dlouhá dochuť a lehká stopa po zrání na kalech. Prostě každý vzorek Chablis jako řemen a vybrat si jedno by bylo skoro nemožné. Jako největší překvapení si ale dovolím vyzdvihnout vinařství z apelace Vézelay, které se velikánům nedaleké oblasti Chablis dokázalo vyrovnat, a ukázalo tak, že Burgundsko má v rukávu stále skryta esa v podobě menších apelací, které již dávno nemohou být označeny jako méně významné.

Domaine de la Cadette, Vézelay
(AD VIVUM)
Vézelay Blanc La Châtelaine, 2017- 90 b.
Bourgogne rouge Garance, 2015- 86 b.
Bourgogne rouge Champs Cadet, 2017- 91 b.

Domaine Pattes Loup, Thomas Pico, Chablis (AD VIVUM)
Chablis Vent d'Ange, 2016- 90 b.
Chablis 1er Cru Butteaux, 2015- 91 b.

Domaine Billaud-Simon, Chablis
(Merlot d'Or)
Chablis, 2016- 90 b.
Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre, 2016- 92 b.

Domaine de l'Enclos, Chablis
(Merlot d'Or)
Chablis, 2017- 88 b.
Chablis 1er Cru Beauroy, 2017- 90 b.

Slavná oblast pro červená vína Côtes de Nuits nechtěla zůstat ve stínu a díky ikonickým jménům, která se představila, byla možnost ochutnat velká a na Pinot Noir velmi mohutná vína, která však vykazovala klasickou aristokratickou ušlechtilost.

Navíc podpořila i ono známé tvrzení, že pinoty potřebují zrát a až s věkem pak přichází jejich opravdové kouzlo a noblesa. A pokud by to snad nevzbuzovalo dostatečné emoce, byla zde možnost ochutnat i víno z historicky velmi starého klonu nazývaného Pinot Fin.

Lucien le Moine (Merlot d'Or)
Bourgogne rouge, 2014- 93 b.
Chambolle-Musigny 1er Cru Les Hauts Doix, 2012- 96 b.
Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers, 2012- 98 b.

Domaine Arnoux-Lachaux (Merlot d'Or)
Bourgogne Pinot Fin, 2014- 90 b.
Vosne-Romanée, 2012- 94 b.
Nuits Saint Georges 1er Cru Les Proces, 2013- 95 b.

Domaine d'Eugenie (Merlot d'Or)
Vosne-Romanée, 2011- 92 b.
Vosne-Romanée, 2014- 92 b.

Domaine Marc Roy (AD VIVUM)
Marsannay Les Champs Perdrix blanc, 2017- 91 b.
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, 2016- 91 b.
Gevrey-Chambertin Clos Prieur, 2017- 95 b.

Jižní část vinařského centra Burgundska, tedy Côtes de Beaune, je vždy v nelehké pozici, jelikož musí dokazovat, že jeho jemnější, vstřícnější a ovocnější projev neznamená, že jsou tato vína nižší kvality než ta od severního souseda. A také že si zaslouží stejnou pozornost jako místní úchvatná bílá vína. Já tedy musím přiznat, že letošní vzorky mě o tom všem naprosto přesvědčily a červená vína si mě naprosto získala.

I přesto, že některá ze slavných bílých Meursault byla vřele a profesionálně prezentována svými vinaři, kteří přiletěli speciálně na tuto událost.

Domaine Buisson-Charles (AD VIVUM)
Meursault Vigne de 1945, 2017- 91 b.
Meursault 1er Cru Les Bouches-Chères, 2016- 90 b.
Volnay 1er Cru Santenots, 2016- 88 b.

Domaine Jean-Marc Bouley (AD VIVUM)
Pommard, 2014- 90 b.
Pommard 1er Cru Fremiers, 2016- 93 b.
Volnay 1er Cru Les Carelles, 2016- 91 b.

Domaine Tollot-Beaut (Merlot d'Or)
Bourgogne rouge, 2015- 90 b.
Chorey les Beaune, 2016- 92 b.
Aloxe-Corton, 2016- 92 b.

Domaine Matrot (Merlot d'Or)
Bourgogne Chardonnay, 2016- 87 b.
Meursault-Blagny 1er Cru, 2014- 92 b.

Domaine Chavy-Chouet (Merlot d'Or)
Bourgogne blanc Les Femelottes, 2017- 88 b.
Meursault Les Narvaux, 2017- 90 b.
Puligny-Montrachet Les Enseigneres, 2017- 89 b.

Burgundsko má však ještě jednu část, která vystupuje ze stínu slavných jmen a v kategorii „kvalita versus cena" je jim již více než rovnocenným partnerem. Na letošní degustaci se potvrdilo, že i oblasti kolem měst Chalon-sur-Saône a Mâcon ušly velký kus cesty a jejich někdy rustikálnější projev se velmi uhladil a plnost a sudovost vín je nahrazena finesou a strukturovaností. Navíc i v těchto oblastech jsou výjimečné vinice, které jsou vlastněny jedním vinařem, a pár těchto unikátů se objevilo i na této degustaci.

Château de Fuissé (Merlot d'Or)
Saint-Véran Les Morats, 2016- 87 b.
Pouilly-Fuissé Tête de Cru, 2016- 92 b.
Pouilly-Fuissé Les Combettes, 2016- 93 b.

Domaine de la Ferté (AD VIVUM)
Givry, 2016- 88 b.
Givry 1er Cru Servoisine, 2016- 91 b.

Domaine Vincent Dureuil-Janthail (AD VIVUM)
Rully blanc, 2016- 87 b.
Rully blanc 1er Cru Meix Cadot, 2016- 93 b.
Rully rouge, 2016- 85 b.

Château de Chamirey (AD VIVUM)
Mercurey blanc, 2017- 85 b.
Mercurey blanc 1er Cru La Mission Monopole, 2014- 93 b.
Mercurey rouge 1er Cru Les Ruelles Monopole, 2014- 89 b.

Burgundsko se letos na akci Bourgogne Millésimes odprezentovalo na velmi vysoké úrovni a v tom nejlepším světle. A to nejen v tom slunečním, ale hlavně kvalitou všech vzorků. Další velké pozitivum vidím i ve skvělé spolupráci dvou tradičních a významných dovozců, kteří tímto krokem návštěvníkům nabídli širší záběr Burgundska, a zprostředkovali tak neopakovatelnou degustační zkušenost, která by se rozhodně měla objevit v degustačních kalendářích i napřesrok.

Text: Jakub Přibyl
Foto: Archiv společnosti AD VIVUM

Inzerce

XTRA

Crystalex

BOHEMIA Crystal

CZECH Superbrands AWARD 2016
CZECH Superbrands AWARD 2017
CZECH Superbrands AWARD 2019

OCENĚNÍ PRO CRYSTALEX

e-shop

www.crystalex.cz

Wine Prague 2019

Mezinárodní veletrh vína Wine Prague 2019

„Největší vinařská událost roku je za dveřmi."

Mezinárodní veletrh vína – Wine Prague 2019 – otevře své brány již za několik dnů. Výstaviště „PVA EXPO PRAHA" Letňany se ve dnech 28. až 30. května 2019 opět stane místem zasvěceným vínu, jeho kulturní propagaci a prostorem pro mnoho obchodních setkání. Celý výstavní prostor je koncipován do jedné haly tak, aby byl veletrh kompaktnější a přístupnější. Na návštěvníky čeká velmi atraktivní doprovodný program degustací a seminářů a na Wine Prague 2019 opět míří i řada hvězdných osobností ze všech oborů vinařského světa. To vše jednoznačně napovídá tomu, že veletrh Wine Prague potvrdí své výsadní postavení největší a nejdůležitější vinařské akce u nás a současně významného veletrhu vína ve střední Evropě. Wine Prague 2019 bude událostí, kterou by si žádný profesionál z oboru ani poučený milovník vína neměl nechat ujít. Speciálně pro obchodníky s vínem a profesionály z gastronomie přinese Wine Prague 2019 obrovské množství příležitostí k navazování a rozvíjení obchodních vztahů a optimalizaci jejich portfolií vín či vinných lístků přesně dle jejich potřeb. A to jak z hlediska kvality a stylu nabízených vín, tak z hlediska jejich cenové úrovně. A nelze zapomínat ani na množství dalších nabízených výrobků a služeb, které s vínem a gastronomií přímo souvisí.

Pořadatelem Wine Prague 2019 je, podobně jako v předchozích letech, společnost Yacht, s. r. o., s dlouholetými zkušenostmi s pořádáním úspěšných výstav a veletrhů. Hlavním mediálním partnerem a spoluorganizátorem tohoto profesionálního svátku vína je od počátku časopis WINE & Degustation. Veletrh Wine Prague 2019 se koná za podpory Vinařského fondu ČR a partnery se staly Asociace sommelierů České republiky a společnost Crystalex, která je také hlavním dodavatelem skla, z nějž se bude na veletrhu degustovat. Již potřetí je strategickým partnerem veletrhu také minerálka Korunní, která bude jako jediná certifikovaná minerálka vhodná k vínu výhradním dodavatelem vody na veletrh Wine Prague 2019.

Naplánujte si dobře svůj čas na veletrhu

Atraktivita veletrhu, počet a úroveň vystavovatelů a zajímavý doprovodný program jsou dostatečným důvodem, aby všichni, kteří hledají nové kontakty ve světě vína, na veletrh přijeli a strávili zde více než jeden den. Aktuální informace o jednotlivých vystavovatelích a doprovodném programu naleznete na dalších stránkách v tomto čísle a v té nejaktuálnější podobě na stránkách veletrhu www.wineprague.com. Vystavovatelů i návštěvníků bude letos opět hodně, a i když si na Wine Prague vymezíte ve svém programu více dní, základem úspěchu na veletrhu je dobré plánování schůzek! Kontaktujte vystavovatele předem a domluvte si schůzky tak, abyste svůj čas na veletrhu využili co nejlépe a stihli navštívit a ochutnat vše, co potřebujete. Upozorňujeme, že někteří vystavovatelé přiváží skutečně exkluzivní vína a budou část svých vín prezentovat pouze klientům, kteří budou mít sjednané obchodní schůzky.

Doprovodný program

Součástí veletrhu je doprovodný program zcela unikátních degustací, přednášek či prezentací. Jeho aktuální podobu k datu uzávěrky časopisu naleznete v tabulce na následující straně, nejaktuálnější verzi pak na www.wineprague.com. Na návštěvníky čekají slavné vinařské osobnosti i stovky mimořádných vín. Počet návštěvníků jednotlivých akcí je limitován. Na degustace je nutné se včas zaregistrovat dle pokynů, které najdete přímo u konkrétních prezentací na protější straně. Vaše registrace bude zpětně potvrzena pořadateli jednotlivých degustací.

Degustační sklo

Veletrh Wine Prague 2019 zajišťuje pro návštěvníky i vystavovatele unikátní servis degustačního skla. Dodavatelem se stala tuzemská společnost Crystalex, která pro veletrh Wine Prague připravila po konzultacích s organizátory čtyři různé typy sklenic. Vystavovatelé tak budou mít na svých stáncích pro návštěvníky k dispozici sklo vhodné pro vína, která prezentují. Návštěvníci si nebudou žádné sklenky kupovat u vstupu či skládat kauci, vhodnou sklenici k degustaci dostanou přímo od vinaře na stánku. Po skončení degustace či obchodního jednání mu ji vrátí a na dalším stánku dostanou jiný typ sklenky vhodný pro další víno, které budou degustovat.

DOPROVODNÝ PROGRAM VELETRHU WINE PRAGUE 2019

DEGUSTAČNÍ SÁLY

Úterý 28. 5. 2019

Malý sál

10:30–11:30
Castel Freres (B23)
Řízená degustace společnosti Castel Freres bude zaměřena na Grand Cru Classé a Cru Bourgeois napříč oblastí Bordeaux. Na závěr se mohou účastníci těšit na legendu ze Saint-Julien! Degustací bude provázet pan Jean-Baptiste Prot.
E-mail: marketa@castel.cz

12:00–13:00
Prowine s.r.o. (B17)
Společnost Prowine představí na řízené degustaci vyjímečná vína bulharského vinařství Katarzyna Estate. Toto vinařství, které v sobě spojuje tradiční a zároveň nejmodernější metody výroba vína, představuje v současné době špičku bulharské produkce. Degustaci bulharských vín doprovodí edukativní výklad o historii bulharského vinařství, které sahá do dávné historie Balkánského poloostrova.
E-mail: prowine@centrum.cz

13:30–14:30
ES-WINES (B6)
Specialista na španělská vína, společnost ES-WINES, představí novinku na tuzemském trhu, a sice vína prestižního španělského vinařství Viñedos de Alfaro. V řízené degustaci budou představena špičková vína z oblasti La Rioja v různých cenových a kvalitativních kategoriích.
E-mail: info@es-wines.cz

15:00–16:00
VDP. Die Prädikatsweingüter
Unikátní německé rieslingy a novou klasifikaci VDP představí v řízené degustaci ambasador VDP a šéfredaktor polského časopisu „Czas Wina", pan Michał Bardel.
E-mail: m.bardel@czaswina.pl

16:30–17:30
WINAM s.r.o. (B28)
Nezávislí vinaři Francie v České republice Slavnostní „coupe de champagne" při příležitosti zahájení přímého prodeje vín francouzských nezávislých vinařů v České republice za účasti zástupců společností WINAM s.r.o. a France Gourmet Diffusion. Představení principů Sdružení nezávislých vinařů Francie, jejich společného řešení pro e-commerce a centralizovanou logistickou platformu a prezentace možností přímého nákupu jejich vín prostřednictvím českého e-shopu winam.cz.
E-mail:info@winam.cz

Velký sál

11:00–12:00
Vinařství Piálek & Jäger
Vína do gastronomie
Vinařství Piálek & Jäger představí nový ročník 2018 v řadě Sexenberg a VOC. Degustovány budou také nové ročníky špičkových vín zpracovávaných na sudech – Grand reserva a Grand Veltlín a také raritní řada Orange. Seminář je přístupný sommelierům, obchodníkům s vínem a dalším zájemcům, kteří v oboru s vínem pracují.
E-mail: info@pialek.cz

12:30–13:30
VOC Modré hory (A18)
Frankovka - královna mezi modrými odrůdami
Řízená degustace vinařů z VOC Modré hory bude věnována vínům z odrůdy Frankovka. Účastníci se mohou těšit na srovnávací degustaci frankovek z věhlasných Modrohorských vinařství – VÍNO J. STÁVEK, Vinařství Horák, Vinařství Sedláček, Vinařství Jedlička, Vinařství Syfany a další.
E-mail: pavlaskrabalova@seznam.cz

14:00–16:30
Dunajovské kopce – spolek vinařů (A13)
Degustace Ryzlinků vlašských z Dunajovských kopců
Dunajovské kopce – spolek vinařů je otevřený spolek vinařů z obcí Březí u Mikulova a Dolní Dunajovice, kteří vyrábějí víno z hroznů vypěstovaných v katastru právě těchto dvou podpálavských obcí. Základní myšlenkou pro vytvoření spolku byla touha propojit vinaře ze dvou vinařských vesnic, kteří čerpají z jedinečného terroir okolních dunajovských vrchů. Přijďte ochutnat jedinečné Ryzlinky vlašské z vinečních tratí obklopujících Dunajovské kopce a poznejte jednotlivá vinařství spolku.
E-mail: info@dunajovskekopce.cz

17:00–18:00
Sdružení maďarských vinařů (C12)
V řízené degustaci se pod záštitou Česko-maďarské obchodní komory představí 6 maďarských vinařství. Nejen z prestižní oblasti Vilányi budou svá vína prezentovat zástupci vinařství Bock Estate, Gere Tamás & Zsolt, Koch, Csányi, Bodri a Lajver Borház.
E-mail: produkce@w-d.cz

Středa 29. 5. 2019

Velký sál

11:00–13:30
Consorzio Valpolicella (C15)
Oblast Valpolicella a její výjimečná vína: Valpolicella Superiore DOC, Valpolicella Ripasso DOC a Amarone della Valpolicella DOCG
Oblast Valpolicella i různé styly vín od špičkových producentů z této oblasti představí ve spolupráci s Consorziem Valpolicella šéfredaktor časopisu WINE & Degustation a držitel titulu Valpolicella Wine Specialist z univerzity ve Veroně Michal Šetka. V řízené degustaci budou prezentována vína odlišných stylů s důrazem na unikátní, tradiční a charakteristický prvek výroby vín této oblasti – „appasimento". Návštěvníci budou mít možnost ochutnat jedna z nejlepších vín v daných kategoriích z různých částí nádherné oblasti Valpolicella.
E-mail: produkce@w-d.cz

14:00–16:30
Unie enologů
Poznejte velká vína s Unií enologů
Zástupci Unie enologů ČR v čele se zakladateli spolku představí v rámci veletrhu Wine Prague činnost unie a její poslání. K degustaci nabídnou vybraných 8 vín ze soutěže „Suchá vína online", která prošla přísnými kritérii nejnáročnější soutěže hodnocení vín v České republice. Jde výhradně o bílá a červená vína se zbytkovým cukrem do 4 g/l. V rámci prezentace budou nabídnuta vína například z vinařství Rodinné vinařství Jedlička Bořetice, Sonberk, NOVÉ VINAŘSTVÍ, Michlovský, Mádl či Rodinné vinařství Hrabal.
E-mail: info@unieenologu.cz

17:00–18:00
WINAM s.r.o. (B28)
Degustace vín francouzských nezávislých vinařů
Přírodní, biologická nebo biodynamická vína – Vína z trvale udržitelného zemědělství – Degustace osobitých a autentických vín francouzských nezávislých vinařů napříč všemi vinařskými regiony Francie. Prezentace Sdružení nezávislých vinařů Francie, jejich logistického zázemí v Mâconu a možností přímého nákupu jejich vín prostřednictvím českého e-shopu winam.cz.
E-mail: info@winam.cz

ABECEDNÍ SEZNAM VYSTAVOVATELŮ

VÝROBCI VÍNA – ČESKÁ REPUBLIKA

ALIANCE VINAŘŮ V8 **A21**
www.8v.cz

ARCIBISKUPSKÉ ZÁMECKÉ VÍNO KROMĚŘÍŽ **A32**
www.arcibiskupskevino.cz

BETTINA LOBKOWICZ **A23**
www.lobkowicz-vinarstvi.cz

BMVINAŘSTVÍ s.r.o. **B9**
www.bmvinarstvi.cz

B/V VINAŘSTVÍ a.s. **A26**
www.vinarstvibv.cz

DAVINUS s.r.o. **A25**
www.davinus.cz

DUNAJOVSKÉ KOPCE - SPOLEK VINAŘŮ **A13**
www.dunajovskekopce.cz

FILIP MLÝNEK **A13**
www.filipmlynek.cz

CHATEAU MĚLNÍK **A19**
www.chateaumelnik.cz

KOLBY **A21, B21**
www.kolby.cz

MĚLNICKÉ VINAŘSTVÍ KRAUS **A19**
www.vinarstvi-kraus.cz

MILAN SŮKAL **A10**
www.bonuseventus.cz

MILAN VAŠÍČEK **A10**
www.vinovasicek.cz

MITOMA VRBICE s.r.o. **A18**
www.mitoma.cz

NEZÁVISLÍ VINAŘI ČR **A10**
www.vinarskaasociace.cz

NOVÉ VINAŘSTVÍ **A21**
www.novevinarstvi.cz

PATRIA KOBYLÍ, a. s. **A18**
www.vinozkobyli.cz

PETR BUNŽA A11
www.bunza.cz

RAJHRADSKÉ KLÁŠTERNÍ s.r.o. A8
www.rajhradskeklasterni.cz

REISTEN A21, B22
www.reisten.net

RÉVA RAKVICE s.r.o. A30
www.revarakvice.cz

RODINNÉ VINAŘSTVÍ JEDLIČKA BOŘETICE A18
www.vinoboretice

RODINNÉ VINAŘSTVÍ KOŠUT s.r.o. A26
www.kosut.wine

RODINNÉ VINAŘSTVÍ U SAMSONŮ B10
www.vinarstviusamsonu.cz

ROMAN KOMAROV-VINAŘSTVÍ A6
www.vinokomarov.cz

SDRUŽENÍ SLOVÁCKÝCH VINAŘŮ o.s. A26
www.slovactivinari.cz

SEKT JAN PETRÁK A10
www.sektjanpetrak.cz

SONBERK A21, B10
www.sonberk.cz

SPIELBERG CZ spol.s.r.o. A10, A26
www.spielberg.cz

SYFANY spol. s.r.o. VRBICE A18
www.syfany.cz

ŠLECHTITELSKÁ STANICE VINAŘSKÁ VELKÉ PAVLOVICE, a.s. B11
www.slechtitelka.cz

TEMPLÁŘSKÉ SKLEPY ČEJKOVICE A28
www.templarske-sklepy.cz

VAVŘÍČEK RODINNÉ VINAŘSTVÍ A13
www.vavricek.eu

VÍNA HERZÁNOVI A18
www.vinarstviherzanovi.eu

VINAŘ JIŘÍ UHEREK A10
www.vinaruherek.cz

VINAŘI HUSTOPEČSKA, z. s. B10
www.vinarihustopecska.cz

VINAŘSTVÍ NECHORY A36
www.vinarstvinechory.cz

VINAŘSTVÍ AURORA, s.r.o. B10
www.vinarstviaurora.cz

VINAŘSTVÍ BALÁŽ A13
www.vinarstvibalaz.cz

VINAŘSTVÍ BARAQUE VRBICE A18
www.vinarstvibaraque.cz

VINAŘSTVÍ BENEŠ A10
www.vinobenes.cz

VINAŘSTVÍ ČECH A10
www.vinoztvrdonic.cz

VINAŘSTVÍ FRANTIŠEK HLAVÁČ A13
www.vinohlavac.cz

VINAŘSTVÍ GLOSOVI A25
www.vinarstvi-glosovi.cz

VINAŘSTVÍ HORÁK A18
www.vinarstvihorak.cz

VINAŘSTVÍ ILIAS A3
www.ilias.cz

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

VINAŘSTVÍ JINDŘICH KADRNKA **A13**
www.vinokadrnka.cz

VINAŘSTVÍ KERN **A13**
www.vinarstvikern.cz

VINAŘSTVÍ KLOBÁSA **B10**
www.vinarstviklobasa.cz

VINAŘSTVÍ KNĚŽÍ HORA s.r.o. **A26**
www.vinarstviknezihora.cz

VINAŘSTVÍ KŇOUREK **A13**
www.vinarstvi-knourek.cz

VINAŘSTVÍ KRIST **A9**
www.vinarstvikrist.cz

VINAŘSTVÍ LEDNICE ANNOVINO **B1**
www.vinarstvilednice.cz

VINAŘSTVÍ MARTIN ŠEBESTA **A13**
www.vino-sebesta.cz

VINAŘSTVÍ MATULA **A13**
www.vino-matula.cz

VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV **A13**
www.mikrosvin.cz

VINAŘSTVÍ MOKRUŠA **A26**
www.mokrusa.cz

VINAŘSTVÍ NEPRAŠ & CO **A3**
www.vinarstvinepras.cz

VINAŘSTVÍ NOSRETI **A24**
www.vinarstvinosreti.cz

VINAŘSTVÍ OBELISK **A5**
www.vinarstviobelisk.cz

VINAŘSTVÍ PAVLOVÍN spol.s.r.o. **A17**
www.pavlovin.cz

VINAŘSTVÍ PETR BAŘINA **A13**
www.vinarstvi-barina.cz

VINAŘSTVÍ POD HRADEM **A10**
www.vinarstvipodhradem.cz

VINAŘSTVÍ PŘÁTELÉ PAVLOVA **A3**
www.pratelepavlova.cz

VINAŘSTVÍ ROCHŮZ **A14**
www.vinarstvirochuz.cz

VINAŘSTVÍ RUDOLF KOŠULIČ **A13**
www.penzion-vinny-sklipek.cz

VINAŘSTVÍ SEDLÁČEK KURDĚJOV **B10**
www.vinarstvikvalitne.cz

VINAŘSTVÍ SKOUPIL A10
www.skoupil.com

VINAŘSTVÍ ŠOMAN A13
www.vinarstvisoman.cz

VINAŘSTVÍ ŠTĚPÁN MAŇÁK A26
www.vinarstvi-manak.cz

VINAŘSTVÍ TICHÝ A13
www.vinarstvitichy.cz

VINAŘSTVÍ TUREK & ŠIŠKA A18
www.vinarstvi-turek-siska.cz

VINAŘSTVÍ U HARMÁČKŮ B10
www.vinarstviuharmacku.cz

VINAŘSTVÍ U KOSTELA A26
www. vinarstviukostela.cz

VINAŘSTVÍ U VRBŮ B10
www.uvrbu.cz

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK A13
www.vinarstvivolarik.cz

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK A21
www.vinarstvivolarik.cz

VINAŘSTVÍ VRÁTIL B10
www.vinarstvivratil.cz

VINAŘSTVÍ ZÁMEČNÍK A13
www.vinozamecnik.cz

VINIUM a.s. A7
www.vinium.cz

VINNÉ SKLEPY SKALÁK A26
www.sklepskalak.cz

VINNÝ DŮM A29
www.vinnydum.cz

VÍNO BLATEL, a.s. A26
www.vinoblatel.cz

VÍNO CIBULKA - Portz Insel s.r.o. A12
www.vinocibulka.cz

VÍNO JAN STÁVEK A18
www.jstavek.cz

VÍNO MARCINČÁK MIKULOV A21
www.marcincak.cz

VÍNO PERK A4
www.perk.cz

VÍNO PROKEŠ A20
www.vinoprokes.cz

Inzerce

VINOFOL s.r.o. A16
www.vinofol.cz

VÍT SEDLÁČEK A18
www.vinosedlacek.cz

VOC MODRÉ HORY A18
www.vocmodrehory.cz

ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC s.r.o. A26
www.zameckevinarstvi.cz

