Váš průvodce světem vína

WINE & Degustation

Únor 2017/02
89 Kč/3,99 EUR

Lanzarote
Za vínem na Kanárské ostrovy

Amarone della Valpolicella

Alsaské tramíny

Ing. Pavel Vajčner
Život spojený s vínem

ISSN 1804-1035
02
9 771804 103006

www.w-d.cz

***Braňo Chovan** si Vás opět dovoluje pozvat,*
na největší představení italských vín v Praze

Gran Gala del Vino Italiano

13. – 14. června 2017
(pro veřejnost pouze 14. června)

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)
Castello di Spessa
Capriva del Friuli (GO)
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)

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:** Chovan s.r.o., Podolské nábř. 34, 147 00 Praha 4, tel.: 241 431 424, e-mail: chovan@chovan.cz, www.chovan.cz nebo M. Šroubek, Fly Productions, s.r.o., tel.: 777 944 754, e-mail: grangala2017@flyp.cz.*

Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

právě se vám dostalo do rukou první číslo časopisu WINE & Degustation v roce 2017. Předně mi dovolte, abych Vám do roku 2017 popřál jen to dobré a co nejvíce příjemných zážitků s víny, vinaři a skvělou gastronomií.

Vinařský rok se pomalu, ale jistě rozbíhá znovu. Začíná obvyklý kolotoč degustací, prezentací a představení nových ročníků ve známých vinařských oblastech. Celá redakce časopisu WINE & Degustation se těchto důležitých vinařských akcí samozřejmě účastní a co nevidět Vám začneme přinášet zprávy o tom, jak vypadají vína z aktuálních ročníků, která se právě uvádí na trh.

V čísle, které právě držíte, se však ještě vrátíme k několika významným degustacím, které se udály na sklonku minulého roku. Prahu navštívila legenda z Pomerolu, vinařství Jeana-Pierra Moueixe. A kolega Martin Procházka se zúčastnil velmi zajímavé akce Unie enologů České republiky.

V novém ročníku pro Vás také samozřejmě chystáme několik novinek, které najdete již v tomto čísle. Společně s Ivem Dvořákem pro Vás připravujeme nový seriál o snoubení vín a jiných nápojů a zajímavých delikates. Ve spolupráci se společností Madeta se Vás budeme snažit naučit párovat vynikající tuzemské sýry se zajímavými víny naší i světové provenience. A zcela nová je i rubrika tipy, v níž Vám představíme zajímavosti, které potěší milovníky vína, dobré gastronomie a i ty z Vás, kteří za vínem cestují. Půjde tedy nejen o zajímavé láhve, delikatesy, doutníky či jiné dobroty, ale vše, o čem si myslíme, že by Vám, našim čtenářům, mohlo udělat radost.

Jak jistě víte, časopis WINE & Degustation je spoluorganizátorem a hlavním mediálním partnerem veletrhu Wine Prague. Letošní ročník tohoto veletrhu přinese nejen několik důležitých novinek a vylepšení, ale především i paralelní akci s názvem Fine Food, zaměřenou na delikatesy a potraviny, které se výborně hodí pro párování s vínem. Určitě si do svých diářů zapište termín 29. až 31. května 2017, máte se na co těšit.

Přeji vám krásný únor ve společnosti skvělých vín a časopisu WINE & Degustation.

Michal Šetka

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Domaine Robert Ampeau & Fils, Volnay Santenots 1976

Stalo se již pravidlem, že si na konci roku s týmem kolegů, se kterými se celý rok pravidelně potkáváme na degustacích a hodnoceních vín pro časopis, děláme příjemnou předvánoční akci, kterou honosně nazýváme „školení degustátorů“. Již poněkolikáté se takto potkáváme v úzkém kruhu přátel, abychom se vzájemně poučili a otevřeli si zajímavé láhve, ke kterým se každý z nás během roku dostal. Je to radost i poučení zároveň, velmi často při této degustaci ochutnáme vína velmi stará, vzácná a láhve, ke kterým se běžně téměř nelze dostat. Já sám jsem se snažil své kolegy překvapit láhví Volnay Santenots 1976 od Domaine Robert Ampeau z Burgundska. Tato doména je zajímavá tím, že nechává svá vína zrát a dnešní majitel Michel Ampeau je prodává až v láhvové zralosti. Tuto láhev jsem od majitele dostal před několika lety při jedné ze svých návštěv.

Volnay obecně nepatří mezi apelace, které jsou schopny vyprodukovat ta největší burgundská červená vína. Vždy se ale jedná o vína jemná, delikátní a velmi elegantní. To obzvláště platí pro 1er Cru Santenots. Ochutnat toto víno bylo skutečně potěšením, vždyť na sklonku loňského roku mu bylo přesně 40 let.

Víno překvapilo svou svěží rubínovou barvou s cihlovými menisky. Vůně byla stále ovocná a živá, ale samozřejmě již nastoupily i typické burgundské tóny podzimního lesa, mokrého dřeva, listí a podhoubí. Chuť byla na stáří vína neobyčejně mladistvá, s množstvím ovocných tónů červených třešní, jeřabin a malin. Toto vše doplnily zemitější podtóny koření. Stále živá kyselina napovídá o dalším potenciálu tohoto vína zrát v láhvi.

& slovo pro

6 **Ivo Dvořák** Letní dovolená v zimě

8 **Vít Hepnar** Hosté 2017

& ze zahraničí

18 **Aktuality a zajímavosti ze světa**

24 & vína měsíce

& degustation

26 **Legenda Pomerolu v Praze**

28 **Enogastronomický večer Unie enologů České republiky v hotelu Miura**

86 **Monsieur DUCHEMIN**

& cesty za vínem

30 **Lanzarote** Obdivuhodné umělecké dílo

38 & tipy

& víno a fotografie

40 **Výherci fotosoutěže**

& Grand test

44 **Amarone della Valpolicella**

62 **Svatovavřinecké**

& z Čech a Moravy
52 **Ing. Pavel Vajčner**
56 **Svatobořice-Mistřín**

& osobnosti v obchodu s vínem
68 **Karel a Tereza Němečkovi** VinoVinoVino

70 & snoubení pokrmů a nápojů

& sýry a víno
74 **Madeland**

& představujeme
76 **Gewurztraminer**

& kultovní francouzské restaurace
82 **Tastevin**

90 & publikace

92 & kaleidoskop zajímavostí

98 & připravujeme

WINE & Degustation

Ivo Dvořák
Viceprezident
Asociace sommelierů ČR

Letní dovolená v zimě

Pokud stejně jako já nestíháte dovolenou v létě nebo máte rádi teplo v zimě, vypravíte se za sluníčkem a teplým mořem třeba v prosinci. I já jsem si vyrazil za krásami podmořského světa k Rudému moři. Létám tam poměrně pravidelně a domníval jsem se, že mě tam už nic nepřekvapí…

Prvním zádrhelem byl termín. V prosinci jsem v Egyptě ještě nebyl, a tak jsem dal na doporučení, že bude bezpečnější – z pohledu počasí i teroristických útoků – neletět na místa, kde to znám, tedy Šarm aš-Šajch, ale o něco jižněji, kde je tepleji a kde je to turisticky méně exponované. U renomovaného hotelového řetězce, pyšnícího se pěti hvězdičkami, jsem vybral ubytování s výhledem na moře a natěšeně čekal na odlet. Z pracovních důvodů jsem měl poměrně omezené časové možnosti, a tak když mi přišla zpráva, že odlétáme jiný den, než jsem si objednal, začal jsem být lehce rozmrzelý. Narychlo jsem přeorganizoval svůj diář a začal jsem se opět těšit. Další zpráva, tentokrát o čase odletu, vrhla na mou letní dovolenou v zimě opět lehký stín… Odlet pár minut po půlnoci znamená, že v Egyptě budete kolem páté ráno a v hotelu pročekáte na svůj pokoj celé dopoledne. Tuto nepříjemnost dokáže vyřešit jen bankovka s nápisem Ten Dollars, nenápadně posunutá přes pult do dlaně recepčního. Na bakšiš jsem si asi už zvykl, i když mi tak nějak elementárně vadí, že vás jako hosta klidně nechají čekat několik hodin na pokoj, přestože je hotel obsazen z jedné pětiny.

Bankovka zmizela v kapse recepčního, který triumfálně prohlásil: „Zařídím vám výhled do japonské zahrady!“ „Pardon, já mám zaplacený výhled na moře!!!“ snažil jsem se odporovat. Na čele recepčního se objevila zlověstná řada vrásek a usilovně začal něco hledat v počítači. „No,“ zazněla lakonická odpověď. Voucher na pobyt a služby v českém jazyce se v tu chvíli zdál jako nepodstatný důkaz. Po několika nekonečných minutách, které jsem měl zřejmě zkrátit další bankovkou, mi recepční oznámil, že pokoj má. Výraz jeho obličeje připomínal horníka, který právě pokořil nový stachanovský rekord, k smrti unaven z neskutečné dřiny, ale tak šťasten… Sláva, mám kde složit hlavu.

Malou náplastí mi bylo, že ze všech hostů hotelu, které jsem zatím potkal, jsem byl bezpečně nejmladší. Došlo dokonce i na několik párů francouzských holí a jeden invalidní vozík. Volejbal si tady asi nezahrajeme, ale alespoň mne nikdo nepředběhne ve frontě na jídlo, říkal jsem si. Omyl!!! Někteří nedočkavci při svém sprintu ke švédským stolům neváhali zákeřně využívat berlí k podrážení nohou či „nechtěnému“, ale o to bolestivějšímu bodnutí do nártu.

Další stín na mou letní dovolenou v zimě vrhlo podezření, že vítr, který svou rychlostí připomínal závodní motorku a na moři vytvářel asi dvoumetrové vlny, nebude jen jednodenní rozmar počasí. Sice svítilo slunce, ale na tričko to moc nebylo, nemluvě o koupání. Jelikož to nebyla má první návštěva Egypta, reakcí personálu hotelu na mou otázku, kdy že přestane ten uragán, jsem ani nebyl příliš překvapen. Odpověď: „Inšálláh tomorrow“ (Dá-li Bůh, zítra). Inšálláh je totiž univerzální, všezahrnující odpověď, když něco nevím, neznám nebo nechci odpovědět, protože vítr ustane v dubnu. Pravdou je, že kdybych přijel kvůli windsurfingu nebo kitingu, užil bych si nekonečnou zábavu a adrenalin. Já jsem však chtěl trávit čas pozorováním barevných ryb a mořských živočichů, což by při vlnobití, které jsem viděl hned první den, byla ryzí sebevražda. Červená vlajka zapovídající koupání v moři zmizela ze stožáru za celý pobyt dvakrát. Jednou ji urval vítr a jednou ji asi na dvě hodiny nahradila bílá vlajka, když vlny klesly na úroveň jednoho a půl metru.

Bylo si třeba najít jinou zábavu, a tak jsem se rozhodl absolvovat setkání s paní delegátkou, abych se dozvěděl něco víc, než bylo v hotelových prospektech a na internetu. Paní delegátka přijela na schůzku včas a začala poměrně věrně recitovat obsah prospektů – tedy kdy a kde se můžeme nasnídat, naobědvat a navečeřet. Přidala nabídku zájezdů a atrakcí, telefonní číslo, které bylo k dispozici nonstop pro její klienty, a zeptala se, zda máme nějaké otázky. Zcela přirozeně jsem se jí optal: „Kde se v okolí dá najít nějaký obchod s vínem?“ Pohledem, kterým jsem byl zasažen, dštila oheň a síru na mou hlavu. „Víno se zde neprodává, máte all inclusive a v tom je i lokální alkohol.“ Protestoval jsem, že když jezdím do Naama Bay, tak tam je několik obchodů, kde je celkem slušný výběr vín světové provenience. Jakoukoliv další debatu utnula strohým prohlášením: „Já ani můj manžel víno nepijeme,“ z čehož jsem pochopil, že se vdala za místního občana a že si mám hledat případný zdroj vína sám. Další malý stín na letní dovolené v zimě.

Vydal jsem se tedy na průzkum místního baru a restaurace, a dokonce jsem si nechal nalít ze všech tří vín, která měl tento pětihvězdičkový hotel v nabídce. Vína jsem ochutnal, ale bohužel mé představy o chuti a vůni se s filosofií výroby těchto vzorků poněkud rozcházely. Pevně věřím, že nešlo o pokus otrávit mě, pobyt mi to ale trochu otrávilo. I lokální lihoviny vykazovaly poněkud netradiční aromatické tóny a místní gin tonik nápadně připomínal čisticí prostředek na stříbro. Zachránil mě až barman, který umíchal Cosmopolitan z originálních „dovozových“ surovin, které jsem si rád zaplatil. Letní dovolená v zimě s Cosmopolitanem nebyla sice úplně má představa, ale nějak jsem ten týden přežít musel…

P. S. Většina dovolených má i své světlé stránky. Byl bych nevděčný kverulant, kdybych hledal pouze samá negativa. Pozitivní byla třeba cesta zpět, kdy nám odlet naplánovali na sedmou hodinu ranní, což znamenalo vstávat ve dvě třicet v noci, ale měli jsme pak o to delší den. V rámci „happy-endu“ uvedu alespoň to, že na letní dovolenou v zimě, i když do jiné destinace, letěl i Michal Šetka a moc se mu tam líbilo…

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Domaine Berthoumieu, Madiran AOC 1999

Oblast jihozápadu Francie je poměrně neznámá, i když velmi fascinující. Odrůda Tannat je dnes vnímaná jako profilační odrůda Uruguaye, ale její původ je právě zde a apelace Madiran je jedna z nejznámějších, ve které je tento kultivar hojně zastoupen. Jediné, co víno potřebuje k plnému vyzrání, je poměrně dlouhý čas v láhvi, ovšem výsledek pak stojí za to.

Tmavě červená barva s mahagonovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Aroma bylo vyzrálé, s nádechem kůže, pižma, sušeného ovoce a sladkého koření a ušlechtilého dřeva. Plná chuť s vyzrálými ovocnými tóny povidel, rozinek, moruší a balzámové redukce. Tóny uzených mandlí a lesní půdy s podhoubím. Vyvážené vyzrálé víno s dlouhým, elegantním závěrem.

Perlivá, neperlivá nebo Krondorf?

Na tuzemský trh právě vstupuje prémiová minerální voda Krondorf. Její historie sahá až k roku 1863, kdy trojice německých obchodníků koupila lesy nedaleko vesničky Krondorf v Doupovských horách. Původním záměrem byla těžba dřeva, avšak události nabraly neočekávaný směr. Zkušeného dřevaře Carla Gölsdorfa, který byl pověřen vedením podniku, upozornil noční hlídač na přirozený vývěr vody a následné testy ukázaly, že se jedná o kyselku mimořádné kvality. Gölsdorf odkoupil pozemky, založil expediční společnost a voda z pramenů Kateřina a Štěpánka si získala oblibu po celém světě. Gölsdorf investoval do technického rozvoje stáčírny a vybudoval pobočky expediční společnosti v Berlíně, Vídni i Budapešti. Po první světové válce se pramen z neznámých důvodů ztratil a znovuobjeven byl až v roce 2010 během hydrogeologického průzkumu. Složení minerálky je identické se zaniklým pramenem Štěpánka, a tak voda získala historické označení Krondorf. Jako prémiový produkt tuto minerálku nyní uvádí na trh rodinná firma Krondorf a.s. Díky své jedinečné a výrazné chuti s vysokou mineralizací míří voda Krondorf do segmentu zážitkové gastronomie.

Inzerce

— VODA VHODNÁ —
K JÍDLU

Unikátní chuť díky bohaté mineralizaci

Autentický CO_2 sopečného původu

SI DIGESTIV – zdroj přírodního křemíku

KRONDORF
ANNO 1876

— VODA, KTERÉ NENÍ —
DOST PRO VŠECHNY

Pramen s limitovanou kapacitou

Ručně stáčená do originálního obalu
s historickým odkazem

Vždy čerstvá od pramene
přímo do restaurace

VIDEO O NÁS UVIDÍTE
NA **WWW.KRONDORF.CZ**

Vít Hepnar
Sommelier Gourmet Services

Hosté 2017

Drazí přátelé, všem vám, milovníkům vína, nadšencům gastronomickým i hostům dobrých hospod a restaurací, přeji všechno nejlepší v roce 2017. Přeji vám jen ty nejčerstvější mořské plody, křupavou zeleninu, masitou drůbež, šťavnaté pečínky, vyzrálé ovoce, zvěřinu řádně zamřelou, chléb pěkně vypečený a moučníky medově sladké. Užívejte lahodných vín, mladých i dlouhověkých, klasických k jídlu i moderních pro zábavu, užívejte blahodárné likéry, ba i patřičně vyzrálý destilát, tento ušlechtilý duch hroznu nebo jiného ovoce. Zkrátka žijte dobře a ve zdraví. Svým kolegům číšníkům, sommelierům, velkým šéfům i vzadu makajícím kuchařům, cukrářkám i pekařům, zkrátka všem, kteří tvoří kolečka toho úžasného mechanismu zvaného dobrá hospoda, přeji hodně sil, dobrou mysl a hodně nápadů a fantazie. Nejvíce jim však přeji zástup spokojených hostů, z nichž se stanou fandové a nakonec i přátelé.

A jak se stanete oblíbeným hostem restaurace? Základní stokrát a tisíckrát opakovaná věta při každém školení nebo schůzce personálu zní: Všichni hosté jsou si rovni, všichni dostávají stejnou péči, a to tu nejlepší, jaké jsme schopni. Přesto se však, jak vím z osobní zkušenosti, obsluhující neubrání svým vnitřním pocitům. Některé hosty prostě obsluhujeme raději než jiné, a protože jsme jenom lidé, ve výsledku to někdy může vyjít najevo. A věřte, že to není otázka výše spropitného, tuzéru, dýška, trinkgeltu, nebo jak tomu chcete říkat. Moje níže uvedená doporučení vám zajistí nehynoucí lásku a respekt kuchařů, číšníků i restauratérů. Co tedy opravdu nesnášíme? Úplně nejhorší a podnik nejvíce poškozující je udělat si rezervaci a poté bez včasné omluvy nepřijít. V gastronomické restauraci se naprostá většina stolů rezervuje na celý večer, místa se neotočí, a tak vaše nevyužitá rezervace pro čtyři osoby znamená pokles tržby. Místa se na poslední chvíli neprodají, je-li v restauraci čtyřicet míst, znamená to deset procent. Čím je podnik menší, tím jsou škody větší. Ani omluva rezervace na osmou hodinu, provedená ve 20:15 slovy „Dcera onemocněla chřipkou," vám popularitu nezvedne. To onemocněla v 19:30? Každému se může z objektivních příčin stát, že nakonec nemůže dorazit, ale prosím vytočte včas číslo restaurace a svou rezervaci zrušte. Snad ještě horší je nedostavit se k rezervovanému stolu na nějakou speciální akci, degustační menu a podobně. Tam se ještě ke škodám připočítává předpřipravené jídlo – otevřenou ústřici nebo marinovanou rybu do druhého dne neuchováte – a třeba nadbytečně otevřená vína. Některá potřebují desítky minut dýchat, proto se otvírají dlouho před příchodem hostů. Dalším námi „oblíbeným" požadavkem je „nějaký pěkný stůl". Věřte, že jsme se spolu s architekty snažili, aby všechny naše stoly byly „pěkné", to, co se líbí jednomu, nemusí vyhovovat jinému, ale do restaurace se chodí kvůli dobrému jídlu a vínu. Opravdu nemusíte sedět pořád na stejném místě. Obsluha vám ráda vyhoví, ale ne na úkor tržby. Proto jste-li dva, nebudete sedět u „vašeho" a „pěkného" stolu, který je dimenzován pro šest osob. Další ošklivou věcí jsou pomluvy jiných restaurací: „Byl jsem teď u Franty Nováka a nedalo se to jíst." Vězte, že se všichni, kdo v branži něco znamenají, dobře znají a mají k sobě patřičnou úctu. Franta Novák se tedy určitě dozví, co jste o něm jinde říkali, a vy na oblíbenosti určitě nezískáte. Ještě horší varianta je, když u Franty říkáte, že u Pepy to stojí za nic a obráceně. To jste potom vážně pro smích. Když se vám něco nelíbí, jste-li nespokojeni, řešte věci okamžitě a na místě. V každé dobré restauraci zjednají nápravu, i kdyby si mysleli něco jiného, a je-li vaše kritika skutečně oprávněná, ještě vám bude poděkováno. Když cítíte zásadnější problém, jednejte s manažery nebo přímo s majiteli podniků, kontakty na ně najdete určitě na webu nebo na facebooku. Dále se nestanete oblíbenými hosty, když si budete od první návštěvy stěžovat na ceny, vyžadovat slevy, nebo se dokonce tvářit, jako že jsou všechny restaurace lupiči. Možná tomu tak kdysi bývalo, ale dnes je provozování restaurace tvrdý byznys, v němž málokdo uspěje. Obzvlášť menší restaurace s vysokou gastronomií, které nemají v zádech hotelový provoz, to mají těžké. Vybalancovat ceny tak, abyste dostávali ty nejlepší suroviny a servis a zároveň aby byl podnik rentabilní, je těžké. Cenám v restauracích v západní Evropě a Americe, s kterými hosté tak rádi srovnávají, se české ceny ještě zdaleka nevyrovnaly. Správné podniky žádné slevy nedávají, svůj dík vyjádří raději pozváním na společenskou akci, kurzem vaření, chodem navíc nebo láhví vína zdarma či malým dárkem s sebou. Pokud si jako host uvědomujete, kolik práce, přemýšlení, fortelu, ale i nervů a finančních nákladů je za každým talířem, který v restauracích dostáváte, pravděpodobně tyto drobné a dobře míněné rady nepotřebujete. Už jste někde milým a váženým hostem. A to je dobře.

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Domaine de la Romanée-Conti, La Tâche 1989 v láhvi Jéroboam

Na konci roku jsem otevřel stovky láhví, které by si zasloužily popis v této rubrice, ale jedna skutečně svou jedinečností překonala všechny ostatní. La Tâche je vinice kategorie Grand Cru o rozloze 5,03 hektarů, patřící do portfolia nejslavnějšího vinařství planety – Domaine de la Romanée-Conti. Vinice je osázena odrůdou Pinot Noir v hustotě 9 000 hlav na hektar a s průměrným výnosem 150 hl, což je něco přes 20 tisíc láhví. 1989 byl dobrým, až výborným ročníkem co do kvality i výnosu, udělalo se 20 532 láhví. Jen miniaturní část vína byla stočena do velkých formátů, které navíc získalo jen pár sběratelů a nejlepších restaurací. Jéroboam je tříllitrovka, ta naše měla číslo 67 a pocházela přímo ze zásob majitelů vinařství. Už to samo o sobě byla velká rarita. Víno jsem otevřel asi pět hodin před podáváním a několikrát ho v čase, stejně jako během podávání, ochutnal. Bylo úchvatné tak, jak jen velké burgundské může být. Nechci se zde pokoušet o nějaký popis, byla to čirá radost, ostatně jak už spisovatel Roald Dahl napsal o vínech z Romanée-Conti: „Vnímej ten smyslný parfém, dýchej ten bouquet, ochutnávej, pij, ale nikdy se nesnaž o popis, takovou lahodu nejde vyjádřit pouhými slovy!"

Mezinárodní veletrh Fine Food

Fine Food 2017

Veletržní areál PVA EXPO v pražských Letňanech nově přivítá Mezinárodní veletrh potravin vhodných k párování s víny. Mezinárodní veletrh Fine Food vznikl jako reakce na potřebu vystavovatelů propojit vynikající vína s originálními, zajímavými i klasickými potravinami. Pro rok 2017 tak pořadatel veletrhu Wine Prague vytvořil pro potraviny vhodné k snoubení s vínem samostatnou sekci v hale, která přirozeně propojuje vstupní halu s degustačními sály, halu s expozicí domácích producentů vína a halu zaměřenou na dovozce a zahraniční vinaře. Návštěvníci i vystavovatelé tak budou mít příležitost vyzkoušet, k jakým pokrmům se prezentovaná vína hodí. Na výstavě Fine Food bude možné představit studené speciality, ale také potraviny tepelně upravovat, a ukázat tak svým potenciálním odběratelům veškeré možnosti spojené s jejich podáváním a párováním s víny. Rozsáhlá mediální podpora veletrhu partnerským časopisem WINE & Degustation a dalšími médii je zárukou kvalitní informovanosti návštěvníků. Fine Food se tak stává platformou, která generuje široké obchodní příležitosti ve vztahu ke konečným zákazníkům a vytváří prostor pro navázání dlouhodobých obchodních vztahů s širokou obcí profesionálů v oblasti vína a gastronomie.

Inzerce

První La Grapperia v Čechách

V pražských Nuslích byla na adrese Táborská 44 otevřena první La Grapperia v Čechách. Jak název napovídá, najdete zde širokou nabídku italské pálenky grappa od významných distilerií, jako je Bertagnolli, Nardini, Bonollo či Paolazzi. To ale není zdaleka vše. Grappa a víno spolu velmi úzce souvisí, a tak jsou zde zastoupena i vína z italských regionů Trentino, Veneto, Piemonte, Toskánsko, Marche a Emilia Romagna. La Grapperia je rovněž místem zajímavých degustací. Na návštěvníky čekají během roku témata jako „Co je to grappa?“, „Degustace toskánského vína přímo s hrabětem“ nebo „Degustace a jazz za doprovodu vibrafonu a kontrabasu“. La Grapperia je otevřena od pondělí do pátku od 10:00 do 19:00. Více informací na www.bevande.cz a telefonním čísle 606 550 071.

Prestižní kurzy WSET lze studovat nově v Brně

WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Vinní profesionálové i nadšenci mohou od února letošního roku studovat certifikované kurzy od Wine & Spirits Educational Trust (WSET) také v České republice. Společnost MKM jazyková škola a překladatelská agentura prošla náročným certifikačním procesem a získala oprávnění pro výuku kurzů „WSET Level 1 Award in Wines“ a „WSET Level 2 Award in Wines and Spirits“. V červnu pak navíc přidá i komplexní kurz WSET Level 3 Award in Wines.

Institut WSET byl založen jako nezisková organizace v roce 1969, aby sloužil rostoucím potřebám vzdělávání profesionálů v obchodě s vínem a destiláty ve Velké Británii. Postupem času se WSET stalo celosvětově uznávanou vzdělávací institucí v oblasti obchodu s vínem a destiláty. Kurzy jsou nyní dostupné v 70 zemích světa a od letošního roku k nim nově patří i Česká republika.

Vzdělávací systém WSET je vlastně několikastupňový program navazujících kurzů, na jejichž vrcholu stojí prestižní titul Master of Wine. Kurzy WSET Level 1 Award in Wines“ a „WSET Level 2 Award in Wines and Spirits“, které je možné absolvovat v prostorách MKM jazykové školy v centru Brna jsou určené jak profesionálům, tedy vinařům, dovozcům nebo sommelierům, tak samozřejmě i všem milovníkům vína. Jde o velmi významný krok k další popularizaci vína v tuzemsku a jedinečnou příležitost pro všechny, kdo si chtějí rozšiřovat obzory a znalosti o víně,“ říká Pavlína Megová, majitelka MKM jazyková škola a překladatelská agentura. K atraktivitě kurzů přispívá i fakt, že jako hlavní lektor bude na škole působit zkušený a respektovaný Frank Smulders MW.

První skupiny studentů do lavice zasednou již 10. února. Podrobnosti o náplni jednotlivých kurzů, o podmínkách jejich absolvování, termínech kurzů pro letošní rok i kontakty najdete na stránkách www.mkm.cz.

Salon vín České republiky 2017

Salon vín České republiky představuje sto nejlepších moravských a českých vín pro rok 2017. Tato vína uspěla v konkurenci 2 020 moravských a českých vín od 157 vinařů a vinařských firem. Letošní ročník se setkal s rekordním zájmem vinařů o účast vín. „Na novou kolekci Salon vín se obzvlášť těším," komentoval výběr letošního Salonu vín ing. Pavel Krška, ředitel Národního vinařského centra, a dodal: „Vzhledem k velkému zastoupení velmi povedeného ročníku vín 2015, rekordnímu počtu přihlášených vzorků i vinařských firem a neustále rostoucí kvalitě vín z Moravy i Čech bude kolekce Salonu vín 2017 možná nejlepší v historii soutěže." Slavnostní vyhlášení kompletního složení Salonu vín 2017 a vítězů jednotlivých kategorií proběhlo 3. února ve Valticích. Nejvyšší ocenění mezi bílými suchými a polosuchými víny získal Ryzlink vlašský 2015, pozdní sběr, řady Collection 1508 Reservé ze Zámeckého vinařství Bzenec. Víno se zároveň stalo absolutním šampionem letošního ročníku Salonu vín. V kategorii červených suchých a polosuchých vín uspělo Rulandské modré barrique 2013, výběr z hroznů z vinařství Štěpán Maňák. V kategorii bílých polosladkých vín porota nejvýše ohodnotila Ryzlink vlašský botrytický sběr 2015, výběr z hroznů ze společnosti Kamil Prokeš. V kategorii růžových vín a klaretů uspěl Cabernet Sauvignon rosé 2015, pozdní sběr z vinařství Víno Botur. Jako nejlepší v kategorii bílých sladkých vín porota ocenila Veltlínské zelené 2013, výběr z cibéb ze Střední vinařské školy Valtice. V kategorii jakostních šumivých vín si nejvyšší ocenění zasloužilo jakostní šumivé víno Chateau Bzenec brut 2013. Cenu za nejlepší kolekci vín opět získala společnost Vinselekt Michlovský. Nová kolekce Salonu vín 2017 bude veřejnosti zpřístupněna od soboty 4. února 2017 do poloviny prosince 2017 ve stejnojmenné degustační expozici v historickém sklepení valtického zámku. Celoročně, vyjma měsíce ledna, je zde prezentováno 100 nejlepších vín s oceněním „Zlatá medaile Salonu vín". Návštěvníci mohou využít několika programů volných degustací nebo profesionálním sommelierem řízených degustací. Mimo to jsou formou krátkodobých prezentací představována vína s oceněním „Stříbrná medaile Salonu vín", vína oceněná na zahraničních soutěžích, mladá růžová vína a další. Součástí expozice je také Síň slávy vinařství ČR, naučná expozice věnovaná vinařství a prodejna dárkových předmětů, vinařské literatury, degustátorských skleniček či sommelierských potřeb. Samozřejmostí je pak možnost vybraná vína zakoupit. Více na www.salonvin.cz.

Na český trh přichází zlatá voda

Kvalitní víno si zaslouží být servírováno s neméně kvalitní vodou. Právě tou je unikátní minerální voda AUR´A s koloidním zlatem a stříbrem, jež nyní vstupuje na český trh. Jedná se o prémiový produkt, který osloví i nejnáročnější klientelu. Její křišťálově čistá chuť, oceněná třemi hvězdičkami v soutěži Superior Taste Award v Bruselu 2016, podporuje činnost chuťových pohárků a podtrhne všechny odstíny chuti vytříbených vín i pokrmů. Obsažené koloidy drahých prvků mají blahodárné účinky, podporují regeneraci, detoxikaci, stimulují obranyschopnost a celkově energizují lidský organizmus. Zásadité pH zas pomáhá bojovat s překyselením organizmu, které je příčinou vzniku mnoha civilizačních chorob. Prémiový obsah si zaslouží také odpovídající obal, proto je AUR´A stáčena do elegantních skleněných láhví, které zaručují zachování kvality vody. Originální etiketa s vytříbenými detaily byla navržena tak, aby se stala ozdobou každého stolu. AUR´A pramení v Banátských horách, v rumunském regionu, kde se téměř zastavil čas. Díky absenci průmyslové činnosti je pramen vzdálen tisíce hektarů od možných zdrojů znečistění. Linka na stáčení vody zde byla otevřena před necelým rokem, a přesto se AUR´A již vyváží do 37 zemí světa. Pije ji například švédská královská rodina či princ z emirátů. Více informací o vodě AUR´A získáte na www.zlatavoda.cz.

Bio vína z VINO CIBULKA

Rodinné vinařství Cibulkových obhospodařuje 12 hektarů vlastních BIO vinic a navíc sdružuje produkci z přibližně 80 hektarů vinic od dalších bio vinařů. Tato skutečnost představuje dostatečnou kapacitu pro široký sortiment přívlastkových BIO vín. Toho využil Jan Cibulka mladší – syn Petra Cibulky a začal se věnovat mnohem širšímu spektru zákazníků. Toto mladé a dynamické vinařství se tak zaměřuje na produkci kvalitních BIO vín, které chce konzumentům přinášet na trh za dostupnou cenu. Snaží se bořit mýty o tom, že co je BIO, musí být zákonitě i velmi drahé. Důkazem toho je již druhá série BIO vín uvedených na trh v síti prodejen LIDL. Právě nyní si můžete v LIDLU zakoupit některá velmi vydařená vína tohoto mladého vinařství. A pro ty, kteří se chtějí s Cibulkovými a jejich vinařstvím seznámit osobně, jsou připraveny vinařské pobytové balíčky za výhodnou cenu v jejich hotelu, který se společně s vinařstvím nachází v Lednici na Moravě. Více na www.myhotel.cz www.vinocibulka.cz

PREMIER
WINES & SPIRITS

GALADEGUSTACE
BOURGOGNE & CHAMPAGNE

Společnost Premier Wines & Spirits si vás dovoluje pozvat na
NEJVĚTŠÍ DEGUSTACI BURGUNDSKÝCH A ŠAMPAŇSKÝCH VÍN
v České republice.

5. dubna od 14.00 h do 19.00 h

s osobní účastí vinařství Jean Grivot a Champagne Deutz
Kaiserštejnský palác, Malostranské náměstí, Praha 1.

Cena vstupenky: **1 890 Kč**

Vstupenky je možno zakoupit na www.1er.cz, kde naleznete i seznam degustovaných vín a prezentovaných vinařství.

Cava Amor
Reserva
Brut

flower edition
vítěz grand testu CAVA
časopisu Wine & Degustation

www.LaBotella.cz

Cava plná emocí. Vyrobena s láskou.
Mistrovské humanitární dílo věnováno
otci, jehož sen naplnily jeho děti.

LA BOTELLA
prémiová vína

Spolupráce s Vinařským Institutem pokračuje

Časopis WINE & Degustation pokračuje i letos v úspěšné dlouhodobé spolupráci s Vinařským Institutem. Již v loňském roce byla uzavřena vzájemná dohoda, ze které vyplývají výhody jak pro čtenáře časopisu WINE & Degustation, kteří mají zájem o některý z vypsaných kurzů Vinařského Institutu, tak pro potenciální účastníky kurzů, kteří uvažují o předplatném magazínu WINE & Degustation. Ti si budou moci zakoupit kurz v kombinaci s předplatným časopisu v podobě finančně výhodného akčního balíčku. Naopak ke každému ročnímu předplatnému nyní čtenář automaticky získá bonus 300 Kč na kurzy Vinařského Institutu. Více informací o kurzech najdete na www.vinarskyinstitut.cz.

Valentýnská atmosféra vinařství a restaurantu Salabka

Na pražské Salabce, jen pár kroků od Zoologické a Botanické zahrady, myslí i na zamilované. Zdejší šéfkuchař Petr Kunc se svým týmem přichystal delikátní menu, které potěší chuťové pohárky dam i pánů a jehož úprava zalahodí i očím. A to počínaje předkrmem v podobě kachní šunky a konče dezertem z jemné kokosové panna cotty. Vše vyrobené s ohledem na sezónu, čerstvost i kvalitu. Samozřejmostí je možnost připít si skvělými víny ze zdejší vinice – největší z těch, které se nachází v hlavním městě. Své nejmilejší ale potěšíte i doma. Proč si nedopřát právě některé ze zdejších vín, která již svými názvy a druhy k svátku svatého Valentýna patří. Co třeba Pinot Noir rosé, jenž nese něžné jméno Ton Coeur – tvé srdce? Lehounce nasládlé víno s tóny malin a jahod se hodí skvěle třeba k ovocnému dezertu. A ze stejné odrůdy, jen s jiskřivými bublinkami, sekt vyráběný šampaňskou metodou – La Perle – vynikající jako aperitiv. Vše z hroznů z vinice, jejíž historie sahá až do třináctého století.

Samozřejmě, zkrátka nepřijdou ani ti, kteří plánují návštěvu Salabky v jiné době. Mohou zakoupit a poté darovat vouchery v různých hodnotách, které lze uplatnit ve zdejším restaurantu. Dopřejí tak sobě či svým blízkým nevšední gastronomický zážitek. Více na www.salabka.cz.

Nový Amarok V6. Auto, které mužům rozumí.

Každý pravý chlap pro sebe potřebuje pořádné auto. Konečně je tu nový Amarok, který mužům rozumí a dá jim svobodu díky novému motoru 3,0 V6 s točivým momentem až 550 Nm a výkonem až 240 svobodných koní. Také přináší design, na který můžete být hrdí. Užívejte si jízdu na 20palcových kolech „Talca“ a zábavu s moderním infotainmentem. Domluvte si u svého prodejce užitkových vozů Volkswagen testovací jízdu a zažijte svobodu v prvním voze pro skutečné muže.

Volkswagen
Financial Services

Úvěr. Leasing. Pojištění. Mobilita.

Užitkové vozy

Emise CO_2: 196-204 g/km, spotřeba: 7,5-7,8 l/100 km.

Autorizovaný prodejce Volkswagen **AMOND, spol. s r.o.**

Smečenská 889, 272 04 Kladno - Rozdělov, tel.: 312 817 111,
www.amond.cz

VINOENVI 2017: 16. 2. 2017

Spolek Ekovín vás srdečně zve na desátý ročník mezinárodní vinohradnicko-vinařské konference, která se uskuteční 16. 2. 2017 od 9.00 hodin v prostorách mikulovského zámku. Druhý den na konferenci navazuje školení, jež je současně splněním podmínky povinného školení v rámci podpor integrované produkce révy vinné AEO 2015–2020. Na konferenci i školení je třeba provést registraci na www.skoleniip.cz. Vložné na konferenci je pro členy Ekovínu 300 Kč, pro ostatní pak 600 Kč. Za školení je cena jednotná, a to 1 000 Kč. Bližší informace najdete na stránkách www.ekovin.cz.

Projekt s podporou Vinařského fondu

Večery v duchu italské gastronomické kultury

Pokud to s láskou k italským vínům myslíte skutečně vážně, tak by vašemu zájmu neměly uniknout zážitkové degustace etablované dovozní společnosti Chovan. Velký milovník italských vín a importér v jedné osobě, Branislav Chovan, si pro vás totiž opět připravil nabitý program degustací, které vám přenesou rozmanitou italskou vinařskou a gastronomickou tradici až domů. První či druhé středy v měsíci se ponesou ve znamení vertikálních degustací v restauraci Villa Richter na Pražském hradě. Každý měsíc se zde můžete těšit na ochutnávku jednoho z velkých vín Itálie, a to hned v několika po sobě jdoucích ročnících. Proniknete tak do tajů vývoje vína v čase a vaše chuťové pohárky okusí, jak zásadní je vliv počasí na výsledný charakter vína. Poslední čtvrtky v měsíci jsou zas věnovány populárnímu snoubení vína s jídlem. Díky degustačním večeřím v podolské restauraci Rest ochutnáte tradiční regionální kombinace sardské, sicilské, tyrolské či benátské kuchyně ve společnosti lokálních vín. Celou pololetní etapu pak uzavírá svátek italských vín Gran Gala del Vino Italiano, kde ochutnáte většinu vín z portfolia společnosti, jež vám odprezentují sami vinaři jednotlivých vinařských firem.

Čtvrtek 16. 2.
Večeře se sardskými víny a typickými jídly sardské kuchyně

Středa 8. 3.
Vertikální degustace Torrione, Toscana I.G.T. Petrolo

Čtvrtek 23. 3.
Večeře s klasickým jídlem a nejlepšími víny ze Sicílie

Středa 5. 4.
Vertikální degustace Trefiano Carmignano D.O.C.G. Riserva, Tenuta di Capezzana

Čtvrtek 27. 4.
Velikonoční jihotyrolská večeře s víny Eleny Walch

Středa 10. 5.
Acerone Sangiovese I.G.T., V. Innocenti

Čtvrtek 25. 5.
Večeře na téma: Přivítejme jaro se skvělým Proseccem

Úterý 13. a středa 14. 6.
Gran Gala del Vino Italiano

Kvalitní voda je tím nejlepším společníkem vína

Chvíle, kdy si vychutnáváte to nejlepší víno, by měla být **naplněná harmonií**. Nenarušujte si proto chuťový zážitek nevhodně zvolenou vodou, kterou pití vína prokládáte. **Snoubení vína a vody vytváří pro bezchybný chuťový zážitek důležitý základ.**

Minerální voda Korunní je držitelem certifikátu, který ji opravňuje k využívání licenční známky **„Voda vhodná k vínu“**. Ne každá voda totiž svými vlastnostmi podporuje rozvinutí chuti vína tak jako ta, která se s ním dokáže dokonale snoubit. Příčinou je stupeň její mineralizace a obsah CO_2. Proto k vínu nejlépe ladí právě minerální voda Korunní. Ta se řadí mezi slabě mineralizované vody, což chuť vína podporuje a zároveň ji nijak nepřehlušuje.

Víno představuje nápoj lahodný, ale nezapomínejme, že i alkoholický. Proto se při jeho konzumaci doporučuje průběžně vyrovnávat účinky alkoholu na lidský organismus. Voda v tomto případě působí jako určitý harmonizátor vnitřního prostředí. Správně zvolený typ vody účinně obohacuje tělo o důležité látky, především o vápník a hořčík. Výzkumy prokázaly, že i perlivé vody jsou vhodnými společníky k vínu.

KORUNNÍ
O kapku lepší chuť
k vínu

Obsažený oxid uhličitý totiž dokáže pozitivně působit na dochuť mnohých vín.

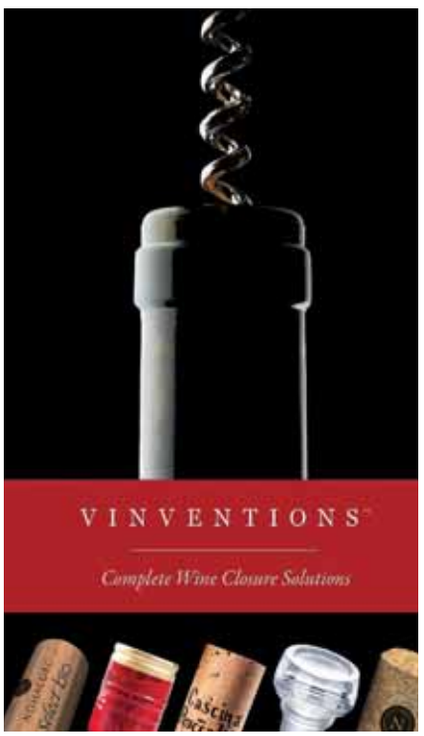
Prokládání pití vína vodou patří v Evropě k dlouhodobě zažitému standardu, jemuž se v současnosti učí i český zákazník. **Minerální voda Korunní** se stala propagátorem pozvednutí vinné kultury u nás, s čímž úzce souvisí i dobrá informovanost spotřebitelů vnímajících elegantní konzumaci vína jako znak určité kulturní úrovně.

Ať kvalitní, svěží a **vhodně zvolená voda** pozdvihne i u vás pití vína v nevšední zážitek.

Nová generace zátek SÜBR

Na společné prezentaci společností Vinventions a Cork Supply, která se konala v listopadu minulého roku v pařížském hotelu Ritz, byla představena nová generace uzávěrů vín vyrobených z přírodního korku, biologicky rozložitelných materiálů a bez použití lepidla. Zátka SÜBR, vyrobená patentovanou technologií, by měla vyloučit přítomnost TCA, nabízí „řízenou“ mikrooxidaci a dlouhověkost v procesu stárnutí. Velká pozornost byla věnována i přírodnímu vzhledu zátky.

Připomeňme, že společnost Vinventions jako vlastník značek NOMACORC (od ledna 2015), Wine



Quality Solutions, Wine Marketing Solutions, OHLINGER, VINCAP, SYNTEK a VINOLOK spolu se společností Cork Supply představují to nejlepší ze dvou světů: vědy, techniky a samotného vynálezu (Vinventions) a bezkonkurenční znalosti přírodního korku (Cork Supply). Na vývoji nové zátky se podílely i vědecké ústavy takových jmen, jako jsou například Geisenheim University, Istituto Agrario San Michele all'Adige-FEM, AWRI Australia, University of Valladolid či University of California (Davis).

Výrobek byl představen i na veletrhu Vinitech v Bordeaux, je ověřován na trhu a komerčně bude dodáván obchodními kanály obou společností ve druhém čtvrtletí roku 2017. SÜBR navazuje na řadu výrobků Green Line, která se stala zásadním zlomem při využívání obnovitelných zdrojů rostlinného původu. Již v roce 2013 byla na trh uvedena zátka Select®Bio, první uzávěr s nulovou uhlíkovou stopou (zero-carbon-footprint), vyrobená z biopolymerů odvozených z cukrové třtiny. Podobně bychom mohli ohodnotit další z této řady, jako jsou Select Green, Inteligent Green, Premium či Nomacorc Reserva.

V současné době má společnost Vinventions, vytvořená rodinou Marca Noëla (Gert Noël založil v roce 1999 NOMACORC), téměř 600 zaměstnanců a provozuje sedm výrobních závodů v USA, Belgii, Německu, Francii, Jižní Africe, Argentině a samozřejmě již i v Číně. Zátkami NOMACORC je každým rokem uzavřeno na 2,5 miliardy láhví vína.

Inzerce

The Club des Chefs des Chefs (CCC)

CCC je ve světě považován za nejprestižnější gastronomickou společnost, za elitní klub, který tvoří osobní kuchaři hlav států celého světa. Pokud některý z prezidentů či králů nemá svého kuchaře, může místo v CCC získat šéfkuchař, který pravidelně zajišťuje oficiální státní recepce. Pochopitelně z každé země to může být pouze jeden šéfkuchař, z jakého důvodu má Čína zástupce dva, jsme nezjistili. Dnes má CCC 23 členů – kuchařů, prezidentem je Christian Garcia, kuchař Jeho Výsosti monackého prince Alberta II., viceprezidentem je Mark Flanagan, kuchař Jejího Veličenstva královny Spojeného království Velké Británie. Čestnými členy jsou i mnozí z těch, kteří služby členů CCC využívají: třeba prezident Obama, Angela Merkelová, švédský král Carl XVI. Gustaf, François Hollande ad.

Když roku 1977 Gilles Bragard tuto společnost v restauraci Paula Bocuse, v přímo legendárním chrámu gastronomie v Collonges-au-Mont-d'Or, zakládal, řekl: „Chtěl jsem vzdát hold velkým osobnostem, které pracují v zákulisí světové politiky. Chtěl jsem jim nabídnout pravidelná setkávání, kde by mohli zažít špičkovou gastronomii různých hostitelských zemí. Kuchař je nejen zodpovědný za zdraví a pohodu vládců, ale i za vytvoření přátelské a vlídné atmosféry při vládních návštěvách. Talleyrand kdysi řekl císaři Napoleonovi: ‚Dejte mi dobrého kuchaře a dám vám dobré smlouvy.' "

A historie skutečně mnohokrát dokládá, že zatímco politika může lidi rozdělovat, dobré jídlo je přivede zpátky k sobě. Možná i proto je v CCC zaveden tzv. modrý telefon, který pořádajícím šéfkuchařům umožňuje konzultovat se svými kolegy preference hlav jednotlivých zemí.

Poslední hostitelskou zemí byla Indie, hostitelem byl prezidentův osobní kuchař, pan Montu Saini. Vedle tradičních pokrmů, připravených v pětihvězdičkovém hotelu, chtěli mistři kuchařského umění ochutnat i pouliční jídlo. Podle pořadatelů nebylo možné zavést takovou skupinu do úzkých a hlučných uliček, a tak byla tato pouliční jídla připravena a nabídnuta přímo v hotelu. Pikantní na celé čtyřdenní akci bylo vedle samotného jídla i to, že si indická kuchyně vybrala mezi mistry svoji daň: jeden z členů CCC přímo onemocněl, další se necítili dobře. Fabrizio Boca, kuchař italských prezidentů, to komentoval slovy: „Po čtyřech dnech tak výrazného jídla to musíte cítit. Myslím si ale, že to bylo jen proto, že na taková pikantní jídla nejsme dost zvyklí. Jinak to byl velký zážitek."

Inzerce

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
- výběr vinařství Itálie, Rakouska, Německa a Francie
- vína k dostání i na eshop.vinvin.cz
- řízené degustace každý měsíc

VOC ZNOJMO
VÍNA ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE

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

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

Tre Bicchieri World Tour 2016/2017

Je to obdivuhodná řada akcí na podporu italských vín, která se poprvé konala v roce 1988 a byla doprovázena vydáním prvního průvodce Gambero Rosso. Rok 2016 byl pro Gambero Rosso velmi důležitý, protože mediální holding oslavil 30 let svého trvání. Tomu byla přizpůsobena celá přehlídka pod názvem Tre Bicchieri World Tour. Za přítomnosti mnoha osobností ze světa vína byl v Římě nejdříve představen průvodce Vini d'Italia 2017, a to v pěti jazycích: mimo italštinu i ve verzi anglické, německé, čínské a japonské. Nový průvodce představuje úctyhodných 2 400 vinařství a jejich 22 000 vín. První zastavení na této „cestě" se konalo v korejském Soulu, kde jen v hlavním městě se 23 miliony obyvatel vzrostly tržby z prodeje italských vín o plných 50 %, pak se nejlepší italská vína postupně představila v čínském Pekingu a Hongkongu, japonském Tokiu a naposledy v roce 2016 v Moskvě. Pro rok 2017 byla vybrána další, nejdříve evropská města Mnichov a Stockholm, v únoru se Tre Bicchieri World Tour přesune na americký kontinent do Chicaga, New Yorku, Los Angeles a San Franciska, aby se v březnu opět vrátila do Evropy, do německého Düsseldorfu, kde to nejlepší z Itálie bude nabídnuto návštěvníkům mezinárodního veletrhu ProWein. Začátkem května to bude ještě Londýn a celé „italské tažení" bude zakončeno 8. července v Torontu, a to za podpory velmi zajímavé korporace LCBE (Liquor Control Board of Ontario), řízené vládou kanadské provincie Ontario.

Jako každý rok jsou vyhlášena i nejlepší vína „dell'Anno": v průvodci Vini d'Italia 2017 to jsou v kategorii červených vín Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto '13 Chiaromonte (malá vinice z velmi starých keřů o hustotě 9 000 keřů/ha), v kategorii bílých vín bylo vybráno přímo „šlechtické" víno z Marche: Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Misco 2015 Tenuta di Tavignano, dále Valdobbiadene Extra Dry Giustino B. 2015 Ruggeri & C (šumivá vína) a mezi sladkými víny bylo nejvýše ohodnoceno passito z Friuli: Tal Lùc Cuvée Speciale Lis Neris z odrůdy Verduzo (95 %). V každém městě budou odpovídajícím způsobem vyzdviženi i vítězové několika dalších kategorií, jako například vinařství roku (Bellavista), vinař roku (Aimone Vio, Bio Vio) či Premio per la Viticoltura Sostenibile (Roccafiore za trvale udržitelné postupy ve vinici i ve sklepě).

Vína značky Hipster

Slavný sommelier ještě slavnějšího pětihvězdičkového hotelu Ritz v londýně Giovanni Ferlito nedávno velmi odvážně doplnil jinak velmi tradičně vedený hotelový sklep víny „hipster“. Připomněl tak skupinu mladých lidí, kteří chtějí být cokoliv, jen ne průměrní. Musel zároveň objasnit, kdo to jsou „hipsteři“ a jaká vína preferují. Pojem hipster se objevil již ve 40. letech minulého století, kdy zazněla jazzová skladba stejného názvu: kořeny tohoto hnutí však lze hledat u tzv. Beat generation a ve spojení s bohémským životem té doby. Svoji úlohu hrály i takové osobnosti, jako byli spisovatel Jack Kerouac, Ginsberg, Ferlinghetti ad. Ti všichni neuznávali formy civilizované společnosti a otevřeně vyjadřovali svoji nespokojenost. Novodobé hnutí hipster je známo od 90. let 20. století a opět vzniklo jako reakce na komerční život střední třídy, který vyznavači tohoto hnutí odmítají respektovat. Lidé ve věkovém rozmezí od 20 do 30 let to dávají zřetelně najevo: uniformou jsou upnuté kalhoty, otrhané oblečení, saka, kostkované košile, výrazné brýle s černými obroučkami. Hlavním dopravním prostředkem je kolo, samozřejmě letité a bez přehazovačky, může být i vlak, a když auto, tak notně staré. Když fotit, tak na kinofilm, zkrátka cokoliv po dědovi a babičce.

Hipsteři, přestože jedním ze znaků hnutí je i abstinence, pijí jen vína „hipster“, tedy stejně odlišná, jako jsou oni sami. Vína musejí být zvláštní svojí barvou, charakterem, způsobem výroby a původem. Pokud je ve vinici místo techniky jen kůň, keře mají přes 100 let, ve sklepě kvevri připomínající nejstarší tradiční způsoby výroby vína – pak je vše v nejlepším pořádku. Pro minulý rok byla dokonce vytvořena tabulka vín, která tento životní postoj nejlépe vyjadřují. Mezi nejvýše hodnocenými to byla vína: Benanti Etna Di Verzella Rosso 2013 z odrůdy Nerello Mascalese, Dagueneau et Pautrat Les Jardins du Babylone Jurancon Sec 2011, Domaine Comte Abbatucci Barbarossa (tam hrají ve vinicích korsické písně, aby byly keře „šťastné“). Podobně výjimečná jsou vína Domaine de l’Ecu „ruly“ Muscadet 2014 či Pietracupa Greco di Tufo 2013, připomínající kult starořímských Falernských vín.

Přestože jsou pro tyto mladé lidi tabu pravicové názory, fotbal, televize, hypotéky a jakákoliv zodpovědnost, zdá se, že se s touto kulturou musí počítat i ve světě vína.

Inzerce

První britské apelace

Podle informací britské UKVA (The United Kingdom Vineyards Association) byly na britských ostrovech v roce 2011 vyrobeny tři miliony láhví vína, v roce 2015 to bylo již 5 milionů láhví, v roce 2020 se očekává 10 milionů láhví vína. Mezi nimi by měla být již vína, která ponesou chráněná označení původu PDO (Protected Designation of Origin). Britský státní úřad DEFRA (Department for Environment, Food & Rural Affairs) nyní potvrdil, že přihláška k označení Sussexu jako prvního anglického „vinařského" chráněného označení původu byla oficiálně předložena do Bruselu s tím, že odchod VB z Evropské unie na vyřízení nebude mít žádný vliv. Aby se o tento status mohli britští vinaři ucházet, byly první kroky učiněny již v roce 2015 a v té době získali i dočasnou vnitrostátní ochranu (DEFRA 2015).

Samostatnou žádost o vlastní chráněné označení původu podalo vinařství Camel Valley (Cornwall) pro své Darnibole Bacchus Wine. Odrůda Bacchus – po Chardonnay je nejvíce vysazovanou odrůdou ve Velké Británii – byla vyšlechtěna ve 30. letech minulého století v německé oblasti Pfalz jako kříženec odrůd Silvaner, Riesling a Müller Thurgau. Odrůda se v německých vinařských oblastech vysazuje stále méně (vína v těchto klimatických podmínkách jsou poměrně fádní, bez přitažlivější struktury), ale „našla" se díky nižším výnosům a potřebnému vyššímu podílu kyselin právě v jižních oblastech britských ostrovů. Víno se může pochlubit již řadou prestižních ocenění, je nabízeno i ve vyhlášené „michelinské" restauraci Nathan Outlaw.