ZD NĚMČIČKY A35
www.zd-nemcicky.cz

VÝROBCI VÍNA – ZAHRANIČÍ

BOCK BORÁSZAT C12
www.bock.hu

BODEGAS ISLA C5
www.bodegasisla.com

BODRI WINERY C12
www.bodribor.hu

CA NEVA C13
www.caneva.wine

CANTINE RUGGIERO C7
www.cantineruggiero.it

CESARI GERARDO C15
www.cesariverona.it

CLEMENTI C15
www.vini-clementi.com

CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA C15
www.consorziovalpolicella.it

CRISTIANA BETTILI C15
www.cristianabettiliwines.it

CSÁNYI PINCÉSZET ZRT. C12
www.csanyipinceszet.hu

DOMAINE DE BONAGUIL B8
www.domainedebonaguil.com

ERNESTO RUFFO C15
www.ruffovini.com

GENIESSERHOF HAIMER C20
www.haimer.at

GERE TAMÁS WINERY C12
www.geretamas.hu

HIRSCHMUGL - DOMAENE AM SEGGAUBERG C19
www.hirschmugl-domaene.at

HUNGEXWIN KFT C12
www.maul.hu

KOCH WINERY/ VINART WINERY C12
www.kochboraszat.hu

LAJVER BORBIRTOK C12
www.lajverwine.com

PETER ŠČEPÁN VINOVIN A34
www.vinovin.sk

RUBINELLI VAJOL C15
www.rubinellivajol.it

SAN RUSTICO C15
www.sanrustico.it

SARTORI CASA VINICOLA C15
www.sartorinet.com

Inzerce

SESSANTACAMPI C6
www.sessantacampi.it

TENUTA IL CANOVINO C15
www.ilcanovino.it

TERRE DI LEONE C15
www.terredileone.it

THEBENER - Devínsky ríbezlák A33
www.thebener.sk

VALENTINA CUBI C15
www.valentinacubi.it

VIGNE MATTE C14
www.vignematte.it

VILLA SAN CARLO C15
www.villasancarlo.wine

WEINGUT DANIEL JAUNEGG C19
www.jaunegg.at

WEINGUT EWALD ZWEYTICK C19
www.ewaldzweytick.at

WEINGUT HUMER B36
www.weingut-humer.at

WEINGUT LUDWIG HOFBAUER C18
www.weingut-hofbauer.at

WEINGUT NEUSTIFTER C17
www.weingut-neustifter.at

WEINGUT NORBERT BAUER B37
www.bauer-wein.com

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ B25
www.schloss-proschwitz.de

WEINGUT SONNENHUGEL C21
www.weingut-sonnenhuegel.at

WEINHOF JOSEF SCHARL C19
www.weinhof-scharl.at

WEINHOF KOLLER C16
www.weinhof-koller.com

DOVOZCI A OBCHODNÍCI S VÍNY

ABA s.r.o. B24
www.aperittivo.cz

ADVEAL B18
www.adveal.cz

ALKONE GROUP B29
www.alkone.cz

BARON PHILLIPE DE ROTSCHILD S.A. B18
www.bpdr.com

BARTON & GUSTIER B18
www.baron-gustier.cz

BEVANDE s.r.o. La GRAPPERIA B19
www.bevande.cz

CASTEL FRERES B23
www.castel-freres.com

DAVINUS s.r.o. A25
www.davinus.cz

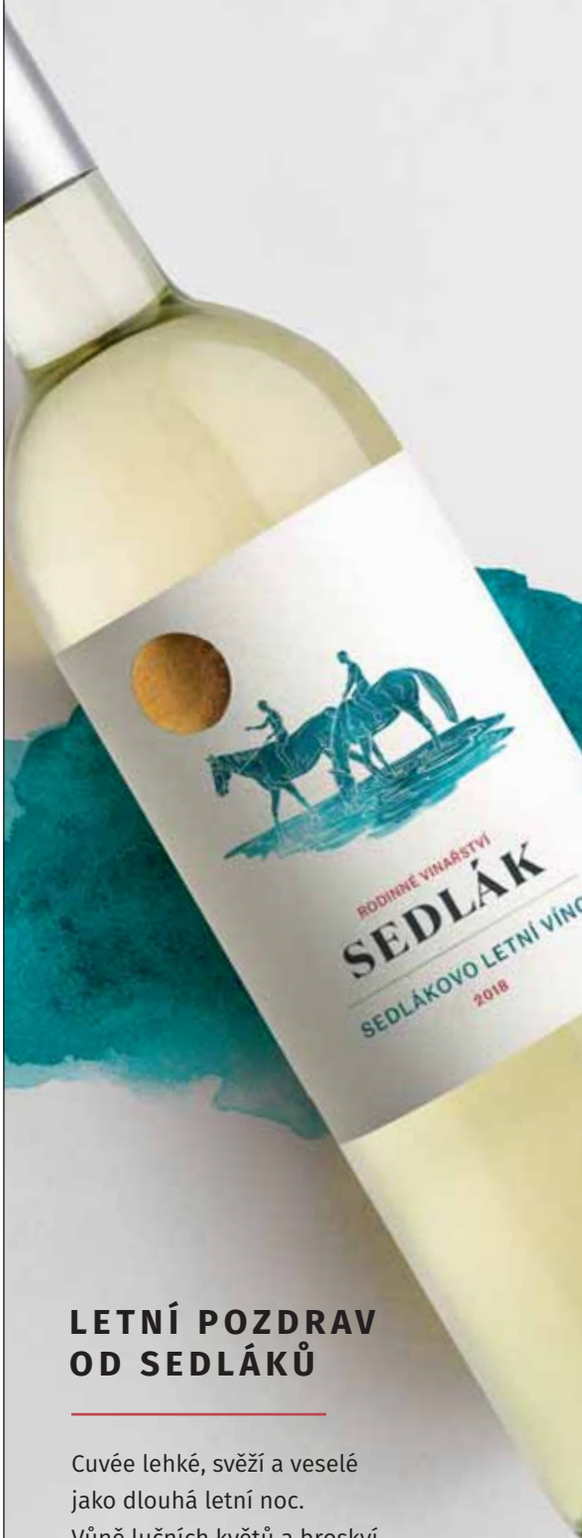
DEMARA DISTILLERS Ltd. B18
www.theeldoradorum.com

DENPAP CZECH (mon crémant) B7
www.moncremant.cz

DEYAK IMPEX C1
www.deyakimpex.cz

DOBRÉ PORTSKÉ B32
www.dobreportske.cz

RODINNÉ VINAŘSTVÍ
SEDLÁK



LETNÍ POZDRAV OD SEDLÁKŮ

Cuvée lehké, svěží a veselé jako dlouhá letní noc. Vůně lučních květů a broskví doprovází chuť šťavnatých hroznů a melounu.

www.vinarstvisedlak.cz

ES-WINES B6
www.es-wines.cz

FELIX SOLIS CZ a.s. B5
www.felixsolisavantis.com

GLOBUS B3
www.vinoteka.globus.cz

GREEK MARKET B33
www.greekmarket.cz

HARMONIA VINI, s.r.o. A8
www.harmonia-vini.cz

KAVAKLIDERE CZ - Anatolian Wines B34
www.kavaklidere.cz

KOLCHIS B15
www.kolchis.cz

LA JOYA OCULTA WINES s.r.o. B14
www.lajoyaoculta.com

OPENWINE B2
www.openwine.cz

PROWINE s.r.o. B17
www.prowine.cz

SIGNATURE WINES B27
www.signaturewines.cz

THOMAS HARDY WINES B18
www.hardyswines.com

THOMAS HINE & C° B18
www.hine.com

TRAKIA WINE s.r.o. B16
www.vinazbulharska.com

TRON spol. s r.o. B4
www.tronteplice.cz

VÍNA Z PORTUGALSKA B31
www.vinazportugalska.cz

VÍNABG s.r.o. B26
www.vinabg.cz

VSP VŠENORY s.r.o. B35
www.rynskavina.cz

WINAM s.r.o. B28
www.winam.cz

OSTATNÍ VYSTAVOVATELÉ

AGENTURA OSMA a.s. B13
www.osma.cz

ASOCIACE SOMMELIERŮ ČR A2
www.sommeliers.cz

BOUTIQUE GURMÁN C9
www.vemena.cz

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. B30
www.vinarskepotreby.cz

DOMANSKÝ s.r.o. **C10** www.domansky.cz	**MILCOM SERVIS a.s.** **A31** www.milcomservis.cz	**VÍNOSERVIS** **C8** www.vinojet.cz
GALATEA GROUP **C8** www.galatea.cz	**OREON TRADING & MARKETING s.r.o.** **A27** www.somelierskepotreby.cz	**WINE & DEGUSTATION** **A1** www.w-d.cz
CHOCOME **C2** www.chocome.cz	**RAXI** **B2** www.raxi.cz	**WINTERHALTER GASTRONOM s.r.o.** **A15** www.winterhalter.cz
KARLOVARSKÁ KORUNNÍ, s.r.o. **A22** www.korunni.cz	**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND** **B20** www.szif.cz	**ZAHARIEV BARRELS** **C22** www.oakbarrels.org

Partneři veletrhu:

Mediální partneři veletrhu:

Důležité informace pro návštěvníky

www.wineprague.com

PVA EXPO PRAHA
Beranových 667, 199 00 Praha 9

Otevírací doba:
28.–29. 5. 2019 od 10:00 do 18:00,
30. 5. 2019 od 10:00 do 17:00

Veletrh Wine Prague je určen pouze pro registrované návštěvníky starší 18 let.

- **Registrace** bude u vstupu ověřena na základě vyplněných údajů a předložení průkazu totožnosti.
- **Cena vstupného** je 1 300 Kč včetně DPH, v předprodeji (do 24. 5.) 1000 Kč
- Vstupné bude hrazeno u pokladny ve vstupní hale v hotovosti.

Doprava:

Metro C – zastávka Letňany
Autobusy č. 110, 136, 140, 158, 166, 195, 201, 209 – zastávka výstaviště Letňany

Přímo v areálu výstaviště je k dispozici i parkoviště pro návštěvníky, kteří přijedou vlastním vozem.

Vína veletrhu

Wine Prague 2019

Na následujících stránkách přinášíme tipy na vína, která najdete na veletrhu Wine Prague na stáncích zahraničních vinařů, kteří hledají obchodní partnery. Vína byla degustována týmem odborníků časopisu WINE & Degustation, kteří mají velmi dobrý přehled o nabídce tuzemského trhu, a ohodnocena s ohledem na jednotlivé apelace a cenové kategorie vín.

28. – 30. 5. 2019

Legenda:

★★★★★ Vynikající až výjimečné víno

★★★★ Velmi dobré víno

★★★ Dobré víno odpovídající své kategorii

★★ Jednoduché, korektní víno

★ Podprůměrné víno

Doporučená doba konzumace

Bílá vína

Červená vína

Růžová vína

Stánek: C34 Číslo stánku, kde bude vinařství na veletrhu Wine Prague 2019 prezentovat svá vína.

TIP veletrhu Wine Prague 2019 Označuje vynikající vína, která odborníky časopisu zaujala svým stylem a kvalitou či vynikajícím poměrem kvality a ceny v dané kategorii.

Uvedené ceny jsou doporučené maloobchodní ceny pro konečné zákazníky v zemích jednotlivých vinařů.

WEINGUT NORBERT BAUER, GRÜNER VELTLINER ALTE REBE 2018, WEINVIERTEL DAC

Stánek: **B37**

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma je komplexní a středně intenzivní, odrůdově typické, připomínající bílý pepř a mandle, s dotekem lučních květů a zralých broskví. V chuti je víno komplexní a plnější a dominují v ní tóny zralých broskví, žlutých jablek a kdoulí, s výrazným minerálním podtónem. Středně dlouhý, minerální závěr.

8,90 eur ★★★★ 2019–2021

www.bauer-wein.com

WEINGUT NORBERT BAUER, RIESLING RIED DIERMANNSEE 2018, NIEDERÖSTERREICH

Stánek: **B37**

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a nižší viskozita. Aroma je intenzivnější a odrůdově typické, připomínající zralé meruňky, lipový květ nebo zralé nektarinky. V chuti je víno středně plné a příjemně svěží, připomínající zralé pomeranče, broskve a mango, s výrazným minerálním podtónem. Středně dlouhý závěr.

7 eur ★★★★ 2019–2044

www.bauer-wein.com

WEINGUT NORBERT BAUER, MISCHATZ VOM ALTEN WEINGARTEN 2018, NIEDERÖSTERREICH

Stánek: **B37**

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, připomínající luční květy, vlhké kameny, mandle nebo zralý žlutý meloun. V chuti je víno harmonické a vyvážené, středně plné a připomíná mango, zralé pomeranče, broskve nebo pomerančovou kůru. Středně dlouhý závěr.

7,20 eur ★★★★ 2019–2021

www.bauer-wein.com

WEINGUT NORBERT BAUER, CHARDONNAY RIED HAIDBERG 2017, NIEDERÖSTERREICH

Stánek: **B37**

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní a připomíná sušené byliny, žlutý meloun nebo vlašské ořechy. V chuti je víno středně plné, harmonické, lehce nasládlé, připomínající broskvový džem, ořechy v medu nebo dobromysl. Kratší závěr.

6,90 eur ★★★ 2019–2020

www.bauer-wein.com

WEINGUT DANIEL JAUNEGG, RIED KNILY SAUVIGNON BLANC 2017, SÜDSTEIERMARK

Stánek: **C19**

Světlejší barva bílého zlata se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a odrůdově typické, připomínající zralé angrešty a broskve, s lehkým dotekem limetové kůry a čerstvých bylin. V chuti je víno středně plné a svěží a dominují v něm tóny angreštu a rybízu, jež doprovází podtóny limety a majoránky. Středně dlouhý závěr.

16,50 eur ★★★★ 2019–2021

www.jaunegg.at

WEINGUT DANIEL JAUNEGG, EICHBERG GRAUBURGUNDER 2017, SÜDSTEIERMARK

Stánek: **C19**

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní a komplexní, připomínající čerstvé droždí, chlebovou kůrku nebo sušené broskve. V chuti je víno středně plné, s netradičním divokým projevem, připomínající spálené dřevo, kůži a pečené broskve, s lehkým dotekem jablečného pyré. Středně dlouhý závěr. Víno doporučujeme vyzkoušet především milovníkům přírodních vín.

16,50 eur ★★★★ 2019–2022

www.jaunegg.at

WEINGUT DANIEL JAUNEGG, GELBER MUSKATELLER 2018, SÜDSTEIERMARK DAC

Stánek: **C19**

Světlejší vodově žlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivní a nabízí tóny broskvového džemu, žlutých jablek, citronu s dotekem hluchavek. V chuti je víno svěží a lehčí, s pikantní kyselinou a připomíná zralé citrusové plody, které doplňují podtóny physalis a manga. Středně dlouhý závěr.

10 eur ★★★★ 2019–2021

www.jaunegg.at

WEINGUT HUMER, CHADONNAY 2018, TROCKEN, NIEDERÖSTERREICH

Stánek: **B36**

Světlejší slámově žlutá barva s četnými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a přímočaré, připomínající zralá žlutá jablka, kdoule anebo ryngle, s lehkým hruškovým podtónem. V chuti je víno svěží, středně plné a najdeme v něm tóny zralých citrusových plodů, žlutého melounu a banánu. Středně dlouhý závěr.

170 Kč ★★★ 2019–2020

www.weingut-humer.at

WEINGUT HUMER, GRÜNER VELTLINER RIED KRONBERG 2018, WEINVIERTEL DAC

Stánek: **B36**

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a odrůdově typické, velmi svěží, připomínající bílé květy, pepř, zralé bílé broskve anebo mandle. V chuti je víno pikantní a lehčí a dominují v něm tóny bílých třešní, bílého rybízu a zelených jablek, s kořenitými podtóny. Středně dlouhý závěr.

210 Kč ★★★★ 2019–2021

www.weingut-humer.at

WEINGUT NEUSTIFTER, GRÜNER VELTLINER KLASSIK 2018, WEINVIERTEL DAC

Stánek: **C17**

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a nižší viskozita. Aroma je intenzivnější a odrůdově typické, připomínající zralé broskve, pepř anebo mandle s lehkým dotekem bílých květů. V chuti je víno svěží, s pikantní kyselinou a připomíná zralé pomeranče či grepy s dotekem broskví a mandarinek. Středně dlouhý, svěží závěr.

190 Kč ★★★★★ 2019–2020

www.weingut-neustifter.com

WEINGUT NEUSTIFTER, GRÜNER VELTLINER EXKLUSIV RIED HERMANNSCHACHERN 2018, NIEDERÖSTERREICH

Stánek: **C17**

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a harmonické, připomínající zralé banány, broskve nebo žluté melouny. V chuti je víno elegantní a harmonické a připomíná broskvový koláč, zralé banány nebo bílé broskve. Středně dlouhý závěr.

290 Kč ★★★★ 2019–2020

www.weingut-neustifter.com

GENIESSERHOF HAIMER, GELBER MUSKATELLER 2018, NIEDERÖSTERREICH

Stánek: **C20**

Světlá barva bílého zlata s lehce narůžovělými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivní, odrůdově typické, připomínající pečená žlutá jablka, muškáty, bílé květy nebo pomerančovou kůru. V chuti je víno lehčí a harmonické, s dominantním projevem sušeného pomeranče, krvavého grapefruitu a sušených jablek. Kratší závěr.

7,00 eur ★★★ 2019

www.haimer.at

GENIESSERHOF HAIMER, GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHBERG 2018, WEINVIERTEL DAC

Stánek: **C20**

Světlejší zlatožlutá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a elegantní, připomínající zralé angrešty, bílé broskve nebo mandarinky, s příjemným dotekem pepře. V chuti je víno středně plné a elegantní a připomíná jablečné pyré, žluté ryngle nebo banánovou slupku. Kratší, elegantní závěr.

7,50 eur ★★★ 2019–2020

www.haimer.at

GENIESSERHOF HAIMER, GRÜNER VELTLINER RIED NEUDHARTEN SELEKTION 2018, NIEDERÖSTERREICH

Stánek: **C20**

Světlejší slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a harmonické, s výrazným kořenitým projevem, jež doplňují podtóny bílých květů a zralého žlutého ovoce. V chuti je víno strukturované a středně plné, příjemně svěží, s dominancí čerstvých kdoulí, karamboly nebo bílých hroznů. Delší, minerální závěr.

9,90 eur ★★★ 2019–2022

www.haimer.at

WEINHOF JOSEF SCHARL, SAUVIGNON BLANC AURON 2016, VULKANLAND STEIERMARK

Stánek: **C19**

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a nižší viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, nabízející tóny zralých angreštů a rybízu, doplněné o příjemné podtóny vanilky nebo smetany. V chuti je víno komplexní a svěží, plnější, připomínající čerstvou karambolu, ryngle nebo angrešt, s dotekem ušlechtilého dřeva. Dlouhý, hřejivý závěr.

27 eur ★★★★★ 2019–2027

www.weinhof-scharl.at

HIRSCHMUGL-DOMAENE AM SEGAUBERG, SAUVIGNON BLANC WIESBERG 2018, STEIERMARK

Stánek: **C19**

Světlejší barva bílého zlata se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější, připomínající angrešty, hluchavku nebo zralé broskve. V chuti je víno plné a svěží a najdeme v něm tóny angreštu, černého rybízu nebo citrusové kůry. Středně dlouhý závěr.

14,50 eur ★★★ 2019–2020

www.hirschmugl-domaene.at

HIRSCHMUGL-DOMAENE AM SEGAUBERG, MUSCARIS 2017, SÜDSTEIERMARK

Stánek: C19

Světlejší barva bílého zlata se stříbrnými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivní a divoké, připomínající bílé květy, kandované citrony a pomeranče. V chuti je víno lehčí a svěží, připomínající žlutá jablka, pomeranče nebo bílý rybíz. Středně dlouhý závěr.

14,50 eur ★★★ 2019–2020

www.hirschmugl-domaene.at

EWALD ZWEYTICK, K3 WEISSBURGUNDER 2017, SÜDSTEIERMARK

Stánek: C19

Světlejší slámově žlutá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a komplexní a připomíná řapíkatý celer, kuřecí vývar a pomelo. V chuti je víno středně plné, s výrazným živočišným projevem, který doplňuje podtón pečených broskví a grapefruitu. Středně dlouhý závěr.

35 eur ★★★★ 2019–2023

www.ewaldzweytick.at

EWALD ZWEYTICK, DON'T CRY SAUVIGNON BLANC 2017, SÜDSTEIERMARK

Stánek: C19

Sytější slámově žlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a odrůdově typické, velmi komplexní, připomínající zralé angrešty, černý rybíz a ušlechtilé dřevo, s dotekem černého koření. V chuti je víno svěží a středně plné, s dobrou strukturou, připomínající pečené broskve, ananas nebo žlutý meloun, s příjemnou minerální stopou. Dlouhý závěr.

55 eur ★★★★★ 2019–2026

www.ewaldzweytick.at

DOMAINE DE BONAGUIL, LES PARADIS CHARDONNAY 2018, IGP CÔTES DU LOT

Stánek: B8

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní, nabízející tóny bílé čokolády, exotických květů a přezrálých broskví, s lehkým dotekem animality. V chuti je víno středně plné a připomíná ušlechtilé dřevo, karamel a kompotované meruňky. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

21 eur ★★★ 2019–2022

www.domainedebonaguil.com

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ, ELBLINGTROCKEN 2018, VDP GUTSWEIN, SACHSEN

Stánek: B25

Světlá barva bílého zlata se stříbrnými odlesky a nižší viskozita. Aroma je intenzivnější a dominují v něm florální tóny, které doprovází podtón mýdla a čerstvých zralých broskví. V chuti je víno středně plné a svěží, připomínající limetovou šťávu, zralé pomeranče či broskve, s příjemným minerálním podtónem. Středně dlouhý závěr.

11 eur ★★★ 2019–2022

www.schloss-proschwitz.de

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ, RIESLING 2018 FEINHERB, VDP GUTSWEIN, SACHSEN

Stánek: B25

Světlá barva bílého zlata se stříbrnými odlesky a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní a harmonické, připomínající květ lípy, dětský pudr, žlutý meloun nebo kandované hrušky. V chuti je víno příjemně nasládlé a harmonické a připomíná jablka se skořicí, meruňkové pyré nebo zralé broskve. Kratší, harmonický závěr.

13 eur ★★★ 2019–2020

www.schloss-proschwitz.de

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ, SCHEUREBETROCKEN 2018, VDP ORTSWEIN, SACHSEN

Stánek: B25

Světlá barva bílého zlata se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a divoké, připomínající květ lilie, sušené pomeranče a lehce kompotované jahody. V chuti je víno harmonické, lehce nasládlé a připomíná kompotované broskve, meruňky a nektarinky. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

14 eur ★★★★ 2019–2021

www.schloss-proschwitz.de

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ, TRAMINER RIESLING AUSLESE 2017, VDP GUTSWEIN, SACHSEN

Stánek: B25

Sytější zlatožlutá barva se zelenými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, připomínající luční med, kompotované liči, přezrálé broskve nebo papáju. V chuti je víno komplexní a sladké, středně plné a připomíná meloun Cantaloupe, hrušky Williams nebo liči, s příjemným citrusovým podtónem. Delší, harmonický závěr.

29,50 eur ★★★★ 2019–2025

www.schloss-proschwitz.de

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ, GRAUBURGUNDER GG 2017, VDP GROSSE LAGE, SACHSEN

Stánek: **B25**

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a robustní, připomínající propolis, akátový med, broskvový džem nebo chlebovou kůrku. V chuti je víno plnější a harmonické a dominují v něm tóny mandarinek, jablek v županu a grapefruitu. Delší závěr.

25 eur | ★★★★ | 2019–2024

www.schloss-proschwitz.de

KLOSTER HEILLIG KREUZ, SPÄTBURGUNDER 2016 TROCKEN, VDP ERSTE LAGE, SACHSEN

Stánek: **B25**

Světlejší granátově červená barva s širším cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a odrůdově typické, připomínající zralé třešně či jahody, které doplňují podtóny pražených ořechů a pepře. V chuti je víno elegantní a sametové, středně plné, připomínající kandované brusinky, květ ibišku nebo hořkou čokoládu, s podtónem kávy. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

29,50 eur | ★★★★★ | 2019–2024

www.schloss-proschwitz.de

VILLA SAN CARLO, CAMPO BIANCO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2016

Stánek: **C15**

Světlejší granátově červená barva s lehkým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a typické pro danou kategorii, připomínající sušené ovoce, černý čaj nebo ušlechtilé balsamico. V chuti je víno komplexní a plnější, příjemně svěží a připomíná sušené ostružiny a borůvky s dotekem ušlechtilého dřeva nebo grilovaného masa. Delší závěr.

13 eur | ★★★★★ | 2019–2024

www.villasancarlo.wine

VILLA SAN CARLO, AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2012

Stánek: **C15**

Sytější granátově červená barva s širokým cihlovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a elegantní, příjemně nazrálé a připomíná ušlechtilé dřevo, višňový likér, černorybízový džem nebo pečené švestky. V chuti je víno mohutné a plné a najdeme v něm tóny sušeného černého peckového ovoce, koření, kakaových bobů a borůvek. Dlouhý, hřejivý závěr.