Podobné snahy lze sledovat u další „apelace" Sussex Sparkling, kde tři šampaňské odrůdy těží ze stejného křídového podloží jako ve francouzské Champagni. Prvním krokem k uznání této apelace je ochranná známka, kterou má od roku 2012 registrovanou Rathfinny Wine Estate.

Nový gin od Jacopo Poli

Prestižní destilerie Jacopo Poli se proslavila především produkcí grappy. Zatím posledním přírůstkem do rodinného portfolia je destilát Marconi 46. Jedná se o prémiový gin,

jehož základním kamenem je vinná pálenka infuzovaná jalovcovými bobulemi, hrozny odrůdy Moscato, borovicí, mátou, kardamomem a koriandrem. Složení a chuť ginu jsou inspirovány dětskými procházkami Jacopa Poliho po plošině Asiago v severním Benátsku. Také název Marconi 46 je úzce spjatý z dlouhou rodinnou tradicí, jejíž palírenská historie sahá až k roku 1898. Představuje totiž jméno ulice a číslo popisné destilerie Poli v obci Schiavon nedaleko města Bassano del Grappa. Číslo 46 zároveň znázorňuje i obsah alkoholu v destilátu. Uznání se mu dostalo od prestižního italského průvodce vínem Gambero Rosso, časopis Il Giornale del Cibo jej zařadil mezi pět nejlepších italských ginů a na akci Gin Day v Miláně získal dokonce ocenění nejvyšší. Gin Marconi 46 je k dostání na e-shopu www.global-wines.cz.

V Brazílii dvakrát ročně

Poslední, 39. mezinárodní kongres pro révu a víno (OIV), který se konal v brazilském Bento Gonçalves, přinesl vedle 16 nových rezolucí (tři z oblasti vinohradnictví a životního prostředí, dalších šest se týkalo povolených enologických postupů, jiné byly zaměřeny na analytické metody, ekonomii a právo atd.) rovněž zajímavou zkušenost brazilského vinařství. Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (Embrapa) je obdivuhodná vědecká instituce, která sdružuje 37 výzkumných středisek, kde pracuje více než 8 000 vědeckých pracovníků. To také naznačuje potenciál země, která je dvakrát větší než celá Evropa. Například při šlechtění nových odrůd, které v našich podmínkách trvá desítky let, mohou v Brazílii tento čas zkrátit téměř o polovinu. Část šlechtitelského programu lze totiž bez výrazného zkreslení výsledku provést v oblasti Vale do Rio Sao Francisco, ležící na 9. rovnoběžce. Podle evropských měřítek je asi 700 ha vinic v oblasti Bahia kolem města Casa Nova vinařsky nevyužitelná, ale v těchto tropických podmínkách se réva skutečně pěstuje. Prší pouze tři měsíce (v ostatních je naprosté sucho) a vinohrady jsou zavlažovány 24 hodin denně z blízké řeky. V takových podmínkách réva obvykle rodí 120 dní po prvním zastřižení a vinobraní je dvakrát do roka: vinařský rok je rozdělen do dvou období (od ledna do června a od července do prosince). Podle odborníků Embrapa může réva v takových podmínkách a vybraných vinicích zarodit i třikrát do roka, pak se ale dožívá jen okolo 20 let. Právě tento dvojitý cyklus dovoluje zkrátit i dobu šlechtění. O vínu, které se vyrábí z hroznů z „mokrého období“, tvrdí místní vinaři, že je lepší než ze suchého, ale při degustaci jsme výraznější rozdíly nenašli.

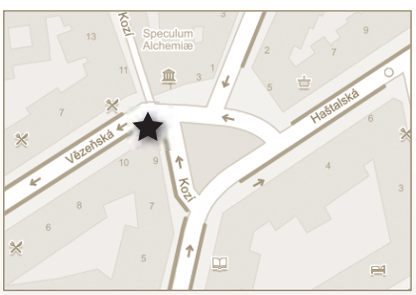
Pokud do Brazílie zavítáte v tomto únorovém měsíci, budete moci ochutnat nejen „druhé víno ze suchého období“, ale již i první burčák – vždyť jsme na „obrácené“, jižní polokouli.

Inzerce

VINO VINO VINO
champagne, wines & spirits

V tomto inzerátu
celé naše portfolio nenajdete,
ale v našem obchodě
NA KOZÍM PLÁCKU
V PRAZE ANO!

J.M. Boffet · Château Les Carmes Haut-Brion · Patrick Piuze Chablis · France
Champagne La Closerie Les Béguines · Grand Vin de Champagne Bérêche & Fils Propriétaires de Vignes · Laherte Frères
Champagne Marie-Courtin · Champagne Chartogne-Taillet · Champagne Georges Laval
Roses de Jeanne Champagne · Suenen Champagne à Cramant · Domaine Trapet
Jacques Carillon depuis 1920 · David Moret · Xavier Monnot
Georges Noëllat · Domaine Georges Vernay Condrieu & Côte-Rôtie · Plan dell'Orino Montalcino
Cupano · Georg Breuer · Weingut Wittmann
Pichler-Krutzler · Veyder-Malberg PV Malberg · Martin Muthenthaler Wachau
Weingut Tement Südsteiermark · OTT · Weinlaubenhof Kracher Burgenland
Gesellmann · Knoll · Weingut Prager Prager
Zalto Glasperfektion Denkart · Coravin



Tretter's
GALLERY SPIRITS SHOP

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

www.vinovinovino.cz

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

VÍNO MĚSÍCE WINE & Degustation

CAVE DE LUGNY, VIRÉ CLESSÉ AOC 2015

Jiskrná barva bílého zlata se zelenkavými odlesky a vyšší viskozita. Typická svěží aromatika citrusů a čerstvého tropického ovoce s jemnou stopou vanilky. Chuť je příjemná, osvěžující, lehčí, jemně minerální a vyvážená, se stopou tropických plodů, jemnou kyselinou a delším, svěžím závěrem.

390 Kč ★★★★★

www.pro-vino.cz

VILLA CANESTRARI, TERRE DI LANÒLI 2015, VALPOLICELLA DOC

Světlá rubínová barva a nižší viskozita, intenzivnější vůně červených třešní, dřeva a koření s lehce animálním výrazem. Ovocná chuť se středně plným tělem a kratším závěrem.

245 Kč ★★★

www.foodparadise.cz

BODEGAS BORSAO, CRIANZA SELECCIÓN 2013, CAMPO DE BORJA DO

Tmavá rubínová barva se světlým okrajem a středně vyšší viskozita. Středně intenzivní ovocná vůně červeného lesního ovoce, jako jsou borůvky nebo ostružiny. Středě plná zemitá chuť s vyšší kyselinou, tóny jahodové marmelády a jemným dotekem kouře. Středně dlouhý závěr.

349 Kč ★★★

www.vino-laska.cz

CASA VINICOLA BOTTER, TORRE RRACINA NERO D'AVOLA 2015, TERRE SICILIANE IGT

Výraznější rubínová barva s tmavými odlesky a střední viskozita. Příjemná ovocná vůně s tóny třešní a švestek a harmonická svěží ovocná chuť, kde dominuje červené ovoce, zralé švestky, skořice a vanilka. Delší, svěží závěr.

199 Kč ★★★

www.adveal.cz

NEJLEPŠÍ NÁKUP WINE & Degustation

VITIS STRÁŽNICE, RYZLINK RÝNSKÝ 2015, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, STRÁŽNICE, PODKOVNÉ

Jiskrná zlatá barva se zelenkavými odlesky, střední viskozita. Středně intenzivní aromatika se stopou meruňky a lipového květu. Chuť je středně intenzivní, s vyšší kyselinou, jemnou mineralitou a náznakem meruněk. Kratší závěr.

210 Kč ★★★★

www.vino-vitis.cz

SASA ANTONIO, VALPOLICELLA RIPASSO DOC, CLASSICO SUPERIORE 2013

Tmavá, černočervená barva a vysoká viskozita. Výrazné aroma tmavých plodů s podtónem skořice a ušlechtilého dřeva. Výraznější chuť s vysokým ovocným extraktem, pevným tříslem a delší, hřejivou dochutí.

325 Kč ★★★

www.vpv-praha.cz

CHAMPAGNE LEBEAU-BATISTE, CUVÉE ROSÉ, BRUT

Středně intenzivní lososová barva, jemné perlení a střední viskozita. Ovocná vůně se stopami červených plodů, ale i kouře a lehce oxidativní stopou jahodového kompotu. Svěží, středně intenzivní chuť s čerstvými tóny červených bobulí, živou kyselinou a delším, ovocným závěrem.

765 Kč ★★★

www.grappe.cz

BRATANOV, YOUNG MERLOT 2016, SOUTH SAKAR HILLS

Hluboká červenofialová barva a výrazná viskozita. Intenzivní vůně černých třešní, ostružin a borůvek s lehkou stopou vanilky. Středně intenzivní chuť třešní, ostružin a kakaa. Kratší závěr.

179 Kč ★★★

www.vinabg.cz

Doporučení pro konzumaci

víno k okamžité konzumaci

víno s potenciálem 2 až 5 let

víno určené k uložení

VÍNO BLATEL, RULANDSKÉ BÍLÉ 2015, VOC BLATNICE, SUCHÉ, BLATNICE POD SVATÝM ANTONÍNKEM, FLORIÁNKY

Zelenkavá barva s platinovým okrajem a nižší viskozita. Svěží aromatika čerstvých citrusů, především limetek a citronů, s lehkým náznakem grepu. V chuti lehčí víno s jemnou grepovou hořčinou v závěru.

185 Kč ★★★

www.vinoblatel.cz

VITIS STRÁŽNICE, RULANDSKÉ ŠEDÉ 2015, VÝBĚR Z CIBÉB, BOTRYTICKÝ SBĚR, SLADKÉ, STRÁŽNICE, HORNÍ HORY

Zlatožlutá barva se zlatými odlesky a vyšší viskozita. Intenzivní sladká vůně hrozinek, lučního medu a podhoubí. Chuť je sladká, s tóny lučního medu, pomerančové šťávy a manga. Delší, ale sladký závěr.

490 Kč ★★★★

www.vino-vitis.cz

TRADIČNÍ RODINNÉ VINAŘSTVÍ NOVÁK, ANDRÉ 2015, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, BOŘETICE, KRAVÍ HORA

Sytá červenofialová barva a výrazná viskozita. Výraznější ovocná vůně s tóny zralých červených třešní a nakládané červené řepy. Středně intenzivní chuť s ovocnými tóny červených plodů, svíravým tříslem a kratším, lehce vysušujícím závěrem.

180 Kč ★★★

www.sklepunovaku.cz

PAOLAZZI VAL DI CEMBRA, LIQUORE MIRTILLO

Sytá rubínová barva a vysoká viskozita. Podmanivá vůně borůvek a černého rybízu se stopou skořice a kvalitní vinné pálenky. Chuť zcela odpovídá vůni, je sladká, harmonická, opět dominují borůvky a černý rybíz. Delší závěr s dobře zakomponovaným alkoholem.

420 Kč ★★★★

www.bevande.cz

BODEGAS LA ROSA, FINCA LA ESCONDIDA, RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2014

Sametová tmavě červená barva a střední viskozita. Intenzivní odrůdově typická vůně červeného rybízu a ostružin se stopou skořice a vanilky. Chuť je vyvážená, s dobrou ovocnou kyselinou, lehce tvrdším tříslem, dominantními tóny černých třešní a rybízu a delším, lehce svíravým závěrem s hřejivým alkoholem.

239 Kč ★★★

www.adveal.cz

SKALÁK, TRAMÍN ČERVENÝ EXCLUSIVE 2015, VÝBĚR Z HROZNŮ, POLOSUCHÉ, NECHVALÍN, BOROVÝ ČTVRTĚ

Středně intenzivní zlatozelená barva a střední viskozita. Výraznější aromatika zralých banánů, liči a čajové růže. Chuť je atraktivní, s tóny pomerančů a lučního medu, se středně dlouhým, svěžím závěrem.

200 Kč ★★★

www.sklepskalak.cz

CHAMPAGNE LEBEAU-BATISTE, CUVÉE GRANDE RÉSERVE, BLANC DE BLANCS, BRUT

Jiskrná zlatozelená barva a střední viskozita, jemné střední intenzivní perlení. Vůně je středně intenzivní, s typickými tóny čerstvých citrusů, zelených jablek a čerstvého sladkého pečiva. V chuti svěží víno s poněkud vyšší ovocnou kyselinou, tóny limetek a středně dlouhým závěrem.

785 Kč ★★★★

www.grappe.cz

SALIZZONI, SAN BIAGIO GEWÜRZTRAMINER 2014, TRENTINO DOP

Intenzivní zlatá barva se zelenkavými odlesky. Výraznější aromatika liči, sušené pomerančové kůry a sušených růžových lístků s intenzivní minerální stopou. Intenzivní a atraktivní suchá chuť s výraznou ovocností a dlouhým, svěžím závěrem.

445 Kč ★★★★

www.vinoliva.cz

Legenda Pomerolu v Praze

V polovině prosince proběhly v Galerii vín Passage a večer pak v Salonu Bellevue v Praze zcela unikátní degustace vín skutečné vinařské legendy z oblasti Pomerol v Bordeaux, Jean-Pierra Moueixe. Celé odpoledne a večer zorganizovala společnost Merlot d'Or, která vína od společnosti Jean-Pierre Moueix dováží. Ikonická vína, mezi kterými nechybělo Château Trotanoy, La Fleur Petrus a Belair Monange, představil exportní ředitel Stephane Laborie.

Společnost Jean-Pierre Moueix již dlouhá léta patří mezi legendární vlastníky vinic, vinaře a obchodníky v Bordeaux. Do jejich portfolia dlouho patřilo i věhlasné Château Petrus. Soustředí se především na vína z „pravého břehu" z apelací Pomerol a Saint-Émilion. Jejich stylem a cílem je opravdovost a elegance ve všech vínech, která vyrábí, nebo jejichž výrobu konzultují a s nimiž následně exkluzivně obchodují. Sám Stephane Laborie, exportní ředitel společnosti Jean-Pierre Moueix, během své prezentace zdůraznil, že společnost odmítá opulentní americký styl vín a nepodlehla ani velkému tlaku významných ruských zákazníků, kteří preferují nasládle chutnající vína. Naopak, ze všech představených vín jsou jasně patrné styl, jemnost a elegance.

Večer začal degustací portfolia levnějších vín v Galerii Passage. Svou stálou kvalitu potvrdilo Château Barrail Du Blanc,

Saint-Émilion Grand Cru z ročníku 2012. Klasické jemné a velmi elegantní víno s nádherným ovocným charakterem se skvělým poměrem kvality a ceny, které před časem zvítězilo i v našem Grand testu vín ze Saint-Émilionu. Degustace pokračovala víny Château Chantalouette, Pomerol 2012 a Château La Grave à Pomerol 2006. Noblesním závěrem odpolední části pak byla skvělá vína Château Latour à Pomerol 2006, a hlavně Château Certan De May, Pomerol 2006.

Vrcholem večera byla degustační večeře s velkými víny z portfolia Jean-Pierre Moueix, které doprovodilo šestichodové menu šéfkuchařů Zdeňka Mareše a Jaroslava Finkouse. Večer odstartovalo Champagne Louis Roederer Vintage 2008 v kombinaci s lososem z udírny, kaviárem Sturia a crème fraîche. Pak již byla ve hře vína z Bordeaux. Château Belair 2000, St.-Émilion 1er Grand Cru Classé doprovodilo jehněčí carpaccio s domácím chlebovým toastem. Château Belair bylo vždy považováno za jedno z nejlepších vín z pravého břehu. Při klasifikaci v roce 1855 bylo dokonce kandidátem pro zařazení do nejvyšší kategorie 1er GCC, k čemuž nakonec nedošlo, neboť bylo toto panství od Bordeaux dva dny cesty daleko, a do špičky se tak dostalo Château Haut-Brion. Jméno tohoto Château bylo po roce 2000 doplněno jménem matky pana Mouiexe a dnes nese název Château Belair Monange. Právě Château Belair Monange 2009 se podávalo ke druhému chodu, kterým byl humr na červeném víně s celerovými kuličkami. Poté již následovaly dvě dlouho očekávané legendy. Château La Fleur Pétrus z ročníků 2005 a 2008 skvěle podpořilo srnčí Wellington s lanýži, gratinované brambory a cherry omáčku. Nádherný velký a typický Pomerol s podmanivou ovocností, hloubkou a sametovým třískem. Pevnější, maskulinní a s velkým potenciálem z ročníku 2005, o něco jemnější, měkčí s jasným projevem zralých černých třešní z ročníku 2008. Nezapomenutelným zážitkem večera pak bylo Château Trotanoy 1999 v kombinaci s francouzskými sýry.

Vína společnosti Jean-Pierre Moueix patří právem k legendám pravého břehu v Bordeaux. Kterékoli z nich určitě stojí za ochutnání, ta základní jsou pak velmi elegantní a cenově přijatelnou pozvánkou do klubu ikonických velkých vín.

Text a foto: Michal Šetka

Enogastronomický večer Unie enologů České republiky v hotelu Miura

Unie enologů České republiky byla založena v roce 2014 pěticí členů – doc. ing. Milošem Michlovským, DrSc., ing. Františkem Mádlem, ing. Petrem Ptáčkem, mgr. Markem Petrjánošem a doc. ing. Mojmírem Baroněm, Ph.D. Je členem Mezinárodní unie enologů a sdružuje kvalifikované odborníky aktivně působící ve vinařství či vinohradnictví nebo podílející se na jejich výzkumu.

Hlavní náplní unie je organizování odborných seminářů, zajišťování podpory a osvěty široké vinařské veřejnosti a dále prohlubování spolupráce s ostatními vinařskými organizacemi. Jedním ze základních poslání je pracovat na vytváření názorové jednotnosti při posuzování a hodnocení vín. Konkrétním cílem je tak obsazení národních a mezinárodních soutěží vín enology z ČR, a tím i zajištění maximální korektnosti a kvalitního hodnocení na národních soutěžích. S tím úzce souvisí i snaha o přerozdělení kategorií vín těchto soutěží ve smyslu podpory suchých vín do 4 g/l zbytkového cukru včetně podmíněné volby šampiona z této kategorie.

Unie enologů je pořadatelem vlastní soutěže vín Suchá vína online, jejíž hlavní myšlenkou je právě návrat tuzemského vinařství ke komplexním suchým bílým a červeným vínům s plánovaným vytvořením systému pohyblivého výběru 100 nejlepších tuzemských suchých vín. Nejde tedy o jednorázovou soutěž, kde se vína hodnotí jednou za rok, ale průběžné hodnocení aktuálních vín v pravidelných intervalech. Také samotné hodnocení je odlišné od standardních soutěží se zaměřením na menší počet hodnocených vzorků v rámci jednoho flightu a zúžením možností bodové škály, eliminujícím možná alibistická hodnocení. Kromě jiného má tato soutěž i ambici stát se kalibračním prvkem tuzemských soutěží a pomoci sjednocení mnohdy velmi odlišného a rozpolceného pohledu výrobců a sommelierů na tuzemská vína.

Kromě akcí určených primárně pro odbornou veřejnost chce Unie enologů cílit některé své aktivity i na širokou veřejnost, a podílet se tak na marketingu a propagaci

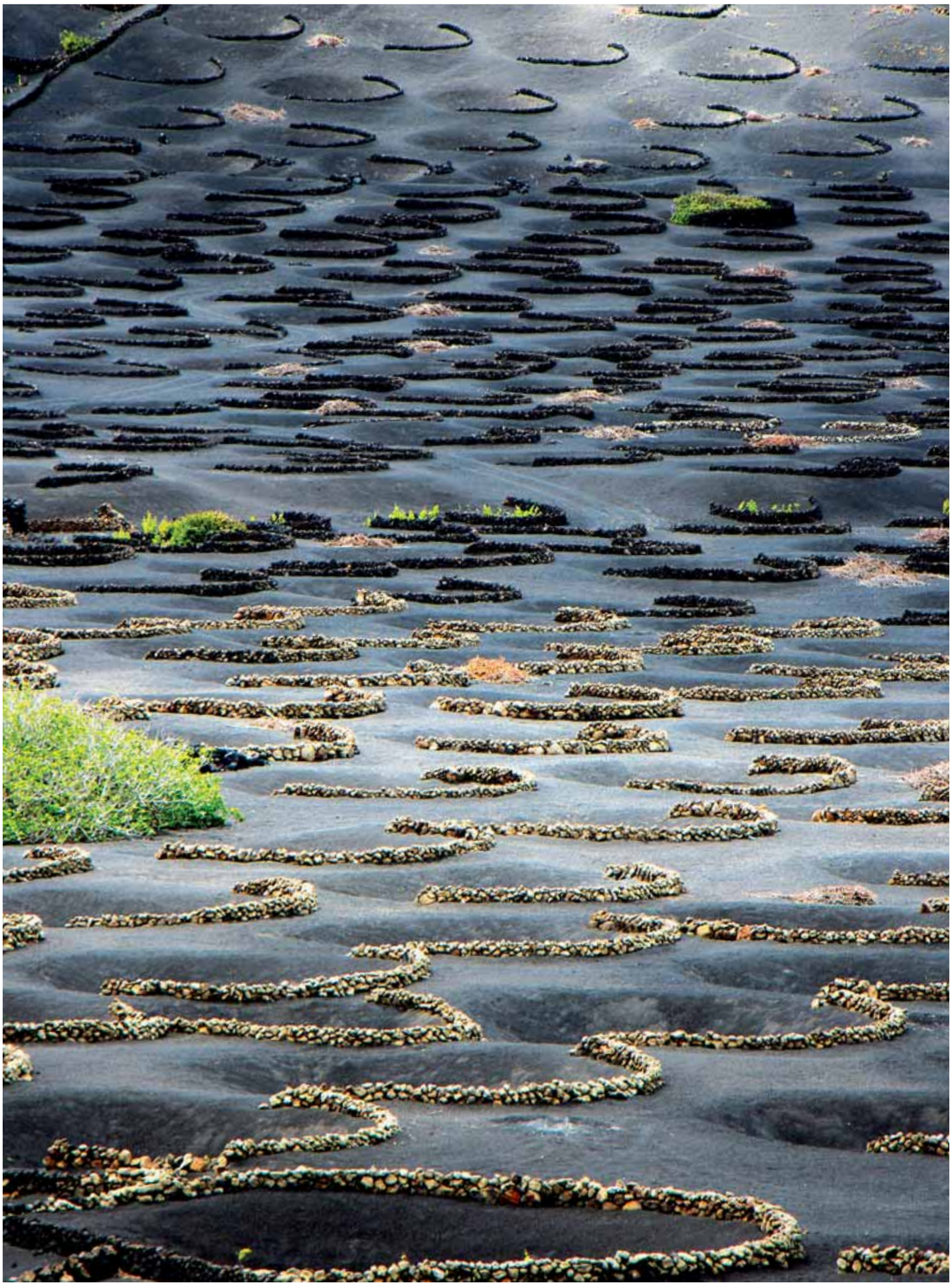
kultury vína u nás. Osobně jsem měl možnost se zúčastnit pilotní akce Unie enologů zaměřené na milovníky vína, která proběhla pod názvem Enogastronomický večer ve dnech 2. a 3. prosince 2016 v restauraci hotelu Miura na Čeladné. Proč právě na Miuře je nasnadě. Tento inovativní a výrazný hotelový projekt v sobě spojuje jedinečné prostředí, architekturu, umění a skvělou gastronomii a víno. Místní šéfkuchař Michal Göth dokáže nenapodobitelně vyzdvihnout dominantnost hlavní suroviny v pokrmu nejen správnou úpravou, ale především vhodností výběru dalších chutí, které pak celkový dojem výtečně podtrhují. V rámci večera Unie enologů nás čekalo sedmichodové menu doplněné vždy o dvojici nasnoubených vín, vybraných z úspěšných vzorků v rámci výše zmiňované soutěže suchých vín online.

Na začátku nás gastronomicky výborně naladila křepelka, doplněná o květák s bílým mákem a květákové pyré du Barry s pimentem. Po vinné stránce jsme mohli porovnat hned u prvního chodu práci a symbiózu bílého i červeného vína, konkrétně Pálavy VOC 2013 a Pinot Noiru, 2011, obou z dílny Miloše Michlovského. Obě vína byla výborná, v rámci snoubení mne určitě více oslovil Pinot Noir. Druhý chod byl výborný sumec doplněný o jelítko s pohankovým risottem s červenou řepou. Chod doprovázela opět dvě vína – Chardonnay, ročník 2013 ze Zámeckého vinařství Bzenec a cuvée Chardonnay a Pinot Gris ročníku 2013 ze Sonberku. V ohledu snoubení takřka vyrovnaný flight. Následující chod bylo foie gras s hruškovým kompotem s kardamomem a štramberské ucho. Velmi zajímavá chuťová kombinace, doprovázená víny Grand Tramin ročníku 2012 od Petra Bízy a Alibernet z ročníku 2010 z vinařství Hany Mádlové. Opět pěkná ukázka dvou možností, jak ke specifickému chodu přistupovat a nakolik hledat shodu či kontrast. Za mne tentokrát vítězila shoda.

Vína Maharal ročníku 2011 z vinařství Tanzberg a André 2013 ze Šlechtitelské stanice Velké Pavlovice doprovázela kořeněný tajine z kuřecích srdíček, podávaný s jemným kuskusem. Velmi zajímavý chod, zde mi pouze úplně perfektně nesedělo žádné ze zvolených vín. Chuťově nebyl problém, obě vína ale stála jakoby nad samotným pokrmem. Za sebe bych zvolil něco trochu jemnějšího. To 48 hodin tažený hovězí karabáček s gratinovaným morkem a bruselskou kapustou doplněný Merlotem 2012 ze Sonberku a Merlotem 2011 od Miloše Michlovského bych si klidně zopakoval každý den včetně nakombinovaných vín. Poslední z masových chodů patřil samozřejmě zvěřině, tentokrát do růžova pečenému srnčímu hřbetu podávanému na čokoládě, nakládaných ořeších se šťouchanými brambory. O přízeň po vinné stránce tentokrát soupeřila dvě cuvée ročníku 2009. Vzhledem k tomu, že se jedná o vína společného projektu Františka Mádla a Miloše Michlovského, byla tak rozdílná asi jako nevlastní bratři. Cuvée 1+1 v prvním případě Pinot Noir a Zweigetrebe, v druhém Alibernet, Cabernet Sauvignon, Merlot. Obě vína byla perfektní, kombinaci s jídlem u mne tentokrát vyhrálo druhé, výraznější cuvée. Závěrečnou tečku degustačního menu vytvořil dezert v podobě čokoládového fondantu s višněmi amarena, připravený v netradiční, ale o to zajímavější „studené“ podobě. Vína k chodu byla Cuvée Horák 2012, Cabernet Sauvignon a Dornfelder a Grand Cuvée 2011 od Petra Bízy, Cabernet Sauvignon a Neronet.

Hlavní myšlenkou těchto enogastronomických večerů je dle Unie enologů prezentace vín vybraných v unikátní soutěži Suchá vína online a doložení vhodnosti jejich užití v gastronomii. Každé snoubení je vždy pečlivě připraveno, důraz je kladen především na vytvoření nového rozměru vzniklého ze spojení vína a jídla. Což se myslím v tomto případě výborně podařilo a už teď se můžeme těšit na další podobné setkání, plánované tentokrát ve spolupráci s hotelem Mandarin Oriental a jeho restaurací Spices.