35 eur | ★★★ | 2019–2029

www.villasancarlo.wine

SARTORI, REGOLO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOCG 2016

Stánek: **C15**

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, připomínající sušené višně nebo švestky, s lehkým dotekem ušlechtilého balsamica a spáleného dřeva. V chuti je víno středně plné, velmi ovocné a je doplněno o lehký dotek ušlechtilého dřeva a čokolády. Středně dlouhý závěr.

18 eur | ★★★ | 2019–2022

www.sartorinet.com

TERRE DI LEONE, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2010

Stánek: **C15**

Sytější granátově červená barva s širokým cihlovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a harmonické, připomínající sušené švestky, ostružiny a borůvky, s výrazným dotekem kakaa a starého nábytku. V chuti je víno plné a elegantní, připomínající sušené švestky, ostružiny a moruše, s lehkým dotekem červené řepy a kouře. Delší závěr.

55 eur | ★★★★ | 2019–2022

www.terredileone.it

SAN RUSTICO, GASO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2012

Stánek: **C15**

Sytější granátově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a mohutné, připomínající sušené černé bobulové ovoce, ostružinový džem, borůvkový koláč a karamel. V chuti je víno komplexní, strukturované a plné, s tóny skořice, hřebíčku, sušených švestek, hořké čokolády a kakaa. Dlouhý, elegantní závěr.

50 eur | ★★★★★ | 2019–2031

www.sanrustico.it

VALENTINA CUBI, MORAR AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2009

Stánek: **C15**

Sytá granátová barva a vysoká viskozita. Podmanivá noblesní vůně švestkových povidel, černých třešní a ostružinového džemu se stopami ušlechtilého dřeva a exotického koření. V chuti je víno velmi elegantní, harmonické, s výraznou ovocnou stopou sušených tmavých plodů, dále tóny čokolády a vanilky, s jemným náznakem pikantního pepře. Přes opulentnost však nechybí svěží kyselina. Skvěle vyvážené, špičkové a velmi typické Amarone.

40 eur | ★★★★★ | 2019–2029

www.valentinacubi.it

VALENTINA CUBI, IL TABARRO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2016

Stánek: C15

Střední rubínová barva, vyšší viskozita. Intenzivní, lehce živočišná aromatika s ovocnými tóny černých třešní, ostružin, máty a s dotekem čerstvě vydělané kůže. V chuti je víno středně plné, příjemně ovocné a současně kořeněné, s pevnou strukturou taninů a dlouhé v závěru. Ukázkové víno pro svou apelaci.

13 eur | ★★★★ | 2019–2024

www.valentinacubi.it

GERE TAMÁS & ZSOLT WINERY, REDY 2017, DHC VILLÁNY

Stánek: C12

Intenzivní inkoustově červená barva s nachovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní, připomínající červenou řepu, višně nebo ostružinový džem. V chuti je víno lehčí a svěží, připomínající ostružiny či višně, jež doplňuje podtón borůvek a červených pomerančů. Kratší závěr.

7 eur | ★★★ | 2019–2020

www.geretamas.hu

LAJVER, MERLOT SELECTION 2015, SZEKSZÁRD

Stánek: C12

Sytější granátově červená barva s širším světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a harmonické, připomínající višňový džem, malinový likér nebo sušené švestky, s lehkým podtónem kouře. V chuti je víno středně plné a svěží a dominují v ní tóny zralých třešní a višní, jež doplňují podtóny černého rybízu a jahod. Středně dlouhý závěr.

16 eur | ★★★★ | 2019–2023

www.lajverwine.com

LAJVER, SIGNUM CUVÉE 2016, SZEKSZÁRD

Stánek: C12

Sytější rubínově červená barva s granátovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, snoubící tóny hořké čokolády, kávy, zralého černého bobulového ovoce a ušlechtilého dřeva. V chuti je víno plnější, s příjemnou strukturou a svěží a připomíná bonbony Mon Chéri, višňové kuli nebo borůvky. Delší, harmonický závěr.

10 eur | ★★★★★ | 2019–2024

www.lajverwine.com

BOCK ESTATE, ERMITAGE CUVÉE 2014, DHC VILLÁNY

Stánek: C12

Světlejší granátově červená barva s terakotovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je elegantní a intenzivnější a nabízí tóny podzimního listí, kůry, višní a ostružin. V chuti je víno strukturované, středně plné a dominují v ní zralé třešně či višně s podtónem borůvkového džemu a skořice. Středně dlouhý závěr.

10 eur | ★★★★ | 2019–2024

www.bock.hu

BOCK ESTATE, CABERNET SAUVIGNONSELECTION 2014, DHC VILLÁNY

Stánek: C12

Sytější granátově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a nazrálé, připomínající sladkou papriku, tabák, ušlechtilé dřevo, s lehkým podtónem višňového likéru. V chuti je víno středně plné a strukturované a dominují v ní tóny zralého černého rybízu a višní, jež doplňují podtóny ostružin a sladkého koření. Delší, strukturovaný závěr.

30 eur | ★★★★ | 2019–2023

www.bock.hu

BOCK ESTATE, CABERNET FRANC 2015, DHC VILLÁNY

Stánek: C12

Světlejší granátově červená barva s výrazným cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je středně intenzivní a nazrálé, připomínající kůži, zemitost, podzimní listí či sušené červené ovoce. V chuti je víno středně plné, nazrálé, připomínající sušené ovoce, tabák nebo balzové dřevo. Středně dlouhý závěr.

10 eur | ★★★ | 2019–2022

www.bock.hu

BOCK ESTATE, BOCK CUVÉE 2012, DHC VILLÁNY

Stánek: C12

Sytější granátově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a nazrálé a najdeme v něm tóny tabáku, hovězího bujonu, povidel nebo sušených švestek se slaninou. V chuti je víno komplexní a plné a připomíná pražené kaštany, hořkou čokoládu nebo pepř, jež doplňují podtóny ovocných džemů. Delší, kořenitý závěr.

26 eur | ★★★★★ | 2019–2024

www.bock.hu

BODRI WINERY,
KÉKFRANKOS 2018, SZEKSZÁRD

Stánek: C12

Světlejší rubínově červená barva s nachovým okrajem a střední viskozita. Aroma je svěží a středně intenzivní, nekomplikované, snoubící tóny červeného peckového ovoce a červených květů. V chuti je víno lehké a pikantní, příjemně kořenité, s dobrým ovocným základem, připomínajícím třešně nebo brusinky. Kratší závěr.

6 eur ★★★ 2019

www.bodribor.hu

BODRI WINERY,
OPTIMUS CUVÉE 2016, SZEKSZÁRD

Stánek: C12

Tmavší granátově červená barva s širším světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a komplexní, s dominantním projevem zrání v dubovém sudu, připomínající skořici, hřebíček a černé koření, s podtónem černého peckového ovoce. V chuti je víno středně plné a strukturované, připomínající ostružiny a borůvky, s dotekem čokolády a skořice. Středně dlouhý závěr.

20 eur ★★★ 2019–2022

www.bodribor.hu

BODRI WINERY, BIKAVÉR FALUHELY
SELECTION 2016, SZEKSZÁRD

Stánek: C12

Sytější rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní a harmonické, připomínající zralé třešně, borůvky nebo ostružiny, s lehkým dotekem citrusů. V chuti je víno lehké a svěží a připomíná červený rybíz nebo maliny, s lehkým kořenitým podtónem. Kratší závěr.

13 eur ★★★ 2019–2020

www.bodribor.hu

CSÁNYI WINERY, CHATEAU TELEKI
VILLÁNYI KÉKFRANKOS 2015,
DHC VILLÁNY

Stánek: C12

Sytější granátově červená barva s širším světlým okrajem a střední viskozita. Aroma je intenzivnější a příjemně nazrálé, připomínající ostružinový nebo višňový džem, sladké koření a čokoládu. V chuti je víno elegantní a sametové, s dobrou strukturou a dominují v ní tóny zralých višní či ostružin, jež doplňuje podtón krvavých pomerančů a grapefruitu. Středně dlouhý závěr.

6,5 eur ★★★★ 2019–2022

www.csanyipinceszet.hu

TIP veletrhu Wine Prague 2019

CSÁNYI WINERY, TELEKI TRADÍCIÓ
1881 VILLÁNYI FRANC KOPÁR 2015,
DHC VILLÁNY

Stánek: C12

Sytější granátově červená barva s lehce světlejším cihlovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a harmonické, dobře strukturované, připomínající červenou papriku, rybíz a višeň, jež doplňuje podtón kouře, tabáku a kávy. V chuti je víno strukturované a středně plné, s výrazným projevem černého peckového ovoce, jež doplňují podtóny černého koření, jako jsou nové koření či pepř, a zemitosti. Delší, strukturovaný závěr.

17 eur ★★★★★ 2019–2026

www.csanyipinceszet.hu

KOCH WINERY, HAJÓS-BAJAI
PREMIUM CABERNET FRANC 2017

Stánek: C12

Světlejší rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a nižší viskozita. Aroma je středně plné, intenzivní, připomínající zelené papriky, trpké trnky nebo kouř. V chuti je víno lehčí, lehce svíravé, připomínající trnky nebo ostružiny, s lehkým dotekem sladké papriky. Kratší závěr.

4,5 eur ★★★ 2019

www.kochboraszat.hu

KOCH WINERY, HAJÓS-BAJAI
PREMIUM CSERSZEGI FŰSZERES 2018

Stánek: C12

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a nižší viskozita. Aroma je intenzivnější a připomíná růže, sušené luční květy, nektarinky nebo lipový med. Chuť je lehká a svěží, lehce slaná a připomíná zralé broskve, jablka či hrušky. Kratší závěr.

4 eur ★★★ 2019

www.kochboraszat.hu

Wine Prague 2019

KORUNNÍ

I pro svou **jemnost** získala
minerální voda Korunní...

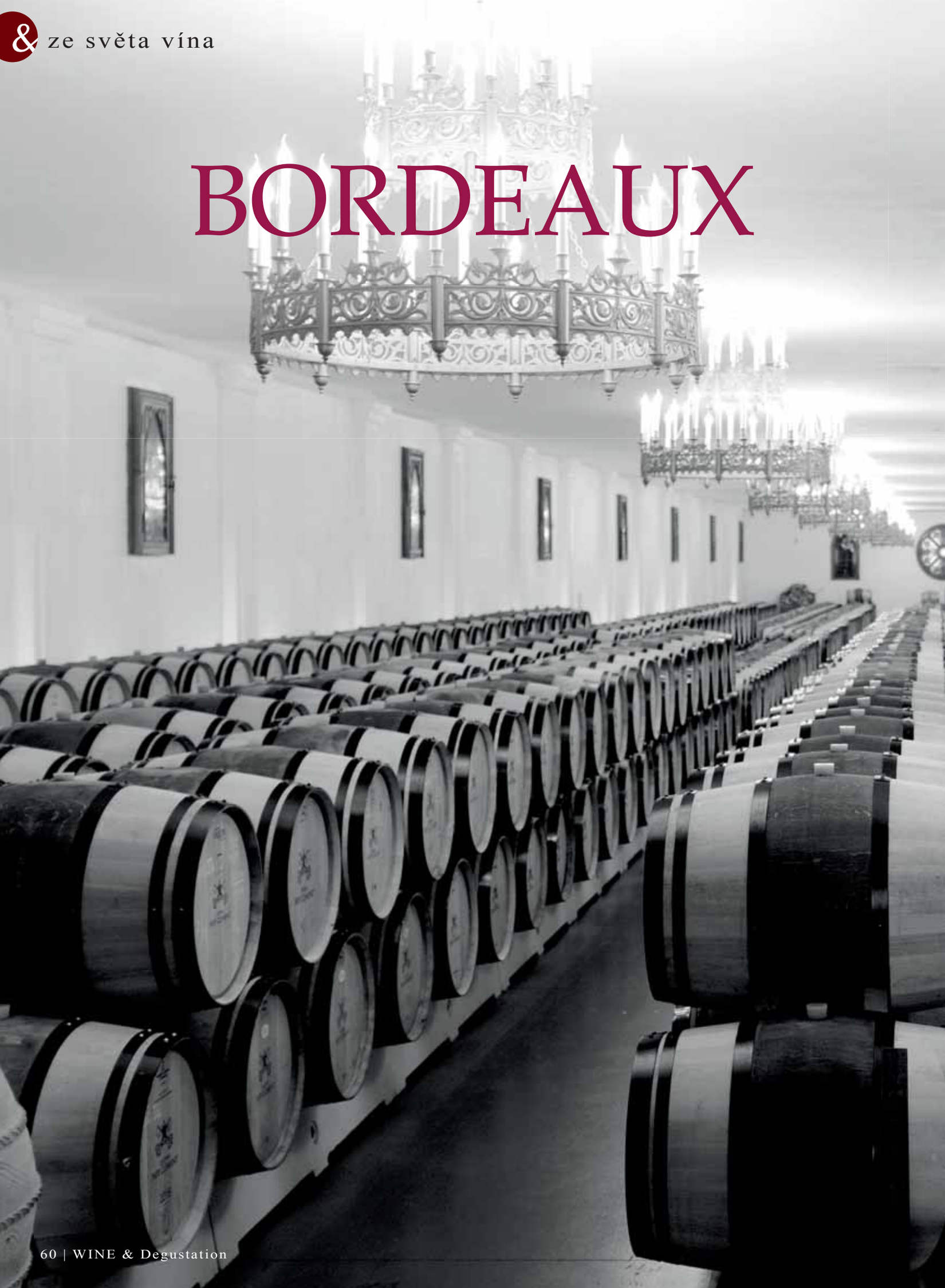
...certifikaci Voda vhodná k vínu.

VODA VHODNÁ K VÍNU
CERTIFIKOVÁNO
Vinařský Institut
ASOCIACE SOMMELIERŮ ČR

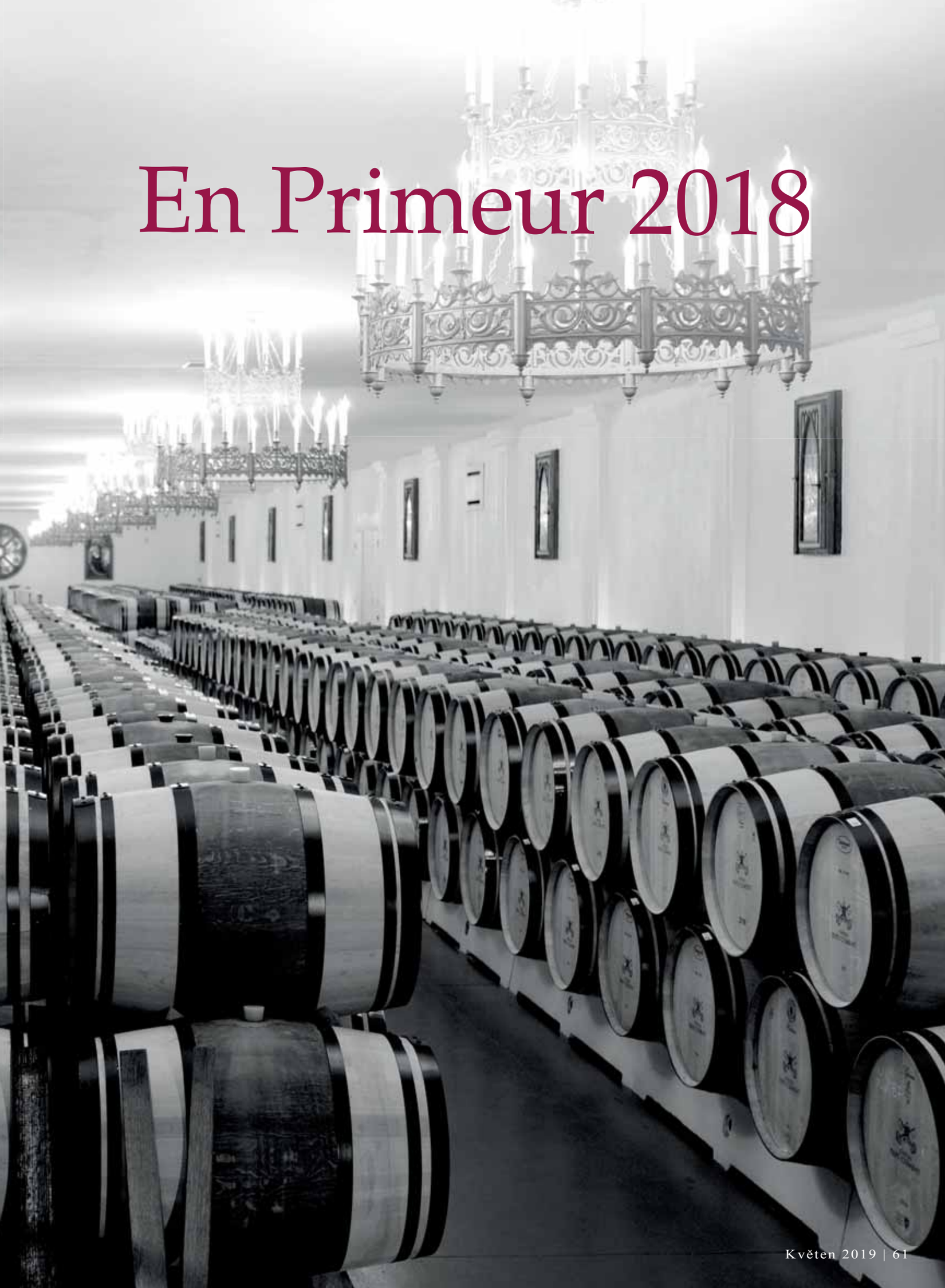
Hlavní partner veletrhu

Wine Prague 2019

BORDEAUX



En Primeur 2018



Degustace En Primeur v Bordeaux patří každoročně k nejočekávanějším událostem vinařského světa. Jsou nejdůležitějším ukazatelem nálady na trhu s vínem a současně 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. Týdnem plným degustací totiž každoročně startují přípravy na kampaň En Primeur. Vína, která budou v rámci tohoto systému obchodu do léta prodána, sice stráví ještě téměř dva roky v sudech, ale dobře se rozhodnout o svých investicích je nutné již nyní. Samozřejmě jsme byli při tom a především těm z vás, kteří do vín z Bordeaux pravidelně investují, přinášíme určitě cenné informace.

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Již před oficiálním začátkem degustací se začaly z Bordeaux šířit zprávy o skvělém ročníku. Někteří věčně spekulující kritici začali předčasně vydávat svá hodnocení, která hýřila zástupem 100bodových vín a superlativů o „nejlepším ochutnaném víně z daného Château v životě“, jiní byli obezřetnější, nicméně dobré povědomí o tom, že vinaři zprvu náročný ročník 2018 pravděpodobně nakonec zvládli na výbornou, se podařilo do odborných kruhů rozšířit poměrně úspěšně.

Ročník 2018 se od počátku zdaleka nevyvíjel tak pozitivně, jak pro mnohá château skončil. Výborně ho charakterizoval komentář, který jsme dostali na Château l'Evangile: „Ročník 2018 se choval jako strašné, problémové, ale geniální dítě.“ První polovina roku byla jako z hororového filmu. Nejprve nejchladnější zima od roku 2010, kdy únorové nízké teploty mnohé vinaře opravdu překvapily, a poté dlouhé období intenzivních dešťů. Šest měsíců trvající déšť v kombinaci s nadprůměrnými teplotami, které po chladné zimě nastoupily, tedy jaro, jaké Bordeaux dle informace z Château Lafite Rothschild nezažilo od roku 2001, přineslo ideální podmínky pro padlí révové. Bojovali s ním na mnoha místech, nicméně nejvíce postihlo zejména větší vinařství hospodařící biologicky. Nejvíce tratilo Ch. La Lagune, které nevyrobilo žádné víno, ale

velké problémy mělo také Ch. Palmer a Ch. Pontet Canet. Pro Château Palmer bude příští rok dokonce rozhodující v tom, zda budou v bio režimu nadále pokračovat. Pokud by choroby hrozily opět, jsou připraveni své vinice začít chránit konvenčními prostředky a od bioprodukce odstoupit. Padlí v roce 2018 však ohrožovalo velkou část Bordeaux a znamenalo během jara enormní práci na vinici pro téměř všechna Châteaux.

A aby problémů nebylo málo, v létě nastal pravý opak. Od 10. července do konce října nepršelo vůbec, léto bylo teplé a velmi suché a jen díky velkým zásobám vody v podloží se nezastavilo fenolické vyzrávání hroznů. Velkým pozitivem pro celkovou finální úroveň ročníku 2018 byly chladné noci během září, které zachovaly v hroznech kyselinu, a tím zajistily svěžest a šťavnatost vín. Teplý a suchý podzim jednoznačně prospěl cabernetům, které měly velký prostor dozrát k dokonalosti. Merlot bylo potřeba začít sklízet dříve, aby si zachoval svou eleganci.

Sklizeň probíhala napříč jednotlivými částmi Bordeaux velmi dlouho a bylo nutné ji přesně načasovat. Například na Ch. Troplong Mondot v St.-Émilionu začínali sbírat Merlot již 3. září, ale v Pauillacu končili až v polovině října. Díky perfektnímu počasí vše probíhalo v poklidu, což nakonec znamenalo velmi dobře vyzrálé hrozny, vysoké extrakty a koncentraci mohutných, ale dobře vyzrálých taninů.

Výsledkem zprvu složitého ročníku 2018 jsou nakonec neuvěřitelně plná, bohatá a oslovující červená vína, která v sobě mají sílu, ale zároveň ve většině případů i příjemnou svěžest, harmonii a živost. Složitější situace byla u vín bílých a ročník 2018 vysloveně nepřál sladký vínům z apelace Sauternes. Pro červená vína však v sobě ročník 2018 snoubí sílu a potenciál ročníků 2010 nebo 2016 a plnost a opulentnost ročníků 2009, respektive 2015. I když tento ročník potěší spíše milovníky mohutnějšího a koncentrovaného stylu Bordeaux, vína mají většinou velký šarm i budoucnost a je opravdu na co se těšit. Pojďme se tedy podívat na to, jak dopadla v jednotlivých oblastech konkrétní vinařství. Souhrnnou tabulku najdete na konci článku, zde vyzdvihnu opravdu ta nejzajímavější vína.

François-Xavier Borie – jeho Château Grand Puy Lacoste 2018 je mimořádně povedené a jde o 40. ročník vyrobený pod jeho vedením.

Saint-Estèphe

Především teplé léto ročníku 2018 pomohlo vyprodukovat i v této nejsevernější oblasti nadprůměrná vína, a to na všech úrovních. Kvalita velké trojky: Ch. Montrose, Ch. Calon Ségur a Ch. Cos d'Estournel je nesporná, ale velmi oslovující jsou i vína jako Châteaude de Pez, Ch. Phelan Ségur nebo Ch. Lafon Rochet.

Inzerce

Olivier Berrouet a jeho Château Petrus 2018

Pauillac

Pomineme-li jarní problémy s padlím, jen těžko si může tato apelace přát něco více. Ročník 2018 zde dopadl skvěle, neboť cabernety, které tvoří základ zdejších vín, vyzrály k dokonalosti. Vína jsou mohutná a plná, ale zároveň si zachovala svěžest a úžasnou ovocnost. Absolutní jedničkou v apelaci bylo Château Latour, na které si ale budeme muset ještě minimálně 10 let počkat, než přijde na trh. Dalším stobodovým vínem je i Château Lafite Rothschild, ale téměř všechna vína jsou pěkná, pevná a pro apelaci Pauillac velmi typická. Z klasických vín stojí za pozornost vynikající Château Grand Puy Lacoste, které je jedním z mých osobních tipů k nákupu. A musím zmínit také velmi povedená, i když stylově trochu pevnější a mohutnější, než jsme zvyklí, vína ze Château Pichon Comtesse. Tady bude zajímavým nákupem pro vlastní spotřebu i druhé víno.

Saint Julien

Tradičně velmi homogenní oblast potvrdila svou vysokou kvalitu, i když výjimečná byla pouze dvě nejprestižnější château. Château Léoville-Las Cases vyprodukovalo úžasná, hedvábná a elegantní vína, přesně tak, jak jsme u této hvězdy apelace zvyklí. K dokonalosti své víno dovedlo i Château Léoville Barton a je třeba vyzdvihnout i Ch. Beychevelle. Na druhé straně Ch. Ducru Beaucaillou se nechalo strhnout k velké extrakci a jeho vína (snad kromě Lalande Borie) patří k největším zklamáním ročníku, i když pro milovníky kalifornských vín či zastánce opulentního „Parker stylu“ budou jistě zajímavá.

Margaux

Na rozdíl od apelace Saint Julien jsou v Margaux obvykle větší rozdíly mezi jednotlivými zámky, ale v tomto ročníku se stíraly i zde. Naprosto úchvatné bylo Château Palmer a je velká škoda, že jeho produkce je díky padlí nižší o 80%. Za vše zde mluví fakt, že Alter Ego nebylo vyrobeno vůbec. Jednoznačně lze doporučit i Château Malescot St. Exupéry, Ch. Brane Cantenac nebo Ch. d'Issan, ale za pozornost stojí i Ch. du Tertre, které díky vyššímu poměru Cabernetu má v ročníku 2018 velmi pěknou strukturu a zajímavé kořeněné tóny.