Text: Martin Procházka
Foto: Luba Mrkvica



Lanzarote
Obdivuhodné umělecké dílo

Newyorské Metropolitní muzeum je se svými více než dvěma miliony děl největší uměleckou galerií ve Spojených státech a patří k nejnavštěvovanějším ve světě. Také proto má vše, co nese podpis Metropolitan Museum of Art takovou „váhu“: v posledních letech vyzývá Metropolitní muzeum v rámci svých vzdělávacích programů k návštěvě míst, která lze pro svoji výjimečnost zařadit k pokladům světového umění. Mezi taková místa bylo zařazeno i Lanzarote – jeden z Kanárských ostrovů. Je to především krajina vinic, která do tváře vulkanického ostrova vepsala umělecké, doslova dechberoucí dílo.

Historie Lanzarote je zahalena dnes těžko proniknutelným závojem mýtů a mnohých tajemství, ale lze předpokládat, že ostrovy znali již staří řečtí a římští mořeplavci. Vždyť řečtí spisovatelé, jako Hérodotos z Halikarnássu, zvaný „otec dějepisu“, filosof Platón (ten ostrovy označuje za pozůstatek bájné Atlantidy) či Plútarchos popisovali mytický kraj daleko na západě jako „zahradu Hesperidek“. Podle řecké mytologie v ní Hesperidky, tři dcery titána Atlanta a bohyně noci Nykty, hlídaly s drakem Ládónem v zahradě bohů strom, který plodil zlatá jablka. Jiný zápis pochází z pera Plinia Staršího v jeho slavné „Naturalis historia“, kde ostrovy popisuje jako Insulae Fortunatae (Šťastné ostrovy). Z každého z historických zápisů je zřejmé, že se jedná o ostrovy výjimečné a hodné bohů.

Přesto však po pádu Římské říše ostrovy na staletí upadly v zapomnění. Až roku 1312 zanesly silné větry ke břehům ostrova janovského kupce Lancelotta Malocella (jedna z verzí o původu jména ostrova vychází ze jména tohoto Janovana) a časem byly ostrovy zakresleny i do námořních map. Výrazná kapitola středověké historie je však napsána až ve spojení se jménem normandského rytíře ve službách španělské koruny Jeana de Béthencourta. Ten v roce 1402 vyplul s osmdesáti muži z francouzského přístavu La Rochelle a krátce na to dobyl Lanzarote jako první z Kanárských ostrovů. Našel tu nádhernou kvetoucí zemi, ve které žili tzv. Guanches, kteří podle historiků osídlili ostrovy někdy v 1. století před naším letopočtem z Afriky. O jejich záhadném původu – podle archeologů měli světlé oči a vlasy – se mnohé můžeme dozvědět v archeologickém muzeu v Santa Cruz na ostrově Tenerife.

Pod nadvládou španělské koruny zůstal ostrov v určitém klidu až do roku 1730. Tehdy se, jak ve své výpovědi z 1. září 1730 zaznamenal Andrés Lorenzo Curbelo, farář z obce Yaiza, otevřelo peklo. Sopečné výbuchy a mraky zastínily na celých šest let slunce nad Lanzarote, bylo zničeno mnoho vesnic a velkou část ostrova pokryly výlevy z desítek sopečných kráterů. K dalším erupcím došlo o téměř sto let později. Od roku 1824, kdy se zklidnil i vulkán Nuevo del Fuego, jsou považovány Montañas del Fuego (Ohňové hory) za vyhaslé. To vše se z geologického hlediska stalo „nedávno“, a tak si dnes prohlížíme krajinu, kterou lze slovy jen těžko popsat. V blízkosti Ohňových hor, obklopených lávovým mořem, je blízkost nepředstavitelné přírodní síly tak ohromující, že žádné lidské měřítko tu prostě nestačí. Přesto se o to mnozí pokoušeli, a my tak máme možnost nahlédnout třeba do kroniky obce Mancha Blanca, kdy zoufalí „Lanzaroteños“ vzali z místního kostela sochu Virgen de los Dolores (Panny Marie Bolestné, tady s titulem Královna sopek a Matka Lanzarote) a postavili ji rozžhaveným lávovým jazykům do cesty. Jakoby zázrakem se proud lávy zastavil před prvními domy obce. Tehdy bylo do kroniky zapsáno: Tady člověk víru, má-li ji, snadno ztrácí. Naopak ti, kteří ji nemají, ji mohou stejně rychle najít!

Jean de Béthencourt vyplul v roce 1402 s pouhými osmdesáti muži z francouzského přístavu La Rochelle a krátce na to dobyl Lanzarote jako první z Kanárských ostrovů.

Sazenice révy jsou vysázeny v hlubokých jámách (El hoyo), připomínajících malé krátery o průměru obvykle 2 až 4 metry.

Enarenado – řešení pro Lanzarote

Když se rozhlížíte vyprahlou, černočervenou sopečnou krajinou (prší tu jen pár dní v roce s celkovým úhrnem okolo 150 mm, není tu ani pramenitá voda), kterou jen tu a tam oživují světlejší barvy lišejníků a živořících sukulentů, lze jen těžko uvěřit, že se tu může dařit révě vinné. Ale zařídila to sama „matka příroda“, která jako by chtěla místním nahradit mnohá sopečná příkoří a děs sopečných erupcí nakonec proměnila ve prospěch místním vinařům i ostatním zemědělcům. Na Kanárských ostrovech se v blízkosti moře v oblasti „isla baja“ (nízké ostrovy) využívají různé systémy pěstění, jako jsou terazzas, sorribas či gavias, ale na Lanzarote mají vlastní řešení: onu „pomoc“ tu nazývají „enarenado natural“, což je jakási suchá kultivace země. Ta vychází z vlastností porézní sopečné strusky, nazývané „lapilli“ (na Kanárských ostrovech pojmenované jako „picón“). Černý picón se během dne zahřeje a v noci pak ochladí (teplotní rozdíly bývají až 17 °C), což podporuje vznik noční rosy. Vlhkost pak sopečná hornina předává kořenovému systému révy vinné. Picón navíc zabraňuje vypařování i jakémukoliv zaplevelení. Sazenice révy jsou v hlubokých jamách (el hoyo), připomínajících malé krátery o průměru obvykle 2 až 4 metry, vysázeny do 20–30 cm silné vrstvy „el jable“ (písků s vyšším obsahem organických látek) a ta je pak překryta další vrstvou porézní sopečné strusky. El hoyo jsou proti vysušujícím větrům chráněny půlkruhovými zídkami z větších sopečných balvanů, nazývanými „zocos“. Obvykle je tímto způsobem vysázeno na hektar asi 300 sazenic (ve Španělsku to je obvykle 3 000–5 000 keřů) a tomu přirozeně odpovídají i hektarové výnosy.

Když projíždíte krajinou po silnici z Masdache do Uga, vinařskou oblastí La Geria, tak vám zejména při západu slunce vykreslí tisíce „zocos“ obraz, který newyorské Metropolitní muzeum zařadilo mezi největší poklady světového umění – architektury bez architektů. Možná že ještě zajímavější a působivější způsob pěstění se nazývá „parral“. Jestliže výše popisovaný způsob „jam a zídek“ je pracný na ruční práci, pak „parral“ je opravdu nádeničina. V lávovém poli je třeba vylámat a vysekat díru až na původní úrodnou půdu. Někdy stačí metr dva, velmi často je však síla lávového pole mnohem větší. To se pak jakoby z černých útrob země vynoří silný, podivně zkroucený kmen staré révy, aby pak až na dřevěném roštu na denním světle nabídl své letorosty slunečním paprskům.

To vše je složitější v tom, že vykopat díru do země není na Lanzarote opravdu nijak jednoduché. V restauraci příhodného jména El Diablo v Montañas del Fuego jsme se dozvěděli, co se také může stát. Nejdříve jsme museli vyslechnout povídání o tom, co je to „teplotní gradient“. Pokud vám moc neříkají pojmy jako tepelná vodivost, kvantová hypotéza či Fourierův zákon, pak snad stačí vědět, že teplota pod povrchem Země s hloubkou roste a její vzrůst je odrazem hlubinných tepelných zdrojů. Jinými slovy je země na Lanzarote tak „živá“, že někde pár centimetrů pod povrchem dosahuje teplota až 100 °C. Jako doklad v El Diablu ukazují asi 5 m hlubokou jámu, ze které proudí tak horký vzduch, že se v něm griluje maso pro hosty restaurace. Jinde v Ohňových horách stačí do daleko mělčí jámy vhodit otýpku roští a ta hned vzplane nebo nalít kýbl vody do otvoru a za okamžik se objeví gejzír páry.

Samozřejmě že v obdivovaném obrazu vinařské krajiny se dnes objevují i jiné způsoby pěstění, jako jsou „zanya“, „bancales“ či „chaboco“, a ty všechny doplňují čerň obrazu načervenalými čarami zídek a teras (sopečný kámen zvětráváním a časem světlá a červená). Téměř nepatřičně, přesto velmi působivě zase vyznívá zářivě bílá barva koloniální architektury, která je řídce rozseta po krajině.

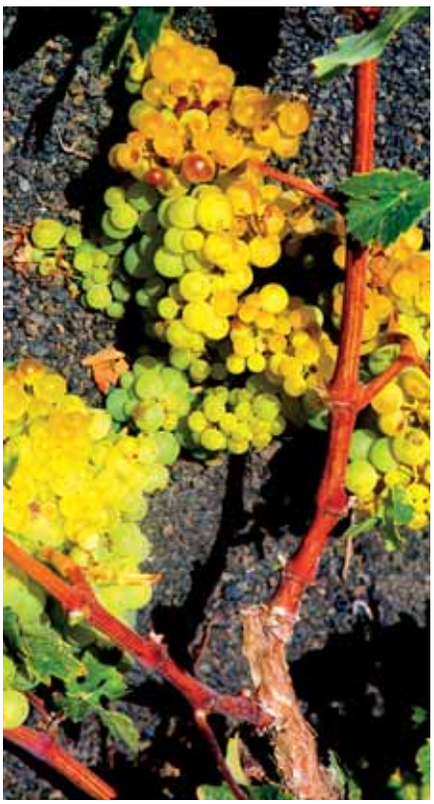
El hoyo jsou proti vysušujícím větrům chráněny půlkruhovými zídkami z větších sopečných balvanů, nazývanými „zocos“.

Paisaje Protegido

Celé údolí La Geria bylo pro svoji výjimečnost vyhlášeno chráněnou oblastí (Paisaje Protegido) - biosférickou rezervací UNESCO. To nic nemění na tom, že po dlouhá desetiletí bylo Lanzarote pro místní obyvatele „malpais“ (špatnou zemí), která je nutila vystěhovat se svého času na blízkou Fuerteventuru nebo až do daleké Jižní Ameriky. Vždyť některé vrstvy sopečného popela tu mají tloušťku až 10 metrů a sopečné aktivity přes dobrozdání místních úřadů, že Montañas del Fuego jsou považovány za vyhaslé, ještě neustaly.

Přesto se „Lanzaroteños“ v této „špatné zemi“ naučili žít. Naučili se tu dělat i dobrá vína, o která je ve světě stále větší zájem – patří totiž mezi ta, která jsou označována dnes velmi žádoucím přívlastkem – vulkanická. Jsou ve světě oblasti, kde vás lidé musí upozornit, že hluboko kořenící réva těží z vulkanického podloží, protože miliony let zakryly stopy po sopečné činnosti a ne všichni v charakteru krajiny rozeznají prastarou sopečnou činnost. Tak tomu je třeba v rakouském Štýrsku, na Golanských výšinách v Izraeli, v italském tufovém Pitiglianu, na ostrově Pantelleria či ve známém Soave, na Volcane Hills v kanadské Britské Kolumbii či kolem maďarského Somló a tak dále a tak dále. Daleko „přesvědčivější“ jsou již vinice a vína z řeckého ostrova Santorini, z okolí Vesuvu a Avellina v Kampánii či sicilské Etny.

Na Lanzarote (na pohled se dají jeho vinice srovnat jen s těmi na azorském ostrově Pico) je to vše podáno tak živě a bolestně zároveň, že právě tady je vhodné začít s kapitolou „Vulkanická vína“.



Nejvíce je na Lanzarote vysázena odrůda Malvasia, podle Regulační rady Denominación de Origen to je téměř 75 % veškerých osázených viničních ploch.

Dodejme, že to je kapitola poněkud problematická, nebo alespoň vyvolávající mnohé otázky, které ani dnes neumíme plně zodpovědět. Protože tady, uprostřed černavých lávových polí, se sklenkou vína zrozeného z hroznů získaných „technologií enarenado“ snad každého napadnou slova, jako jsou terroir a mineralita.

Prestižní Institute of Masters of Wine s ohledem na vzrůstající zájem o vulka-

Z celkových zhruba 10 000 ha vinic na Kanárských ostrovech je na Lanzarote téměř 2 000 ha a hospodaří na nich 18 větších vinařství a více než 1 700 malých vinařů.

Inzerce

Champagne.cz
INTERNETOVÝ OBCHOD

To nejlepší za nejlepší ceny.
www.champagne.cz

Sklenku jiskřivé, čisté a jemně nasládlé malvasie nejvíc vychutnáte u malých vinařů v kraji pod Montañas del Fuego.

nická vína uspořádal v Londýně na toto téma seminář s degustací téměř 50 vín z oblastí, jako jsou Santorini, Soave, Etna, ostrov Sv. Heleny, Kaiserstuhl v Porýní, Madeira atd. Hlavními řečníky byli Charles Frankel, geolog a autor publikace Vins de Feu, a Giovanni Ponchie z Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave. Seminář to byl jistě přínosný, vína byla skvostná, ale jen potvrdil, jak těžké až nemožné je plně a objektivně definovat některé pojmy týkající se vůní a chutí ve víně.

Není nijak těžké se shodnout na tom, že vulkanická vína pocházejí z oblastí, které lze spojit s více či méně zřejmou sopečnou aktivitou. Přes rozdílný charakter jednotlivých vín z různých oblastí lze rovněž označit určité společné znaky, kterými jsou vysoký aromatický profil, výrazná mineralita, čistota projevu, slanost a svěžest. Obecně jsou vulkanická vína ceněna i pro svůj značný potenciál pro archivaci. Na takovém obecném hodnocení se shodli i účastníci jiného setkání na téma vulkanická vína, které ve Veroně uspořádala pro změnu L'associazione delle doc di origine vulcanica di tutta Italia. Tam vulkanolog prof. Palmiro Mannino z Mesinské univerzity, který vyrostl v malém městečku přímo pod Etnou, mluvil o tom, že to je především sopečný popel a proudy lávy, které vytvořily velmi pohostinné prostředí pro révu, když naplnily půdu živinami, jako jsou hořčík, vápník, sodík, železo a draslík.

Právě na Lanzarote velmi ochotně přijmete myšlenku, že kde jinde by se měla mineralita projevit víc než ve vínech zrozených na těchto lávových polích, a zcela přirozeně v nich hledáte kouř, oheň a všechnu tu „mineralitu", kterou může lávové podloží nabídnout. Ať se nám to líbí, nebo ne, věda na naše dojmy příliš nedá a prestižní vědecké ústavy z celého světa se v podstatě shodují na tom, co vyjadřují i závěry již dosti letité vědecké práce Ústavu geochemie, mineralogie a nerostných zdrojů Přírodovědecké fakulty Univerzity Karlovy. Práce byla zveřejněna pod názvem „Distribuce stopových prvků v českých vínech v závislosti na půdním substrátu vinice" a z výsledků vyplývá, že jediný prvek, jehož obsahy ve vínech a v půdách jsou na sobě statisticky významně závislé, je hořčík (Mg). Obsahy ostatních prvků v půdách i ve vínech jsou na sobě nezávislé!

A to je závěr. Dodejme, že k podobnému dospěli i odborní pracovníci na takových pracovištích, jako jsou univerzity v kalifornském Davisu, francouzském Montpellier, německém Geisenheimu, v Itálii, Rakousku, v Austrálii atd.

Taková tvrzení se opravdu těžko přijímají, vždyť terroir, jinými slovy účinky podloží ve víně, jsou základem francouzského konceptu gôut de terroir (chuť půdy), ze kterého pak vycházejí právní předpisy prvních apelací. Dnes sice můžeme říci, že to byl zájem spíše politický a možná i trochu romantický než přísně vědecký, to však nic nemění na tom, že pojmenování vín podle určité oblasti, a tím i přiznání kvality bylo známé již ve starém Egyptě i antickém Řecku a v Římě.

Jedna z posledních studií na toto téma, „Chemical Bases of Mineral Character at Olfactory and Gustatory Level in White and Red Wines", pochází ze Španělska a jsou pod ní podepsáni Antonio Palacios, ředitel Excell-Ibérica, a David Molina, ředitel Outlook Wine, což je vzdělávací a poradenská skupina s mezinárodním působením.

Již v 16. století byla vína z Lanzarote vyvážena jako nejlepší z Kanárských ostrovů (Vino de Canarias) a byla velmi oblíbená i v dalších stoletích po celé aristokratické Evropě.

V rámci tohoto projektu byl vytvořen tým vinařů, enologů a mezinárodními soutěžemi prověřených degustátorů. Komise měla posoudit mineralitu u jedenácti bílých a šesti červených vín, u kterých se předpokládá vysoká minerální kvalita. Oproti jiným senzorickým vjemům nemohli hodnotitelé najít shodu v tom, která vína jsou opravdu minerální, mnozí měli odlišné vlastní definice minerality a nakonec ji i odlišně interpretovali. Tato část studie v podstatě zrelativizovala postoje k definici minerality.

Ve druhé části studie prošla všechna vína přísnými testy v laboratořích. Jedním z překvapivých výsledků bylo zjištění, že některá vína, která chutnala minerálně, neobsahovala téměř žádné zjistitelné minerální složky. Další výsledky opět potvrdily, že vztah mezi chemickým složením vína a jeho „minerálním“ vnímáním nemá přímou souvislost spojenou s minerály, které tvoří podloží. Tak bychom mohli vybírat z této španělské studie další zajímavé informace, ale nejdůležitější je opět závěr: vědečtí pracovníci obou institucí se shodli na tom, že pojem mineralita je přeceňovaný a takto nelze víno jednoznačně popsat, a tedy je ani spojovat s pojmem terroir!

To ovšem nikomu z nás nebrání, abychom ve víně opravdu nepocítili křísnutí křemene, kyselejší vůni mokrého vápence či prach cesty. Proč bychom podobně brali vínům z maďarského Somló pečeť „vín svatební noci“, protože podle pověsti konzumace těchto vulkanických a minerálních vín zaručuje zplození syna.

Naše „minerální“ cítění dobře chápe Josep de Haro, světově uznávaný specialista v oboru senzorické patologie, ale i on tvrdí, že „mineralita“ je metaforický výklad založený více na našich představách, očekáváních, znalostech, paměti a určitých stereotypech než na skutečném smyslovém vjemu. I když nám věda zpochybnila (v podstatě sebrala) představu, že kořeny révy vinné tvoří hluboko v podloží jakýsi „potrubní systém“, kterým se to nejlepší a výjimečné ze země dostává až k hroznům a následně i do vína, přece jenom se pojmu mineralita nebrání, jen si jaksi neví zcela rady. Nabízí jiná vysvětlení, jako jsou půdy s nízkým obsahem živin a nízkým pH, kyselina jantarová nebo mikrobiální aspekt, který byl tématem některých vědecky přímo vzrušujících příspěvků na International Cool Climate Wine Symposium (Brighton 2016).

Věda nám sice tvrdí, že anorganické minerální prvky tvoří ve víně jen asi 0,2% a v takové koncentraci je ani nemůžeme „ochutnat“, zároveň však nabízí určité řešení, jak se alespoň slovně vyrovnat s problematikou minerality: Dívejme se na víno jako na půdu, i ono je živým geologickým dědictvím.

Lanzaroteños a jejich vína

Ať věda, či vinařští odborníci tvrdí cokoli, vinaři na Lanzarote mají ve svém podnikání zcela jasno. Rádi sice naslouchají tomu, jak jsou vulkanická vína stále žádanější, ale zároveň dodávají, že pokud v jejich vínech cítíme zmiňované minerální tóny, pak to je jen odraz jejich těžké práce ve vinici, lépe řečeno na lávových polích a v silných vrstvách sopečného popela. A pokud jsme ochotni naslouchat tomu, jak výrazně se terroir odráží v charakteru jejich vín, pak proti tomu také nic nenamítají. Možná vám ale nabídnou sklenku jiskřivé, čisté a jemně nasládlé malvasie s otázkou, zdali v tomto víně opravdu cítíte tu divokou nespoutanost, přímo děsivost kraje pod Montañas del Fuego.

Inzerce

Lanzaroteños se ve své „špatné zemi“ naučili žít, naučili se tu i dělat dobrá vína.

Taková a podobná slova jsme slyšeli všude v oblastech La Geria, Tías-Masdache, San Bartolomé, Tinajo a Ye-Lajares, kde jsou největší a nejdůležitější viniční plochy na Lanzarote. Z celkových zhruba 10 000 ha vinic na Kanárských ostrovech je na Lanzarote téměř 2 000 ha a hospodaří na nich 18 větších vinařství a více než 1 700 malých vinařů.

Nejvíce je na Lanzarote vysázena odrůda Malvasia, podle Regulační rady Denominación de Origen to je téměř 75% veškerých osázených viničních ploch. Podle většiny odborníků se jedná o jednu z nejstarších odrůd a pochází s vysokou pravděpodobností z Kréty. O původu jména této odrůdy se stále vedou diskuze, ale nejlépe zní příběh vín s etiketou Monemvasía. To je kouzelné opevněné městečko, postavené na skalním ostrohu na jižním pobřeží Peloponésu, odkud se po celém středověkém světě rozváželo víno známé jako „antický muškát“. Městečko uschované mezi skalami je přístupné z pevniny pouze jedinou branou (řecky móni émvasis – jediný příchod) a právě odtud získalo toto krásné, sladké a voňavé víno název monvasiá. Když jej později Benátčané rozváželi jako velice žádaný obchodní artikl, poněkud jeho jméno zkomolili a nazvali jej malvazia (vinum malvasium). Jeho slávu připomenul i Shakespeare ve svém dramatu Richard III., když pro víno z Monemvasíe použil název malmsey.

Do našich dob přetrvaly oba názvy (malvasia i malmsey) a až poté, co Portugalsko vstoupilo v roce 1986 do EU, došlo k rozlišení obou názvů, které však začalo právně platit až v roce 2014. Název „Malvasia“ je určen pro tichá bílá vína, „Malmsey“ pak pro sladká fortifikovaná vína madeirská, která musejí obsahovat alespoň 85% hroznů odrůdy Malvasia.

Na Lanzarote z této odrůdy dělají nejvíce barvou zlatavá, sladká a aromatická vína, která již v 16. století byla vyvážená jako nejlepší víno z Kanárských ostrovů (Vino de Canarias) a byla velmi oblíbená i v následných stoletích po celé aristokratické Evropě. Velmi dobře se pije na Lanzarote i dnes, ale stejně pěkným zážitkem jsou i vína suchá. Mezi dalšími bílými odrůdami to jsou Listán Blanco (jinak Palomino Fino pro výrobu sherry), Vijariego, Albillo, Verdelo, mezi modrými odrůdami to je především Listán Negro nebo Negramoll (Tinta Negra Mole).

Všichni lanzarotští vinaři, ať z nejstarších vinařství, jako je Bodega El Grifo, založené v roce 1775, či z moderní Bodega Vulcano de Lanzarote z roku 2009 se shodují na tom, že lanzarotské vinařství má jen jednu nevýhodu: naprosto vše se musí udělat ručně. Na druhé straně si všichni umějí pomoci, a to velmi inspirativním způsobem: dovedou získat dotace z fondů Evropské unie. Jsou to v prvé řadě dotace související s pěstováním a výrobou vín s chráněným označením původu, zajímavé jsou i ty, které jsou definovány jako odškodnění za přírodní znevýhodnění. Rozumné jsou jistě i ty, které jsou určeny na zlepšení kvality života nebo na vzdělávání. Pak následují další, které vyznívají již poněkud úsměvně: jsou to dotace na kozy, stromy, včely, dotace pro mladé, začínající vinaře, jiné peníze z EU jsou určeny naopak starým zemědělcům atd.

V knihovně Muzea vinohradnictví ve vinařství El Grifo, která obsahuje na 4 000 svazků o historii a současnosti místního vinařství, je možné se ještě podrobněji seznámit s tímto bohatým a v mnohém podnětným dotačním programem. Každá z těchto dotací, i když některé jsou zdánlivě nedůležité, je součástí dokumentu nazvaného Plan Especial de La Geria. Důležité je, že ambiciózní program má plnou vládní podporu a řeší všechny aspekty ochrany přírody, výroby vína a samozřejmě i dotací. Vychází z obecně přijatého názoru, že víno na Lanzarote není jen výsledkem zemědělské činnosti, ale představuje zároveň ty nejlepší tradice země, jeho kulturu a historii.

I když přijíždíme na Lanzarote obvykle příjemně prázdninově naladěni a náš pohled může být přece jenom takto ovlivněn, je ve většině místních vín opravdu poznat, že Plan Especial de La Geria nejsou jen prázdná slova na papíře, ale že to vše je o každodenním životě „Lanzaroteños“, kteří tu s pokorou a vírou obdělávají zemi, po generace nazývanou „malpais“ (špatná země).

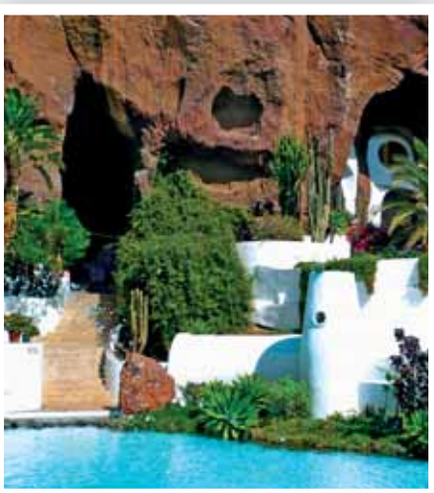
Připravil Jiří Trapek
Foto autor a Consejo Regulador de la DO Lanzarote

Tipy na cestu

Tip 1.

Parque Nacional de Timanfaya

Na Lanzarote se všude setkáváte s ničivými následky sopečných výbuchů, ale nikde po ostrově na vás tyto síly nezapůsobí tak silně jako v Parque Nacional de Timanfaya v Montañas del Fuego. Již v moderním Centro de Visitantes se dozvíte vše důležité o vulkanické činnosti na ostrově a díky fascinujícím multimediálním zařízením můžete prožít i trochu hrůzy roku 1730, kdy se začala z desítek sopek po celém ostrově hrnout láva a dunění výbuchů bylo slyšet až na vzdálených sousedních ostrovech. Počet návštěvníků parku je limitován a vstupenky se u závor prodávají na pouhé dvě hodiny. Ty ale stojí za to: asi po dvou kilometrech po vlastní ose se dostanete na vyhlídkový bod Islote de Hilario s vyhlášenou restaurací El Diablo, odkud se pak vyhlídkovými autobusy můžete vydat po Ruta de los Volcanes. Sopky jsou údajně vyhaslé, ale to vás v úchvatné a zároveň úděsné krajině, kde vám průvodci vesele předvádějí, jak obrovský žár je jen pár metrů pod povrchem, příliš neuklidní. Vtipní průvodci proto rádi tvrdí, že ony dvě hodiny jsou pro většinu návštěvníků tak akorát.



Tip 2.