Haut Médoc

Haut Médoc je apelací, která vždy vydělá na teplých ročnících. A platilo to i během letošních degustací. Vína jsou příjemně ovocná, fenolicky dobře vyzrálá a budou pitelná v horizontu několika let, což z nich činí zajímavý artikl pro nákup do vlastního sklepa. Opravdu skvělé bylo Château Sociando Mallet, které se ale vymyká z průměru této oblasti pravidelně. Tradičně pěkné bylo i Château Cantemerle nebo Château La Tour Carnet a potěšila i obě vína ze Ch. Potensac.

Péssac-Léognan

Degustace v této oblasti patřila letos k nejsložitějším. Rozdíly byly enormní zejména v červených vínech, ale ani bílá nebyla vždy čistá. Své kvality potvrdila vína ze Ch. Smith Haut Lafitte, Ch. Malartic Lagraviére nebo Domaine de Chevalier. Lehkým zklamáním byla bílá vína na Château Haut-Brion a Château Pape Clément, ale červená patřila naopak na těchto dvou zámcích k těm nejlepším.

Comte Stephan von Neipperg je se svým La Mondotte 2018 právem mimořádné spokojený.

Château Latour

Saint-Émilion

Jak už bylo řečeno v úvodu, v této apelaci byl rozhodující termín sklizně. Ti, kteří začali sklízet včas, zachovali ve svých vínech svěžest a šťavnatost. V opačném případě měly merloty v teplém a suchém létě ročníku 2018 tendenci přezrávat a vína byla unavená a fádní, i když plná a extraktivní. Neopakovatelnou eleganci mělo ale Château Ausone, možná na nás čeká nejlepší víno, které tento zámek kdy vyrobil. Ale skvělá vína představila také Château la Mondotte, Ch. Pavie Macquin, Ch. Belair Monange nebo Ch. Troplong Mondot.

Pomerol

Největší zážitek z letošních degustací en primeur pochází právě z této apelace, a to ze Château Lafleur, jehož komplexnost a neuvěřitelná škála chutí a elegance z něj udělaly krále letošních degustací. A to nejen z pohledu prvního vína, ale naprosto mimořádná byla celá produkce těchto skromných a velmi sympatických vinařů. Své nesporné kvality potvrdilo i Vieux Château Certan, a samozřejmě i Château Pétrus. Velmi dobrá ale byla i mnohá levnější vína, jako Château Clinet, Ch. Gazin nebo Ch. Beauregard. Mé osobní tipy z Pomerol jsou také nesmírně elegantní Château Rouget a velmi povedené Château La Pointe, které by mohlo být zajímavé i poměrem kvality a ceny.

Sauternes

Ročník 2018 sladkým vínům nepřál. Díky velmi suchému podzimu některá château nevyrobila botrytické víno vůbec (například Ch. Guiraud). Některým se to podařilo, ale vína nemají dostatečnou plnost a kvalitu. Za nejvydařenější lze považovat Château la Tour Blanche, Ch. Rayne Vigneau nebo Ch. Rabaud Promis. Ale klasické Sauternes z ročníku 2018 nečekejte.

Text a foto: Michal Šetka

Vína degustovali a hodnotili: ***Libor Nazarčuk*** *– moravský sommelier,* ***Tomáš Odermatt*** *– spolumajitel Bacchus a.s.,*
Miro Jajcay *– majitel Château Vin, Slovensko,* ***Michal Šetka*** *– šéfredaktor časopisu WINE & Degustation,*
Diana Sixtová *– ředitelka Merlot d'Or,* ***Zlatko Míčka*** *– majitel Merlot d'Or,* ***Peter Mikula*** *– majitel spol. Vinland a.s.*

BODOVÉ HODNOCENÍ ROČNÍKU 2018

SAINT ÉSTEPHE

VÍNO	BODY
Château Montrose	96
Château Calon Ségur	96
Château Cos d´Estournel	95
Château de Pez	91
Château Capbern	91
Les Pagodes de Cos	91
Château Phélan Ségur	90
Château Lafon Rochet	90
Dame de Montrose	90
Château Tronquoy Lalande	90
Marquis de Calon	89
Château Les Ormes de Pez	88
Château Cos Labory	88
Château Lilian Ladouys	86

PAUILLAC

VÍNO	BODY
Château Lafite Rothschild	100
Château Latour	100
Château Mouton Rothschild	98
Château Pichon-L. Comtesse	97
Château Pichon-Baron	96
Les Forts de Latour	96
Château Lynch-Bages	95
Château Grand Puy Lacoste	95
Petit Mouton	93
Château Clerc Milon	93
Les Carruades de Lafite	92
Château d´Armailhac	92
Réserve de la Comtesse	92
Pauillac de Latour	91
Château Duhart Milon	90
Château Haut-Bages Libéral	90
Château Pedesclaux	89
Château Batailley	88
Lacoste Borie	88
Château Lynch-Moussas	87
Château Grand-Puy Ducasse	87
Chateau Croizet Bages	86
Château Pontet-Canet	93

ST. JULIEN

VÍNO	BODY
Château Léoville Las Cases	97
Château Leoville Barton	95
Château Beychevelle	95
Château Léoville Poyferré	94
Clos de Marquis	94
Chateau Ducru Beaucaillou	92
Le Petit Lion de Léoville Las Cases	92
Château Branaire Ducru	92
Château Lagrange	91
Château Langoa Barton	90
Château Talbot	89
Château du Glana	89
Château Gruaud Larose	89
Château Lalande Borie	88
La Croix de Ducru Beaucaillou	87
Château Gloria	87
Château Saint Pierre	87

MARGAUX

VÍNO	BODY
Château Margaux	98
Château Palmer	97
Pavillon Rouge du Ch. Margaux	95
Château Rauzan - Ségla	94
Chat. Malescot Saint-Exupery	94
Château Cantenac Brown	93
Château Brane - Cantenac	93
Château Lascombes	92
Château d´Issan	92
Château du Tertre	91
Château Durfort Vivens	91
Château Giscours	90
Château Rauzan Gassies	89
Château Labégorce	89
Château Dauzac	89
Château Kirwan	89
Blason d´Issan	89
Château Marquis de Terme	88
Château Monbrison	87
Château Prieuré-Lichine	87
Château Siran	87
Chateau Paveil de Luze	87
Château Desmirail	86
Château Ferrière	85

MÉDOC, HAUT MÉDOC, MOULIS

VÍNO	BODY
Château Sociando Mallet	92
Château Potensac	90
Château Cantemerle	89
Château Belgrave	89
Château Bernadotte	89
Château Poujeaux	88
Chapelle de Potensac	88
Château Fonreaud	88
Goulée	88
Château Clarke	87
Château La Tour Carnet	87
Château Chasse-Spleen	87
Château Fourcas-Dupré	87
Château Beaumont	87
Château de Lamarque	87
Château Fourcas-Hosten	85
Château Coufran	84
Château Camensac	84
Château Maucaillou	83
Château Citran	83

GRAVES, PESSAC-LÉOGNAN - ČERVENÁ

VÍNO	BODY
Château Haut Brion	99
Château Pape Clément	94
Château La Mission Haut Brion	94
Château Smith Haut Lafitte	93
Château Malartic-Lagravière	90
Domaine de Chevalier	90
La Clarance de Haut Brion	90
La Chapelle de la Mission HB	89
Château Les Carmes Haut-Brion	89
Château Latour-Martillac	88
Château Olivier	88
Château Carbonnieux	88
Clos Marsalette	88
Château Picque Caillou	87
Château Larrivet-Haut-Brion	87
Château de Chantegrive	86
Château Rahoul	86
Château Bouscaut	86
Château Ferrande	85
Château La Louvière	84
Château de Fieuzal	84
Château de France	83
Château Haut - Bergey	83

GRAVES, PESSAC-LÉOGNAN - BÍLÁ VÍNA

VÍNO	BODY
Château Haut Brion	95
Château Smith Haut Lafitte	93
Domaine de Chevalier	92
Château La Mission Haut Brion	92
Château Malartic Lagravière	91
Château Pape Clément	90
Château Carbonnieux	89
Château Latour Martillac	89
La Clarté de Haut Brion	89
Château Olivier	88
Château Larrivet Haut Brion	88
Château de Chantegrive	87
Clos Marsalette	86
Château Pique Caillou	86
Château Bouscat	86
Château Rahoul	86
Château La Louvière	86
Château Ferrande	85
Château de Fieuzal	85

OSTATNÍ BÍLÁ

VÍNO	BODY
Pavillon Blanc du Ch. Margaux	94
Les Champs Libres	93
Château Cos d´Estournel blanc	91
Grand Village blanc	90
Ail d´ Argent (Mouton Rothschild)	90
Chateau Fombrauge blanc	90

SAINT ÉMILION

VÍNO	BODY
Château Ausone	100
La Mondotte	98
Château Belair Monange	97
Château Angélus	96
La Chapelle de Ausone	96
Château Cheval Blanc	95
Château Pavie-Macquin	95
Château Valandreau	95
Château Troplong Mondot	95
Château Canon-la-Gaffelière	94
Château Clos Fourtet	94
Château Figeac	93
Château La Clotte	93
Château La Gaffelière	93
Château Bellevue	92
Château Quinault de l´Enclose	92
Château Beauséjour Bécot	92
Clos d´Oratoire	91
Château Larcis Ducasse	90
Carrillon d´Angélus	90
Château Moulin St. George	90
Magrez Fombrauge	90
Petit Cheval	90
Château Fombrauge	90
Mondot	90
Château La Serre	89
Château de Fonbel	89
Château La Dominique	89
Château d´Aiguilhe	88
Château Soutard	88
Château Villemaurine	88
Château La Couspaude	88
Château Grand Mayne	88
Château Barrail du Blanc	87
Château Franc – Mayne	87
Château Larmande	87
Château Balestard la Tonnelle	86
Château Cap de Mourlin	85

POMEROL

VÍNO	BODY
Château Lafleur	100
Château Petrus	98
Vieux Château Certan	98
Les Pensées de Lafleur	97
Château La Fleur Petrus	96
Château L´Evangile	96
Château La Conseillante	95
Château Trotanoy	95
Château Gazin	95
Château Clinet	94
Château Beauregard	93
Château Rouget	93
Château Certan de May	92
Château Nenin	92
Château Hosanna	92
Blason l´Evangile	92
Château Petit Village	91
Château La Fleur de Bouard	91
Château La Pointe	91
Château Latour à Pomerol	90
Château Vieux Mallet	90
Château La Grave	89
Château La Cabanne	89
Château Chantalouette	88
Château Lafleur Gazin	87
Château La Croix de Gay	87
Château Bon Pasteur	85

SAUTERNES, BARSAC

VÍNO	BODY
Château La Tour Blanche	90
Château de Rayne Vigneau	90
Château Rabaud Promis	90
Château de Fargues	89
Château Rieussec	89
Château Suduiraut	88
Clos Haut Peyraguey	88
Château Coutet	88

KRONDORF
ANNO 1876

Autentický CO_2
sopečného původu

Si digestiv
zdroj přírodního křemíku

Pramen
s limitovanou kapacitou

WWW.KRONDORF.CZ

Roman Novotný
sommelier, spolumajitel vinného baru Bokovka

„Pokud tuto vodu přeneseme na klasifikaci vín, jednoznačně se jedná o vodu Grand Cru. Proto jsem také Krondorf zařadil jako jedinou balenou vodu do vinného baru Bokovka, kde si ji hosté mohou dopřát se skvělými víny."

UNIKÁTNÍ CHUŤ RUČNĚ STÁČENÉ MINERÁLNÍ VODY

Krondorf a. s., Českobratrská 1/2778, 130 00 Praha 3, objednávky: tel.: +420 720 967 692, e-mail: info@krondorf.cz

Saké

Tradiční soudek na uložení 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.

Napařování rýže

Slovem „saké“ se mohou označovat i jiné alkoholické nápoje než tento fermentovaný rýžový nápoj. Můžeme se setkat i s označením O-Saké, Seishu nebo Nihonshu, ale ve své podstatě pod pojmem „saké“ rozumíme právě rýžové víno.

Základní suroviny pro výrobu

Saké se vyrábí z různých odrůd rýže, speciální plísně Koji a kvasinek. Důležitou roli hraje i kvalitní voda, jejíž zdroj je důležitý pro většinu sakévarů. Saké je totiž vyráběno v sakévarech, podobně jako pivo. Nejedná se o destilát, přesto alkohol může dosáhnout přirozenou fermentací až 20 % (většina běžně prodávaných saké však má okolo 16 % alkoholu).

Rýže

Rýže používaná pro saké se liší od běžné rýže, kterou si připravujeme k jídlu. Saké rýže je známá jako Shuzo Kotekimai nebo jako Sakamai. Celkem se používá kolem sta různých odrůd rýže, které jsou oficiálně registrované. Sakami má větší zrna, vyšší obsah škrobu, nižší obsah tuku a proteinů a je dvakrát dražší než stolní rýže. Koncentrace škrobu je dobře viditelná v jádru zrna, a proto se rýže před použitím „leští“ – zbavuje svrchní části, čímž přichází až o 70 % své původní velikosti.

Čajový obřad

Inzerce

HOTEL
RYZLINK

Kde se rodí víno

HOTELRYZLINK.CZ
VINARSTVI-FUCIK.CZ
Mikulov

Kvasné nádoby

Klasické japonské menu

Nejdůležitější odrůdy rýže pro produkci saké jsou Yamada Nishiki, Gohyakumangoku, Miyama Nishiki, Omachi, Hattan Nishiki, Dewasansan, Akita Sake Komachi, Hitogokochi, Hanafubuki, Ginpu, Ginginga, Koshi Tanrei, Kura no Hana, Yumenishiki, Tamazakae, Hattan, Kita Nishiki, Senbon Nishiki, Kan no Mai, Saka Nishiki, Aiyama, Gin Otome, Dewa no Sato, Yume no Kaori, Iwai, Goriki, Kissui, Shinriki, Wataribune, Kame no O.

Koji

Plíseň Koji (Aspergillus oryzae) přeměňuje škrob obsažený v rýži na zkvasitelné cukry. Koji produkuje enzymy, jako je amyláza, která štěpí škrob na jednodušší cukry, a proteáza, která je zodpovědná za přeměnu bílkovin na aminokyseliny a peptidy. Vedlejším produktem jsou vitamíny, aromatické látky a různé kyseliny. Mimoto se Koji používá i při výrobě Miso polévky či sójové omáčky.

Kvasinky

Kvasinky používané pro fermentaci jsou speciální kultury Saccharomyces cerevisiae, které dokážou fermentovat cukry obsažené ve rmutu až do objemu alkoholu 20 %. Běžné saké se před lahvováním ředí vodou, aby se zredukoval obsah alkoholu, ovšem prodávají se i saké, která mají přirozený obsah alkoholu a nejsou ředěná vodou, ta se pak nazývají Genshu.

Výroba saké

Na počátku je rýže, která se sklízí z rýžových polí v srpnu až říjnu. Samotná výroba saké pak probíhá většinou během zimy.

Hnědá rýže se leští ve speciálních mlýnech, aby se zrna zbavila vrchní části

Inzerce

a zůstalo jádro, kde se nachází nejvíce škrobu. Rýže se leští tak, že z původní velikosti zbude 70 %, a u těch nejkvalitnějších saké dokonce jen 25 % původní velikosti. Vyleštěná rýže se pere a namáčí, aby se vyčistila a zrna nasákla malé množství vody. Poté se rýže napařuje horkou párou a prakticky dojde k jejímu uvaření. Přibližně 20 % rýže se oddělí a naočkuje se plísní Koji a druhá, větší část putuje do fermentačních nádob. Po zhruba dvou dnech se naočkovaná plíseň smíchá v menších nádobách s bílou rýží, přidá se voda a vznikne zákvas zvaný Moto nebo Shubo. Zákvas se přemístí zhruba po dvou týdnech do fermentačních nádob a postupně se přidávají další dávky Koji, rýže a vody, čímž vznikne rmut – Moromi –, který fermentuje 20–30 dnů. Poté se Moromi lisuje na speciálním lisu nebo se nechá jen odkapat, z čehož pak vznikne kvalitní Fukurozuri – saké bez lisování neboli jakýsi samotok.

Dalším krokem je filtrace a pasterace a poté je saké uloženo do tanků a může zrát. Před lahvováním se přidává ještě voda, aby se zredukoval vysoký obsah alkoholu. Voda se nepřidává u Saké Genshu. Saké nebo naplněné láhve bývají znovu pasterovány horkou vodou či párou, aby se zničily veškeré případné bakterie a choroboplodné zárodky. Finálním krokem výroby saké je opatření láhve etiketou, popřípadě kapslí a následné odeslání do obchodní sítě.

Typy saké

Zjednodušeně řečeno, pokud budeme chtít skutečně kvalitní saké, zapamatujme si slovo Ginjo, které označuje nejlepší saké. Kvalita saké je určena nejen jeho senzorickými vlastnostmi, ale především leštěním rýžového zrna.

Futsu-shu – základní, „stolní“ saké s širokou škálou chutí a vůní podle charakteru jednotlivých producentů. Jednoduché saké, které nemá předepsané minimální leštění rýže. Pro výrobu se používá i běžná rýže a pro zvýšení objemu je možné přidat alkohol.

Junmai-shu – čisté rýžové saké s výraznější vůní a bohatou, jemnou chutí. U těchto saké se předpokládá minimální leštění rýže tak, že z původního zrna zbude 70 %. Tokubetsu Junmai je speciální Junmai z vybrané či více leštěné rýže.

Nefiltrované saké

Junmai-Ginjo-shu – saké vyrobené z rýže, která byla leštěná minimálně na 60 % původní velikosti.

Junmai-Daiginjo-shu – Nejkvalitnější saké z rýže leštěné na minimálně 50 % původní velikosti, ale často se se používají zrna rýže vyleštěná až na 25 % původní velikosti. Nejvyšší kvalita saké. Do některých saké se přidává alkohol (přibližně 116 litrů čistého alkoholu na 1 000 kg rýže) a tato skupina se pak dělí do několika kategorií.

Honjozo-shu – saké s mírným přídavkem alkoholu, použitá rýže byla leštěna na 70 % původní velikosti. Tokubetsu Honjozo – speciální Tokubetsu z vybrané či více leštěné rýže.

Inzerce

Ginjo-shu – saké s malým přídavkem alkoholu, vyrobeno z rýže vyleštěné na 60 % své původní velikosti.
Daiginjo-shu – saké s malým přídavkem alkoholu vyrobené z rýže vyleštěné na 50 % své původní velikosti.

Další druhy saké podle výroby

Nama / Namazake – nepasterované saké
Nama Choze – pouze jednou pasterované saké, pasterizace láhví probíhá před uvedením na trh
Hiya Oroshi – pouze jednou pasterované saké, pasterizace probíhá před uložením saké do tanku či láhví
Genshu – saké neředěné vodou – 17–20 % obj. alkoholu
Muroka – nefiltrované saké, které je však transparentní, jen s lehčím zákalem
Nigori-zake – kalné saké, nefiltrované, mléčně zakalené
Seishu – čisté, průzračné saké
Koshu – zralé saké (většinou 5 let a více), připomíná sherry, lesní med a ořechy – častěji se používá termín Choki Jukusei-shu
Taru-zake – saké zralé v dřevěných sudech ze dřeva Yoshino (Cryptomeria japonica) – stálezelený jehličnan
Tobin-gakoi – 18litrová láhev Toubin, kam se dávala ta nejlepší saké

Jak voní saké

Saké může vonět jako ovoce – grepy, citrusy, hrušky, jablka, broskev, žlutý meloun, ananas, mango, liči, banán nebo jahody. Ve vůni se mohou objevit i tóny květů růže, posečené trávy, sena, jedlých kaštanů, sladu, fenyklu, hřebíčku, skořice, ořechů, svatojánského chleba, pískavice, curry, chlebové kůrky, másla, jogurtu, medu, karamelu, cedru, hub, žampiónů, sójové omáčky či octa.

Jak chutná saké

S chutí saké se většina milovníků vína musí nejdřív sblížit. Saké totiž neobsahuje takové množství kyselin, na které jsme zvyklí u vína. Přesto lze najít při degustaci saké jak kyselou, tak sladkou chuť, ale nejvýraznější je i umami neboli tzv. glutamátová (lahodná) chuť. Někdy se mohou na jazyku projevit i jemně máslové, nugátové či ovocné tóny a u některých saké se chuť blíží i chuti manga či avokáda. Některá saké mohou mít až pronikavě kořenitou chuť s nádechem slanosti a hořkosti.

Jak podávat saké

Saké se může podávat studené i teplé. Záleží na ročním období, ale i na plnosti a bohatosti saké. Lehká saké se podávají kolem 5 °C a s přibývající plností se teplota podávání zvyšuje až na 15 °C. Teplá saké jsou podávána od 30 °C až po více než 55 °C. Ovšem i ohřívání saké je obřad, který ctí tradice japonské kultury a saké se ohřívá ve vodní lázni v tradičních kovových konvičkách a přelévá se do porcelánového servisu.

Saké a pokrmy

Podobně jako víno i saké se dá snoubit s pokrmy. Záleží na intenzitě vůně a chutě a na obsahu alkoholu v saké. Delikátnější saké lze kombinovat s čerstvými rybami a mořskými plody – Sashimi a Sushi, saláty, ústřicemi. Výraznější saké se velmi dobře hodí ke grilovaným rybám, krabím specialitám či k sýrům ve slaném nálevu. Intenzivní aromatické tóny saké mohou doprovodit gratinované pokrmy se sýrem nebo s omáčkou Teriyaki či Ponzu. Nejvýraznější saké nebo saké, která zrála, se mohou dobře snoubit s čokoládou, kořenitými pokrmy nebo zrajícími či plísňovými sýry.

Takže Kampai! Na zdraví!

Text a foto: Ivo Dvořák

Tipy na cestu

Tip 1.

Ohashikan

Ryokan, japonské hostince, které jsou v Japonsku velmi populární. V těchto zařízeních je velmi jednoduchý, typicky japonský interiér s rohožemi tatami a se spaním na matracích futon. Ryokan mohou být dnes i luxusní hotely, ale tradice by se měly zachovávat. Jeden z klasických hotelů s krásným výhledem na řeku Ohashi najdete ve městě Matsue v prefektuře Shimane – jmenuje se Ohashikan. Jedná se o příjemný komplex s vynikající kuchyní a dobře zásobeným barem. Navíc spolumajitel James Fitisemanu je velký milovník a znalec japonské whisky a mluví brilantně anglicky. Využít můžete i zdejší horký pramen, který vyvěrá do lázní umístěných v přízemí hotelu.

Ohashikan, 40 Suetsugu Hon-machi, Matsue, Shimane Prefecture

Tip 2.

Sakaiminato Yunagi no Yu Onyado Nono

Hotel s přírodním horkým pramenem. Když umístíte typické japonské Onsen na střechu desetipatrového hotelu, zřejmě to má hlubší smysl. Naskytne se vám vskutku úchvatný výhled na město i záliv s přístavem v prostředí malé japonské zahrady s venkovním i vnitřním bazénem s horkou vodou. Nezapomenutelné jsou i snídaně, které připomínají VIP raut s japonskými specialitami včetně lososového kaviáru. Při procházce okolními uličkami narazíte na spoustu sošek a odkazů na slavné komiksové postavy a monstra.

Sakaiminato Yunagi no Yu Onyado Nono 216 Taishomachi, Sakaiminato-shi, Tottori

Tip 3.

Izumo Taisha Grand Shrine

Klášter Izumo je jeden z nejstarších a nejdůležitějších šintoistických klášterů v Japonsku. Najdete ho ve městě Izumo, v prefektuře Shimane. Komplex se nachází v parku s mnoha symboly Šintó s klasickou japonskou zahradní architekturou. Klidné místo pro rozjímání a relaxaci.

Izumo Taisha, 195 Taishacho Kizukihigashi, Izumo, Shimane Prefecture 699-0701

Ivo Dvořák

Ivo Dvořák je viceprezidentem Asociace sommelierů ČR, jedenáctinásobným vítězem sommelierských soutěží v ČR a vítězem Mistrovství světa Habano-sommelier 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.

Sauvignony ze Štýrska

Štýrsko, a především jeho jižní část, je považováno za jednu z nejlepších světových oblastí pro odrůdu Sauvignon Blanc. Zdejší sauvignony se proslavily nejen v Rakousku díky své šťavnatosti, bohaté aromatice a ovocné svěžesti. Pitoreskní kopcovitá krajina na jižní hranici Rakouska je i vyhledávaným turistickým cílem. Rozhodli jsme se tedy prověřit, jak jsou na tom sauvignony, které se k nám z této krásné oblasti dováží.

Sauvignon je z hlediska známosti po světě rozhodně nejslavnější odrůdou Štýrska, oblasti, která obklopuje město Graz a táhne se až na hranice se Slovinskem. Mimochodem právě proto, že tato oblast geograficky zasahuje až do Slovinska, jsme se rozhodli v našem testu přidat kategorii pro vína ze slovinské oblasti Štajerska, tedy zajímavé vzorky vín, které byly vyrobeny ve stejné oblasti, byť jen pár kilometrů za rakouskou hranicí. Zajímavostí je, že svá vína zde vyrábějí i někteří rakouští vinaři.

4 240 ha štýrských vinohradů na rakouském území je osázeno především bílými odrůdami révy vinné. Půda je charakteristická kombinací slínů, jílů, písků, vápníku a břidlic. Celá oblast je kopcovitá, vinice jsou vysázeny v příkrých srázech a díky

tomu jsou náchylné k erozím. Hodně zde prší, v údolích mezi kopci se často drží mlhy. Léta jsou teplá, zimy středně chladné, díky vyšší nadmořské výšce dochází k prudkým změnám mezi denní a noční teplotou, což je jedno z tajemství aromatiky místních sauvignonů.