César Manrique

Když strávíte nějaký čas na Lanzarote, brzy poznáte, že ostrov měl oproti ostatním Kanárským ostrovům v jednom ohledu náramné štěstí. To „štěstí“ se jmenuje César Manrique. Narodil se roku 1919 na Lanzarote jako syn obchodníka, v Madridu vystudoval malířství a architekturu a díky svým pracím se stal časem natolik slavným, že byl dokonce vybrán, aby reprezentoval španělské umění na proslulém bienále v Benátkách. Pro mnohé překvapivě se na vrcholu slávy vrátil na Lanzarote, aby si tu splnil svůj sen. Hodně mu pomohlo, že v té době měl rozhodující mocenské postavení na ostrově jeho přítel a bývalý spolužák José Ramírez Cerdá. Podařilo se jim zabránit obvyklým „architektonickým ranám“, které zasáhly přičiněním cestovního ruchu krajinu ostatních ostrovů, stavební povolení byla vydávána jen pro nízké nabílené stavby respektující tradiční venkovský styl, žádná z nich vyjma kostelů nesměla převýšit výšku vzrostlých palem, tvrdí se dokonce, že oba přes noc odstranili všechny reklamní tabule atd. Postupně vytvořili úžasná řešení vycházející z daností sopečného původu ostrova, která svět dnes obdivuje, ať to jsou jeskynní systémy přetvořené na restaurace a koncertní sály, obydlí geniálně vyřešené v lávových polích apod. Po smrti tohoto všestranného umělce mu dali Lanzaroťané titul Hijo Predilecto (nejmilejší syn).

Tip 3.

Museo Atlántico

V únoru minulého roku bylo v blízkosti letoviska Playa Blanca otevřeno první podvodní muzeum současného umění v Evropě. Sice se jedná o biosférickou rezervaci, ale autor, britský sochař Jason deCaires Taylor, vytvořil z řady soch umělý útes, který má působit tak, aby přilákal mnohé druhy korálů, kolonie mořských živočichů a mořských rostlin. Jedná se o desítky lidských postav směřujících do Atlantického oceánu, které jsou vyrobeny technikou „Lifecasting“ (formy pro sochy byly odlity přímo od živých modelů – místních obyvatel) z odolného „mořského“ betonu, který nijak nezatěžuje přírodní prostředí. Sochy ponořené v hloubce od 10 do 15 metrů si návštěvníci mohou prohlédnout soukromě s obyčejným šnorchlem, přes prosklené dno speciálně vyrobených člunů či v malé ponorce. Ti pohodlnější si mohou celou expozici prohlédnout pomocí web kamer v muzejním objektu na pobřeží.
Museo Atlántico se má stát zároveň podvodní botanickou zahradou, aby tak byl v duchu práce Césara Manriqueho oslaven výjimečný lanzarotský vztah umění a přírody.

Jiří Trapek

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

CORAVIN

Přístroj Coravin není třeba představovat. Unikátní systém umožňuje nalévat víno z láhve, aniž by byl vytažen korek a prostor po víně se zasytí inertním plynem (argon), který umožní další zrání vína v láhvi neomezeně dlouhou dobu. V současnosti přichází Coravin s třemi novými modelovými řadami One, Two a Elite. Přizpůsobuje se tak požadavkům zákazníků nejen moderním pestřejším designem, ale i hmotnostmi a především rozdílnými cenovými kategoriemi, protože většina produkce Coravinu se dnes celosvětově prodává koncovým zákazníkům do domácností. Coravin již dávno není jen doménou profesionálních sommelierů. Trendem je nižší spotřeba a větší pestrost. A k tomu je Coravin ideálním nástrojem. Výhradním dovozcem do ČR je společnost VinoVinoVino.

Více informací na www.vinovinovino.cz.

MODERNÍ SOUBOR KALÍŠKŮ RONA MODE

Prostá jednoduchost, čisté a moderní linie, to vše charakterizuje novou kolekci kalíšků Mode, která splňuje ta nejvyšší kritéria současné gastronomie. Modernisticky pojatý design je stejně strhující a podmanivý, jako je jedinečný zážitek z degustování noblesních vín, který tato kolekce nabízí. Sklenice s kuželovitými tvary kalichů a výrazné dlouhé, štíhlé tažené nohy sklenic propůjčují novému souboru z designového oddělení firmy Rona sofistikovaný a moderní vzhled. Sadu kalíšků doplňuje trio rafinovaně jednoduchých odlivek, a to jak designově, tak s ohledem na užitnou hodnotu celého nového souboru.

Další informace na www.rona.sk a www.royce-bohemia.cz.

EL DORADO RUM ENMORE 1993 RARE COLLECTION V DÁRKOVÉM BOXU

Rare Collection je limitovanou sbírkou vzácných, značkových, vyzrálých rumů El Dorado z jihoamerické Guyany, které jsou lahvovány v sudové síle, nemíchané a nefiltrované, za studena. Tato kolekce potěší všechny ostřílené znalce rumů. Enmore Rum byl destilován kontinuální destilací v roce 1993, plněn do láhví v sudové síle 56,5 % v roce 2015. Destilace probíhala na známém destilačním zařízení „Wooden Continuous Coffey Still“. Toto destilační zařízení, poprvé postavené v roce 1832 v Enmore Sugar Estate, je jediným existujícím zařízením tohoto druhu na světě. Rum v něm vyrobený se označuje jako „Enmore” nebo „EHP” po zakladateli Enmore Estate panu Edwardu Henrym Porterovi. Tento vzácný rum zrál v sudech po bourbonu v tropických podmínkách ve sklepích společnosti více jak 21 let. Plnění do láhví probíhá bez filtrace a za studena s cílem zachovat jedinečný chuťový profil. Výsledkem je ušlechtilý destilát ideální pro pomalé požitkářské popíjení.

Cena 0,7 l: 4 710 Kč
www.vinoteka-praha.cz

OFYR, REVOLUCE NEJEN V GRILOVÁNÍ

Unikátní ohniště Ofyr nabízí zcela nový způsob venkovního vaření a grilování. Díky jedinečnému designu je neuvěřitelně všestranný. Kuželové ohniště s oválnou varnou plotnou nabízí neomezené možnosti venkovní přípravy jídel. Plotna se ohněm rozpálí a vy přímo na ní můžete hned začít vařit. Celé ohniště hřeje, takže najde využití během celé sezóny. Ofyr nabízí mimořádně společenský způsob venkovního vaření a grilování. To ještě umocňuje fakt, že verze The Chef umožňuje obsloužit až 50 hostů najednou.

Více informací na www.vybaveniproakce.cz.

ALCOHOL KILLER

Ideální společník a spolehlivý partner v práci, při sportu i ve společnosti. Pracujeme s časem ve váš prospěch, vychutnejte si vaši společenskou událost a Alcohol KILLER se postará o zbytkový alkohol. Výrobci mají jako jediní účinnost tohoto nápoje potvrzenou a garantovanou klinickými studiemi a laboratorními testy (min. 40% a vyšší urychlení odbourávání alkoholu). V současné době přichází tento „gentleman mezi nealko nápoji, agent s povolením chránit“ i k vám. Výhradní dovozce pro ČR je společnost Killer Drinks CZ, s.r.o.
UPOZORNĚNÍ: Zbytkový alkohol, bolest hlavy a nepříznivé účinky kocoviny za volant nepatří.

www.killerdrinks.cz

ZIMNÍ KOLEKCE OBLEČENÍ HENRI LLOYD

V roce 1979 dobrodružná expedice podporovaná značkou Henri Lloyd pokořila severní i jižní zemský pól. Podařilo se to i díky výbavě, která byla navržena do extrémních podmínek. Právě touto historickou událostí je inspirována aktuální zimní kolekce a odkazuje na ni nejen po vizuální, ale i kvalitativní stránce. Pánské i dámské modely jsou navrženy tak, aby majitele dokonale ochránily i před tak chladným počasím, jaké nám zima letos nadělila. Kdybyste si chtěli doplnit šatník o nepromokavou péřovou bundu, hřejivý bavlněný svetr nebo elegantní košili, navštivte prodejnu v Bratislavě, nebo si vyberte z nabídky na **www.henrilloyd.sk.**

DOUTNÍKY CASA TURRENT, TORPEDO/ROBUSTO

Užijte si fantastický doutník z produkce společnosti Nueva Matacapan De Tabacos. Ihned poté, co jej majitel společnosti Alejandro Turrent uvedl na trh, byl přijat s velkým úspěchem. Náplň tohoto jedinečného doutníku je kombinací mexického a nikaragujského tabáku. Vše zabalené do mexického krycího listu Negro San Andrés. Výsledkem je podmanivá krémová chuť kakaa a ořechu. To vše je možné zažít při příjemném kouři s Casa Turrent. Doutník získal několik skvělých ocenění. 93 bodů dle amerického časopisu Cigar Aficionado jej dostalo na 12. místo v TOP CIGARS pro rok 2016. Dále 13. místo v hodnocení časopisu Cigar Journal pro rok 2015.

V prodejně Cigar Point v Kunraticích na Praze 4 za 145 Kč/ks.
www.cigar-point.cz, http://e-shop.cigar-point.cz

FOTOSOUTĚŽ

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

Témata:

1. Vinařská krajina

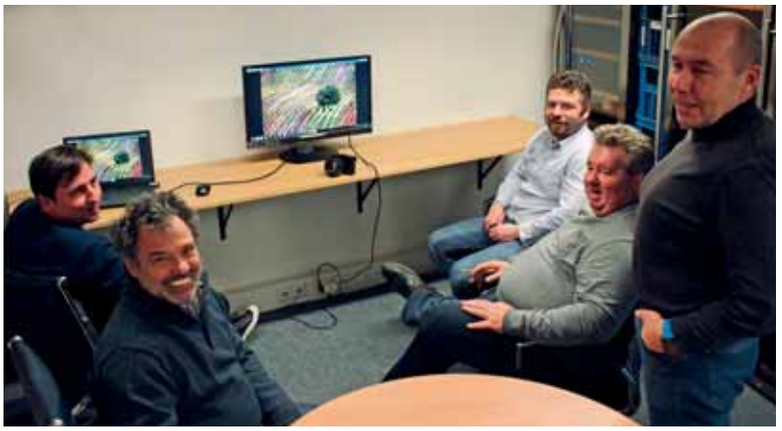
Vinařské oblasti mají své neobyčejné kouzlo a magickou krásu. Ať již se jedná o fotografy tisíckrát zobrazované světoznámé oblasti, či zcela neznámou malebnou vesničku. Vystihněte krásu vinařských oblastí a jejich zvláštní náboj krajinářskou fotografií.

2. Portrét vinaře

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

3. Žena a víno – glamour fotografie

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



Vítěze z došlých prací vybrala v redakci časopisu komise ve složení: (zprava) Daniel Guryča – vydavatel WINE & degustation, Michal Šetka – šéfredaktor WINE & degustation, Jaroslav Effler – ředitel Fujifilm, Goran Tačevski – fotograf, Petr Wagner – grafik WINE & degustation.

Výherci fotosoutěže

1. místo: Peter Škúta

Cena: fotoaparát Fujifilm X-70, kompaktní tělo
a stylový design, fotky, které chcete!

2. místo: Marcel Láznička

Cena: dárkový set Instax mini 8

Set se skládá z fotoaparátu, černého alba a náplně s 20 fotografiemi. Jde o ideální dárek a skvělý fotoaparát na každou párty, oslavy, svatby, koncerty, eventy a kamkoliv, kde se bavíte s přáteli.

3. místo: Marie Vosáhlová

3. místo: Radka Sedláčková

Cena: roční předplatné WINE & Degustation
a Průvodce nejlepšími víny České republiky

Amarone della Valpolicella

Amarone je jedno z nejprestižnějších vín nejen oblasti Veneto, ale celé Itálie. Právem patří mezi nejlepší italská vína a dnes ho obdivuje většina znalců a milovníků velkých evropských červených vín. Tradiční a velmi specifický způsob výroby pak činí z Amarone jasně rozlišitelné a naprosto unikátní víno. Amarone je také jedním z nejstarších produktů italského vinařství. A právě na tato vína se zaměřil náš únorový Grand test.

Již ve čtvrtém století popisuje Cassiodoro, ministr Teodorica, krále Vizigótů, ve svém dopise vína, kterým říkal „Acinatico“. Ta vznikala z částečně sušených hroznů a vyráběla se v oblasti známé jako Valpolicella, název pravděpodobně pochází z latinského „Vallis-polis-cellae“, což znamená „údolí mnoha sklepů“. Acinatico je tedy bezpochyby předchůdcem obou vín z oblasti Valpolicella – Reciota i Amarone. Recioto je sladké víno, které bylo svého času jediným vínem svého druhu vyráběným v oblasti Valpolicella. Postupem času se však objevila vína mnohem sušší než původní Recioto. Vývoj stylu od sladkého „amaro“ k suchému „amarone“ se u konzumentů setkal s velkým úspěchem. První naláhvovaná Amarone, která však byla určena především pro rodinnou spotřebu, můžeme najít na počátku dvacátého století. Komerční úspěch přišel spíše až po druhé světové válce a ještě se zvýšil, když Amarone dostalo v roce 1968 status DOC. Další nárůst zájmu a produkce přišel v polovině devadesátých let, nicméně díky velmi náročnému tradičnímu způsobu výroby a požadavku na skvělou kvalitu hroznů je množství vyráběného Amarone vždy nižší než u vín Valpolicella a Valpolicella Superiore. Aktuální zákony umožňují pro sušení a výrobu Amarone della Valpolicella využít přibližně 8 tun hroznů z hektaru.

Amarone se dodnes vyrábí stále stejným tradičním způsobem jako před mnoha sty lety. Hrozny se obvykle sbírají na přelomu září a října. Aby mohly úspěšně projít kritickou fází „appassimento“ neboli sušení, musí být plně zralé a v perfektním stavu. Podle zákona může finální směs obsahovat 40–80 % odrůdy Corvina (která může být až z 50 % nahrazena odrůdou Corvinone) a 5–30 % odrůdy Rondinella. Podíl ostatních schválených odrůd může tvořit celkem maximálně 15 % směsi. Jakmile se hrozny seberou, rozloží se opatrně do jednotlivých vrstev tak, aby mezi nimi mohl cirkulovat vzduch, na dřevěných či plastových přepravkách či rohožích z bambusu nebo cukrové třtiny a umístí se ve speciálních sušárnách, které často najdete přímo nad sklepy. Hrozny zůstanou v sušárnách tři až čtyři měsíce. Během tohoto období je jejich stav neustále sledován a pravidelně se obrací, aby se zabránilo vzniku plísní. Jakékoliv napadené hrozny se okamžitě odstraňují. Na konci sušení hrozny ztratí odpařováním přibližně polovinu své původní hmotnosti a koncentrace cukru se zvýší asi na 25–30 %. Současně se sníží úroveň kyselin. Po usušení se hrozny zkontrolují a lisují. Dnes jsou povoleny dva způsoby vinifikace. Ten tradiční znamená začátek dlouhého kvašení při nízkých teplotách přírodního sklepa v lednu či únoru a macerace může trvat několik měsíců. Tato Amarone jsou následně tvrdší a vyžadují delší zrání. To je ale odměněno obrovskou elegancí, komplexitou a dlouhověkostí. Moderní metoda umožňuje vinifikace při kontrolovaných teplotách, ponořování matolinového klobouku. Vzniká tím měkčí styl vín, která jsou dříve pitelná.

Na našem trhu jsou samozřejmě k dispozici oba styly vín, dovozci mají ve svých portfoliích skvělá vína, a tak je skutečně co vybírat, poznávat a srovnávat. Potěšila nás i celková kvalita vzorků, která byla v tomto testu skutečně velmi vysoká.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu

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

Masi, Vaio Armaron, Serego Alighieri, Amarone della Valpolicella DOC Classico 2007

Sytá rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vysoká viskozita, barvící sklenku. Aroma je opulentní a velmi intenzivní, připomínající borůvky s cukrem, zralé ostružiny nebo kandovaný pomeranč s podtónem podzimního listí. Chuť je plná a elegantní, s tóny borůvkového koláče, karamelu, kávy a povidel. Dlouhý, harmonický závěr.

Pečený bažant s divokým kořením a jalovcem

92,5 bodů **1 399 Kč**

Salvalai, Vejo, Amarone della Valpolicella DOC Classico 2008

Sytější granátově červená barva s tenkým terakotovým okrajem a vysoká viskozita, barvící sklenku. Aroma je intenzivní a elegantní, s ušlechtilými tóny sušených bylin, sušeného ovoce a týkového dřeva. Chuť je plná a vyvážená, příjemně hřejivá a nabízí tóny sušených švestek, višní, hořké čokolády a kakaových bobů. Dlouhý, hřejivý závěr.

Pečená hovězí roštěná s houbovou omáčkou

91,38 bodů **1 395 Kč**

www.vinitaly.cz

Monte del Frá, Lena di Mezzo, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2012

Sytější granátově červená barva s výrazným cihlovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a opulentní, s charakteristickými rysy pro danou apelaci a připomíná sušené švestky, ostružinový džem, sladké koření a červené květy. Chuť je plná, lehce nasládlá, s pevnými taniny a najdeme zde tóny švestkového sirupu. Dlouhý, hřejivý závěr.

Pečená kachní prsa s omáčkou Hoisin

91,25 bodů **846 Kč**

www.vinoplus.cz

Domìni Veneti, Vigneti di Jago, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2010

Sytější rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vysoká viskozita, barvící sklenku. Ve vůni je víno intenzivnější a otevřené a připomíná zralý červený rybíz, zralé třešně, hřebíček nebo vavřín. Chuť je plnější a vyvážená, připomínající hořkou čokoládu nebo kávová zrna, s podtóny zralého černého bobulového ovoce. Delší, hřejivý závěr.

Daňčí kýta s čokoládovou omáčkou

91,25 bodů **1 022 Kč**

www.lesa.cz

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

Zleva: **Jakub Přibyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, **Jakub Král** – sommelier *(Bourgogne Wines)*, **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel *(Vino e Cuore)*, **David Král** – vítěz Bohemia Sekt Trophée 2015, head sommelier *(Bohemia Sekt)*, **Martina Riel-Salvatore** – nezávislá degustátorka, **Tomáš Odermatt** *(Bacchus)*, **Richard Süss** – ředitel *(Vinařství Trávníček & Kořínek)*, **Aleš Pokorný** – head sommelier *(Blanc de Blancs)*

Doporučení pro konzumaci

- víno k okamžité konzumaci
- víno s potenciálem 2 až 5 let
- víno určené k uložení
- Ideální kombinace

Degustace proběhla v prostorách restaurantu

rest. snům, či jím

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

WINE & Degustation hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

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

Corte Lenguin di Vantini Silvio, La Coeta, Amarone della Valpolicella DOCG 2012

Hluboká, intenzivní granátově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vysoká viskozita, jež barví sklenku. Ve vůni je víno intenzivní a harmonické, s převládajícími tóny ze sudového zrání, připomínajícími surové dřevo a kouř, jež doplňuje podtón zralých višní. Chuť je plná a elegantní a převládají v ní tóny ovocných džemů. Delší, vyvážený závěr.

Sacher dort

91 bodů **880 Kč**

www.bresto.cz

Sasa Antonio, Arena, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2011

Sytější rubínově červená barva s tenkým granátovým okrajem a vysoká viskozita. Vůně vína je opulentní, mohutná a intenzivní a najdeme v ní tóny povidel, borůvek s cukrem a jahodového džemu s podtóny ibišku a badyánu. V chuti je víno plné, hřejivé a vyvážené a připomíná višňový likér, hořkou čokoládu, zralé krvavé pomeranče a sladké koření. Dlouhý, strukturovaný závěr.

Kachna na medu s omáčkou z červeného vína

91 bodů **870 Kč**

www.vpv-praha.cz

Bolla, Le Origini, Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva 2009

Sytá granátově červená barva se světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je velmi intenzivní, elegantní a nazrálé, připomínající sušené švestky a višně, uzenou slaninu a ušlechtilé dřevo. Chuť je vyvážená a plnější a najdeme v ní tóny švestkového džemu, hřebíčku, badyánu a sušených bylinek. Delší, elegantní závěr.

Srnčí kýta s foie gras a omáčkou z červeného vína

90,88 bodů **899 Kč**

www.giv-cz.cz

Sasa Antonio, Arena, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2010

Světlá granátově červená barva s širokým terakotovým okrajem a vysoká viskozita. Ve vůni je víno nazrálé a elegantní, s intenzivnějším projevem sušených jeřabin, podzimního listí a bylinného likéru, s lehkým podtónem připomínajícím podhoubí. Chuť je středně plná a vyvážená a najdeme zde tóny třešňové zavařeniny, mléčné čokolády či rozinek. Středně dlouhá dochuť.

Králík na černých olivách

90 bodů **870 Kč**

www.vpv-praha.cz

Villa Canestrari, A, Amarone della Valpolicella DOC 2008

Světlejší granátově červená barva s cihlovým okrajem a vyšší viskozita, barvící sklenku. Aroma je intenzivnější, s výrazným ovocným charakterem, připomínající jeřabiny a třešně, s výraznějšími podtóny kůže a koření. V chuti je víno středně plné a hřejivé a najdeme zde tóny zralých višní a třešní s podtóny karamelu a trnek. Středně dlouhý závěr.

Vyzrálé kravské sýry

89,75 bodů **990 Kč**

www.foodparadise.cz

Plán degustací WINE & Degustation pro rok 2017

Grand test svět

Březen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 13. 1.
Grand test: Tokajské výběry
Představujeme: Rías Baixas

Duben 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 17. 2.
Grand test: Malbec z Argentiny
Představujeme: Řecká vína Naussa

Květen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 17. 3.
Grand test: Bílá vína z Bordeaux
Představujeme: Bílá vína z Kampánie

Červen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 13. 4.
Grand test: La Rioja – Crianza
Představujeme: Leithaberg DAC

Červenec – Srpen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 12. 5.
Grand test: Rieslingy z Wachau
Představujeme: Bílá vína z Chorvatska

Září 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 9. 6.
Grand test: Rieslingy z Rheingau
Představujeme: Saint-Aubin

Říjen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 25. 8.
Grand test: Bordeaux Cru Bourgeoise
Představujeme: Druhá vína z Bolgheri

Listopad 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 8. 9.
Grand test: Bourgogne Rouge AOC, Bourgogne Pinot Noir
Představujeme: Priorat

Prosinec 2017 – Leden 2018
Poslední termín pro dodání vzorků: 13. 10.
Grand test: Champagne Vintage 2008
Představujeme: Porto LBV
Speciál test: Grappa

Grand test ČR a Slovensko

Březen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 13. 1.
Cuvée červené

Duben 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 17. 2.
Rulandské bílé

Květen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 17. 3.
Růžová vína VOC Modré hory

Červen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 13. 4.
Muškát moravský, Muškát Ottonel, MOPR

Červenec – Srpen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 12. 5.
Sauvignon VOC Znojmo 2016

Září 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 9. 6.
Ryzlink vlašský

Říjen 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 25. 8.
André

Listopad 2017
Poslední termín pro dodání vzorků: 8. 9.
Hroznové mošty

Prosinec 2017 – Leden 2018
Poslední termín pro dodání vzorků: 13. 10.
Ledová a slámová vína

Villa Canestrari, Plenum, Amarone della Valpolicella DOC 2008

Sytější granátově červená barva s cihlovým okrajem a vysoká viskozita, která barví sklenku. Aroma je intenzivní a robustní a převládají v něm tóny švestkového a ostružinového džemu, které doplňuje podtón spáleného dřeva a pryskyřice. Chuť je mohutná a plná a najdeme v ní povidla, borůvky a středozemní koření, jako tymián a rozmarýn. Středně dlouhá dochuť.

Jehněčí kotlety s tymiánovou omáčkou

89,5 bodů **1 420 Kč**

www.foodparadise.cz

Zenato, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2011

Sytější granátově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vysoká viskozita, barvící sklenku. Aroma je intenzivnější a odpovídá tradičnímu stylu vinifikace, jenž nabízí tóny kaštanové slupky, zralých višní a třešní a černého pepře. V chuti je víno středně plné, strukturované a svěží, s výraznými tóny višňové zavařeniny, hořké čokolády a zralých borůvek, s dotekem černého pepře. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

Telecí játra po benátsku s karamelizovanou cibulkou

89,13 bodů **1 490 Kč**

www.bacchus.cz

Masi, Costasera, Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva 2009

Světlejší granátově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vysoká viskozita, barvící sklenku. Aroma je příjemně nazrálé elegantní a intenzivnější a najdeme v něm tóny kandovaných ibiškových květů, borůvek a malin. Chuť je plnější, harmonická, s výrazným projevem sušeného ovoce, švestek a ostružin. Dlouhý, elegantní závěr.

Uzená daňčí kýta

89,13 bodů **999 Kč**

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

Salvalai, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2011

Sytější granátově červená barva s výrazným světlejším okrajem a vysoká intenzita. Aroma vína je intenzivnější, s výrazným ovocným projevem, připomínající zralé lesní jahody, třešně nebo čerstvě posečenou trávu. V chuti je víno strukturované, s pevnou třísloviou, středně plné a najdeme zde tóny třešní, brusinek či grepové kůry s podtónem sušeného vavřínu. Středně dlouhý závěr.

Hovězí žebra marinovaná v černém pivě

88,5 bodů **900 Kč**

www.vinitaly.cz

Viviani, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2012

Sytější granátově červená barva s lehkým terakotovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma vína je intenzivní, harmonické a převládají v něm tóny drobného sušeného červeného ovoce, spáleného dřeva, vavřínu a skořice. Chuť je plnější a strukturovaná, připomínající kompotované jeřabiny a brusinky, s podtóny grepové kůry a divokého koření a kouře. Delší, elegantní závěr.

Pečený jelení hřbet s brusinkami

88,38 bodů **1 299 Kč**

www.vino-vino-vino.cz

Ca'Rugate, Punta Tolotti, Amarone della Valpolicella DOCG 2012

Světlejší rubínově červená barva s výrazným cihlovým okrajem a střední viskozita. Aroma vína je středně intenzivní a ušlechtilé, s převládajícími tóny sušených třešní a jahod, které doplňuje lehký animální podtón s dotekem sladkého koření. Chuť je středně plná a svěží, připomínající zralé třešně, červené grapefruity nebo jeřabiny, které doplňuje podtón hřebíčku a minerality. Středně dlouhý závěr.

Bistecca Fiorentina

88 bodů **1 380 Kč**

www.markuzzi.cz

Allegrini, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2011

Tmavší granátově červená barva s širším cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a harmonické, s netradičními tóny, připomínající zralý černý rybíz nebo lilie, s podtóny sladkého koření a ušlechtilého dřeva. Chuť vína je středně plná, s pevnou strukturou a najdeme zde tóny zralého bobulového peckového ovoce, zralých grapefruitů a černého rybízu. Středně dlouhý, svíravý závěr.

Hovězí roštěná s tmavou pepřovou omáčkou

88 bodů **2 259 Kč**

www.kapwein.cz

Scriani, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2012

87,5 bodů **1 369 Kč** www.vinoliva.cz

Roccolo Grassi, Amarone della Valpolicella DOCG 2011

87,25 bodů **1 650 Kč** www.vinodoc.cz

Brigaldara, Case Vecie, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2009

87,13 bodů **1 540 Kč** www.chovan.cz

Ferragu' Carlo, Amarone della Valpolicella DOC 2009

87 bodů **2 629 Kč** www.alifea.cz

Bertani, Amarone della Valpolicella DOC Classico 2007

86,63 bodů **1 669 Kč** www.lesa.cz

Brigaldara, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2011

86,5 bodů **1 166 Kč** www.chovan.cz

Viviani, Amarone della Valpolicella DOC Classico Casa dei Bepi 2009

86,5 bodů **2 483 Kč** www.vino-vino-vino.cz

Antica Vigna, Amarone della Valpolicella DOCG 2012

86,38 bodů **499 Kč** www.bacchus.cz

Corte Giara di Allegrini, Amarone della Valpolicella DOCG 2013

85,88 bodů **1 159 Kč** www.kapwein.cz

Begali Lorenzo, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2012

85,63 bodů **999 Kč** www.cosmopolitanwines.cz

Tedeschi, Capitel Monte Olmi, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2010

85,13 bodů **1 748 Kč** www.lafattoria.cz

Tenute Falezza, Amarone della Valpolicella DOCG 2011

85 bodů **970 Kč** www.bevande.cz

Santi, Proemio, Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2010

81,25 bodů **799 Kč** www.giv-cz.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.