Hodnocené vzorky dokázaly, že odrůda Sauvignon má ve Štýrsku velký potenciál, i když je třeba vybírat. Vzorky v základní kategorii působily dojmem spíše solidních až nadprůměrných vín. Zcela jiný svět se však otevře, pokud ochutnáváte vína kategorie „Ried“, tedy vína ze specifických viničních tratí. Tam jde o skutečně špičkové sauvignony v jakémkoli světovém měřítku. A neměli bychom zapomínat, že vynikající vína vznikají i na druhé straně hranice, tedy v oblasti Štajerska ve Slovinsku. Každopádně pro milovníky sauvignonů je tato část Evropy skutečným rájem.

Text a foto: Michal Šetka

Rakousko, Štýrsko – kategorie Qualitätswein trocken

Vítěz Grand testu

www.bokovka.com

Weingut Gross, Jakobi Sauvignon Blanc 2017 STK

Světlá zlatavá barva se zelenkavými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je intenzivní, čistá, minerální, s nádechem pazourku a grepové kůry. Chuť je bohatá, čistá, s výraznými tóny minerality a zralého kiwi. Středně dlouhý závěr.

Noky s čerstvým špenátem a drůbežím masem

86 bodů | **518 Kč** **2019–2020**

Weingut Sattlerhof, Gamlitz Sauvignon Blanc 2017 STK

Čisté průzračné víno se slámově žlutou barvou a zlatavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, výraznější, s nádechem čerstvě posekané trávy, jehličí, túje a pomela. Chuť je výrazná, s bohatou kyselinou, připomínající citrusy a zelená jablka Granny Smith. Dlouhý závěr.

Gratinované fazole

85,56 bodů | **15,90 €** **2019–2021**

www.sattlerhof.at

Peter Skoff, Sauvignon Blanc Klassik 2018, Südsteiermark DAC

Zářivě žlutá barva se zlatavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, ovocná, připomínající zralý grep, pomelo a zralý angrešt. Chuť je bohatá, čistá, šťavnatá, s příjemnými ovocnými tóny grepové kůry, grepu a bergamotu. Delší závěr.

Gratinovaný kozí sýr na salátovém lůžku s piniovými jádry

85,33 bodů | **339 Kč** **2019–2021**

www.vinero.cz

Degustační komise časopisu WINE & Degustation **pro Grand test Sauvignony ze Štýrska**

Zleva: **Jakub Přibyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017 *(Wine&Degu bar),* **Martin Matula** – sommelier, ředitel *(Winestore),* **Tereza Němečková** – Advanced in Wines and Spirits *(VinoVinoVino),* **Martin Marian** – sommelier a ředitel hotelu Regina, **Martina Riel-Salvatore** – Wine buyer *(MAKRO),* **David Král** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2015, 2016 a 2018, head sommelier *(BOHEMIA SEKT),* **Richard Süss** – obchodní ředitel *(BACCHUS Vins & Champagnes),* **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů, **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier *(Bokovka)*

Legenda:

Doporučená kombinace

Doporučená doba konzumace

Degustace proběhla v prostorách restaurantu

rest. sním, či jím

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

WINE & Degustation hodnotí ze skla

ZALTO

Zalto GLASPERFEKTION DENK'ART

www.vino-vino-vino.cz

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

Weingut Neumeister, Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2017 STK

Bledě zelenkavě žlutá barva, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem černého bezu a listu černého rybízu. Chuť je bohatá, s dobrou kyselinou, připomínající zelená jablka a bergamot. Dlouhý závěr.

Grilovaná kuřecí prsa s kari na čočkovém lůžku

85 bodů | **495 Kč** **2019–2021**

www.pro-vino.cz

Weingut Tement, Sausal Schiefergestein Sauvignon Blanc 2016 Ortswein

84,67 bodů | **630 Kč** www.vinovinovino.cz

Peter Skoff, Gamlitz „BIO“ Sauvignon Blanc 2017, Südsteiermark

84,67 bodů | **459 Kč** www.vinero.cz

Rakousko, Štýrsko – kategorie „Ried“ – specifické viniční tratě

Vítěz Grand testu

www.sattlerhof.at

Weingut Sattlerhof, Ried Kapellenweingarten Sauvignon Blanc 2017 STK

Světlá zlatavě slámová barva se stříbrnými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s výraznou tóninou grepové kůry a čerstvého celeru. Chuť je mohutná, s bohatou nahořklostí, připomínající zralé grepy a pomelo. Dlouhý závěr.

Telecí Saltimbocca

91,11 bodů | **25 €** **2019–2021**

Weingut Sattlerhof, Ried Kranachberg Sauvignon Blanc 2016 Grosse STK

Zářivě zlatá barva se slámovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, kořenitá, s nádechem badyánu, zralých citrusů a čerstvě posekané trávy. Chuť je šťavnatá, pikantní, s nádechem zelených jablek, angreštu a kiwi. Dlouhý závěr.

Štýrské pečené kuře

90,67 bodů | **42 €** **2019–2021**

www.sattlerhof.at

Plán degustací WINE & Degustation pro rok 2019

Grand test svět

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

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

Peter Skoff, Ried Kranachberg Sauvignon Blanc 2017, Südsteiermark

Průzračné jiskrné zlatožluté víno, vynikající viskozita. Vůně je čistá, připomínající vyzrálé citrusové ovoce, kumkvaty a pomelo. Chuť je precizní, čistá, poměrně intenzivní, s velmi dobrou ovocností zralých citrusů. Středně dlouhý závěr.

Steak z tuňáka v sezamové krustě

90 bodů | **559 Kč** **2019–2020**

www.vinero.cz

Weingut Neumeister, Ried Klausen Sauvignon Blanc 2017 Erste STK

Barva leštěné mosazi se slámovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je výrazná, připomínající sušené pampeliškové květy, heřmánek a čerstvé bylinky. Chuť je výrazná, s převahou nahořklosti, připomínající rebarborový koláč. Středně dlouhý závěr.

Husí kaldoun

86,22 bodů | **777 Kč** **2019–2020**

www.alifea.cz

Weingut Gross, Ried Sulz Sauvignon Blanc 2016 Erste STK

Medově žlutá barva se zářivými slámovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně připomíná čerstvý kopr, řapíkatý celer a podzimní jablka. Chuť je výrazná, s ovocnými tóny, jemnou nahořklostí a bohatou mineralitou. Delší závěr.

Treska ve slané krustě s pečenými brambory

86,44 bodů | **934 Kč** **2019–2020**

www.bokovka.com

Weingut Tement, Ried Grassnitzberg Sauvignon Blanc 2017 Erste STK

Tmavě žlutá barva se zářivými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, herbální, s nádechem čerstvého šťovíkového listu a zeleninového smoothie. Chuť je výrazná, minerální, s výraznější pazourkovou příchutí. Středně dlouhá dochuť.

Losos v bylinkové krustě s drcenými pistáciemi

85,11 bodů | **1 040 Kč** **2019–2020**

www.vinovinovino.cz

Slovinsko, oblast Štajerska

Vítěz Grand testu

www.vinovinovino.cz

Domaine Ciringa, Fosilni Breg Reserve Sauvignon Blanc 2015, Štajerska

Intenzivní slámově žlutá barva s jantarovými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, bohatá na tóny ovoce, koření a ušlechtilého dřeva. Chuť je šťavnatá, živá, s jemným nádechem CO2 a příjemnými podtóny zralého pomela. Dlouhý závěr.

Perlička se smetanovými brambory

89,67 bodů | 735 Kč **2019–2020**

Ptujska Klet, g-Pullus Sauvignon Blanc 2015, Štajerska

Čisté průzračné víno se zářivě žlutou barvou, velmi dobrá viskozita. Vůně připomíná čerstvý řapíkatý celer, rebarboru a zelené lískové ořechy. Chuť je výraznější, s herbálními tóny, připomínající čerstvou kořenovou zeleninu a citrusy. Dlouhý závěr.

Humrový koktejl s americkým dresinkem

87,11 bodů | 327 Kč **2019–2020**

www.slovinska-vina.com

Domaine Ciringa, Fosilni Breg Sauvignon Blanc 2017, Štajerska

Barva leštěného zlata se zářivými odlesky, střední viskozita. Vůně je výraznější, pikantní, s nádechem jádřince, bylinek a čerstvé šalvěje. Chuť je minerální, šťavnatá, s pikantní příchutí růžového grepu. Středně dlouhý závěr.

Zeleninové lasagne gratinované sýrem Pecorino

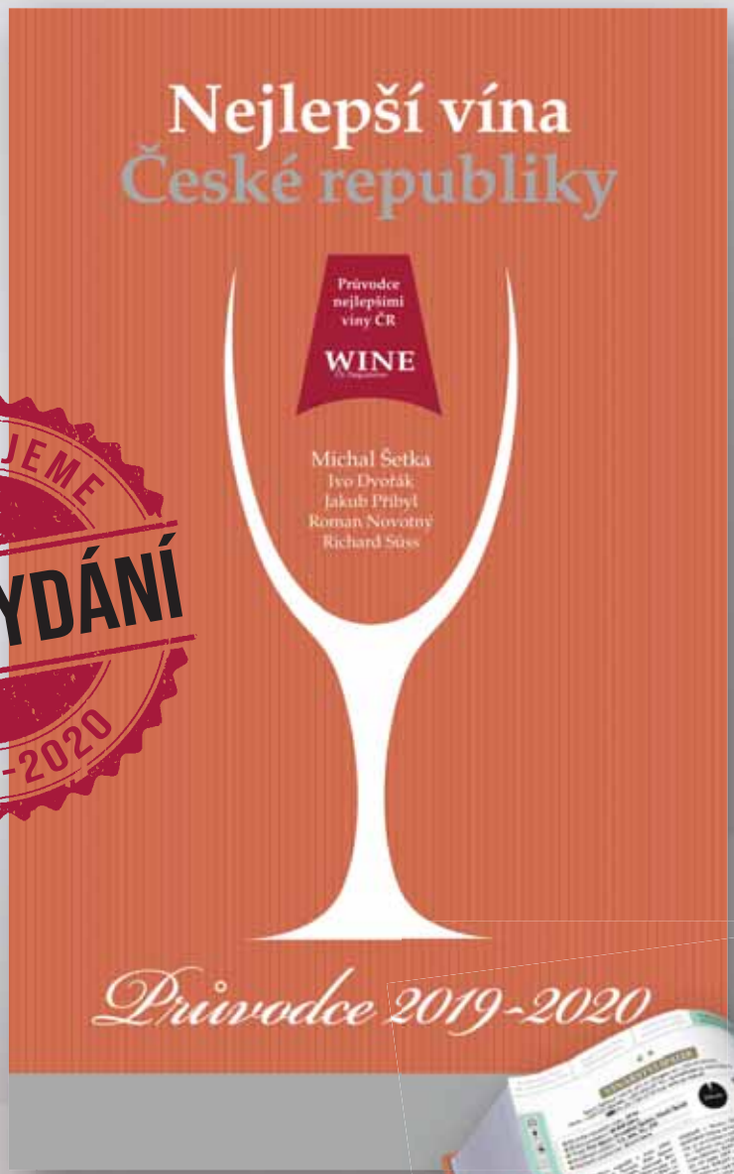
83,56 bodů | 565 Kč **2019–2020**

www.vinovinovino.cz

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.

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**

Drobnými vinicemi se zde můžete procházet hodiny.

NITRANSKÁ

Když se řekne Nitranská vinařská oblast, těžko si mnozí z Vás představí něco konkrétnějšího. Signifikantní odrůdu, styl vín či nějaké významné jméno vinařského světa. Nitranská vinařská oblast je třetí největší na Slovensku a určitě tou nejrozmanitější. Najdete zde snad všechny odrůdy slovenského vinařství, různé půdní profily, běžné vinice v rovinách i unikátní terroir svahů pradávného vulkánu. Je toho tolik, že do jednoho článku by se určitě všechno nevešlo. Ale vybral jsem pro vás alespoň několik jedinečných míst a zážitků, které byste při návštěvě tohoto regionu neměli minout a které byste měli zkusit.

Oblast okolo města Nitry hrála po staletí důležitou roli v historii celého slovenského vinařství. První archeologické nálezy sice pocházejí z oblasti Malokarpatské a dokládají zde již v 7. století před naším letopočtem nejstarší pěstování révy na území Slovenska původními keltskými kmeny, ale pozdější období spojené s Římany a následně Slovany už plně souvisí i s Nitrou a oblastmi v jejím okolí. Především z období Velké Moravy se dochovalo velké množství textů, a dokonce i modlitby za úrodu, dokládající význam a důležitost zdejšího území a navazující Malokarpatské oblasti pro tehdejší vinařství. Až v období třináctého a čtrnáctého sto-

Malebná zákoutí vinic na vulkánu Sitno

VINAŘSKÁ OBLAST

letí se o výrazný rozvoj vinohradnictví v dalších oblastech Slovenska zasloužili italští a na západě Slovenska i němečtí osadníci. Malokarpatská a nitranská vína získala ve středověku velkou oblibu a úspěšně konkurovala jak dolnorakouským, tak uherským vínům. Bratislava díky dobrému vínu a díky dunajské obchodní cestě získala v tomto období takřka dominantní postavení. Velmi významným rokem v historii slovenského vinařství byl rok 1825, kdy napoleonský voják Johan E. Hubert postavil v Bratislavě první továrnu na výrobu šumivých vín mimo Francii. Ta byla v 70. letech přestěhována do Seredě, centra Nitranské vinařské oblasti. V 19. století byly slovenské vinice téměř úplně zničeny krutými mrazy, révokazem, houbovými chorobami a později též válečnými konflikty. Plocha vinic se začala podstatně zvyšovat až v 50.–60. letech 20. století. Vinice byly přizpůsobeny potřebám mechanizace užívané v zemědělské velkovýrobě, změnil se i způsob a systém pěstování vinné révy ve prospěch velkých tvarů a širokých meziřadí. Rekordní rozlohy dosáhly vinice na Slovensku v roce 1980, kdy celková výměra atakovala hranici třiceti tisíc hektarů.

Po revoluci došlo k částečnému chátrání některých slovenských vinařských mikroregionů a mnohé marně čekají, i přes mírnou renesanci vinařství v posledních letech, na svoji obnovu dodnes. Aktuálně je na Slovensku registrováno na dvacet jedna tisíc hektarů vinic, obhospodařovaných je podle posledních údajů přibližně sedmnáct tisíc. Když se ale bavíte s místními vinaři a odborníky, pravdivé množství hektarů, odkud se opravdu produkuje víno, je podle nich ještě o dalších čtyři až pět tisíc hektarů menší. Důvod je prý velmi jednoduchý. Nízká kvalita mnohých vín související s nízkou spotřebou tuzemského vína na Slovensku. Mnoho Slováků dá prý raději přednost vínům ze zahraničí, paradoxně i ze západních, tradičních vinařských regionů raději jezdí za dob-

rým vínem na Moravu. Opravdu kvalitní tuzemská vína navíc na Slovensku už nepatří mezi levné zboží, mnoho slovenských vinařů přizpůsobilo své ceny západním či jižním vinařským mocnostem. Určitě to souvisí i s masivními investicemi do prestižních a designových vinařských domů, které v posledních patnácti letech na Slovensku proběhly. Slovenští vinaři si také svých kvalitních vín považují výrazně více, než třeba jejich moravští kolegové. I proto je pro mnohé slovenské obyvatele stále zajímavější zajet si pro vína k nám na Moravu. Slovenští vinaři se o to více snaží o export svých vín a docela se jim to i v posledních letech daří. Především pak naturálně zaměřeným vinařům.

Inzerce

Inzerce

Vraťme se ale raději k Nitře a nechme obchod s víny a cenovou politiku stranou. Jak bylo řečeno, vinařská oblast nesoucí jméno Nitranská je nejrozmanitějším vinařským regionem Slovenska. Na přibližně čtyřech tisících hektarech registrovaných vinic zde najdete skoro všechno, co zájemce o dobré víno potřebuje či hledá. Podobně jako jinde je ale část zdejších vinic opuštěná a ladem ležící. Nitranská vinohradnická oblast je geograficky i klimaticky velmi různorodá a zahrnuje devět vinohradnických rajonů. Nitranský, Pukanecký, Radošinský, Šintavský, Vrábelský, Zlatomoravský, Želiezovský a Žitavský, ve kterých je 159 vinohradnických obcí. Vinice jsou situovány především na svazích pohoří Tribeč, na severu pak Štiavnických vrchů a Považského Inovca. Severu dominují převážně vápencové a pískovcové půdy, v jižní a západní části je půda pokryta sedimenty a sprašemi. Unikátní a zcela vybočující je okolí Štiavnických vrchů, které jsou sopečným pohořím. Zde je podloží budováno andezity, ryolity a tufy. Zdejší území je mimořádně bohaté na výskyt minerálů (přibližně 140 druhů) a drahokovných rud, v minulosti též intenzivně těžených. Především právě díky této unikátní rozmanitosti zdejších půd je nabídka tohoto regionu vinařsky tak bohatá. Celkově kromě sopečných částí v celé oblasti dominují hnědozemě a černozemě s vysokým podílem jílu a skeletu. Výrazné jsou i teplotní rozdíly mezi severem a jihem, průměrné roční teploty jsou dlouhodobě na hranici 11,5 stupňů Celsia, během vegetace takřka 18. Na severu je výraznější zima, jih je teplotně konzistentnější a vyrovnanější.

Ve vinicích naleznete z bílých odrůd nejvíce hlav Veltlínského zeleného, Sylvánského zeleného, Chardonnay a celé burgundské rodiny, případně aromatického Sauvignonu a praktického Müller Thurgau. Najdete zde i Ryzlinky vlašské, rýnské či populární Pálavu. Jedinečná je Nitranská vinařská oblast i vysokým podílem lokální odrůdy Pasecká leánka. Z modrých odrůd hraje prim Frankovka, Svatovavřinecké a Cabernet Sauvignon. Sídlí zde například i největší slovenská vinař-

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

To nejlepší
od vinařů
VOC Znojmo
v centru Prahy.

VinVin
vinný bar

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

- stálá nabídka nejlepší produkce 15 moravských vinařů
- vinotéka čítající 2 000 láhví k prodeji i domů
- řízené degustace každý měsíc
- výběr vinařství Itálie, Rakouska, Německa a Francie
- příjemné posezení na letní terase

VOC ZNOJMO
VÍNA ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE

VinVin vinný bar
Táboritská 1000/23 130 00 Praha 3 - Žižkov

+420 725 703 153
info@vinvin.cz
facebook.com/vinvinbar
www.vinvin.cz

Jarní výhledy, které neomrzí.

ská firma Víno Nitra či největší a nejstarší producent sektů na Slovensku a ve střední Evropě, společnost Hubert J. E., která dnes patří stejnému majiteli jako naše tuzemská společnost BOHEMIA SEKT a. s. Centrem regionu je město Nitra, vinařsky důležitou roli hrají ale především menší města a obce oblasti. Jak jsem již několikrát nastínil, celá oblast je velmi různorodá, takže se dnes zkusím soustředit pouze na její nejzajímavější, severní část v okolí vulkánu Sitno. Zde na jeho svazích se děje myslím to vinařsky asi nejdůležitější.

Prvním vaším cílem při návštěvě oblasti by mělo být historické městečko Pukanec, dříve uváděné jako hornická obec Baka. Ve 13. století je tato obec králem nazývána Argenti fodina nostra Bacabana (náš stříbrný důl Bakabana) a od roku 1323 má již výsady svobodného královského báňského města. Obyvatelstvo se však nevěnovalo jen těžbě drahých kovů, bylo třeba obdělávat i okolní půdu, která lidi živila. Rovinaté pozemky v jižní a východní části katastru se využívaly na pěstování obilovin a pícnin, na jižních úbočích Vajrabu, na Ľajtni a Nad městem majitelé vysazovali ovocné stromy a vinnou révu. Nejstarší stopa zdejších vinic vede na kopec Vajrab. Jméno dostal podle vinné révy, která se zde pěstovala už v dobách, kdy němečtí horníci nafárali zlatonosnou žílu, kterou nazvali Weinrebner. Vajrab je totiž zkomoleninou německého slova Weinreben – vinná réva.

Pukanské vinohrady leží v nadmořské výšce 350–485 m, čímž se stávají výškově rekordní nejen na Slovensku, ale i v rámci okolních vinařských zemí. Hradba Štiavnických vrchů chrání území před severními větry, od jihu je země otevřená do Podunajské nížiny. Léta jsou zde většinou suchá, teplá až horká, zimy mírné. Zajímavostí je zde ostré rozhraní mezi Panonskou a Karpatskou flórou, tady končí panonská teplá jižní Evropa a začíná severní, studená karpatská. Nad nejvýše položenými vinicemi, ve kterých rostou např. i broskve, meruňky, mandle a vzácné moruše černé, najdete navazující pásmo dubového lesa široké asi 80–100 m, nad nímž začíná bučina s jedlí a borůvkovým podrostem. Půdní složení vinorodých svahů je determinováno podložím vulkanického původu. Na povrchu je obdělávána hlinitá půda (30–60 cm), pod ní se nachází zvětralá vulkanická hornina silná 2–5 metrů (místy dokonce i více), která postupně přechází do pevné skály, tvořené již zmiňovanými tufy a andezity. Zjednodušeně a pro vysvětlení rozdílu můžeme říci, že měkký tuf je sopečný popel, zatímco tvrdý andezit je sopečná láva. Sopečná půda je porézní a výborně absorbuje vodu, okolní plyny a kyslík, které má následně réva k dispozici pro své kořeny. V půdách je na druhou stranu nedostatek vápníku, což negativně ovlivňuje kvalitu některých plodin i kultivarů révy, např. Ryzlink vlašský, Tramín nebo Burgundské. Dá se to však eliminovat vápněním půdy, o což se dříve větší podniky v oblasti snažily. Naopak, výjimečnou chuť i buket zde může dosáhnout výše zmiňovaná lokální odrůda Pesecká leánka, Sauvignon, Veltlínské či Sylvánské zelené, Müller Thurgau, Irsai Oliver, z modrých odrůd pak především Frankovka.

Zdejší vinaři mají velký dar, který jim zanechali pradávní horníci – hluboké kopané sklepy. Jsou vyhloubené ve zvětralých andezitových skalách, na mnohých místech přímo mezi vinicemi. Jejich přesné stáří je záhadou, ale odjakživa po odchodu horníků sloužily nejen k uskladnění vína, ovoce či zeleniny, ale poskytovaly i úkryt obyvatelstvu před nepřátelskými

Staré hlavy révy vinice Čajkov

nájezdy Turků a také během 2. světové války. Některé jsou jednoduché, dlouhé 6–7 m, s mírným, nebo strmým vstupem, hloubené maximálně pět metrů pod povrchem, ale jsou zde i výrazně větší s desítkami metrů chodeb, odbočkami v několika patrech nad sebou. V takovém prostředí se teplota mění v průběhu roku jen minimálně, což je vynikající pro uložení vín. Také kvašení moštů zde probíhá velmi pomalu, vína mnohdy ještě na jaře probublávají. Pukanští vinaři postupují ve výrobě vín tradičně, s minimálními zásahy do procesu a minimálním školením vín. Tomu odpovídá častý rustikální charakter zdejších vín s minimem aditiv a síry. Pukanec spadá do malého mikroregionu vinic zvaných Pod vulkánem Sitno. Toto magické místo, kde réva zapouští své kořeny hluboko do sopečného podloží pradávného mohutného vulkánu, učarovalo mnoha milovníkům vína. Stratovulkán Sitno byl původně vysoký přes 4 kilometry a zabíral plochu asi

Inzerce

VINO

CIBULKA

www.vinocibulka.cz

Nová vinice Čajkov

2 200 kilometrů čtverečných. Samotný vývoj Sitna byl velmi složitý a probíhal v období před 15–11 miliony let v pěti hlavních cyklech. Během tohoto období se střídala explozivní a klidná období, během nichž vulkán chrlil různé druhy sopečných vyvřelin. Vinařská krajina pod vulkánem Sitno zahrnuje jen pár vinařských vesnic, jako třeba Čajkov, Nová Dedina, Podlužany, Brhlovce, Bátovce, Žemberovce či právě starobylé městečko Pukanec. Odtud je už pouze kousek na návštěvu historické Bánské Štiavnice, zapsané na seznamu kulturního dědictví UNESCO. Až tudy pojedete, určitě na-

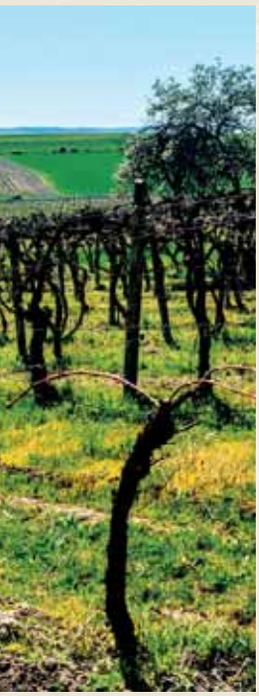
Inzerce

SONBERK

Spustili jsme předprodej na Sonberské (ne)vinné kulturní léto

5. 7. Ulrychovi & Javory Beat
19. 7. Trojanovi & Slavonice Fest / Martin „Kudla" Kudlička
2. 8. Jarda Dušek / Dáša Ubrová Trio
16. 8. Jananas
30. 8. Kamil Střihavka & The Leaders acoustic band
20. 9. Loučení s létem / Kanci paní nadlesní

Letní kulturní večery na Sonberku – to je setkávání s úžasnými umělci, výjimečným vínem v unikátním prostředí uprostřed sonberské vinice, na terase jedinečného vinařského domu s ikonickým výhledem na Pálavu a západ slunce...
Začátek vždy v 19 hodin • Změna programu vyhrazena
Více info na www.sonberk.cz • 777 630 434 • @winerySonberk • #Sonberk • Sonberk 393, Popice
Vstupenky pořídíte na www.smsticket.cz



Mladá výsadba je zde k vidění stále více.

vštivte vinařství Pivnice Čajkov, Pivnica Brhlovce a vinařství Marvla TINDO.