Ing. Pavel Vajčner

S vínem je jeho život spojen už od narození. Stál u vzniku společnosti Znovín Znojmo, a.s., kterou do dnešních dnů velmi úspěšně řídí. Je jedním z průkopníků vinařské turistiky i vinařského marketingu u nás. „Víno je pro mne především každodenní radostí a součástí zdravého životního stylu. Naším největším úkolem do budoucna bude tuto pozici a kulturní hodnotu vína uchránit," říká předseda představenstva společnosti Znovín, a.s., ing. Pavel Vajčner.

Nejdříve bych se chtěl dozvědět něco o vás. Na konci roku jste oslavil šedesátku, byly všechny ty roky spojené s vínem?

Moji rodiče přišli do Šatova ze Strážnice na Slovácku v roce 1949. Skoro celé pohraničí bylo po odsunu sudetských Němců poloprázdné a bylo zde hodně příležitostí. A i když většina lidí nepřicházela primárně za vínem, můj otec byl jedním z těch, kteří za vínem přišli. V té době se tu formovalo vinařské družstvo, pozdější Moravské vinařské závody. Já jsem se narodil už zde v Šatově v roce 1956. Od mládí jsem se tedy pohyboval „ve víně", už na devítiletce jsem brigádně pomáhal v tehdejších Vinařských závodech ve Znojmě, pamatuji si, jak jsem chodil měřit cukr. Navíc jsme měli malinký vinohrad ve Strážnici, nějakých 400 hlav, ze kterých jsme vyráběli vlastní víno. Tak jak to tehdy dělal skoro každý. Po devítiletce jsem šel na střední zahradnickou tady ve Znojmě a pak jsem pokračoval na Zahradnické fakultě v Brně, resp. v Lednici. Zde jsem se také poprvé měl možnost setkat s panem profesorem Krausem, což byla ta nejlepší škola, jakou jsem mohl dostat.

Tomu věřím, myslím, že nebylo moc lidí, kteří by v posledních padesáti letech formovali směry moravského vinařství tak jako on.

Určitě, nebýt jeho, tak nevím, jestli by to naše moravské vinařství bylo dnes tam, kde je. A nemyslím tím jenom jeho znalosti. Byl výjimečnou osobností především z pohledu lidství, nadšení a lásky k vínu, kterou dokázal předávat ostatním okolo sebe. Potkávali jsme se často i v dalších letech, svým způsobem spoluformoval několik generací těch nejlepších vinařských odborníků u nás.

Omlouvám se, trošku jsem vás odvedl od povídání o vašich začátcích. Co jste pak dělal po absolvování jako čerstvý inženýr?

Po škole jsem nastoupil do bývalých Moravských vinařských závodů – závod Znojmo, kde dělal můj otec vedoucího výroby. Zde jsem si prošel všechno, od tahání hadic po sklepě přes čištění sudů po zametání, inženýr neinženýr. Dnes jsem za to velmi vděčný. Zajímavé pro mne bylo v té době i setkávání s panem Josefem Černým, typickým prvorepublikovým vinařským inspektorem, se kterým jsme procházeli staré vinice. Postupně jsem si prošel různé pozice

a od roku 1991 jsem se stal ředitelem podniku. V té době se firma transformovala, privatizovala a stala akciovou společností. Tehdy jsme vymysleli název Znovín. Pamatuji si, jak nám na začátku nikdo nerozuměl, když jsme někam přijeli – jestli jakože jsme „z novin, z kterých novin“? Tehdejší doba byla hodně turbulentní a složitá, nikdo nám pořádně neplatil faktury, banky nám nechtěly půjčovat, nikdo nás neznal. Měli jsme ale docela štěstí v rámci kupónové privatizace, našimi akcionáři byly z velké části banky, které nás netlačily do nějakých okamžitých a horentních výsledků, neb jsme nebyli jejich hlavním zdrojem příjmů. Náš hlavní majitel Ing. Milan Jurčeka, ředitel Agrobanky, nás od začátku považoval za takovou třešničku na dortu, kam bude vodit klienty na víno. Takže jsme měli volnou ruku především v oblasti turistiky a zvelebování.

Vidíte a já jsem si vždycky říkal, kde se vzala ta „znovínská“ vinařská turistika. Hlavně o mnoho let dříve, než vůbec někdo na Moravě začal něco podobného dělat.

My jsme s tím začali vlastně už v roce 1995. Nejdříve jsme koupili Šobes, pak zrekonstruovali Moravský sklípek v Šatově, otevřeli Malovaný sklep v Šatově a pak hned ochutnávkový stánek na Šobesu. Tenkrát na nás všichni koukali jak na zjevení, co blbneme. Měli jsme navíc velkou výhodu v tom, že jsme od devadesátého roku 15 let exportovali poměrně dost vína do Londýna. Vybrali si nás společně s Modrými sklepy tady v Šaldorfu do Sunday Times Wine Club s tím, že objevili Alsasko východu. My jsme tam už od počátku jezdili na jejich festival vín a měli možnost vidět ta nejlepší vinařství světa, jejich produkty, marketing, ten opravdový velký svět vína. V té době pro nás něco neskutečného, hodně jsme se naučili. Například i naše řada vín Terroir Club je inspirována těmito návštěvami. Tam jsme se vlastně prvně setkali s pojmem terroir, s půdními profily a jejich prezentací. Jinak jezdíme, jak se říká, na čumendu po vinařských regionech každý rok. Bez toho to dobře dělat nejde.

Vinařská turistika či pojem terroir ale nebyly jedinou novinkou, se kterou byl Znovín u nás oním průkopníkem.

Myslím, že jsme byli první, kteří u nás realizovali zásilkovou službu vína. To bylo už v roce 1993. Navíc jsme kvůli rozbitnosti u České pošty museli i vymyslet speciální pevný karton, ten používáme stále. Pamatuji si, jak jsme tenkrát inzerovali v Blesku, který právě začal vycházet, a některé z tehdejších prvních zákazníků máme dodnes. Privátní boxy pro klienty máme také velmi dlouho, byli jsme také jedni z prvních, kdo realizoval prodejní degustace pro zákazníky ve velkých městech.

Vraťme se ještě na chvilku k té vinařské turistice či spíše k putování po sklepích a vinicích. Jak jste přišli na tento koncept?

Svým způsobem vycházel z našich degustací. Zájemců bylo více a více, ale samotná koordinace těch akcí, příprava, spedice vín byla o to složitější. Tehdy v roce 1998 nás napadlo, že by lidé mohli jezdit k nám, sem do Znojma. Ochutnat si zde vína, podívat se třeba do sklepa a rovnou si vše odvézt domů nebo objednat. O pár let později jsme přidali i putování po vinicích s ochutnávkami přímo na jednotlivých viničních tratích. V posledních letech nám jezdí na každou akci kolem 7 000 lidí. Velkým zlomem byla i možnost využít prostor Louckého kláštera ve Znojmě, který jsme začali na vlastní náklady pomalu rekonstruovat. Ta možnost být přímo ve Znojmě, navíc v takovém objektu je úžasná. Samozřejmě i zavazující.

Jak se Znovín v těch letech vyvíjel z vinařského či chcete-li výrobního hlediska?

První filozofií vinařství bylo vyrábět pouze víno a hrozny nakupovat od prověřených dodavatelů. Tím, že tady byly Sudety a vinice byly v docela velkých celcích v rukou různých družstev, to bylo docela logické. Navíc dlouho zůstal znojemský region mimo hledáček různých dravců a investorů. Na Břeclavsku či Mikulovsku byla situace s rozdrobeným vlastnictvím vinic či nákupem hroznů mnohem složitější. Asi před patnácti lety přišla doba aromatičtějších odrůd a snaha vyzdvihnout jejich potenciál. Tehdy jsme poprvé začali výrazně spoluinvestovat do výsadby vinic. V roce 2011 se současný majitel Znovínu Ing. Zdeněk Palát rozhodl pro přímé nákupy vinic. Z dnešního pohledu to bylo nejlepší rozhodnutí, a především ve správnou dobu. Dnes by to bylo už výrazně složitější. Impulsem pro nás byl i určitý nedostatek hroznů v ročnících 2009 a 2010, které byly z pohledu výnosů slabé. Dnes máme nějakých 500 hektarů vlastních vinic a ze 70 procent jsme soběstační. Co se týká vína samotného, chceme se do budoucna ještě více soustředit na práci se dřevem, tedy se sudy, samozřejmě především u červených vín. Moje žena pochází z bednářského rodu, tak k tomu máme blízko. Rád bych se také, i když samozřejmě v malém množství, vrátil k některým starým, zapomenutým odrůdám révy a obnovil jejich pěstování a výrobu vín.

Přicházíme k dalšímu specifiku vašeho regionu a tím je VOC Znojmo. Jak je možné, že zdejší VOC funguje tak dobře a výrazně aktivněji než všechna ostatní?

Myslím, že to opět trochu souvisí s tím, že Znojemsko bylo dlouho v takovém stínu Mikulovska, Pálavy či Velkopavlovicka. Vždy zde bylo méně turistů, méně zvučných jmen, místní vinaři měli horší postavení na našem trhu. Tady se vinaři mnoho let museli opravdu hodně snažit, aby někam prorazili a prodali svoje vína. My to VOC potřebujeme a od samého vzniku ho považujeme za velmi prospěšné. I proto

jsme ochotni se vždy nakonec mezi sebou domluvit a případně ustoupit ve prospěch všech. Když totiž nemáte podobnou motivaci či nutnost jako místní vinaři, a hlavně pocit, že se přece všechno prodá samo, pak nemáte ani chuť někde ustupovat. Nebo se dokonce aktivně účastnit a věnovat svůj čas podobnému projektu. Museli jsme dlouho bojovat, aby ze Znojma nebyly známé pouze okurky, ale i dobré víno. Druhým důvodem je určitě i velké nasazení a práce Františka Koudely.

Možná s tou nutností bojovat na trhu o každého zákazníka souvisí i fakt, že těch dobrých vinařů je dnes na Znojemsku poměrově určitě více než v ostatních regionech.

Já jsem moc šťastný, že se to tady na Znojemsku podařilo. Že jsme šli od začátku kvalitativním směrem. Navíc tady nikdo naštěstí nešel cestou velkých dovozů, což je také velmi důležité. V posledních letech nejvíce místním vinařům, turistice i regionu ale určitě pomohlo VOC Znojmo. Těží z toho samozřejmě i Znovín. Je to krásně vidět i na postupné změně struktury našich zákazníků. Každoročně nám narůstá přímý prodej oproti třeba marketovému, zákazníci za námi stále více jezdí. Zaměřit se již před 25 lety na vinařskou turistiku bylo ve Znovínu správné rozhodnutí.

Mění se i struktura toho, co vaši zákazníci nakupují? Jaké jsou jejich preference?

V tomto směru vnímám dva takové výrazné posuny. První je příklon zákazníků k mladším a aromatičtějším vínům. Navíc mají rádi i lehký zbytkový cukr a už to nesvádí pouze na manželku. Co je ale důležitější změnou, lidé se dnes tolik nebojí dát

Veltlínské zelené

Ryzlink rýnský

Sauvignon

za víno více peněz než dříve. Zde bych chtěl pochválit především Jožku Peřinu, který snad první tady na Moravě začal kdysi výrazněji cenově rozlišovat vína podle jejich přívlastků, polohy a kvality. To definování rozdílů mezi víny a jejich cenami je velmi důležité, vidíme to dobře v zahraničí. To je velký úspěch moravských vín. Zákazníci už rozdíly v kvalitě vín vnímají a začínají také chápat rozdíly v jejich cenách. Hodně tomu také pomohl vinařský zákon z roku 1995, i když si to dnes už tak ani neuvědomujeme. A také dobrá propagace vín i Vinařský fond, degustace a výchova zákazníků samotnými vinaři.

Takže současnou podobu propagace vína a s tím i související vzrůstající trend spotřeby vína a jeho popularity vnímáte pozitivně?

Já jsem zastánce propagace vína především jako volnočasové aktivity, spojené s turismem, zdravým životním stylem a oslavou života jako takového. A také toho, že víno podávané v rozumné míře a pravidelně je zdravé. Takto to říká i pan profesor Milan Šamánek, se kterým Znovín spolupracoval při výzkumu zdravotních účinků vína. Ta druhá cesta, skrze spojení vína a gastronomie, je sice velmi krásná, ale u nás strašně těžká. A obdivuji všechny, kteří se tímto směrem vydali. Protože to stojí obrovské úsilí, především na straně výchovy personálu. A co si budeme povídat, kromě několika desítek dobrých restaurací s dobrými sommeliery je to u nás s personálem v restauracích velmi špatné. Především co se týká práce s vínem. Ve většině restaurací či hospod u nás funguje pouze rozlišení bílé a červené. A k dosažení změny nestačí pouze udělat si nějaký kurz. Práci s vínem musíte mít v krvi, musíte ho sám mít rád a umět potom i vlastním srdcem nadchnout své zákazníky. To bude trvat dlouho a myslím, že nejlepší cesta je nejdříve naučit lidi vůbec víno pít a radovat se z něj, a potom bude fungovat i ta gastronomie. Takže přijeďte na Moravu, užijte si to tady, dejte si dobré víno, bavte se. Vytvářejte si díky vínu pohodu a pěkné chvilky i doma v rodinném kruhu. Takto chci prezentovat víno nejvíce.

Dobře, tak pojďme zákazníky trochu navnadit, na jakou konkrétní akci je pozvete letos?

I vzhledem k tomu, jak se v poslední době vyvíjí naše legislativa ve vztahu k pití vína a cyklistice, chtěl bych všechny pozvat na naši akci Den Znovín Walkingu. Kromě toho, že to je výborný rekreační sport, navíc velmi populární, člověk nemusí přemýšlet nad každým pohárkem. Máme naplánovány dvě trasy, ať již s průvodcem, či individuální, vše je spojeno s ochutnávkami a také grilováním. Letos je akce naplánovaná na 22. dubna.

Text a foto: Martin Procházka

SVATOBOŘICE

Když se ke mně nedávno dostal článek časopisu Condé Nast Traveller, který okolí Kyjova a Svatobořic-Mistřína zařadil do skupiny padesáti nejkrásnějších míst na zemi, nevěřil jsem vlastním očím. Určitě za to mohly nádherné snímky místního fotografa Radka Severy, umně zachycující zvlněné scenérie a jedinečné perspektivy okolní krajiny ve stále se měnící hře světel a stínů. Ne nadarmo se zdejší krajině říká moravské Toskánsko. Rychlostí blesku či spíše optického vlákna se tyto informace a fotografie šíří po sociálních sítích a zdejší krajina nově láká fotografy z celého světa. Hned jsem musel zavolat Jožkovi Dufkovi, místnímu vinaři a kamarádovi, co je na tom všem pravdy. Odpověď byla rychlá. „Šak dojeď co nejdříve, zakopávám tu o fotografy ve vinicích skoro pořád. A navíc, už si u mne dlouho nebyl, tak můžeme něco ochutnat.“ Plán na únorové číslo byl hotov.

Svatobořice-Mistřín vznikly spojením dvou původních autonomních obcí v roce 1964. Nevím, zda tím byly ukončeny letité spory o tom, která z původních obcí je starší, a tím pádem důležitější, ale nejspíš tomu tak nebylo. Podle dochovaných záznamů je starší Mistřín, první písemná zmínka se datuje již do roku 1228, kdy je Mistřín zmiňován jako majetek velehradského kláštera. Od té doby byla obec několikrát takřka zničena a znovu vybudována. To Svatobořice se poprvé připomínají až roku 1349, když Bolek z Otaslavic prodal část vsi Markvartovi z Morkovic. Přesto jsou prý ale Svatobořice starší. Dnešní obec

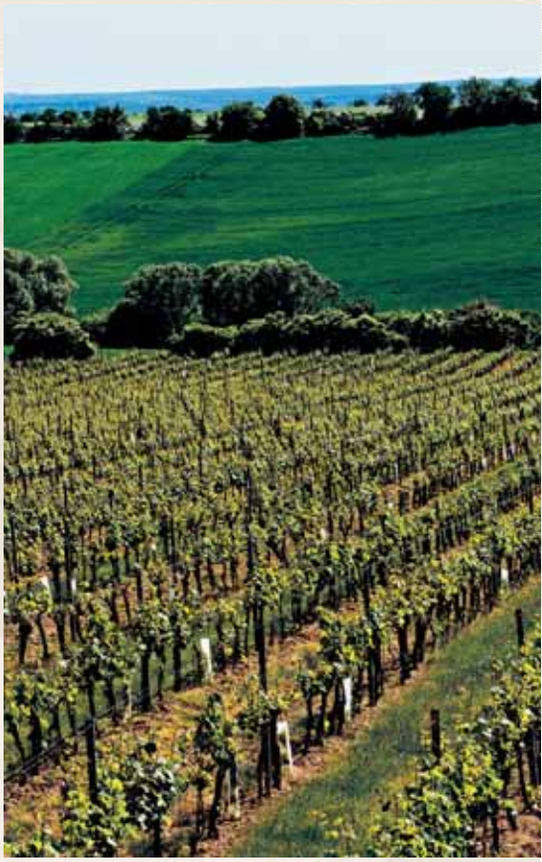
U Jošky Dufka ve sklepě

MISTŘÍN

je velmi úzce spjata s folklorem, působí zde množství různých spolků a od roku 1996 se zde vždy v červenci koná Mezinárodní folklorní festival. Folklorní a kulturní cítění je na Kyjovsku silné skoro všude a vnímáte ho na každém kroku. Vždy také souviselo s vínem a tradicemi s ním spjatými.

O vinaření v okolí Kyjova se totiž hovoří již na přelomu 12. století. Ten první opravdu hmatatelný důkaz o přítomnosti vinařů ve Svatobořicích-Mistříně je ale datován až do poloviny 16. století. Jsou jím samotné vinné sklepy v obci pocházející z roku 1540. Mladší informací o pěstování révy v okolí je dokument hraběnky Serényové z Milotic z roku 1790, kterým se povoluje výsadba vinic v trati Hampýse nad Cisterňů, což časově navazuje na vydání viničního řádu r. 1784. V celém katastru obce Svatobořice-Mistřín je množství vinařských tratí, např. Kolébky, Kukle, Nivy, Prostředňa, Karolíny a další. Vinařským zákonem z r. 2004 jsou oficiálně uváděny jen následující tratě – Stará hora, Vinohrady, Újezd, Žitné hory, Čtvrtky, Tabule, Losky, Hampýse, Příčky od Kyjova a Hušpery. Historicky zde bývalo několik stovek hektarů vinic, dnes je to výrazně méně. Vinaření v obci bylo vždy silně ovlivněno okolní důlní činností, která znemožňovala vznik většího uskupení sklepů ideálně mimo hranice obce, jak to známe z ostatních vinařských regionů. I proto většina místních vinařů vždy zůstávala v malém, ve sklípcích vybudovaných přímo pod svými domy. Výjimkou byly pouze výše zmiňované sklepy z 16. století.

Podíváme-li se na odrůdové složení místních vinic, tak v 18. a 19. století to byly Budínka, Muškatel, Frašták, Jakubské rané, Elblink, Malinger, ale i burgundské odrůdy, Ryzlink rýnský a vlašský. Z modrých odrůd pak Frankovka a Portugal. Dnes se zde pěstuje široké spektrum odrůd, což je především důsledek zahrádkářské činnosti a rozdílných přístupů a preferencí místních malovinařů. Nosnými odrůdami pro Sva-



Vinařství Dufek

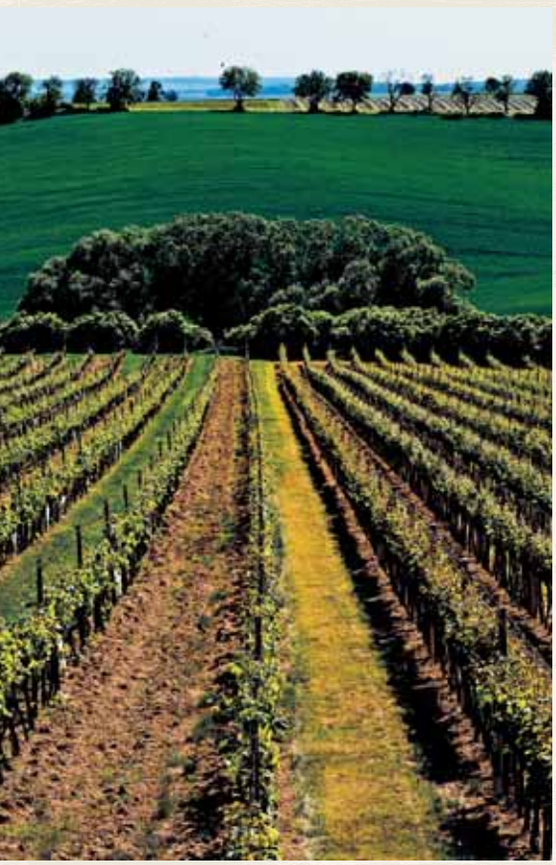
tobořice-Mistřín ale zůstávají Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský, Rulandské bílé a modré. Hojně je zde zastoupeno i Veltlínské zelené, Frankovka, Portugal modrý a z novějších odrůd Muškát moravský a Zweigeltrebe. Navíc se stále více objevují ještě nedávno opomíjené odrůdy Neuburské a Sylvánské zelené.

Vzhledem k místnímu terroir, klimatu a půdnímu profilu je volba původních odrůd na místě. Svatobořice-Mistřín leží na území, které náleží k tzv. karpatské soustavě, vytvořené alpinským vrásněním ve třetihorách. Přesněji k pásu vnějších západních Karpat, táhnoucímu se téměř od Vídně přes Pálavu, Vrbici, Čejkovice, Kyjov až k Beskydům. Z hlediska geomorfologického členění leží Svatobořice-Mistřín na Vídeňské pánvi. Ta se při opakovaných záplavách třetihorním Středozemním mořem během neogénu zaplnila mohutnými usazeninami. Vrstvy nejsou zvrásněny, na svém podloží leží horizontálně. Nalezneme zde převážně jíly, písky a štěrky. Největší plošné rozšíření zde mají sedimenty panonu. Jeho spodní část tvoří prachovité písky, uprostřed těchto vrstev jsou vyvinuty uhelnaté jíly s lignitem. Část zastupují i světlé prachovité písky (prašnice). Ve vyšší části panonu převažují světle šedé, zelenavě šedé a modrošedé prachovité jíly.

Podnební podmínky vyplývají především ze zeměpisné polohy. Převažují západní větry, způsobující mírná letní i zimní období. Časté jsou i průniky výrazně teplých vln z jihovýchodu. Působení studeného baltského podnebí z opačné strany pak výrazně znesnadňují Chřiby a Ždánský les. Příhodnost klimatických podmínek pro pěstování révy vinné je dána vysokou průměrnou roční teplotou i celkovým množstvím slunečního svitu. Množství srážek je zde, stejně jako v jiných oblastech na jihu Moravy, mírně podprůměrné, průměrná roční teplota se dlouhodobě drží okolo 10,5 stupně.

Ve Svatobořickém sklípku

Prvním vinařstvím, které ve Svatobořicích-Mistříně v novodobé historii vzniklo, je Vinařství Dufek. Navázalo tak na rodinnou tradici už z roku 1824. Navíc se kromě vybudování samotného vinařství a penzionu podařilo Josefu Dufkovi zrekonstruovat i původní historické sklepy z 16. století. Jedním z důležitých kroků byl výběr vhodných poloh pro vinice. „Už od začátku nám bylo jasné, že se musíme soustředit na výsadbu vlastních vinic. Dlouho jsme hrozny různě nakupovali, ale výkyvy v dodávkách, a hlavně ne úplně odpovídající nabídka odrůd nás jasně směřovaly k pořízení vlastních vinic. Hodně jsem se tehdy rozhodoval a hledal vhodná místa k nákupu pozemků. Nakonec až v roce 2003 jsme vysázeli prvních 7 hektarů v trati Tabule a v té době vlastně vinařství i pořádně vzniklo.“ Pak už vše šlo jako po drátku. Vinařství se začíná zúčastňovat soutěží a výstav, sbírá první vavříny, poptávka roste. Z tohoto důvodu jsou následně vysázeny další 2 ha v trati Čtvrtky a v roce 2012 dochází ke skoupení všech vinic bývalého družstva v trati Tabule. V r. 2014 následuje výsadba 9 ha v trati Hušpera a v r. 2015 dalších 3 ha v téže trati. Završením je výsadba v trati Tabule v r. 2016, a to o výměře 12 ha. Celková plocha čítá 46 ha. Převážná expozice je jižní, část pak jihovýchodní se svažitostí od 5 do 20 % a nadmořskou výškou od 180 do 220 m nad mořem. Složení půdy je převážně hlinitopísčité, v některých částech s černozemí protkanou žlutými a zelenými jíly.



Zimní vinice Tomáše Strýčka

Dnes je vinařství Dufek jedno z největších a nejznámějších v širém okolí. Celá výroba probíhá zatím v nerezovém programu, zrání červených vín pak v dřevěných sudech. Do budoucna se chce ale Jožka mnohem více soustředit na práci se dřevem. „Není nad bílé víno z velkého sudu, dlouho míchané na kvasnicích. Zatím ale bojujeme s prostorem, velké sudy zatím není kam dát, a také množstvím různých malých šarží. Každou jednotlivou trať zpracováváme samostatně a pro vznikající vína se snažíme hledat tu nejlepší polohu. Do budoucna dojde k určité redukci a zjednodušení," vysvětluje mi Jožka během ochutnávky ve sklepě, kde pijeme už asi třetí Ryzlink rýnský. Za posledních několik let je u něj vidět velký posun v kvalitě a hlavně přístupu k výrobě vína. „Hodně mi daly naše cesty po vinařském zahraničí, Rakousku, Slovinsku a samozřejmě Francii. Člověk najednou zjišťuje, jak to doopravdy s tím terroir je a že opravdu nejsme pupek světa. Změny jsou samozřejmě pomalé, vždy tě limitují finance a také zákazníci jsou na něco zvyklí a vyvíjejí se pomaleji." Posled-

Inzerce

ní velkou novinkou vinařství je od roku 2013 výroba odrůdových sektů s tradičním kvašením v láhvi po dobu 18 měsíců.

Díky šíři portfolia vinařství Dufek zde můžete během návštěvy na jednom místě ochutnat různé odrůdy z různých vinic, a udělat si tak nejlepší představu o místním podloží a vinič-ních polohách. Kromě výše zmíněného základu křemitopísčitých půd jsou zde totiž některé vinice velmi bohaté na obsah vápenatých složek vzniklých z ulit mořských plžů. To se pak projevuje ve vínech ojedinělými tóninami, z nichž nelze nejmenovat skořicové složky u Portugalu, meruňkovo-lipový slaný podtext u rýňáků, nenapodobitelnou chuť smetanky lékařské (pampelišky) u Zweigeltrebe či limetkové tóny v Muškátu. Netypické je Veltlínské zelené se svým sauvignonovým štychem a mandlovou dochutí, s jejíž obdobou se setkáváme u pálavských veltlínů. Nejzajímavější je pro mne ale ochutnávka místních Ryzlinků vlašských z vinice přes 45 let staré. Ta byla velmi citlivě revitalizována z důvodu zachování jedinečnosti a autenticity původně vysázených klonů. Pro mne, člověka odkojeného víny z Pálavy, opravdu velké překvapení. Vyhlášenost okolních vlašáků však potvrzuje i volba posledního šampiona Salonu vín Ryzlinku vlašského ze Zámeckého vinařství Bzenec pocházejícího z vedlejší obce Hovorany. I Jožka se může pochlubit výraznými úspěchy svých vín především na mezinárodních soutěžích. Za nejdůležitější považuje umístění svých vín v knize „1000 Vins du Monde“, kde bodoval už po páté.

Svatobořičtí bratři Šťastní

Druhým vinařstvím v obci je vinařství U Šťastných, které spravují bratři Jan a Radek Šťastní. Oba vyrůstali ve vinohradě, vinařina je s jejich rodinou úzce spjatá už vícero generací. Stejně jako pohostinství. Jejich děd František už v roce 1921 koupil místní hospodu, a rozšířil tak rodinné podnikání. Po revoluci se postupně bratrům Šťastným podařilo zrekonstruovat celý původní objekt a vybudovat zde příjemný penzion a restauraci. Společně s tím obnovili i vinařskou tradici rodiny. Dnes produkují okolo 20 000 láhví ročně. Většinu vín prodají přímo ze dvora jak ve vlastní restauraci, tak návštěvníkům penzionu či vracejícím se privátním klientům. Nedílnou součástí jsou i dlouholeté zakázky šité na míru pro firemní klientelu. Vyrábí zde přímá, čistá, nekomplikovaná vína určená pro širokou veřejnost. S mnohými víny také získávají ocenění na tuzemských soutěžích, především Vinum Juvenale nebo TOP 77. V roce 2015 došlo k dosazení jednoho hektaru vinic tak, aby se snížila závislost na nákupu hroznů a jednotlivé odrůdové partie bylo možné doplnit na potřebné množství. Společně s dalšími místními vinaři se bratři Šťastní velmi aktivně angažují v místním sdružení vinařů a také pořádají v penzionu různé degustace a vinařské akce.

Bečky u Tomáše

Posledním navštíveným vinařem byl můj další dlouholetý kamarád Tomáš Strýček. Podobně jako ostatní místní malovinaři vyrábí svá vína doma ve sklepě pod rodinným domem. Vždy si tu připadám jak u svého strýce, který „malovinaří“ v Újezdu u Brna. Takže jako doma. Tomáš pečuje takřka o celý hektar vlastních vinic, soustředí se ale důsledně na místní klasické odrůdy, kterým nejvíce věří. O vinařství v oblasti Kyjova se navíc již delší dobu podrobně zajímá a považuje okolní terroir za unikátní. „Až v posledních letech na to přicházejí i místní vinaři. Dříve byli skoro všichni drženi pod pomyslnou pokličkou a s příchodem nových technologií, řízeného kvašení, enzymů, nerezů a selektovaných kvasinek se jakoby nemohli nabažit všech těch ob-

jevených možností. Chtěli dělat ještě výraznější a zajímavější vína, nové odrůdy. Dříve zde byly v okolí skoro všude samé vlašáky, nově se sázelo snad celé spektrum, včetně různých piwi odrůd. Postupně se ale začalo zjišťovat, že některé odrůdy a postupy sem nepatří a vinaři se vrací ke svým počátkům. Že třeba ty vlašáky sem opravdu patří a mají své opodstatnění. Když jsem byl před pár dny na Znojemsku, hned jsem byl rád, že jsem kdysi nepodlehl pokušení vysázet zde ve Svatobořicích Sauvignon.“ V ročníku 2016 již Tomáš zpracovává panenskou úrodu z vlastních nově vysázených vinic, postavených na burgundských odrůdách a Ryzlinku rýnském.

K výrobě vína přistupuje velmi šetrně a snaží se nechávat vínům přirozený prostor k vývoji. Pěstuje si dokonce svoje vlastní kvasinky. Díky minimálním zásahům a dlouhé práci s kalicími částicemi tak jeho vína reprezentují velmi dobře charakter okolních svahů. Jen je škoda, že je jejich tak málo, Tomáš vyrobí ročně okolo dvou tisíc litrů. Zvětšovat a rozšiřovat však nechce. „Když to neděláš pro byznys, můžeš překračovat hranice, více si hrát. Obchod tě vždycky svazuje, ustupuješ zákazníkům. Takto jsem ve sklepě svým pánem, a když něco pokazím, tak se vlastně nic nestane. A nemusím přemýšlet nad tím, co se mi vyplatí, či nevyplatí.“ K vinaření vedl Tomáše už od raného dětství jeho otec. Vždy pomáhal ve sklepě, umýval demižony, chodil pracovat do vinice. Podobně jako mnoho dalších vinařů už tehdy poznal, kolik práce to všechno okolo vína stojí. A i když ho dnes živí něco jiného, láska k vínu a pokora mu zůstává. Bez pokory totiž ta opravdová vína nevznikají.

Text: Martin Procházka
Foto: Martin Procházka, Vinařství Dufek, Vinařství U Šťastných, Tomáš Strýček

Ryzlink rýnský 2013, pozdní sběr, suché, Vinařství Dufek, Svatobořice-Mistřín – vinice Tabule

Velmi příjemné čisté odrůdové víno. Víno má zlatavou středně výraznou barvu. Ovocné vůně s tóny čerstvých meruněk, broskví a květů, s pikantním minerálním nádechem. V chuti je víno středně plné, s krásnou kyselinkou, odpovídající ročníku 2013. Středně dlouhý závěr, podpořený minerálními tóny a výraznou ovocností.

Sekt Ryzlink vlašský 2013, extra brut, Vinařství Dufek, Svatobořice-Mistřín – vinice Tabule

Velmi pěkný suchý sekt s minerálním výrazem. Příjemné jemné, dlouhotrvající perlení. Velmi suchý sekt s výrazným minerálním podtónem, v aromatice svěží, ovocný, s tóny citrusů, v dochuti středně dlouhý. Velmi charakterní víno, typický odrůdový sekt.

Dornfelder 2015, jakostní odrůdové víno, suché, Vinařství U Šťastných, Svatobořice-Mistřín

Typický odrůdový Dornfelder. Tmavá rubínová barva, plností odpovídající teplejšímu ročníku. Na vůni plné tóny tmavého ovoce, brusinkové marmelády. Chuť výrazná a příjemně hladká, s lehkou ovocnou kyselinkou. Středně plný závěr.

PhDr. Martin Procházka

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

Svatovavřinecké

Svatovavřinecké má na našich vinicích dlouhou tradici a je dosud nejpěstovanější tuzemskou modrou odrůdou. Umí dávat hrozny pro velmi zajímavá, osobitá a stylová vína, jak koneckonců dokazují i vína se svěží kyselinou, která jsou velmi dobře využitelná v gastronomii.

I přes současné možnosti metody genetické analýzy není původ Svatovavřineckého zcela objasněn. Podle většinového názoru je původem z Francie, kde vzniklo spontánním křížením odrůdy Pinot Noir a zatím neznámého partnera a odkud se rozšířilo někdy kolem poloviny 19. století do Rakouska a Německa. Dlouho se mluvilo i o příbuznosti s burgundskými odrůdami. Největší plochy vinic jsou Svatovavřineckým osázeny právě v České republice. Přestože dochází k postupnému snižování těchto ploch, je Svatovavřinecké stále naší nejrozšířenější modrou odrůdou a dnes zaujímá zhruba 8 % tuzemských vinic.

Svatovavřinecké se u nás začalo vysazovat kolem roku 1900 a do Státní odrůdové knihy bylo zapsáno v roce 1941. Odrůdě se dobře daří i v chudších, písčitých a štěrkovitých půdách, hrozny jsou poměrně velké a dobře vyzrálé, jsou sytě modré až černomodré barvy.

Naše vína vyráběná z této odrůdy jsou charakteristická a mají své jasné specifikum vín ze severních oblastí pěstování révy vinné. Milovníkům jižních červených vín mohou vína vyrobená i z dobře vyzrálých hroznů chutnat až příliš drsně, s vyšší kyselinou a výrazným tříslem. Aromata připomínají třešně, višně a červený rybíz, delším ležením na sudech a v láhvi se však drsnost vytrácí a víno získává příjemnou vůni, harmonii a hladší plnou chuť.

Test vín byl tentokráte velmi zajímavý a kvalitativní úroveň dodaných vzorků značně rozdílná. Na jednu stranu jsme měli možnost ochutnat opravdu velmi příjemná a pro odrůdu i naše oblasti typická vína, na druhou stranu jsme hodnotili i velké množství průměrných a podprůměrných vzorků. Pokud si tedy jako konzumenti chcete ochutnat z odrůdy Svatovavřinecké opravdu velmi dobré víno, je třeba pečlivě vybírat.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu

Ludvik, Svätovavrinecké 2015, výber z hrozna, suché, Modranský vinohradnícky rajón D.S.C.

Rubínově červená barva s širším cihlovým meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je výrazná po zrání v dřevěném sudu, s tóny čokolády, pražené kávy a zralého lesního ovoce. Chuť je plnější, s mírnou dominancí dřeva a lékořice. Delší závěr.

Roštěná na grilu

84,33 bodů

cena 7,20 EUR
www.vinoludvik.sk

Vinařství Sedláček Kurdějov, Svatovavřinecké 2015, moravské zemské víno, suché

Tmavě červená barva s korálovými odlesky a užším světlejším meniskem. Vůně je čistá, intenzivní, s tóny koření a drobného bobulového ovoce, brusinek a příjemným podtónem zralých višní. Středně dlouhý závěr.

Dušené hovězí s bramborovými noky

84,17 bodů

cena 150 Kč
www.vinarstvikvalitne.cz

Habánské sklepy, Svatovavřinecké 2011, pozdní sběr, suché, Brumovice, Světlý

Tmavě červená barva s šarlatovými odlesky a úzkým cihlovým meniskem, vysoká viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem sladkého koření a dřeva, s příjemnými tóny sušených švestek, vlašských ořechů a černých moruší. Chuť je plnější, šťavnatá, s velmi dobrou ovocností a pikantní kyselinou. Dlouhý závěr.

Mufloní hřbet

84,17 bodů

cena 190 Kč
www.bohemiasekt.cz

Víno Mikulov, Sommelier Club, Svatovavřinecké 2011, pozdní sběr, suché

Temně rubínová barva s úzkým cihlovým meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivnější, kořenitá, s nádechem červeného rybízu, ostružin a nového koření. Chuť je středně plná, se středně intenzivní třískovinou. Středně dlouhý závěr.

Svíčková Stroganoff

84 bodů

cena 139 Kč
www.bohemiasekt.cz

Petr Kočařík, Svatovavřinecké 2015, moravské zemské víno, suché

Tmavě červená barva s rubínovými odlesky a užším světlejším meniskem, dobrá viskozita. Středně intenzivní vůně, připomínající trnky, višně a borůvky. Pikantní chuť s kořenitou třískovinou a hřejivým alkoholem. Středně dlouhý závěr.

Živáňská pečeně

82,5 bodů

cena 250 Kč
www.autentiste.cz

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Svatovavřinecké

Zleva: **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel *(Vino e Cuore)*, **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů, **Martina Riel-Salvatore** – nezávislá degustátorka, **Richard Süss** – ředitel *(Vinařství Trávníček & Kořínek)*, **Tomáš Dominec** – degustátor *(Dominec & spol.)*, **Vít Hepnar** – sommelier *(Gourmet Services)*

Doporučení pro konzumaci

víno k okamžité konzumaci | víno s potenciálem 2 až 5 let | víno určené k uložení | ideální kombinace

Degustace proběhla v exkluzivních prostorách

baru Vinograf

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

WINE & Degustation hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

VERITAS

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

Vít Sedláček, Svatovavřinecké 2012, pozdní sběr, suché

Rubínově tmavá barva s užším světlejším meniskem a dobrá viskozita. Vůně je intenzivnější, s nádechem červených bobulovitých plodů, sladkého koření a peckovin. Chuť je středně plná, s vyšším podílem ovocné kyseliny a pikantní kořenitostí. Středně dlouhý závěr.

Zabíjačkové kroupové jelítko s čerstvým chlebem

82,17 bodů

cena 228 Kč

www.vinosedlacek.cz

Jan Plaček, Svatovavřinecké 2015, jakostní, suché

Tmavě červená barva s fialovými odlesky a úzkým světlým meniskem, vyšší viskozita. Vůně je čistá, výraznější, s nádechem koření, dřeva, peckovin a sušeného lesního ovoce. Chuť je plnější, živá, šťavnatá, s tóny připomínajícími zralé lesní ovoce a pikantní koření. Delší závěr.

Uzený hovězí jazyk s křenovou pěnou

82 bodů

cena 137 Kč

www.vinoplacek.cz

Vinařství U Kapličky, Selection, Svatovavřinecké 2015, pozdní sběr, suché, Zaječí, U Kapličky

81,17 bodů

cena 159 Kč

www.vinarstviukaplicky.cz

Jan Plaček, Svatovavřinecké 2015, pozdní sběr, suché

81,17 bodů

cena 202 Kč

www.vinoplacek.cz

Vít Sedláček, Svatovavřinecké 2011, pozdní sběr, suché

80,5 bodů

cena 392 Kč

www.vinosedlacek.cz

Rodinné vinařství Jedlička & Novák, Svatovavřinecké 2009, pozdní sběr, suché, Bořetice, Čtvrtě

80,5 bodů

cena 205 Kč

www.vinoboretice.cz

Znovín Znojmo, Svatovavřinecké 2015, pozdní sběr, suché, Šatov, Na Vinici

80,33 bodů

cena 140 Kč

www.znovin.cz

Znovín Znojmo, Svatovavřinecké 2013, jakostní, suché, Strachotice, Dívčí vrch

80,17 bodů

cena 95 Kč

www.znovin.cz

Vladimír Valenta, Svätovavrinecké 2012, akostné, suché, Nitrianska vinohradnícka oblasť D.S.C.

80 bodů

cena 5,40 EUR
www.vinovalenta.sk

Vít Sedláček, Svatovavřinecké 2009, jakostní, suché

79,5 bodů

cena 349 Kč
www.vinosedlacek.cz

Tradiční rodinné vinařství Novák, Svatovavřinecké 2015, pozdní sběr, suché, Bořetice, Čtvrtě

79,33 bodů

cena 180 Kč
www.sklepunovaku.cz

Chateau Mělník, Svatovařinecké 2015, české zemské víno, suché

79 bodů

cena 360 Kč
www.lobkowicz-melnik.cz

Rodinné vinařství Jedlička, Svatovavřinecké 2015, pozdní sběr, suché, Bořetice

79 bodů

cena 195 Kč
www.vinoboretice.cz

15. Vinařské Litoměřice

21.–22. 4. 2017

DŮM KULTURY A GOTICKÝ HRAD LITOMĚŘICE

MEZINÁRODNÍ PRODEJNÍ A SOUTĚŽNÍ VÝSTAVA VÍN A ODBORNÝCH PREZENTACÍ VÍNO A ZDRAVÍ A VÍNO A POKRMY

RODINNÉ STŘÍBRO ÚSTECKÉHO KRAJE

Vinařské Litoměřice – jedna z největších výstav s vinařskou tématikou na území ČR. Výstavy se účastní několik desítek vinařů především z Čech a Moravy, ale i ze zahraničí, kteří se představují při degustacích na svých výstavních stáncích.

Výstava se koná pod záštitou Prezidenta ČR Miloše Zemana, předsedy Senátu Parlamentu ČR, ministra zemědělství ČR, hejtmana Ústeckého kraje, prezidenta Agrární komory ČR.

Champion výstavy obdrží ocenění prezidenta ČR - prezidentský pohár.

Výstava se každoročně těší velkému zájmu návštěvníků.

Tradiční bude i sobotní doprovodný program výstavy – "Víno a zdraví" a "Víno a pokrmy."

Podpoří Ústecký kraj

Brána do Čech – Krásu hledejte doma

Litoměřice

www.usti-nad-labem.cz

Most – statutární město

Roudnice n. L.

Město Žatec

Chrám chmele a piva

Bohemia Sekt

Ortopedické centrum Ústí nad Labem

1. lékařská fakulta Univerzita Karlova

SZIF – Státní zemědělský intervenční fond

Agrární komora České republiky

Ministerstvo zemědělství

Vinařský fond ČR

Víno na dotek

vína z Moravy vína z Čech

Svaz vinařů České republiky

Cech českých vinařů

Biskupství litoměřické

Hrad Litoměřice

Tree of Life Medical Spa & Well-Being

Johann W

www.ortopedicke-centrum.cz

Karel a Tereza Němečkovi

VinoVinoVino

Společnost VinoVinoVino, kterou vlastní manželé Němečkovi, lze v posledních dvou letech na tuzemském trhu s vínem stále hůře přehlédnout. Oba mají svůj vlastní úspěšný business, ale tvrdí, že nechtějí podnikat s vínem jen z důvodu osobního nadšení. Přesto by prý nedováželi nic, co sami nepijí. Trvají na tom, že za vším stojí týmový duch a práce vinařů, ale pořád připomínají spíše rodinnou firmu. Vloni přivezli na tři dny do Prahy 30 špičkových vinařů a uspořádali s nimi prestižní degustace a gala dinner. Den předtím stihli zorganizovat za účasti světových odborníků a médií test 120 let starého vinného pokladu na zámku Bečov. Většinu jejich portfolia odebírá vysoká gastronomie. Na podzim otevřeli ve spolupráci s barmanskou legendou Michalem Tretterem obchod v srdci Prahy a nás by zajímalo, co mají v plánu dál.

O společnosti VinoVinoVino je v posledních letech stále více slyšet. Popsali byste historii, a co vás přivedlo ke společnému podnikání v obchodu s vínem?

Karel: Naše společná cesta v oboru s vínem začala před sedmi lety, kdy Tereza spoluorganizovala tehdy první novodobý ples v opeře a my jsme se stali generálním dodavatelem vína. Následovala společná cesta do Burgundska a s ní přišel i záměr přinést na český trh něco nového, nebo obnovit dovoz vín, která na českém trhu byla, ale postupem času jejich dovoz ustal.

Tereza: Jedním z hlavních impulzů byl na začátku naší spolupráce určitě náš investiční vstup do vinařství Patrick Piuze v Chablis. Dnes patří tento mladý Kanaďan mezi ty nejlepší vinaře v regionu, ale před šesti lety jej znalo jen několik málo znalců. Naše investice však byla sázkou na jistotu. Věřili jsme, že jeho přístup k terroiru v Chablis a osobitý styl vinifikace jsou budoucností Chablis ve vysoké gastronomii, a světový úspěch vinařství nám dnes dává za pravdu. I v České republice je pro nás Maison Patrick Piuze stále základním kamenem našeho portfolia.

Jak dnes tedy vaše porfolio vypadá a v čem vidíte svou odlišnost od jiných dovozců vína do ČR?

Tereza: Překvapivě jsme s výběrem vinařů nepokračovali ihned ve Francii, ale s ohledem na tehdy počínající přátelství s rodinou Tement z jižního Štýrska jsme začali také v Rakousku. Postupem několika let jsme získali exkluzivitu na dovoz od dvanácti špičkových rakouských vinařů. Rakouská vína jsou v naší zemi velice populární, a kdo hledá kvalitu, ale často i velmi rozumnou cenu za kvalitu v kombinaci s naší gastronomií, ocení k nedělnímu řízku svěží a šťavnatý veltlín z Wachau nebo Weinviertelu. Jednu dobu jsme jako podtitulek našeho loga používali slogan „Stálice a stoupající hvězdy". Snad proto nabízíme vína klasických ikon, jakými jsou Knoll, Prager nebo Kracher, ale ještě větší radost nám dělají právě ty stoupající hvězdy, jako Ingrid Groiss, Martin Muthenthaler nebo špičkový Peter Veyder-Malberg. Rakouští vinaři pěstující riesling často hledají inspiraci v Německu, proto bylo časem přirozené obrátit se i do Německa, kde jsou našimi vinaři Wittmann, Christmann, Georg Breuer a Van Volxem.

Karel: Přestože v naší zemi dnes dováží víno skoro každý a každý je přesvědčen, že právě on dováží to nejlepší, je cesta od dobrého k vynikajícímu velmi dlouhá. Realitou je, že nejvyšší gastronomie si vybírá obvykle nejlepší vína a kvalitní portfolio vinařů je základ. Zaujmout ale zkušeného sommeliera ve špičkové restauraci není lehké a na tom stojí práce našeho týmu obchodníků. Oni jsou hlavním stavebním pilířem naší firmy. Od začátku jsem si uvědomoval, že nadšení pro víno je na začátku krásný motiv k tomu založit přitažlivý business, ale já jsem se zkušenostmi ze svého původního podnikání chtěl od začátku přistupovat k obchodu s vínem profesionálně. I prodej vína je firma a ta musí mít jasný plán, pravidla a vnitřní strukturu, od účetnictví až po logistiku. Na konci vždycky stojí spokojený zákazník, který chce své zboží dostat včas a kterého nezajímá, že objednané víno právě nemáte, protože jste nehlídali skladové zásoby, nebo vám jej vinař z nějakého důvodu právě nechce prodat. Dnes jsou hlavními představiteli naší nabídky především francouzští vinaři z údolí Cote d´Or, jako Jean Marc Boillot, Domaine Trapet, Arnaud Ente nebo současná superstar Maxime Cheurlin z vinařství Georges Noëllat. Stejně jako posledně jmenovaného se snažíme naše vinaře zvát k nám a seznamovat je s jejich klienty.

Jak vinaře do svého portfolia vybíráte?

Tereza: Máme krédo, že prodáváme jen víno, které sami pijeme. Většinu dveří nám otevřeli kamarádi a známí ze zahraničí. Ve francouzských regionech je doporučení a znalost jazyka nutnou podmínkou. Zároveň sami dbáme na dosažení výhradní spolupráce, která je na našem malém trhu nutností.

Karel: Hlavními kritérii jsou kvalita a práce vinaře na vinici a ve sklepě. Chceme vinaře, jejichž vína odráží terroir a která mají potenciál k archivaci. Nabízíme Château Haut Brion i malé pěstitele z Champagne, tedy vinařství v rodinném domku, které své řádky obhospodařuje koněm, ale i zámky s traktory. Většina našich vinařů dodržuje přírodní postupy a nabízí vína organická a biodynamická, ale zdůrazňuji, že žádná filozofie pro nás není kritériem výběru. Tím je jen krédo vinaře a kvalita vína.

V uplynulém roce jste zároveň zviditelnili technologii Coravin.

Karel: Špičková vína, u nichž se často odráží i cena, není jednoduché zpřístupnit všem milovníkům vína. Ceny některých láhví jsou prostě od začátku nastaveny na vysokou úroveň. Mnoho zákazníků by rádo ochutnalo výjimečné řady vín. Coravin je v tom velkým pomocníkem. A stále rozšiřující se síť vinných barů a restaurací, které jej používají, takovou degustaci umožňuje. S touto unikátní technologií nás seznámil kamarád, který je francouzským maître sommelierem, a já Coravin dostal od Terezy zanedlouho k narozeninám. Trvalo více než rok, než jsme firmu Coravin přesvědčili, aby poupravila plány a zařadila Českou republiku do distribuční sítě, aniž by měli země bývalé východní Evropy v plánu. Od té doby jsme přesvědčili většinu české odborné veřejnosti o šetrnosti, časové udržitelnosti a na neposledním místě také ekonomické výhodnosti této technologie. Současným trendem je víno poznávat, ochutnat několik různých sklenic za večer a důraz je kladen spíše na kvalitu degustace než kvantitu spotřeby, což vám Coravin umožní i u vás doma. Obrovským úspěchem celosvětového významu pak byla degustace přes 120 let starých vín na zámku Bečov nad Teplou za účasti světových odborníků a médií. Zpráva o kvalitě nalezených vzácných vín se okamžitě rozšířila do celého světa a cena vín okamžitě několikanásobně stoupla na současné čtyři miliony eur. Bez Coravinu by k takovému testu nemohlo nikdy dojít. Naším dalším doplňkem sortimentu je určitě sklo Zalto, jehož majitelé hledali na českém trhu rozšíření prodeje a zvýšení reprezentace. To se nám za loňský rok podařilo. Oba produkty, jak sklo Zalto, tak Coravin, jsou jedinečné a to nám umožňuje se soustředit na jejich prodej a nerozptylovat se případným konkurenčním bojem.

Co plánujete do budoucna?

Karel
V uplynulém roce jsme otevřeli obchod v centru Prahy na Kozím plácku a přestěhovali se do nových prostor v pražském Braníku, kde hluboké pivovarské sklepy poskytují ideální podmínky pro skladování vína. A právě dlouhodobé skladování je už nikoli naší budoucností, ale spíše současností. Snažíme se prodávat vína v jejich láhvové zralosti, což při obvyklém nákupu nových ročníků vyžaduje možnost několikaleté archivace. Kromě německých rieslingů, které dosahují odpovídajícího vývoje po několika letech v láhvi, nabízíme i několikaleté vertikály rakouských a francouzských vín. Letos se ještě více než dříve chceme věnovat propagaci našeho širokého portfolia „growers" (pěstitelů, pozn. redakce) ze Champagne, které získává stále větší množství příznivců. Na jaro 2017 máme kalendář plný naplánovaných degustací i návštěv vinařů.

Tereza
V uplynulých letech jsme měli to štěstí, že nás přátelé pozvali na akce La Pauleé v Meursaultu i různě po světě. Získali jsme registrace pro ČR a nyní máme ambici tuto oslavu francouzské, a především burgundské vinné kultury přivézt i do Prahy. Myslím, že fanoušci našich vín se mají letos od nás na co těšit.

Text: Michal Šetka
Foto: archiv VinoVinoVino

Snoubení pokrmů a nápojů

V letošním roce se budeme setkávat ve fascinujícím světě snoubení pokrmů a nápojů. Náš seriál zahájíme všeobecným úvodem a základními pravidly a principy snoubení. V dalších dílech se budeme zabývat konkrétními pokrmy, delikatesami, gastronomickými specialitami a jejich vhodným párováním s nápoji. Věnovat se budeme čokoládě, chřestu, ústřicím, kaviáru, foie gras, šunkám či zvěřině a jejich kombinacím s nápoji. Zmíníme tradiční i netradiční snoubení a řeč bude nejen o víně, ale i o dalších nápojích, které je možné v zážitkové gastronomii použít.

Základy snoubení

Snoubení pokrmů a nápojů patří mezi základní znalosti sommeliera a většina hostů restaurací očekává, že jim profesionál doporučí nejvhodnější kombinaci vína či jiného nápoje s objednaným menu.

Základem snoubení je rovnováha mezi pokrmem a nápojem, která by měla vytvářet soulad, tedy komplexní a vyvážený dojem, při respektování chuťové i aromatické intenzity pokrmu a vína. Pro snoubení je možné využít každé kvalitní víno, avšak ne každá potravina je vhodná pro párování s vínem. Mezi problematické potraviny patří čerstvý česnek, cibule, pórek. Dlouhodobě prověřené jsou z tohoto pohledu regionální kombinace, kdy se regionální vína velmi dobře snoubí s regionálními pokrmy. Klasickým příkladem jsou kombinace vín a sýrů z jedné oblasti. Při vytváření kombinace pokrmu s vínem je dobré mít na paměti, že může existovat i několik možností a s jedním chodem lze úspěšně párovat různá vína; jako dobrý příklad můžeme uvést tvrdé sýry, ke kterým se hodí vína šumivá, bílá, růžová, červená i speciální.

Principy snoubení

Při vytváření vhodných kombinací pokrmů a nápojů vycházíme ze dvou základních principů – harmonie a kontrastu.

Harmonie

Harmonie je založena na podobnosti chutí a vůní, které se vzájemně podporují. Typickým příkladem jsou sladké nápoje se sladkými pokrmy. Ideálním partnerem k desertům jsou proto ledová nebo slámová vína či vína vyrobená z bobulí révy vinné napadené ušlechtilou formou plísně Botrytis cinerea – například výběr z cibéb, Sauternes, Barsac, Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quarts-de-Chaume, Monbazillac, Alsace Sélection de Grains Nobles, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Tokaji aszú a další.