Pasecká leánka je další zajímavostí, kterou byste si neměli nechat ujít. Tato odrůda měla dříve ve zdejších vinicích dominantní zastoupení, ale v době nedávno minulé se z ní stala pouze kvantitativní surovina pro velké vinařské závody a jejich produkci. Období po revoluci se stalo pro tuto odrůdu zásadní. Pro mnohé vinaře byla samozřejmostí, odrůdou, co vždy dávala vysoké výnosy a také stabilně dozrávala. Většina spotřebitelů ji ale ani neznala, neb dříve končila jako součást všemožných známkových vín a jako jednoodrůdová se vyskytovala minimálně. Obchodně tedy velmi těžko uchopitelná, ale ve vinicích výrazně zastoupená. I proto v prvních letech po revoluci spíše mizela a upadala v zapomnění, nahrazována zvučnějšími odrůdami. Až postupně začali někteří vinaři chápat její důležitost a účelnost na vinicích pod vulkánem. Její adaptibilitu, konzistenci a přizpůsobivost. A také dar dávat charakterní vína, pokud jí k tomu vinař dá příležitost. Ukázat sílu zdejšího terroir. Podoba vín z této odrůdy vyrobených totiž velmi úzce souvisí s přístupem konkrétních vinařů, nakolik ji lámou ve sklepě pokusy se selektovanými kvasinkami a nakolik jí dají možnost vlastního, individuálního projevu. Mne osobně baví spíše její přírodní rozměr, v opačném případě se totiž stává příliš uniformní odrůdou bez vlastního charakteru. Její osudy ve mně evokují příběh odrůdy Müller Thurgau v době po revoluci u nás. Opomíjená, zatracovaná, podceňovaná, nahrazovaná. A pak Müllerku ochutnáte ze starých vinic třeba na německé Mosele a pochopíte, že problém je někde jinde než v odrůdě.

Dalším názvem, na který zde určitě narazíte a který byste neměli jen tak přeskočit, je sdružení vinařů Terroir Tekov. Toto uskupení odpovědných vinařů z širší oblasti vulkánu Sitno si dalo za cíl změnit pohled slovenských konzumentů na vína nejen této oblasti. Podobně jako někteří naši vinaři, brzy pochopili, že terroir je více než přívlastek. A především to, že vyrábět terroirová vína je mnohem složitější než ta přívlastková. O to zajímavější ale získává následně konzument zážitek, o to unikátnější jsou samotná vína a o to lépe charakterizují daný region. A tak se spojili do uskupení, nastavili si společné podmínky, kodex výroby svých vín a pracují na společném marketingu celé oblasti. Kromě zmiňovaných obcí přímo na primárních svazích Sitna najdete členy uskupení i v obcích Levice, Santovka, Podlužany či Brhlovce. Zde máte navíc možnost navštívit unikátní Skalnatá obydlí. Tento komplex obytných a hospodářských prostor vytesaných přímo do skalnatého sopečného podloží patří k vyhledávaným turistickým cílům oblasti. Najdete je po celé obci Brhlovce, nejvíce ale v ulici zvané Šurda. Vždy v první polovině května pak pořádají vinaři Terroir Tekov akci s názvem „Levické putování za vínom“, kdy máte možnost ochutnat desítky místních vín od členů sdružení. Letos je to přesně 11. 5., takže máte nejvyšší čas vyrazit. Stojí to určitě za to, protože podobných míst s tak unikátním terroir na světě moc není.

Text a foto: Martin Procházka

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.

Růžová vína z VOC Modré hory

VOC Modré hory je prvním VOC v České republice, které vyrábí vína pouze z modrých odrůd révy vinné. Z nich vyrábí jak červená, tak růžová vína. Oblast Modré hory patří do regionu Hanácké Slovácko, nejznámějšími vinařskými obcemi jsou zde Bořetice, Velké Pavlovice, Kobylí nebo Němčičky. Jelikož nastává sezóna růžových vín, zaměřili jsme se tentokrát právě na ně, neboť i pro VOC Modré hory jsou důležitým artiklem.

Z hlediska klimatu patří oblast Modrých hor k nejteplejším místům v republice a současně k místům s největší dobou slunečního svitu. Dlouhodobý průměr ročních teplot zde je 9,5 °C. Ročně zde spadne cca 580 mm srážek. Půdní podmínky jsou charakteristické střídáním vápenitých jílů, slínu a pískovce, na některých místech najdete i spraš. Vinaři v tomto regionu pro své VOC vybrali tři odrůdy s největší tradicí, vína VOC Modré hory je tak možné vyrábět z odrůd Frankovka, Svatovavřinecké a Modrý Portugal. Pro růžová vína jsou však přípustné pouze odrůdy Frankovka a Svatovavřinecké.

VOC Modré hory chce v oblasti růžových vín vyvrátit mýtus o tom, že rosé je pouze jednoduché letní víno, které je třeba vypít co nejdříve, nejpozději do konce léta v roce po sklizni. Naopak, volbou vhodné technologie a optimální suroviny se snaží vyrábět rosé, která mohou zrát po dobu několika let v láhvi a zaujmou i svým terciárním buketem. Zdejší rosé mají často tmavší barvu díky delší maceraci hroznů, některá vína leží déle na kvasnicích a někteří vinaři využívají i malolaktickou fermentaci. U dobrých vinařů jsou pak výsledkem vína s mohutnější strukturou a zajímavou komplexní aromatikou.

VOC Modré hory má pro vynikající růžová vína veškeré předpoklady. To jasně dokazují vína na předních místech. Příjemná, odrůdově charakteristická, s pěkným ovocem a svěží kyselinkou, čistě vinifikovaná a současně se strukturou a potenciálem k několika letům vývoje. Jasným králem rosé z VOC Modré hory je Jan Stávek, jeden z největších specialistů na vynikající růžová vína u nás. Jeho jednoznačný triumf v tomto testu pro nás tedy vůbec není překvapivý.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu

Víno J. Stávek, Rosé Trkmanska 2017, VOC Modré hory, suché, Velké Pavlovice, Trkmanska

Tmavě růžová barva s jahodovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, ovocná, intenzivní, s nádechem vyzrálého bobulového ovoce a zralých peckovin. Chuť je mimořádně harmonická, šťavnatá, s velmi příjemnou ovocnou kyselinou, připomínající zralé třešně, červený rybíz a granátová jablka. Dlouhý závěr.

Zelený chřest obalovaný v plátku roastbeefu

88 bodů

cena 220 Kč

www.jstavek.cz

2019–2021

GRAND WINE & Degustation TEST

Víno J. Stávek, Rosé Bočky 2016, VOC Modré hory, suché, Němčičky, Bočky

Jahodově růžová barva s malinovými odlesky, dobrá viskozita. Vůně připomínající rakytníkovou limonádu a brusinkovou zavařeninu a zralý červený rybíz. Chuť je pikantní, ovocná a kořenitá, s příjemnou kyselinou, zůstávající v delším závěru.

Francouzské brambory gratinované sýrem Gruyère

84,88 bodů

cena 550 Kč

www.jstavek.cz

2019–2020

Víno J. Stávek, Rosé Bočky 2017, VOC Modré hory, suché, Němčičky, Bočky

Tmavě růžová barva s fialovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je výraznější, s tóninou zralého lesního ovoce, borůvek a ostružin. Chuť je jemně nazrálá, pikantní, s ovocnou tóninou červeného rybízu a borůvek, s pikantním podtónem koření. Středně dlouhý závěr.

Kukuřičná tortilla plněná pikantní kuřecí směsí

84,50 bodů

cena 300 Kč

www.jstavek.cz

2019–2020

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Růžová vína z VOC Modré hory

Zleva: **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier *(Bokovka),* **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů, **Richard Süss** – obchodní ředitel *(BACCHUS Vins & Champagnes),* **David Král** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2015, 2016 a 2018, head sommelier *(BOHEMIA SEKT),* **Martina Riel-Salvatore** – Wine buyer *(MAKRO),* **Jakub Přibyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017 *(Wine&Degu bar),* **Martin Marian** – sommelier a ředitel hotelu Regina, **Martin Matula** – sommelier, ředitel *(Winestore)*

Legenda:

Doporučená kombinace

Doporučená doba konzumace

Degustace proběhla v prostorách restaurantu
rest. sním, či jím
Podolské nábřeží 34/6
Praha 4 - Podolí
tel.: 273 130 230, 777 201 877
www.restrest.cz

WINE & Degustation hodnotí ze skla
ZALTO
Zalto GLASPERFEKTION DENKART
www.vino-vino-vino.cz

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

Vinařství Vít Sedláček, Frankovka rosé 2016, VOC Modré hory, suché

Růžovo fialová barva se světlými odlesky, střední viskozita. Vůně připomíná pivoňkový květ, ibišek a šeřík. Chuť je středně intenzivní, s dobrou kyselinou, lehkou zemitostí a delikátními podtóny, připomínající koření a zavařovanou řepu. Středně dlouhý závěr.

Smažený hovězí plátek

83,75 bodů

cena 183 Kč
www.vinosedlacek.cz

2019

Víno z Kobylí, Frankovka rosé 2018, VOC Modré hory, suché, Kobylí, Holý kopec

Malinově růžová barva s lehkými lososovými odlesky, střední viskozita. Vůně je čistá, primární, s tóny drobného bobulového červeného ovoce a zralých peckovin. Chuť je šťavnatá, harmonická, s velmi dobrým poměrem zbytkového cukru a kyselin, připomínající zralá granátová jablka. Středně dlouhý závěr.

Lehce zauzený losos s koprovým dipem

83,13 bodů

cena 194 Kč
www.vinozkobyli.cz

2019

Víno J. Stávek, Rosé Bočky 2018, VOC Modré hory, suché, Němčičky, Bočky

Tmavě růžová barva s lososovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Svěží ovocná vůně drobných bobulových plodů a černého rybízu. Chuť je ovocně nasládlá, s dobrou kyselinou, působí svěžím dojmem, s delikátním perlením. Delší závěr.

Tuňákové sashimi s wasabi a sojovou omáčkou

82,75 bodů

cena 300 Kč
www.jstavek.cz

2019–2021

Víno J. Stávek, Rosé Trkmanska 2018, VOC Modré hory, suché, Velké Pavlovice, Trkmanska

Tmavší růžová barva s cihlovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně zralých třešní, jeřabin a brusinek. Chuť je harmonická, pikantní, s velmi dobrou kyselinou a příjemnou ovocnou šťavnatostí. Delší závěr.

Humrový bisque

82 bodů

cena 220 Kč
www.jstavek.cz

2019–2021

Vinařství Halm, Rosé Bojanovska 2017, VOC Modré Hory, suché, Velké Pavlovice, Bojanovska

cena 170 Kč
www.vinarstvihalm.cz

81,38 bodů

Vinařství Ludwig, Frankovka rosé 2018, VOC Modré hory, suché, Němčičky

cena 169 Kč
www.vinnesklepy.cz

81,25 bodů

Rodinné Vinařství MITOMA, Frankovka rosé 2017, VOC Modré hory, suché, Vrbice, Skale

cena 121 Kč
www.mitoma.cz

77,75 bodů

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 vlašský

Historie a původ

Ryzlink vlašský je poměrně stará odrůda, jejíž původ není zcela zřejmý. Některé prameny odkazují na původ v dnešní Itálii a tuto hypotézu podporují druhové názvy této odrůdy v různých jazycích. Vlašský ve staré češtině označuje italský, v němčině Welsch znamená cizí, románský, ve Slovinsku se tato odrůda označuje Laški Rizling, v Itálii Riesling Italico a v Maďarsku Olasz Rizling, což opět naznačuje italský původ. Mohlo by se však jednat o starou, tradiční odrůdu střední a jihovýchodní Evropy, protože v současnosti je tento kultivar nejvíce rozšířen v zemích bývalé Jugoslávie pod názvem Graševina nebo lokálně jako Riesling Italico. Původ ve Francii, který uvádějí některé zdroje, je dnes považován za málo pravděpodobný. Existuje však studie, která hovoří o příbuznosti DNA se španělskou odrůdou Borba.

Rozšíření v ČR

Ryzlink vlašský má v našich podmínkách tak nezaměnitelných charakter, zejména z okolí Pálavy, že ho lze s úspěchem považovat za naši profilační odrůdu. Nemalý podíl na renesanci této odrůdy má zejména ing. Josef Peřina, který zanedlouho oslaví osmdesátku.

Na našich vinicích je Ryzlink vlašský čtvrtá nejpěstovanější bílá odrůda. Celkem zabírá 1 187 ha, z toho jen nepatrná část – 0,5 ha – je ve vinařské oblasti Čechy, zbylou plochu – 1 186 ha – najdeme na Moravě. V jednotlivých podoblastech je vysázen na následujících rozlohách vinic: 0,5 ha Mělnická podoblast, 0 ha Litoměřická podoblast, 636 ha Mikulovská podoblast, 259 ha Velkopavlovická podoblast, 185 ha Slovácká podoblast a 107 ha Znojemská podoblast. Pro Ryzlink vlašský jsou všeobecně nejlepší polohy na Pálavských vrších a mezi nejvýznamnější viniční tratě patří v katastru obce Perná například Purmice, Goldhamer, Kotelná nebo legendární trať Železná. Mezi Dolními Dunajovicemi a Březí u Mikulova je to pak viniční trať Ořechová hora. Zajímavou aromatickou a chuťovou strukturou se mohou pochlubit i vína z odrůdy Ryzlink vlašský z viniční tratě Šobes, v katastru vinařské obce Podmolí.

Ryzlink vlašský je uznanou odrůdou pro VOC Mikulov, VOC Pálava, VOC Slovácko.

Vinifikace

Odrůda Ryzlink vlašský je velmi vhodná odrůda pro kupáž na výrobu sektů, ale i pro výrobu tichých bílých suchých, polosuchých, polosladkých i sladkých vín. Zrání v sudech typu barrique je možné a některá špičková vinařství dosahují s tímto vinifikačním postupem vynikajících výsledků. Někteří vinaři používají Ryzlink vlašský pro výrobu speciálních a přírodních vín a některá vína jsou vinifikována i v nádobách kvevri.

Senzorické vlastnosti

Klasicky očekáváme čiré a průzračné víno se světle zlatavou barvou a slámovými odlesky. U vín se zbytkovým cukrem nebo u zralejších vín se objevují medové až jantarové odstíny. Vína nefiltrovaná či delší dobu macerovaná na slupkách mohou mít zákal či tmavou naoranžovělou barvu.

U mladých suchých vín je možné rozpoznat aroma lučních květů, lipového květu, levandule nebo mandarinkové kůry či klementinky. Zralejší víno může obsahovat v aromatickém projevu pomelo, kumkvat, jablečné pyré, sušená jablka, jádřinec, meruňkové jádro, mandle, rebarboru, bergamotový olej, badyán nebo minerální tóny. Vína se zbytkovým cukrem často voní po cibébách, rozinkách, pomerančové zavařenině, banánu nebo medu.

Chuť bývá osvěžující, s dobrou kyselinou a minerálními tóny. Některá vína mohou působit i plnějším dojmem díky glycerolu, který je typickou a přirozenou součástí chuťového a hmatového vnímání. Některá vína mohou příjemně chutnat po spařených, loupaných mandlích.

Gastronomie

Vína z odrůdy Ryzlink vlašský jsou vhodná k říčním i rybničním rybám, k drůbežím specialitám nebo játrovým paštikám. Velmi jednoduché, přitom efektní je snoubení kvalitní mandlové paštiky z drůbežích jater s vyzrálejším vínem z odrůdy Ryzlink vlašský. Sladší vína lze snoubit s dezerty a vyzrálými sýry.

Skvělým tipem na snoubení bude Vinařství Gala, Ryzlink vlašský – Hermes 2017, pozdní sběr, suché, Perná, Bavory, Hermesdorfen, Pod Pálavou s do křupava pečeným telecím brzlíkem se žloutkovou kroketou, s pěnou z pečených jablek a lanýžem.

Rulandské modré / Pinot Noir

Historie a původ

Historie této odrůdy se píše již více než 2 000 let. Pinot Noir je s největší pravděpodobností potomek domestikované divoké révy vinné Vitis vinifera subsp. Silvestris. Původ odrůdy je zřejmě v dnešní Francii a nejčastěji se zmiňuje oblast Bourgogne. Etymologie slova Pinot pochází z francouzského Pin, tedy borovice pinie, protože tvar hroznu připomíná piniovou šišku. Název používaný u nás v době Karla IV. Roučí, pochází ze složeniny slov Rouno beránčí a odráží se v něm odkaz na malé bobule této odrůdy, připomínající kudrlinky na srsti malého beránka. Údajně byla tato odrůda přivezena na Mělník v roce 1348 z burgundské obce Chambertin. Traduje se, že na jedné z mělnických vinic byl do opěrné terasy vytesán nápis Chambertin 1348. Tak až příště pojedete na Mělník, můžete se, stejně jako já, pokusit tento nápis najít.

Rozšíření v ČR

Rulandské modré je naše čtvrtá nejpěstovanější modrá odrůda. Celkem je u nás přes 720 ha osázené plochy. Menší podíl je ve vinařské oblasti Čechy 68 ha a 652 ha leží na Moravě. V Čechách je 37 ha v Mělnické podoblasti a 30 ha v Litoměřické podoblasti. Morava pak disponuje největší plochou ve Velkopavlovické podoblasti, kde je 228 ha této odrůdy. Následují další podoblasti jako Mikulovská podoblast – 165 ha, Slovácká podoblast – 133 ha, Znojemská podoblast – 127 ha. Rulandské modré je uznanou odrůdou pro VOC Mikulov, VOC Mělník, VOC Slovácko a VOC Hustopečsko.

Vinifikace

Rulandské modré je možné použít na výrobu klaretů, růžových šumivých i tichých vín. Pinot Noir se běžně používá pro nejušlechtilejší šumivá vína světa jak v samotné oblasti Champagne, tak i v oblastech Bourgogne, Alsace či Lombardia. Zajímavá šumivá vína se vyrábí z Pinot Noir i ve Velké Británii.

Rulandské modré je však velmi vhodná odrůda pro výrobu suchých červených vín, která mohou velmi ušlechtile zrát v dubovém sudu typu barrique. Rulandské modré může velmi zajímavě zrát také v láhvi. Po pěti až deseti letech se ve víně může objevit nádech kůže až animálních tónů. Je na místě připomenout nejušlechtilejší vína z Burgundska, která zároveň patří mezi nejdražší na světě a jsou tvořena právě z této odrůdy. U těch nejvýznamnějších si milovník vína musí připravit i více než patnáct tisíc eur za láhev.

Senzorické vlastnosti

Barva u mladých červených vín je nepříliš hluboká s klasickými cihlovými odlesky, které nabírají na intenzitě během zrání. U růžových vín se za charakteristický odstín považuje losově oranžová nebo barva koroptvího oka. Mladé suché víno bude vonět po třešních, červeném rybízu, brusinkách či dužině granátového jablka. Zralejší víno může ve vůni připomínat jahody, maliny, ostružiny či borůvky. Vyzrálé víno je typické svou animálností, tóny pižma, kůže, podhoubí či bílých lanýžů. Zrání v sudu přináší tóny čokolády, koření, kávy a ušlechtilého dřeva.

Chuť bývá delikátní, ušlechtilá, elegantní, s dobrou kyselinou, tóny ovoce a kořenitosti. U růžových šumivých vín se někdy může objevit i hořkosladkokyselá tónina, připomínající růžový grep.

Gastronomie

Rulandské modré se hodí k drobné zvěřině, tmavé drůbeži nebo hovězímu masu. Dobře dokáže doprovodit i polotvrdé sýry nebo sýry s ušlechtilou bílou plísní. Šumivá vína z odrůdy Rulandské modré lze snoubit s předkrmy či k uzeninám. Růžové Rulandské modré vhodně doprovodí rybniční ryby či lososa.

Nezapomenutelné snoubení je víno z vinařství Milan Sůkal 2015 Pinot Noir Reserva 2015, výběr z hroznů, suché, Josefov, Kukvička, Široká hora s perličkou se zeleným chřestem a omáčkou se smrži.

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:

GALA VINAŘSTVÍ

Ryzlink vlašský – Hermes 2017, pozdní sběr, suché, Perná, Bavory, Hermesdorfen, Pod Pálavou

Zářivě žlutá barva s citronovými odlesky, vysoká viskozita. Intenzivní vůně zralých klementinek, lipového květu a rozkvetlé louky. Chuť je šťavnatá, harmonická, s bohatou paletou zralého ovoce, s velmi dobrou šťavnatou kyselinou. Dlouhý, minerální závěr.

www.galavinarstvi.cz

STAPLETON - SPRINGER

Ben's Reserve, Pinot Noir 2015, suché, moravské zemské víno

Oranžovočervená barva s ebenovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je komplexní, ušlechtilá, s tóny santalového dřeva, zralých peckovin a kůže. Chuť je komlexní, pikantní, s příjemnými šťavnatými tóny ovoce, podtržená vyzráním v kvalitním dubovém sudu. Dlouhý závěr.

www.stapleton-springer.cz

VINAŘSTVÍ ILIAS

Ryzlink vlašský III. 2017, moravské zemské, suché, Pavlov, Slunný vrch

Křišťálově čistá barva se světle olivovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Ovocná intenzivnější vůně s nádechem sadového ovoce a klementinek. Chuť je opulentní, ovocná, s příjemnými tóny bílé moruše a hroznů. Dlouhý, pikantní, minerální závěr.

www.ilias.cz

VINAŘSTVÍ PETR KOČAŘÍK

Novosady, Pinot Noir 2016, moravské zemské víno, suché

Tmavě rubínově červená barva s cihlovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, připomínající zralé červené bobulové ovoce, sušený jalovec a vzácné dřevo. Chuť je středně plná, propracovaná, s velmi dobrou kyselinou a taninovou strukturou, připomínající vyzrálé peckoviny. Dlouhý závěr.

www.kocarik.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**

Vína z odrůdy Torrontés

Torrontés je odrůda u nás velmi málo známá, což asi svědčí o celkovém vnímání vín z Nového světa. Podobně je tomu i v dalších evropských vinařských zemích. Na druhou stranu je však nutné říci, že Torrontés je považován za zcela zásadní bílou odrůdu Argentiny, tedy země, která patří mezi důležité světové vinařské velmoci. Právě z toho důvodu jsme se rozhodli trochu pootevřít vrátka do globálního vinného světa a vína z této odrůdy, která jsou dostupná na našem trhu, představit. A to i navzdory faktu, že je jich u nás k dispozici velmi málo.

Torrontés je profilační bílou odrůdou Argentiny. Největší plochy vinic jsou touto odrůdou osázeny v oblastech Salta, La Rioja, San Juan a Mendoza. Nejlepší vína většinou pocházejí z vysoko položených vinic v regionu Cafayate v provincii Salta a také z vinic v oblasti Uco Valley na jihozápadě Mendozy. Zdejší vinice jsou vysázeny dokonce v nadmořských výškách 900 až 1 500 m n. m.

Vína z odrůdy Torrontés mají intenzivní aromatický profil s množstvím ovocných a květinových tónů. V chuti bývají středně plná, se svěží kyselinou a množstvím ovocných tónů. Většinou jsou vinifikována pouze v nerezových tancích a konzumují se mladá.

Ačkoli vína z odrůdy Torrontés nebudou pravděpodobně na našem trhu nikdy zásadním artiklem, věříme, že mohou být příjemným zpestřením především pro milovníky svěžích aromatických vín.

Text a foto: Michal Šetka

Legenda:

Doporučená kombinace

Doporučená doba konzumace

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

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.

Los Haroldos, Caoba Torrontés 2018, Mendoza, Argentina

85,22 bodů, cena 180 Kč

Světle šedozelená barva se zlatavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, ovocná, s tóninou zralých kumkvatů a karamboly. Chuť je šťavnatá, ovocná, s velmi dobrou kyselinou, připomínající hrozny a zralé nektarinky. Středně dlouhý závěr.

Ceviche

2019–2020

www.chilskevino.cz

Kaiken, Terroir Series Torrontés 2017, Valle de Cafayate, Salta, Argentina

83,22 bodů, cena 243 Kč

Světle zlatavá barva s citronovými odlesky, střední viskozita. Výraznější ovocná vůně mandarinkové kůry, čerstvého koriandru a loupaných vařených mandlí. Chuť je středně plná, ovocná, s nádechem jablek a kdoule. Středně dlouhý závěr.

Blanšírovaná pražma s kořenovou zeleninou

2019

www.global-wines.cz

Vallisto, Torrontés 2017, Valle de Cafayate, Salta, Argentina

82,56 bodů, cena 330 Kč

Světle mosazná barva se zlatavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně připomínající surový včelí vosk, kompotovanou dýni a čerstvý ananas. Chuť je mírně nahořklá, s nádechem physalis a čerstvého ananasu. Středně dlouhý závěr.

Pražený pangasius s bramborovým pyré

2019

www.alifea.cz

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Vína z odrůdy Torrontés

Zleva: **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier *(Bokovka)*, **David Král** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2015, 2016 a 2018, head sommelier *(BOHEMIA SEKT)*, **Richard Süss** – obchodní ředitel *(BACCHUS Vins & Champagnes)*, **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů, **Tereza Němečková** – Advanced in Wines and Spirits *(VinoVinoVino)*, **Jakub Přibyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017 *(Wine&Degu bar)*, **Martina Riel-Salvatore** – Wine buyer *(MAKRO)*, **Martin Marian** – sommelier a ředitel hotelu Regina, **Martin Matula** – sommelier, ředitel *(Winestore)*

WINE & Degustation hodnotí ze skla
ZALTO
Zalto GLASPERFEKTION DENKART
www.vino-vino-vino.cz

Degustace proběhla v prostorách restaurantu
rest.
snům, či jím
Podolské nábřeží 34/6, Praha 4 - Podolí
tel.: 273 130 230, 777 201 877
www.restrest.cz

Kuchařská party – steakové menu

Téma květnové kuchařské party s šéfkuchařem Mirkem Kalinou a sommelierem Vítem Hepnarem je „steakové 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.

Tipy:

- Použijte do tataráku okurky typu Cornichon, jsou chuťově výraznější.
- Na smažení je nejlepší použít řepkový olej, protože má vysoký stupeň kouřivosti.
- Na ochucení je lepší využít spíše květy než plody kapary.
- Mirek Kalina: „Předkrm by měl otevřít chuťové pohárky.“

Párování:

Jean-Claude Bessin, Chablis Vieilles Vignes 2016

K tataráku fungují burgundská bílá vína skvěle, to je známá věc! A pokud jde konkrétně o Chablis, je to jedna z nejlepších možných kombinací k tomuto populárnímu předkrmu. Víno ze starých vinic od Jean-Claud Bessin oplývá svěžestí, mineralitou i plností, dobře zvládne i výrazněji ochucený tatarák, jako je tento.

Tartar de boeuf s bramborovými lupínky

4 porce

Tatarák:
- **hovězí svíčková 280 g**
- **šalotka 1 ks**
- **okurky Cornichon 1 PL**
- **kapary 1 PL**
- **hrubozrnná hořčice 1 ČL**
- **olivový olej 1 PL (extra virgin)**
- **worcestrová omáčka – pár kapek**
- **tabasco**
- **sůl, pepř, petržel**
- **japonská majonéza (může se i vynechat pro lehčí předkrm)**
- **bílé víno 2 dcl**
- **koňak 1 PL**

Lupínky:
- **brambory 2 ks větší**
- **olej na smažení**
- **sůl**

Příprava tataráku:

Hovězí svíčkovou nakrájíme na malé kostičky, stejně tak šalotku. Šalotku nejlépe nakrájíme tak, že jí zakrojíme napůl a následně při podélném krájení necháme spojenou horní část šalotky. Šalotka zůstane v celku a při příčném krájení nám bude pěkně držet. Šalotku krátce spaříme na bílém víně, tím se zbavíme její palčivosti. Šalotku odcedíme studenou vodou a dáme do misky. Okurky Cornichon a kapary nasekáme najemno a společně s hrubozrnnou hořčicí přidáme k šalotce. K připravené směsi přidáme nakrájené hovězí maso, zalijeme olivovým olejem, čímž se vše krásně spojí a směs zvláční. Následně dochutíme tatarák worcesterem, tabascem, solí, pepřem a koňakem. Tatarák dobře promícháme a servírujeme. Před servírováním přidáme navrch japonskou majonézu a posypeme pažitkou nebo petrželí.

Příprava lupínků:

Brambory nastrouháme na jemné plátky a vložíme je namočit do osolené vody, aby se z brambor dostal škrob. Poté brambory vyndáme na kuchyňský papír, osušíme a osmažíme v oleji při střední teplotě 150 °C do zlatohněda. Lupínky vyjmeme, osušíme od přebytečného oleje a servírujeme společně s tatarákem.

Telecí roastbeef s parmazánovou krustou

4 porce

- **telecí karé (hřbet) 400g**
- **strouhanka z bílého chleba – PANKO, asijská**
- **česnek, tymián**
- **olivový olej (extra virgin)**
- **citronová kůra**
- **petržel plocholistá**
- **parmazán strouhaný**
- **sůl, pepř**
- **čerstvé máslo 50g**

Salát:

- **hlávkový salát**
- **ředkvičky**
- **jarní cibule**
- **zálivka**

Telecí karé pečlivě osolíme a opepříme a opečeme v dobře rozpálené pánvi na oleji, můžeme použít i přepuštěné máslo. Maso musí mít správně po opečení krustičku. Troubu si předehřejeme na 180 °C. Maso vyjmeme a vložíme na pekáč. Následně si připravíme směs, kterou maso překryjeme. Do mísy dáme strouhanku a strouhaný parmazán v poměru 2:1, dále utřený česnek, pepř, olivový olej, citronovou kůru, pár kapek citronové šťávy a petržel. Pro trochu pikantnosti lze přidat ještě sušené chilli. Vše dobře promícháme, směs by měla získat vlhkou konzistenci, a navrstvíme na maso. Jakmile je trouba nahřátá, dáme péct na cca 10 min. V závěru pečení přidáme stroužek česneku, snítku tymiánu a čerstvé máslo a vzniklým výpekem přeléváme maso. Po opečení necháme maso 10 min. odpočinout. Takto připravené maso krájíme na plátky přibližně 5 mm a servírujeme se salátem.

Zálivka na salát:

Převaříme ocet, čímž z něj vyvaříme alkohol a zmizí jeho palčivost, přidáme cukr krupici, který se v horkém octu pěkně rozpustí. Dochutíme solí a pepřem, odstavíme a zálivku přelijeme do chladnější nádoby a dolijeme studenou vodou. Pro rychlejší vychladnutí a servírování lze přidat i led.

Tip:

- Maso se musí před opékáním řádně osolit, později už se nedá dosolit.
- Pro aktivování všech aromatických látek stačí do česneku klepnout nožem, aby se trochu rozmáčkl.
- Maso musíme nechat po pečení odpočinout. Během pečení uvnitř masa cirkuluje voda a tyto procesy se při odležení masa ustálí a maso je pak šťavnatější. Pokud bychom maso krájeli ihned po pečení, ztratilo by mnoho vody.

Párování:

Château Clarke 2011

Bordeaux a roastbeef je vždy bezpečná a velmi dobrá kombinace, zvláště jedná-li se o víno klasického elegantního stylu, jakým Château Clarke z majetku rodu Rothschildů určitě je. Navíc po osmi letech skvěle připravené k pití.

Hovězí entrecote se šneky, zeleným máslem
Pečený brambor na kachním sádle

Tip:

- Základem dobré přípravy steaku je správně rozpálená pánev, nikdy nesmí olej nebo máslo jen probublávat.

Párování:

Château La Nerthe, Châteauneuf-du-Pape 2015

Výrazné, chuťově bohaté jídlo potřebuje odpovídající víno. Ukázkovým typem vína, které nepostrádá eleganci a finesu a současně zaujme bohatostí aromat a chutí, je bezesporu Châteauneuf-du-Pape. Navíc z Château La Nerthe, tedy v naprosto dokonalém provedení.

4 porce

- **hovězí entrecote 400 g**
- **12 šneků**
- **bylinkové máslo: plocholistá petržel, estragon, česnek, šalotka, mandle, citronová kůra, sůl, pepř, máslo, pastis**

na brambory:

- **brambory 400 g**
- **sůl, pepř**
- **česnek**
- **snítka rozmarýnu**
- **snítka tymiánu**
- **kachní sádlo 2PL**

Hovězí entrecote osolíme a opepříme a opečeme v dobře rozpálené pánvi na přepuštěném másle. V závěru pečení přidáme stroužek česneku, snítku tymiánu a čerstvé máslo a vzniklým výpekem přeléváme maso. Maso vyjmeme a vložíme na pekáč.

Připravíme si bylinkové máslo, které jsme se naučili již v předešlých receptech. Vezmeme si plocholistou petržel, estragon, česnek, šalotku, mandle, citronovou kůru, sůl, pepř, máslo, pastis. Všechny suroviny dáme do kutru a rozsekáme. Každý entrecote poklademe půl tuctem šneků, pokryjeme plátky bylinkového másla, zasypeme strouhankou a gratinujeme v předehřáté troubě pod grilem na 200 °C do zlatohněda. Takto připravené entrecoty vyndáme z trouby a servírujeme.

Brambory:

Brambory nakrájíme na 5mm plátky, česnek společně s lístky tymiánu a rozmarýnu rozsekáme nadrobno. Kachní sádlo rozehřejeme v kastrůlku, vymastíme jím plech, na který vložíme plátky brambor, které osolíme, opepříme, přelijeme zbylým sádlem a pečeme v předehřáté troubě při teplotě 200 °C cca 12 min. V závěru pečení brambory posypeme česnekem, tymiánem a rozmarýnem. Pečeme další 2 minuty a brambory následně servírujeme.

Jahody se šlehačkou a sněhovými pusinkami

4 porce

- **jahody 400 g**
- **smetana 400 ml**
- **moučkový cukr**
- **sněhové pusinky**
- **máta**

Smetanu vyšleháme a dáme ji vychladit do lednice. Jahody nakrájíme na menší kostičky a smícháme je s moučkovým cukrem, mátou a lehce zastříkneme citronovou šťávou, pokud jsou jahody hodně sladké.

Dobře promícháme a servírujeme společně se šlehačkou a sněhovými pusinkami.

Tipy:

- Smetana by měla být před šleháním řádně vychlazená, pak je šlehání snadnější. Rovněž čím vyšší obsah tuku ve smetaně, tím lepší.
- Mísa, ve které smetanu šleháte, by měla být rovněž vychlazená.

Párování:

Clemens Busch, Riesling Cabinet 2017

Lehký ovocný dezert potřebuje sladší, ale současně svěží víno, které potvrdí ovocné tóny a současně nebude působit těžkým dojmem. Variant je v tomto případě několik, dobře poslouží polosladké rosé či růžový sekt či Champagne v kategorii demi sec a vynikající volbou je i sladší moselský Riesling v kategorii Cabinet, který k tomuto dezertu vybral Vít Hepnar.

Text: Hanka Vrbová a Michal Šetka
Foto: archiv kucharskaparty.cz

Inzerce

SVĚTOVÁ KVALITA SE STOLETOU TRADICÍ

TRAMONTINA

La Condesa

Příběhy michelinských hvězdiček jsou různé. V Paříži dnes najdete restaurace, které o hvězdičku usilují celá desetiletí. Marně. V řadě pražských restaurací tento stav znají. V novém průvodci pro Evropu, který vyšel koncem března, nové hvězdičky pro pražské restaurace nepřibyly. Stále máme pouze dvě. Cesta k nim je složitá. Proto může vzbudit určité podezření úspěch restaurací, které získaly hvězdičku po velmi krátké době. Ale při bližším pohledu zjistíme, že podobná kompenzace je nakonec zcela na místě. Příkladem je i pozoruhodný příběh Indry Carilla. Jeho restauraci zdobí michelinská hvězdička. Rok poté, co ji otevřel.

Indrovi je třicet let a vyrůstal v mexickém Cancúnu. Na rozdíl od svých vrstevníků, které zajímal jen fotbal, se už od nejútlejšího věku motal kolem kuchyně. V patnácti letech připravil svůj vůbec první oběd pro čtyřicet lidí. Už na střední škole snil o tom, že se stane kuchařem ve Francii, učil se francouzsky a sen se mu brzy splnil. Nevedla k tomu úplně přímá cesta. Po střední škole si vzal rok volno a odjel do New Yorku, kde pracoval téměř zadarmo v zajímavých restauracích. Zkušenosti, které získal, se ale zaplatit nedají. Pak poslal přihlášku do Institutu Paula Bocuse a uspěl. Přijali ho. Pamatuje si naprosto přesně den, kdy slavný šéfkuchař strávil s mladými adepty kuchařského umění celé dopoledne. Indra se ho tehdy ptal, jaké je vlastně tajemství jeho úspěchu. „Je to snadné, mladý muži, práce, práce a zase práce," odpověděl tehdy Paul Bocuse.

To silně motivovanému mladému muži nemusel nikdo připomínat. A stejně tak dobře věděl, že potřebuje další inspiraci. Proto vyrazil do italské Florencie, poté zamířil do Japonska, v Paříži pracoval v luxusních restauracích, jako jsou Bristol, l'Astrance či Meurice, a když byl přesvědčen o tom, že uzrál čas, otevřel si svou první restauraci. Věděl přesně, co chce.

„Navštívil jsem asi sto restaurací, bister či prázdných místností, až jsem konečně našel to, co jsem hledal," vypráví s nadšením o naprosto nudné ulici nedaleko Montmartru. Věděl dobře, že v okolí je spousta divadel, kam chodí vzdělaní lidé, kteří si dokážou vychutnat jak umění, tak dobré jídlo. Chtěl s nimi být v bezprostředním kontaktu. Přímo na ně vidět. Jako by vařil doma, pro širší rodinu. A podobně to mají i klienti. K dispozici mají pouze dvanáct stolů po dvou místech a z každého je vidět do prosklené kuchyně. Když se zvednou ze židlí, tak vidí, co a jakým způsobem pro ně připravují. A na co se mohou těšit.

Indra Carillo totiž nemá klasické menu. Domlouvá se přímo s klienty na základě produktů, které sehnal, a nápadů, s nimiž své hosty seznámí. Charakteristikou jeho kuchyně je kombinace chutí, často v téměř absurdní podobě. Tvrdí, že je francouzská, ale vychází také ze svých mexických, italských či japonských zkušeností. S oblibou připravuje různé pěny a infuze a nebojí se nesourodých chutí – kombinuje například zelené jablko s vařenou zeleninou nebo tresku s květákem a pomerančem. Jako předkrm servíruje například sýrový celer s citronovým vývarem, pěnu z křenu se sušenkou z kešu oříšků nebo květák na divokých bylinkách a kávě. Jako hlavní jídlo se můžete dát marinovanou tresku s oreláníkem a letní zeleninou, telecí marinované v mořských řasách s rebarborou a zeleným salátem nebo nakládanou tmavou tresku s pečeným ananasem, avokádovou pěnou

a salátem z černých fazolí. Z dezertů stojí za pozornost melounové želé, rajče, granátové jablko a sorbet z uzeného ibišku a málokdo z vás asi v životě ochutnal zmrzlinu s šafránem a dýňovými špagetami.

Jeho tým je velmi mladý, Indra vaří spolu s dalšími třemi kuchaři a v restauraci je pořád. Na první pohled je na něm vidět, že je precizní a požaduje stroprocentní nasazení i po svých spolupracovnících. V kuchyni je podle něj důležitá hlavně invence, rád zkouší chutě, které spolu na první pohled nemohou fungovat. Má rád kontakt se svými klienty, dokážou ho inspirovat, přemýšlí o jejich nápadech.

O michelinské hvězdičce nepřemýšlel. Věděl, že pokud bude poctivý, tak ji může dostat, ale přiznal se, že inspektory nikdy nepoznal. „Se všemi klienty si povídám, ale nikdy jsem nepojal podezření, že by někdo z nich mohl být inspektorem," přiznává Indra a dodává: „A vlastně by mi to bylo jedno. Určitě bych mezi ním a běžným klientem nedělal žádný rozdíl."

Název restaurace mu připomíná rodnou zemi. „Condesa je čtvrť v Cancúnu. Symbolem restaurace je také pták, který jedním oknem vletí dovnitř a druhým vyletí. Je to symbol toho, že bychom měli hledět do budoucnosti a vymýšlet nové věci a zároveň že musíme stavět na tom, co jsme se naučili v minulosti," dodává.

Na to, kdy se dozvěděl o ocenění, si pamatuje naprosto přesně. „Byla sobota večer a kolegové mě zavolali k telefonu. Šel jsem dost nerad, měli jsme úplně plno a kuchyně nestíhala. Mimochodem, to je asi naše jediná slabina, potřebujeme na přípravu trochu více času. Jednak chceme připravit pokrm naprosto precizně, a také když je tu čtyřiadvacet lidí, tak nestíháme. Přišel jsem k telefonu a z druhé strany se ozvalo, že volají z centrály Michelin s tím, že jsme dostali hvězdičku a za dva dny je slavnostní ceremoniál, na kterém budou všichni ocenění. Neměl jsem čas se z toho ani zaradovat, hned jsem mazal zpět k plotně," směje se Indra.

Kombinovat zmrzlinu s dýňovými špagetami vyžaduje jistě odvahu i sebevědomí. Nic z toho Indrovi nechybí. Tento mladý muž opustil v devatenácti letech své rodné Mexiko a deset let nato způsobil v Paříži rozruch. Potvrdil, že francouzská kuchyně dnes nemusí být pouze výsadou Francouzů. Nepochybně o něm ještě uslyšíme.

Jak je originální v kuchyni, tak je originální i ve vínech. Indra Carillo sází na méně známé značky, které ale jdou dohromady s jeho často experimentální kuchyní. V šampaňském si můžete dát Le Village od Pierra Bailletta a nebo Champagne 7 Crus Pascala Agraparta, což je šampaňské z Côte de Blancs v Avize. Z bílých vín nabízejí po skleničce Autriche Kamptal Grüner Veltliner 2014 Freda Loimera – Veltlínské tady jistě způsobí překvapení. Pozoruhodné je i IGP Cévennes Freesia Viognier 2015 z Mas d'Espanet v Languedocu. V láhvi pak Pouilly-Fumé „Pierre Précieuse" 2013 Alexandra Baina nebo Meursault „Terres Blanches" 2007 Pierra Moreyho. Zajímavý je i výběr červeného. Po skleničce tu mají Bourgueil „Les Marsaules" 2012 Pierra Gautiera a nebo Côtes du Rhône 2014 Laurenta Charvina. V láhvi pak italské Langhe 2009 Lucy Roagna nebo Vin de France „Chatelée" 2014 Stephana Bernaudeaua. Málokde najdete tak promyšlený výběr, byť kvantitativně úmyslně hodně omezený. Na závěr, jako digestiv, na vás čekají Grappa di Amarone, La Palabra z Mexika, Nikka z Japonska nebo Henriques a Henriques, Madeira Barbeit Serial 1988 z Portugalska. Impozantní výběr, který přesně odpovídá charakteru kuchyně. Nepřicházíte si sem dát svá oblíbená vína, hrajete hru mladého šéfkuchaře a objevujete jeho svět.

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.

Hodnotitelé restaurací časopisu WINE & Degustation jsou vášniví gurmáni a milovníci vína. Na těchto stránkách vám tedy anonymně, skryti za karikaturou oblíbeného guru pana Duchemina, přinášejí postřehy a doporučení na restaurace z domova i ze zajímavých světových gurmánských destinací. Jsme kritičtí, ale maximálně objektivní, víme, že je jednoduché něco pohanět, ale těžké něco dobrého vybudovat.

Tentokrát se Monsieur Duchemin vypravil do Lyonu. Druhé největší město Francie je totiž bezesporu také jedním z nejzajímavějších měst Francie z pohledu gurmánů.

Co hodnotíme?

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

Úroveň vinného lístku.
Nejde jen o rozsah, ale i o roztřídění, výběr vinařů, zralost ročníků, výběr skla, celkový koncept a férové ceny.

Čistotu, atmosféru a úroveň obsluhy.
Restaurace nejsou stejné úrovně, proto u nás najdete u všech hodnocení označení piktogramem, jejichž vysvětlní naleznete níže.

Monsieur Duchemin

Le Layon

Rue Mercière 52, Lyon, Francie, tel.:+33 478 42 94 08, www.lelayon.fr
Otevírací doba: pondělí–pátek 12:00–14:00, 19:00–23:00, sobota 12:00–24:00, neděle 12:00–23:00

Jedna z nejrušnějších gurmánských ulic v Lyonu je bezpochyby Rue Mercière. Koncentrace tradičních místních „bouchonů“, barů a brasserií je zde opravdu převeliká. Nevíte kam dřív vkročit, co dřív ochutnat, co nevynechat. Ocenění vylepená u vchodových dveří skoro každé restaurace vás lákají na kvalitu a nevšední gurmánský zážitek.

Pan Duchemin nakonec zavítal do příjemného bistra Le Layon. Z ulice vás přivítá předzahrádka s posezením a uvnitř klasické francouzské prostředí, malé stolečky, ještě méně prostoru kolem, všichni jsou si tu tak nějak blíž. Což ovšem restauraci neubírá na atmosféře, právě naopak. Poznáte místní i turisty, od vedlejšího stolu vám dají ochutnat své víno, vidíte, co si objednali sousedi, a můžete si lépe vybrat jídlo, prostě jako doma. Interiér je laděn do hnědých barev s dřevěnými stoly, lavice jsou podél zdí, kapacita je zde asi 40 míst. Na stole najdete papírový ubrousek, vidličku a nůž, sklo na vodu a malé sklo na víno značky Chef&Sommelier. Dáte-li si lepší láhev, sklenky vám vymění za lepší a větší sklo Vista Alegre 1824.

V restauraci lze vybírat buď z již sestavených variací menu, nebo z klasického menu à la carte, které zahrnuje šest předkrmů, výběr z ryb, masa a dezerty. Nechybí zde ani denní speciality, které se zaměřují na sezónní suroviny. Vinný lístek obsahuje velmi pěknou selekci vín z Champagne, Burgundska, Beaujolais, Bordeaux a také z jihu Francie a Korsiky. Restaurace nabízí i soukromou selekci dalších vín, která nejsou uvedena na lístku. Velice schopná sommelierka, která nás obsluhovala, měla přehled ve všech nabízených oblastech a vínech. K vybraným pokrmům nám doporučila Pouilly-Fuissé, Château des Rontets, ročník 2015. Víno bylo nádherně nazrálé, ideální k pití, typicky burgundské, s vysokou mineralitou, mohlo by se směle postavit mnoha vínům z Mersault. Nádherný příklad toho, kdy skvělý sommelier umí vybrat a následně nabídnout svým hostům dokonalé víno i z méně proslulých apelací, s úžasným poměrem kvality a ceny.

Z předkrmů jsme zvolili čerstvý chřest, podávaný studený s parmazánem a lehkým salátkem s hořčicovou zálivkou. Vyzkoušeli jsme i ústřice, které byly klasicky servírovány na ledu s citrónem, omáčkou echalote, pečivo a máslo zvlášť. Kvalita ústřic byla skvělá. Jako hlavní chod jsme ochutnali rizoto s krevetami, které bylo velmi dobře dochucené, ale trochu zde chyběly čerstvé bylinky a rizoto bylo docela hutné, ne příliš krémové. Krevety byly naopak skvěle připravené a velmi chutné. A zkusili jsme i tatarák, který byl trochu jiný, než je běžné. Velmi svěží, obsahoval hodně zeleniny a petrželových listů a byl celkově velmi dobře dochucený, servírovaný s hranolky a salátkem. Třešničkou na dortu byl výběr tří druhů sýrů s fíkovým chutney, oříšky a pečivem. Nejen víno, i sýry umí v této restauraci vybírat skvěle. Nakonec jsme zvolili speciální dezert, který byl vlastně selekcí všech dezertů, které restaurace nabízí, jen samozřejmě servírovaných v miniaturních porcích. Nechyběl zde čokoládový mousse, ananas s mátou, rhum baba, creme brulée a cheescake.

Bistro Le Layon je typickým zástupcem malých stylových lyonských restaurací, kvalita jídla byla velmi dobrá, výběr vín skvělý. Až se při svých toulkách Francií ocitnete v údolí řeky Rhôny, nezapomeňte se zastavit v Lyonu toto příjemné místo také prozkoumat.

HODNOCENÍ:

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

VERDIKT WINE & DEGUSTATION

★★★★★

Výběr z MENU

Chřest s parmazánem . 14,5 €
6ks ústřic . . . . . 12,5 €
Rizoto s krevetami . . 24,00 €
Tatarák . . . . . 20,00 €
Výběr sýrů . . . . . 6,5 €
Výběr dezertů . . . . . 14,00 €
Pouilly-Fuissé, Chateau des Rontets 2015 . . . . . 59,00 €

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

Le Layon
RESTAURANT

Brasserie L'EST – La cuisine des Voyages

Place Jules Ferry 14, Lyon, Francie, tel.:+33 437 24 25 26, www.brasseries-bocuse.com
Otevírací doba: neděle–středa 12:00–14:00, 19:00–22:30, čtvrtek–sobota 12:00–14:00, 19:00–23:00

Legendárního michelinského kuchaře Paula Bocuse asi netřeba představovat. Monsieur Duchemin samozřejmě v Lyonu nemohl vynechat návštěvu jeho restaurace a zamířil do Brasserie L'Est, která byla založena již v roce 1997 na stylovém vlakovém nádraží Brotteaux. Jedná se o velmi tradiční francouzskou restauraci. Už když vejdete, jste vtaženi do víru cestování. Podél celé restaurace se u stropu táhnou koleje, po kterých jezdí a houká mašinka, můžete sledovat, ve které zastávce se Orient Express zrovna nachází. L'Est proto svou nabídku označuje také jako „Travel Cuisine". Velikost restaurace je na francouzské poměry opravdu velká, kapacita míst k sezení rovněž. A přesto i zde jsou veškeré stolečky natěsnány téměř vedle sebe. Prostor je vzdušný díky velkým oknům. V přední části restaurace se nachází otevřená kuchyně, kde lze sledovat veškeré dění. Prostření je zde tradiční, bílé ubrusy, papírové prostírání, plátěné ubrousky, vidlička a nůž, nechybí univerzální malé sklo na víno a sklo na vodu. Na stole naleznete rovněž jako pozornost zelené olivy a pečivo.

Jídelní lístek nabízí možnost výběru ze sestavených menu, kde lze jen omezeně vybírat mezi pokrmy, anebo si můžete vybrat zvlášť à la carte z předkrmů, pasty, pizz, mořských plodů, masa a dezertů. Vinný lístek zahrnuje všechny cenové kategorie vín. Výběr vín je poměrně rozsáhlý, nechybí zde všechny okolní vinné oblasti a samozřejmě ani Champagne, Loira a Bordeaux. Co se však týká konkrétního výběru značek, nabízí zde pouze větší družstva a velké společnosti, chybí zde selekce menších vinařů. Naleznete zde hlavně velké, světově proslavené značky, což odpovídá velikosti podniku a vlastně i faktu, že L'Est je jednou z několika brasserií, které Paul Bocuse v Lyonu založil. Po sklenicích i láhvích si tak zde dáte spíše solidní průměr francouzských vín, který určitě neurazí, ale také nenadchne. A podobně to bylo s našimi víny. Výtkou, kterou si však tato restaurace v souvislosti s vínem zaslouží, je kvalita vinných sklenic. Ty jsou opravdu špatné a kazí dojem z vína.

Čekání na objednané jídlo i obsluhu bylo docela zdlouhavé, což se v takto veliké restauraci dá asi očekávat. První z předkrmů, které jsme ochutnali, byli šneci, kteří byli zapečení s bylinkovým máslem v malých kokotkách s rajčátky a kouskem bagety nahoře. Opravdu velmi chutná kombinace. Dále objednaný salát Caesar byl však trochu zklamání, celý salát téměř plaval v zálivce.

Hlavní chod – steak z prasátka Ibérique s klobáskou, bramborem a paprikovou omáčkou byl udělaný správně medium, vše doladěné a skvěle vychucené. Ochutnali jsme i filet z pražmy, který byl doplněn o zeleninové ragú a fenykl po sicilsku. Velmi neotřelá a zajímavá kombinace a ryba byla výborně připravená. Sladká tečka nakonec v podobě dezertu nazvaného Opera představovala čokoládový dortík ze tří druhů čokolády, doplněný o šlehačku.

V Brasserii L'Est jsme si na jídle pochutnali, výběr vín byl trochu zklamáním a celkový dojem z čekání na veškeré pokrmy byl zdlouhavý. Restaurace má určitě svou nezapomenutelnou atmosféru a jídlo je zde velmi dobré, nicméně od podniku, který má v sobě ducha pravděpodobně největšího génia světové gastronomie, jsme celkově čekali trochu více.

HODNOCENÍ:

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

VERDIKT WINE & DEGUSTATION

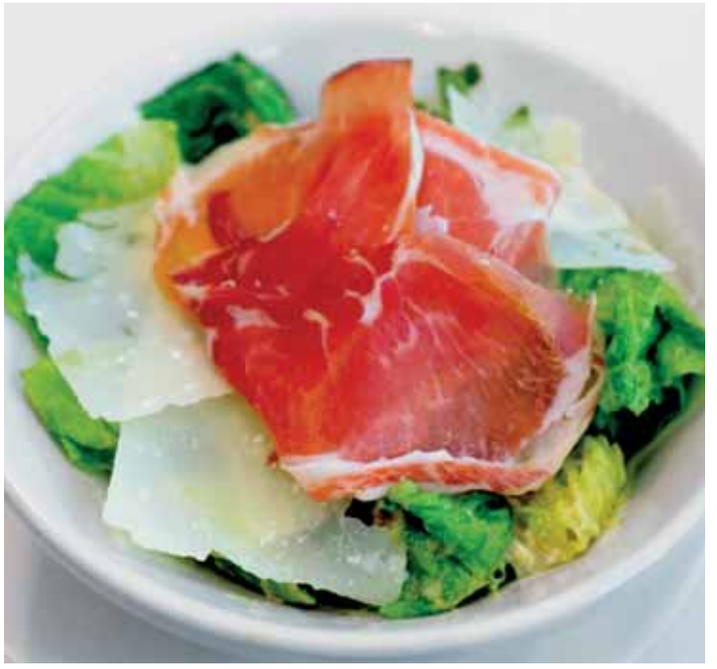
★★★★

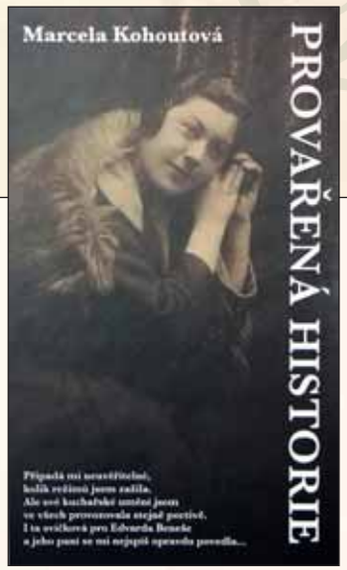
Brasserie – Trattorie – Bistro

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

Restaurant gastronomique neboli fine dining

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





PROVAŘENÁ HISTORIE

Marcela Kohoutová

O výjimečných vypravěčských schopnostech autorky jsme se měli možnost přesvědčit již v pěti knihách, z nichž tři jsou věnovány dětem. Tentokrát stejně poutavě a lidsky hřejivě vypráví příběh svojí prababičky Heleny Jehličkové, po které jí zůstaly jen střípky vzpomínek, zašlé fotografie a hodně receptů. Kniha, která vychází počinem nakladatelství AOS Publishing (www.aos-knihy.cz), je, jak titul napovídá, milým spojením osobních vzpomínek prababičky Jehličkové, jedné z nejlepších absolventek budapešťské rodinné školy se zaměřením na vaření, s vybranými recepty, kterými uspěla i v těch nejvybranějších rodinách.

„Bylo mi řečeno, že jste dnešní úžasný oběd vařila právě vy. Chtěla jsem vás osobně poznat, protože tak dobrou svíčkovou jsem snad ještě nikdy nejedla a ten předkrm jsem vůbec neznala, ani ten zákusek. Dokonce i můj manžel byl tentokrát z oběda nadšený, přestože obvykle ani nevnímá, co vlastně jí.“ To byla slova paní Hany Benešové, kterými ocenila kuchařské umění paní Heleny, oním „jinak nevšímavým manželem“ byl dr. Eduard Beneš, náš druhý prezident.

To je jen jeden z mnoha krátkých příběhů, který je dokreslen i recepty, na kterých si Benešovi tolik pochutnali: je to recept na klasickou českou svíčkovou na smetaně, předkrmem byl „grenadýrmarš“ a zákuskem „lucullus“ z kakaa, vajec, cukru a máslových sušenek.

Tak spolu s autorkou a její prababičkou procházíme jednotlivými příběhy (a recepty), lety první světové války, vzniku republiky, smutku po smrti T. G. Masaryka, protektorátu Čech a Moravy, poválečného období až do roku 1971, kdy se život Heleny Jehličkové uzavřel.

Ať byste v nové knize Marcely Kohoutové hledali zajímavé recepty, nebo kousek půvabně a neotřele nabídnuté části historie našich zemí, pak určitě nebudete zklamáni: obojí je podáno „voňavě a chutně“.

SLADKÝ ŽIVOT V PAŘÍŽI

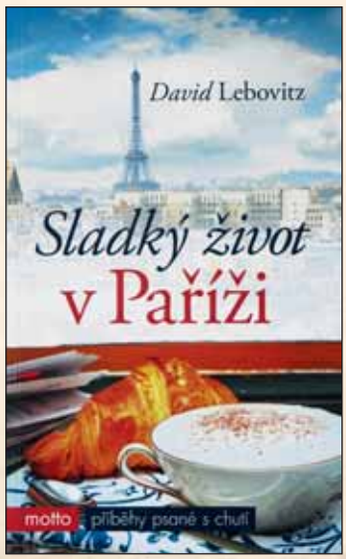
David Lebovitz

Sladký život, navíc v Paříži si představujeme možná každý jinak. Snad se ale shodneme na tom, že by v oné definici sladkého života neměly chybět obligátní ženy, zpěv a víno. Díky autorovi se nám dostává opravdu „něco sladkého“. David Lebovitz pracoval v pohostinství již od svých 16 let, začínal jako umývač nádobí, až se nakonec dopracoval na místo kuchaře (především cukráře) ve vyhlášené, v mnohém velmi zajímavé a inspirativní restauraci, v Chez Panisse v kalifornském Berkeley. Později již jako uznávaný cukrář, známý autor kuchařek a oblíbeného potravinářského blogu se ocitl v Paříži, o které snil od chvíle, kdy toto kouzelné město poprvé navštívil. S vtipem a nadhledem vypráví o svých nelehkých zážitcích, kdy mu mnohé usnadnily jeho kuchařské dovednosti: žádná protivná francouzská úřednice přeci neodolá čokoládovému dortíku…

Kniha s podtitulem Příběhy psané s chutí, kterou vydalo nakladatelství Motto ve společnosti Albatros Media a. s. (www.albatrosmedia.cz), je tak trochu kuchařkou, svérázným průvodcem a návodem, jak se stát „Pařížanem“. Je to cesta svérázného Američana zvyklého na trochu jiná kulturní pravidla, který ta francouzská přijímá někdy s chutí, jindy s rozpaky, často s obtížemi. To vše mu pomáhá překonat ohromná chuť, autorova neobyčejná vitalita a nakonec i samotné město, které si přes svoji velikost uchovává zvláštnosti a kouzlo malého města.

Každá z více než třiceti kapitol vyprávění je doplněna několika recepty pochopitelně převážně sladkými, nechybí ani ty navazují na témata jednotlivých kapitol, jako jsou například Oblékej se jako Pařížan, Francouzská iluze bezpečí, Můj francouzský paradox či Prsa, kam se podíváš.

David Lebovitz jako velmi optimistický průvodce nám dává poznat věci, které jsou běžnému návštěvníkovi Paříže utajeny. I proto lze považovat jeho poslední publikaci za nabídku, jakých je na téma Paříž jen poskrovnu.



Diář

✔ **10.–11. 5.**
Valtice – Valtické vinné trhy – 52. ročník Valtických vinných trhů představí v areálu Valtického zámku na 150 vinařství. *www.vinnetrhy.cz*

✔ **11. 5.**
Karlštejn – Svátek růžových vín – Ochutnejte vybranou kolekci růžových vín letos poprvé na Karlštejně, akce probíhá od 11:00 hod. *www.karlstejnske-vinobrani.cz*

✔ **11.–12. 5.**
Dolní Dunajovice – Přehlídka otevřených sklepů Dolní Dunajovice a Březí u Mikulova – Vstupné za 760 Kč bude možné zakoupit v předprodeji 1. března na *www.dunajovskekopce.cz*

✔ **14. 5.**
Praha – Sprechen Sie Wein? a Riesling a Bůček – Degustační odpoledne pořádá dovozní společnost VinoVinoVino za účasti rakouských vinařů na dvorku vinného baru Bokovka. *www.vinovinovino.cz*

✔ **15. 5.**
Praha – Svatojánské slavnosti NAVALIS – Největší barokní slavnosti na vodě u Karlova mostu v Praze s třísetletou tradicí. *www.navalis.cz*

✔ **17.–18. 5.**
Lednice – 12. výstava vín Lednicko-valtického areálu – K ochutnání bude na místě přes 600 vzorků vín.

✔ **18. 5.**
Bořetice – Festival vína VOC Modré hory – Ochutnávka jedinečných vín z mikroregionu Modré hory včetně snoubení s pokrmy za doprovodu cimbálové muziky. *www.vocmodrehory.cz*

Plzeň – Fresh Festival Plzeň – Festival dobrého jídla a pití, svátek kvalitní gastronomie určený všem gurmánům s kuchařskými show a workshopy Zdeňka Pohlreicha a dalších. *www.freshfestival.cz*

Zaječí – Zaječské otevřené sklepy – 6. ročník otevřených sklepů v Zaječí. *www.vinarizajeci.cz*

Velké Žernoseky – Žernosecký košt – Akce začíná ve 13.00 hod. v kulturním domě v obci Velké Žernoseky, vstupné je 150 Kč. *www.velke-zernoseky.cz*

✔ **19. 5.**
Praha – Růžový Máj na náplavce – Osmý ročník degustačního festivalu růžových vín a klaretů na pražské náplavce Rašínova nábřeží. *www.ruzovymaj.cz*

✔ **23. 5.**
Praha – Jídlo a víno ze Sardinie – Degustační večeře v restauraci REST v Podolí s víny společnosti Chovan. *www.chovan.cz*

✔ **24.–25. 5.**
Čejkovice – 24. vinné trhy Čejkovice – V prostorách zámku a přilehlé zámecké zahrady v Čejkovicích se bude prezentovat 28 čejkovických vinařství. *www.vinozcejkovic.cz*

Brno – Grand Prix Vinex 2019 – Ochutnávka vín ze soutěže k degustaci nabídne přibližně nejlepších 500 vín, která dosáhnou stanoveného bodového limitu. *www.grand-prix-vinex.cz*

Olomouc – Olomoucké vinné slavnosti – Akce probíhá v pátek od 14.00 do 22.00 hod. a v sobotu od 10.00 do 21.00 hod. Součástí akce je doprovodný program. *www.olomoucka-vinna.cz*

✔ **25. 5.**
Bořetice – Den otevřených sklepů Bořetice – Putování po sklepech spojené nejen s ochutnávkou vín. Začátek v 11.00 hod. *www.republikakravihora.cz*

Bzenec – Den otevřených sklepů Bzenec – na dvě desítky vinařů nabídnou vína z Bzenecké oblasti. Akce začíná v 10.00 hod. na nádvoří bzeneckého zámku. *www.bzenectivinari.cz*

✔ **28.–30. 5.**
Praha – Wine Prague 2019 – Mezinárodní veletrh vína pro profesionály a odbornou veřejnost. Největší vinařská akce v ČR proběhne od úterý do čtvrtka, vždy od 10.00 do 18.00 hod. *www.wineprague.com*

✔ **31. 5. – 2. 6.**
Mikulov – Mikulov Gourmet festival – Tématem letošního ročníku festivalu bude kuchyně rodu Dietrichsteinů, šestého majitele Mikulova, nositele Řádu zlatého rouna. *www.mgfest.cz*

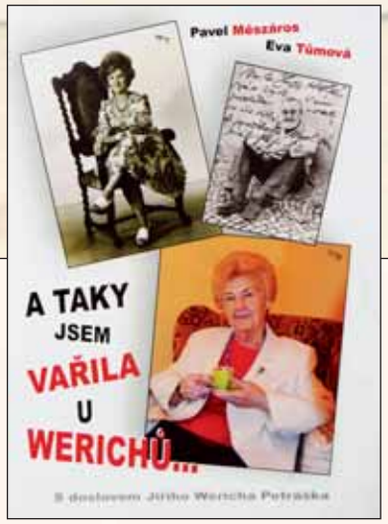
✔ **1. 6.**
Dolní Kounice – Za Kounickou Frankovkou – Čtvrtý ročník putování Za Kounickou Frankovkou v Dolních Kounicích, Moravských Bránicích, Nových Bránicích a Trboušanech.

Ostrava – Ostrava žije vínem – Den plný vína v industriálním prostředí v Dolních Vítkovicích. Svá vína přijede představit 15 moravských i zahraničních vinařství. *www.ostravazijevinem.cz*

Valtice – Letní slavnosti vína a jídla – Ochutnávky mladých vín a sektů v areálu CHÂTEAU VALTICE spojené s bohatým kulturním programem. *www.vsvaltice.cz*

✔ **5. 6.**
Praha – Výstava vín vinařské oblasti Čechy – Výsledky Národní soutěže vín – vinařské oblasti Čechy budou slavnostně vyhlášeny v Novoměstské radnici v Praze. *www.cechcv.cz*

✔ **8. 6.**
Roudnice nad Labem – Roudnický košt – Ochutnávka českých vín na zámku Lobkowicz. *www.roudnicky-kost.cz*



A TAKY JSEM VAŘILA U WERICHŮ…

Pavel Mészáros, Eva Tůmová

Nakladatel, autor a zpěvák Pavel Mészáros je staromilský obdivovatel prvorepublikových mravů, jazzové muziky a Osvobozeného divadla, založeného v roce 1925 amatérskými divadelníky jako scéna uměleckého sdružení Devětsil (J. Frejka, J. Honzl, E. F. Burian atd.). Do divadla v roce 1927 vstoupili i pánové Voskovec a Werich. Díky své vášni pro Osvobozené divadlo se autor seznámil s nemanželským synem Jana Wericha, Jiřím Werichem Petráškem, později i s paní Evou Tůmovou, dětskou kamarádkou Jany Werichové, vychovatelkou Werichovy vnučky Fanči, která ve Werichově vile na Kampě strávila několik let. Obě tato setkání nakonec vedla k napsání tohoto úsměvného vyprávění a vzpomínek, které vydalo nakladatelství AOS Publishing (www.aos-knihy.cz).

Díky paní Tůmové, mimo jiné dceři slavného českého legionáře, generálmajora Karla Střelky, můžeme nahlédnout do života výjimečného člověka Jana Wericha způsobem, jaký může nabídnout jen opravdu blízký přítel. Pavel Mészáros sice připomíná: „Připusťme, že často nejde o striktně objektivní líčení strohých historických pravd. To přenechme historikům – my si můžeme dovolit lehký nadhled a pojmout výpovědi svědků zašlých časů méně akademicky, ale o to více osobně jako soukromou zpověď přímých účastníků. Jsou to však důležité „neoficiální“ střípky naší „oficiální“ historie.“

A ty „střípky“ se týkají třeba „valašské roubenky z Paříže postavené v Posázaví pro Jiřího Voskovce, setkání s Otou Pavlem nebo „podvodu zvaného anticharta“. Součástí tohoto úsměvného vyprávění z vily na Kampě jsou také vzpomínky na osudové zvraty a setkání v rodině legionáře generálmajora Střelky. Vše je samozřejmě doplněno i mnoha originálními recepty, které pro Werichovy připravovala paní Tůmová. Jak sama dodává, že vařívala u Werichů, ale ne v pozici kuchařky. Paní Tůmová věří, že výběr receptů bude mít u čtenářů stejný úspěch, jako kdysi u Werichů.

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 7 vinoték v Praze a Brně
Praha
Karlín, Dejvice, Anděl, Panská, Pražského povstání, Náměstí míru
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
Tržiště 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 plochy vinic v Evropě (zdroj OIV 2019)

1. Španělsko 967 000 ha
2. Francie 787 000 ha
3. Itálie 695 000 ha
4. Portugalsko 194 000 ha
5. Rumunsko 191 000 ha

Vše pro šampaňské

Interprofesní organizace Le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) se v oblasti Champagne stará v podstatě o „všechno“. Od svého založení v dubnu 1941 sdružuje místní vinaře, řeší otázky ekonomického, technického i společenského rázu, chrání značku Champagne ve Francii i po celém světě. Až do roku 1990 stanovila i cenu hroznů, dodnes reguluje hektarové výnosy, aby mohla udržovat tržní ceny. Úlohou CIVC je i vzdělávání, a tak na jejích stránkách můžeme najít i pěkný obrázek, který ukazuje, jak se časem ležení mění vůně a chuti šampaňských vín. Všechna vína bez uvedení ročníku (téměř ¾ všeho vína) leží na láhvi nejméně 15 měsíců, vína ročníková vyžadují alespoň tři roky. Ještě déle leží na láhvi „pýcha šampaňských domů“ – Cuvée de Prestige, která jsou uváděna jako „směs nejlepších ročníků“.

PODIVNÉ SLŮVKO:

ESPUMOSO
Označení pro španělská šumivá vína vyrobená mimo apelace s chráněným označením „Cava“.

Příspěvek Veuve Clicquot

Šampaňský dům Veuve Clicquot patří k těm výrobcům v Champagni, kteří svůj závazek k životnímu prostředí berou velmi vážně: vždyť taková proklamovaná ohleduplnost velmi přispívá ke kvalitě značky. Společnost od roku 1990 má zaveden program na snížení emisí oxidu uhličitého a veškerých odpadů. Ve výsledku byly v letech 2013 a 2014 vyvinuty 100% recyklovatelné obaly z bramborového škrobu. Posledním příspěvkem na téma udržitelného rozvoje je designery oceňovaný, plně biologicky rozložitelný a recyklovatelný, elegantní obal. Zajímavé je, že nový materiál je směs recyklovaného papíru a upravených matolin z procesu výroby šampaňského vína.

Královna vín České republiky 2019

Velkopavlovický Radek Baloun patří k našim nejúspěšnějším vinařům v zahraničí. Jen na začátku tohoto roku získal na soutěžích, jako jsou VINALIES INTERNATIONALES PARIS či Eurasia Wine & Spirit Competition, na 12 zlatých a stříbrných medailí. V našich zemích příliš nevystavuje, přesto se může pochlubit i tady dalším „zlatem“: korunkou pro Královnu vín 2019, kterou získala jako reprezentantka Vinařství Baloun studentka 4. ročníku oboru vinohradnictví na Střední vinařské škole ve Valticích Anna Hrodková. Podle statutu soutěže se mohou zúčastnit jen dívky ve věku od 17 do 25 let, které jsou svojí prací spojeny s vínem. Musí zaujmout nejen svým půvabem, ale také teoretickými znalostmi z oboru vinohradnictví a vinařství, v praktické části pak určit a popsat některé odrůdy, ve společenské pak přesvědčit osobním projevem a všeobecnými a jazykovými znalostmi. Škoda jen, že nevyužíváme svých „královen“ jako například v sousedním Německu, kde jsou královny po celý rok opravdovými „ambasadorkami“ svých oblastí, a to na „plný úvazek“. To ve prospěch vína i pro další profesní růst samotných královen.

Z LIDOVÝCH PRANOSTIK:

Filipojakubská chladna z rána
jsou pro sady vinice zrádná.

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

Sauvignon Blanc a Modrý Portugal

I v dalším vydání Wine & Degustation Vám představíme naše nejtypičtější odrůdy, které jsou základem oblíbených vín původem z České republiky. Opět to bude dvojice jedné bílé a jedné modré odrůdy, tentokrát Sauvignon Blanc & Modrý Portugal. Zaměříme se na historii, pěstování a rozšíření na našich vinicích. Rozebereme i vína vyráběná z těchto odrůd a jejich senzorické vlastnosti. Pozornost budeme věnovat i klasickým gastronomickým kombinacím, včetně konkrétního doporučeného snoubení. Z Průvodce nejlepšími víny České republiky Vám pak představíme nejvýše hodnocená vína.

Grand test Bourgogne Blanc

Bourgogne Blanc je základní apelací burgundských vín. Z odrůdy Chardonnay mohou tato vína vznikat prakticky po celém Burgundsku. Mezi těmito víny je mnoho opravdu základních a jednoduchých burgundských vín, ale lze mezi nimi najít i skutečné klenoty. Při neustálém růstu cen burgundských vín se takové hledání určitě vyplatí, neboť některá Bourgogne Blanc představují skvělý poměr kvality a ceny. A právě co nejvíce takových vín se budeme snažit najít a představit v červnovém Grand testu.

Šardice, Hovorany

Kraj malebných vinic na zvlněných kopcích Slovácka. Rázovití vinaři, malá rodinná vinařství a jejich dlouhá historie. Jak jednoduché je zaposlouchat se do místních tradic, folklorní muziky i povídání letitých pamětníků. A k tomu ta zdejší vína, řízná a přísně suchá, někdy až drsná, jak samotné Slovácko. Dobrá vína, stejně jako dobří lidé. V červnovém čísle navštívíme právě je.

Jean Frédéric Hugel

Rodina Hugel se v Alsasku vínu věnuje již od roku 1639. Výjimečnou postavou rodu byl Frédéric Emile Hugel, který se po první světové válce postavil do čela hnutí za obnovu alsaského vinařství. Rodina Hugel je jedním z nejváženějších světových vinařských rodů a současně jedním ze zakládajících členů asociace předních rodinných vinařských podniků světa. Ačkoli ve vinařství používají nejmodernější technologie, užívají od roku 1715 nejstarší nepřetržitě používaný sud na světě zapsaný v Guinessově knize rekordů. V příštím čísle přineseme rozhovor s Jeanem Frédéricem Hugelem, který je nejmladší generací této významné vinařské rodiny.

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.

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 ČESKÁ REPUBLIKA
Projekt s podporou Vinařského fondu

vína z Moravy vína z Čech

Víno na dotek

Crystalex

oenoforum 2019
Czech International Wine Competition

Elektromobil s DNA Audi.

Vstupte do nové éry v prvním plně elektrickém SUV s komfortním dojezdem 417 km, inteligentní rekuperací energie a futuristickými technologiemi včetně virtuálních zpětných zrcátek.
Zažijte výjimečnou jízdu s dynamickým sportovním výkonem charakteristickým pro vozy Audi.

Kombinovaná spotřeba a emise CO_2 modelu Audi e-tron: 0,0 l/100 km, 23,7–24,6 kWh/100 km (NEDC), 22,5–26,2 kWh/100 km (WLTP). Vyobrazený model může obsahovat prvky příplatkové výbavy. Foto je pouze ilustrativní.

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