Kontrast

Snoubení, které vychází z kontrastu, vás bude fascinovat. Pokrmy a nápoje totiž při vzájemném snoubení dokážou často vykouzlit projev, který byste nečekali. Kontrast je založený na rozdílných chutích nebo vůních, jež se vzájemně zmírňují či vyvažují, ale přesto tvoří komplexní celek. Příkladem vzájemného zmírňování je vyzrálý sýr s ušlechtilou modrou plísní Roquefort, který má výrazné aroma a v jehož chuti dominuje slaná a hořká, párovaný s vínem s vysokým obsahem zbytkového cukru, které má přitom i poměrně bohatou kyselinu, tomu odpovídá například ledové víno. Výsledný efekt je exploze všech základních chutí v překvapivě bohaté intenzitě. Chutě se vzájemně ovlivňují, aby nakonec vytvořily harmonický dojem. Velmi dobře se zde zúročí medově ovocná vůně vína, která dokáže zmírnit pronikavé aroma sýra.

Vzájemné působení a zjemňování můžeme najít i ve hmatovém dojmu, jako příklad můžeme uvést maso s vysokým podílem tuku – například bůček, který budeme snoubit s červeným vínem s vysokým obsahem svíravých tříslovin. Tuk zjemní tříslovinu a naopak tříslovina sníží pocit tučnosti na jazyku. Je to, jako když namažete vrzající panty u dveří.

Aspekty snoubení

Na snoubení vína a pokrmů budou mít vliv i určité aspekty, které je dobré si uvědomit, když budeme chtít vytvořit vyvážené snoubení. Rozmanité vlastnosti vín a pokrmů se budou chovat jako závaží na misce vah. Proto když na misku pokrmu přihodíme jedno závaží, nutně musíme vyvážit i stranu druhou, tedy misku vína. Důležité vlastnosti vín a pokrmů, jež nám mohou pomoci vytvořit tu správnou kombinaci, si představíme v následujících odstavcích.

Charakter vína

- **Vzhled** – barva vína hraje roli při klasickém snoubení – bílé víno se snoubí s bílým masem, červené víno se lépe hodí k masu tmavému, ale existují i výjimky. Dnes jsou prověřené, byť pro mnohé stále překvapující, i kombinace sladkých bílých vín s hovězím či jemných červených vín s rybami. Vzhled je nezanedbatelný aspekt, ale ne nejdůležitější.

- **Aroma** – vůně je důležitá zejména při snoubení aromatických vín a výraznějších pokrmů, například Sauvignonu a kozího sýra. Jedná se asi o nejznámější, a tedy vskutku ukázkovou kombinací aromat. Ale ani vůně není nejdůležitějším aspektem snoubení.

- **Chuť** – nejdůležitější aspekt snoubení. Zejména tělo vína je důležité, ale stranou rozhodně nezůstává ani cukr, kyselina, tříslovina, alkohol a délka vína. Plná, mohutná vína můžeme snoubit s výraznými pokrmy, naopak jemné pokrmy potřebují štíhlejší, nepříliš výrazná vína.

- **Dotek** – šumivé víno se velmi dobře doplní s krémovými, hustými polévkami. Výrazné třísloviny zase může zjemnit tučnost nebo olejnatost pokrmu.

- **Závěr** – při snoubení nezapomínejte ani na geografický a ekonomický význam vín. Regionální snoubení vín a pokrmů stejně jako párování exkluzivních pokrmů s exkluzivními víny jsou sázkou na jistotu.

V následující tabulce najdete přehled vín dle jejich druhu a jejich využití v gastronomii. Připomíná vám spíš přehled spisovatelů a jejich děl určený pro přípravu k maturitě? Věřte, že ke čtení to opravu není, dejte si praktický úkol a vyzkoušejte se.

Typy vín

Víno	Druh	Charakteristika	Typické odrůdy	Příklad
Šumivé víno	Metoda Champenoise tradiční metoda druhotné fermentace v lahvi	Suchost, mineralita, říznost, ovocnost, svěžest, šťavnatá kyselina, ročníková vína = delikátní zralost	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Riesling, Viura	Champagne, Crémant de Bourgogne, Crémant de Alsace, Cava, Franciacorta, Sekt brut
	Ostatní šumivá vína sekundární fermentace v tanku – Charmat	Suchost, ovoce, květy, ořechy, rostliny, dřevo, mineralita	Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Zweigeltrebe, Rulandské bílé, Glera	Sekt brut, Prosecco brut, Lambrusco brut
Bílé víno	Zbytkový cukr	Sladkost, kandované ovoce, džem, šťáva	Moscato, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Brachetto, Lambrusco	Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui, Lambrusco, šumivá vína Sec, Demi Sec, Doux
	Lehké	Svěžest, štíhlé tělo, delikátní kyselina, mladost, nižší alkohol	Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Chasselas (Chrupka), Trebbiano, Albariño	Suchá vína z kontinentálních podmínek, kabinetní víno, Soave, Chablis
	Středně plné	Vyšší alkohol a extrakt, delší dochuť, elegantní, harmonické, mladší a středně nazrálá vína	Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Verdejo, Greco, Chenin Blanc, Fiano, Macabeo, Vernaccia, Vermentino, Aligoté, Marsanne	Moderní styl, dobré ročníky, teplejší oblasti, přívlastková vína – pozdní sběr, výběr z hroznů, Chablis Premier Cru
	Plné	Bohaté, extrakt, hřejivý alkohol, opulentní, dlouhé, zralé hrozny	Pinot Gris (Rulandské šedé), Viognier, Chardonnay, Semillon	Teplejší, jižní oblasti – přívlastková vína – výběr z hroznů, Bordeaux Blanc, Condrieu
	Barrique fermentace či zrání v sudu typu barrique	Typické a specifické aroma i chuť – vanilka, skořice, máslo, smetana, vzácné dřevo	Chardonnay, Pinot Gris (Rulandské šedé), Viognier, Semillon	Bourgogne Grand Cru, Bordeaux Cru Classé, vína „Nového světa" – Austrálie, USA atd.
	Aromatické	Intenzivní vůně, ovoce, květy, bylinky, plné, kořenité, plnější aromatická chuť	Gewürztraminer (Tramín červený), Muscat de Alexandria, Muscat Ottonel, Muškát moravský, Sauvignon, Pálava	Kontinentální oblasti s výraznějším rozdílem denní a noční teploty, Alsace, Sancerre, Marlborough
	Zbytkový cukr	Sušené ovoce, rozinky, med, vyzrálé plody, bílé květy	Sauvignon, Semillon, Chenin Blanc, Riesling (Ryzlink rýnský), Ryzlink vlašský, Pálava	Polosladké, sladké, ledové, slámové víno, výběr z cibéb, Sauternes, Tokaj
Růžové víno	Suché	Drobné ovoce, maliny, červený rybíz, drobné červené peckoviny, svěžest	Pinot Noir (Rulandské modré), André, Grenache (Garnacha), Merlot	Tavel, Bardolino Chiaretto, Rioja rosado, Bordeaux rosé
	Zbytkový cukr	Zralé, sušené ovoce, ovocná šťáva, zavařenina, bublanina, opulentní, šťavnaté	Zweigeltrebe, Cabernet Sauvignon, Frankovka, Zinfandel, Shiraz, Pinotage	Polosuché, polosladké, sladké, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou
Růžové víno	Lehké	Svěží, lehká, pitelná, měkká, decentní třískovina, višně, třešně, paprika, pepř	André, Frankovka, Modrý Portugal, Corvina, Kadarka, Rulandské modré, Molinara	Chladnější oblasti, lokální odrůdy, Valpolicella
	Středně plné	jemná, kořenitá, hutná, plnější, vyzrálé lesní ovoce, ostružiny, borůvky, černý rybíz	Pinot Noir (Rulandské modré), Gamay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Zweigeltrebe	Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux, Chianti
	Plné	Bohatá vůně, vyzrálé ovoce, ostružiny, černý rybíz	Carmenére, Zinfandel, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	Jižní, teplé oblasti, Languedoc, Argentina, Chile, Amarone
	Barrique	Vyzrálé ovoce, vanilka, skořice, vzácné dřevo, tabák, káva, čokoláda	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir (Rulandské modré)	Bordeaux Cru Classé, Bourgogne Grand Cru, Bandol, vína „Nového světa" – Austrálie, USA
Ostatní	Fortifikovaná, likérová, aromatizovaná vína	Výraznější zbytkový cukr, alkohol, nakládané ovoce, hřejivost, kořenitost	Tinta Roriz, Touriga Nacional, Bual (Boal), Verdelho, Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard	Porto, Madeira, Marsala, Pineau des Charentes
Digestiv	Ušlechtilý nápoj, který důstojně zakončí menu	Výraznější chuť, která napomůže trávení – stimuluje žaludek	Ugni Blanc	Speciální vína, ušlechtilé destiláty, Cognac, Armagnac, Whisky, ovocné destiláty

Charakter pokrmu

Při hledání vhodného pokrmu k vínu se soustředíme na jeho dominantní chuťové vlastnosti, intenzitu a charakter chuti. Důležitá bude i úprava pokrmu. Poměrně zásadní roli mohou někdy sehrát i drobnosti, jako jsou různé omáčky, bylinky, použité koření či jiné součásti jídla.

Typy pokrmů

Vlastnost pokrmu	Druh	Příklad
Převládající chuť	Sladké	Deserty, pekařské a cukrářské výrobky, ovoce, kompoty, zavařeniny, omáčky
	Kyselé	Ovoce, citrusy, nakládaná zelenina, ocet, sýry, orientální pokrmy
	Slané	Sýry, uzeniny, chipsy, krusty
	Hořké	Sýry, čokoláda, kakao, tonik, káva, některé druhy koření
Výraznost pokrmů	Lehké	Bílé ryby, bílá drůbež, ovoce, zelenina, těstoviny
	Středně výrazné	Tmavé ryby, tmavá drůbež, telecí
	Těžké	Tmavé maso, zvěřina, tučné sýry
	Tučné	Bůček, škvarky, slanina, tučné sýry
	Kořenité	Nakládaná masa, kořeněné sýry, regionální kuchyně
	Ostré, pálivé	Regionální kuchyně – Asie, Čína, Japonsko, Indie, Mexiko
Úprava pokrmu	Tepelná úprava	Vaření, dušení, grilování, pečení, smažení, pražení, uzení
	Studená úprava	Marinování, nakládání, zrání, uzení
Ingredience	Měkké	Smetana, smetanové omáčky, sýrové omáčky
	Pikantní	Zázvor, křen, wasabi, chilli, pálivá paprika
	Aromatické	Čerstvé bylinky, zrající sýry, česnek, cibule

Posloupnost menu a posloupnost servírování vína

Abychom při snoubení dosáhli co nejlepšího chuťového a aromatického efektu, měli bychom dodržovat i určitou posloupnost při servírování vín a pokrmů. Začínat bychom měli od nejsušších vín s delikátním aromatickým projevem a postupně gradovat v chuťových i vonných zážitcích. Totéž pochopitelně platí pro pokrmy.

U vín bychom měli začínat víny šumivými, pokračovat bílými a růžovými přes červená, fortifikovaná až po digestiv. Kategorie vín podle zbytkového cukru budou na sebe dobře navazovat, pokud začneme od vín nejsušších a skončíme u těch s nejvyšším obsahem zbytkového cukru – tedy vína v kategorii brut, suchá, polosuchá, polosladká, sladká atd.

Pokrmy začneme servírovat lehkými studenými a teplými předkrmy, pak budou následovat polévky, ryby, světlé maso, tmavé maso, sýry a deserty.

Pokud budeme podávat sladké víno k předkrmu, například k vyhledávaným husím játrům, a následně se budeme vracet zpět k suchým vínům, je vhodné zneutralizovat chuťové pohárky přírodním sorbetem s vyšší kyselinou. Doporučuji limetkový nebo zelené jablko. Skvělou volbou bude ale i sklenka Champagne Blanc de Blancs.

Problematické snoubení aneb na co si dát pozor

Česnek, cibule – všechny druhy potravin obsahující výrazné aromatické silice jsou v kombinaci s vínem velmi problematické. Jejich problematičnost se tedy neomezuje jen na trávení. V čerstvé úpravě bez tepelného zpracování obstojí s takto výraznými chutěmi jen minimum vín. Retsina bude tvořit možnou výjimku.

Artyčoky – vysoká hořkost artyčoku degraduje většinu vín. Používejte raději nakládané či tepelně upravené artyčoky a kombinujte je s výraznějšími víny.

Ocet – typická kyselost a aroma octa působí ve větší míře agresivně, nepříjemná s vínem je už i v menší míře. Pokud to recept dovolí, nahraďme ocet citrónovou šťávou nebo šťávou z kyselých hroznů (Verjus). Vína, která použijeme při snoubení, nemusí mít příliš vysokou kyselinu.

Křen – obsahuje ostré éterické oleje, hořkost a kyselost, čímž strhává chuť vína. Ideální je proto vzdát se zcela vína a kombinovat tuto potravinu s pivem.

Špenát – kyselina a typická nahořklost může způsobit železitou příchuť vína. Vhodná budou plnější bílá vína s mírnou kyselinou či jemná, hebká červená.

Rajčata – vyšší kyselina čerstvých rajčat působí ve víně kyselou koncovku. Rajčata před použitím nejdříve upravte. Vhodná jsou spařená, vařená, sušená nebo nakládaná. Plnější bílá nebo růžová vína, popř. rustikální červené. Jestli vás chuť na čerstvá rajčata neopouští, dejte si je raději samotná.

Ovoce – sladkost a kyselost mnoha druhů ovoce může způsobit disharmonii snoubení. Jahody s Champagne brut nejsou úplně ideální kombinací, přestože to tak při pohledu na Juliu Roberts ve filmu Pretty Woman může vypadat. Šumivé víno pro snoubení s ovocem musí být minimálně v kategorii Demi Sec. Ovoce je vhodné párovat také s tichými polosladkými nebo sladkými víny či víny speciálními.

Zmrzlina – sladkost, tučnost, kyselost a chlad jsou nepřítelem mnoha vín. Nemám nic proti sorbetu se sektem, ale ke klasické zmrzlině se hodí většinou speciální vína s vysokým obsahem zbytkového cukru – ledová, slámová či botrytická.

Slané ořechy, chipsy – slanost kazí vjem u drtivé většiny vín. Mnoho nedokonalostí při snoubení vzniká přesolenými suchými plody či bramborovými lupínky, nemluvě o tom, když mají česnekovou příchuť… V tomto případě nelze doporučit žádné kvalitní víno, zamáčkněte tedy slzu a své sommelierské znalosti nechte stranou.

Nezapomeňte

1. SNOUBENÍ je soulad pokrmu a nápoje
2. SNOUBENÍ musí respektovat intenzitu chutě i vůně
3. SNOUBENÍ regionálních produktů funguje velmi dobře
4. SNOUBENÍ může být harmonie, či kontrast
5. SNOUBENÍ může některé vjemy zvýraznit, či zastřít
6. SNOUBENÍ může poškodit i exkluzivní víno či pokrm
7. SNOUBENÍ ovlivňují různé faktory
8. SNOUBENÍ je možné prakticky s každým vínem
9. SNOUBENÍ může mít i několik kombinací
10. SNOUBENÍ není dogma

MADELAND
jedinečná chuť originálu
SÝR HOLANDSKÉHO TYPU

Madeland

Madeland je vysoce kvalitní polotvrdý sýr holandského typu, a pokud bychom měli vybrat alternativu ke světovým špičkám mezi sýry typu Maasdamer, zvolili bychom právě Madeland s jeho delikátní oříškovo-mandlovou chutí.

Madeland má smetanově žlutou barvu s typickými oky uvnitř hmoty, ovšem na rozdíl od ementálských sýrů se vyznačuje jemnější a pružnější konzistencí. Pro svou lahodnou chuť bývá často vyhledáván nejen milovníky vín. Možná bude pro někoho překvapením, že se tento sýr v Madetě vyrábí teprve od roku 1995. Madeland však od začátku své produkce zažil doslova raketový start a brzy se stal druhým nejprodávanějším sýrem v České republice.

Pro své všestranné použití si Madeland jistě oblíbíte, neboť se výborně hodí při studeném rychlém občerstvení nebo například do obložených baget či salátů. Skvělý je i pro přípravu teplých sýrových specialit. Na sýrovém prkénku k vínu bude vděčným, delikátním a široce využitelným partnerem pro širokou škálu vín.

Kromě klasického Madelandu s pětačtyřiceti procenty tuku v sušině nabízí Madeta několik dalších variant. Madeland light je odlehčenou variantou a Madeland Fitness s pouhými deseti procenty celkového tuku jistě ocení příznivci zdravého životního stylu. Oba sýry si navzdory nižšímu obsahu tuku zachovávají svou charakteristickou pružnou a vláčnou konzistenci. Pokud potřebujete omezit kalorickou hodnotu občerstvení při konzumaci s vínem, pak jsou pro vás Madeland light a Madeland Fitness tou správnou volbou. A pokud si dopřejete jakoukoliv z variant sýru Madeland, přijímáte navíc i vysoký podíl bílkovin a přirozeně se vyskytující vápník, důležitý pro stavbu kostí.

Párování s víny

Madeland je pro párování s víny velmi příjemným, lahodným sýrem. Jeho jedinečná oříškovo-mandlová chuť se krásně snoubí s celou řadou bílých, ale také některých červených vín. Madeland se dobře kombinuje a k vínu bude vždy jemným a delikátním sýrem. Velmi dobře se hodí například k šumivým vínům vyráběným klasickou metodou v kategorii brut, ať již vybíráme z tuzemské provenience, nebo z vín z oblasti Champagne, Trento DOC, Franciacorta či z rakouských a německých sektů. Můžeme ho použít i k mnoha bílým či růžovým suchým vínům a také vínům s lehkým zbytkovým cukrem. Skvěle doplní odrůdy, jako je Ryzlink, Chardonnay či Rulandské bílé. Z červených vín se hodí ke zralejším, středně plným vínům s příjemnou ovocnou strukturou, například z odrůd Frankovka, Merlot, Gamay či Sangiovese.

Jako typické příklady pro párování s Madelandem jsme využili vína, která byla výborně hodnocena v časopise WINE & Degustation, v tomto případě červené víno Chianti Classico, a také v Průvodci nejlepšími víny České republiky, zde se jedná o Rulandské bílé z vinařství Waldberg Vrbovec.

Vinařství Waldberg Vrbovec, Rulandské bílé 2015, pozdní sběr, polosuché, Dyjákovičky, Ořechový vrch

Toto víno má průzračnou sytě žlutou barvu se zlatavými odlesky a velmi dobrou viskozitu. Vůně je čistá, s tóny zralého bílého ovoce a podtóny květu měsíčku. Vše doplňuje i jemný chlebový a máslový podtón. Chuť je plnější, harmonická, s příjemnými šťavnatými ovocnými tóny manga, žlutého melounu a mirabelek. Právě tato svěžest a ovocnost, společně s plnějším tělem vína, krásně doplní jemnou oříškovo-mandlovou chuť Madelandu.

Badia a Coltibuono, Chianti Classico DOCG 2011

Tradiční víno z Toskánska má krásnou červenou barvu s cihlovými odlesky a velmi dobrou viskozitu, intenzivní vůni s ovocnými tóny, připomínajícími červený rybíz, třešně a višně, se špetkou jalovce. Chuť je hebká, středně plná, s příjemnou ovocnou kyselinou a jemnou třísloninou a množstvím tónů červeného ovoce. Delší, jemně kořenitý závěr. Právě zde se krásně spojí oříškovo-mandlová chuť sýru Madeland s ovocnými tóny vína a jeho plnější, seriózní strukturou.

Uzený Madeland

Chuťově zajímavá uzená varianta je kombinací oříškovo-mandlové mírně nasládlé chuti Madelandu a chuti i vůně typické pro uzení. Zajímavostí a do jisté míry i raritou je, že svojí chuť nezískávají tyto sýry použitím kouřového aroma či jiných náhražek, ale díky poctivému přírodnímu uzení na pravých bukových štěpkách. Tento postup dodává všem uzeným sýrům z Madety jedinečnou přírodní „uzenou“ vůni i chuť.

Párování s víny

Párování uzeného Madelandu s vínem je již o trochu náročnější. Delikátní chuť Madelandu je zde příjemně, nicméně poměrně značně podpořena tóny uzení. Právě proto budou vhodným partnerem například vína, která byla školena v barikovém sudu. Ideálně se tedy bude hodit odrůda Chardonnay nebo opět vyzrálejší ovocná červená vína z odrůd, jako je například Merlot. I zde bude školení v sudu pro párování přínosem.

Cave De Lugny, Viré Clessé AOC 2015

Toto burgundské víno má jiskrnou barvu bílého zlata a vyšší viskozitu. Dominuje zde typická svěží aromatika citrusů a tropického ovoce a najdete zde jemnou stopu vanilky. Chuť je příjemná, svěží, minerální a vyvážená, s tóny tropických plodů, jemnou kyselinou a delším závěrem, opět s lehkým podtónem po zrání v dubovém sudu. Svěží ovocný výraz vína krásně podpoří lahodnou chuť Madelandu a jemný barikový podtón se výborně spojí s uzenou vůní a chutí tohoto sýra.

Rodinné vinařství Sedlák, Merlot 2012, pozdní sběr, suché, Velké Bílovice, Nová hora

Velmi příjemný ovocný Merlot s temně červenou barvou a velmi dobrou viskozitou. Čistá intenzivní vůně s nádechem zralých višní, koření a jemným podtónem uzení velmi delikátně doplní aromatiku uzeného Madelandu. Chuť je kořenitá, s dobrou ovocnou strukturou a kyselinou a jemnými podtóny třešňové zavařeniny. I zde se bude ovocnost a jemné kouřové tóny ve víně s jemnou strukturou výborně doplňovat s uzeným tónem sýra.

Gewurztraminer z Alsaska

Alsasko je nádhernou francouzskou vinařskou oblastí, která poskytuje velmi osobitá a od ostatních francouzských regionů značně odlišná vína. Mohou za to odrůdy, které se zde pěstují, místní terroir a také historie. Ta byla ve znamení nekonečných sporů a válek mezi Němci a Francouzi o tuto malou, ale strategickou oblast mezi městy Štrasburk a Mulhouse. Proslavila se zde především vína z odrůd Riesling a Gewurztraminer. Právě alsaský Gewurztraminer umí být skutečně mimořádným zážitkem, pojďme se tedy podívat, jak si stojí vína, která se dováží na tuzemský trh.

Gewurztraminer je považován společně s odrůdami Pinot a Gouais Blanc (Heunisch) za jedny z nejstarších odrůd révy vinné. Historicky se odrůda Traminer zmiňuje již kolem roku 1000 a některé prameny odkazují na jihotyrolskou vesnici Tramin. Genetické rozbory nás však zavedou do severovýchodní Francie (Franche-Comté, Champagne-Ardenne, Lorraine a Alsace) a jihozápadního Německa (Rheinland-Pfalz a Baden-Württemberg), kde se pěstovala původní mateřská odrůda. Gewurztraminer je totiž s největší pravděpodobností aromatická mutace odrůdy Savagnin Rose. Alsasko je tak již odpradávna domovem této aromaticky atraktivní odrůdy a dodnes zde má ve srovnání s ostatními světovými vinařskými oblastmi největší zastoupení, tedy přibližně 3 000 hektarů vinic.

Kvalita alsaských tramínů je poměrně rozkolísaná a nestálá. Záleží na konkrétní vinici a stylu a pečlivosti vinaře. I běžný Gewurztraminer Alsace AOC může být ze sklepa skvělého výrobce velmi příjemným a atraktivním vínem. Na trhu je však i celá řada průměrných až nezajímavých vín. Vína z vinic Grand Cru bývají o poznání lepší a velmi často jde o téměř suchá, lahodná plná vína s neodolatelnou aromatikou a chutí růží, liči, zázvoru, bergamotu a dalších exotických ingrediencí. I my jsme náš test rozdělili do dvou kategorií, které jasně ukazují posun v kvalitě a stylu vín z Grand Cru vinic. Potěšitelné však je, že tuzemští dovozci většinou vybírají velmi dobře a pozorně a na trhu je v obou kategoriích k dispozici celá řada opravdu skvělých vín.

Text a foto: Michal Šetka

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

Gewurztraminer Alsace AOC

Domaine Weinbach, Clos des Capucins, Gewurztraminer Réserve 2014, Alsace AOC

87,63 bodů, cena 795 Kč

Křišťálově čistá barva se zářivými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je brilantně čistá, intenzivnější, s tóny zralého žlutého ovoce, připomínající physalis, mirabelky a liči. Chuť je čistá, šťavnatá, plnější, s velmi dobrou harmonií mezi cukrem a kyselinou. Dlouhý, pikantní závěr s tóny kajenského pepře.

Nasi goreng

www.cosmopolitanwines.cz

Cave de Turckheim, Gewurztraminer 2013, Alsace AOC

87,5 bodů, cena 319 Kč

Světle citronově žlutá jiskrná barva, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, ovocná, připomínající kompotovaný ananas, rakytníkový sirup a pikantní koření. Chuť je středně plná, vyvážená, s harmonickým poměrem zbytkového cukru a delikátní kyseliny. Středně dlouhý závěr s nádechem marcipánu.

Krémová dýňová polévka s praženými dýňovými semínky

www.budamont.cz

Muré, Signature Gewurztraminer 2015, Alsace AOC

86,38 bodů, cena 422 Kč

Průzračné víno s tmavě žlutou barvou a zlatými odlesky. Velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s nádechem zralého ovoce, připomínající nektarinky, sušené meruňky a sladké koření. Chuť je plnější, šťavnatá, s bohatým obsahem ovoce a ovocné zavařeniny, s příjemnými podtóny sladkého koření. Delší, hřejivý závěr.

Lotrinský koláč se šunkou, vejci a sýrem

www.la-caoba.com

Willy Gisselbrecht, Gewurztraminer 2014, Alsace AOC

86,38 bodů, cena 306 Kč

Průzračná, zářivě žlutá barva s mosaznými odlesky. Velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, lehce nazrálá, připomínající med, ořechy a sušené bylinky. Chuť je výraznější, pikantní, s příjemnou nasládlou, ovocnou stopou, připomínající sušená jablka, sušené pomerančové plátky a skořici. Dlouhý závěr.

Tartuflet

www.vicom-vino.cz

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Gewurztraminer

Zleva: **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů, **Zlatko Míčka** – znalec francouzských vín *(Merlot d´Or)*, **Martina Riel-Salvatore** – nezávislá degustátorka, **Vít Hepnar** – sommelier *(Gourmet Services)*, **Tomáš Dominec** – degustátor *(Dominec & spol.)*, **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel *(Vino e Cuore)*, **Richard Süss** – ředitel *(Vinařství Trávníček & Kořínek)*, **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier *(Bokovka)*

Doporučení pro konzumaci

víno k okamžité konzumaci

víno s potenciálem 2 až 5 let

víno určené k uložení

ideální kombinace

Degustace proběhla v exkluzivních prostorách

baru Vinograf

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

WINE & Degustation hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

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

Domaine Schoffit, Cuvée Caroline, Gewurztraminer Lieu-Dit Harth 2014, Alsace AOC

85,63 bodů, cena 443 Kč

Průzračná tmavě žlutá barva se zlatavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je bohatá, výraznější, s tóninou přezrálého ovoce, zkaramelizovaného cukru a ovocného nektaru. Chuť je plnější, živá, s dobrou kořenitostí a dobrou šťavnatou kyselinou. Dlouhý, kořenitý závěr.

Vepřové na kari

www.alifea.cz

F.E.Trimbach, Gewurztraminer 2014, Alsace AOC

85,38 bodů, cena 499 Kč

Čirá zářivější žlutozelená barva, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s květinovými tóny jasmínu a mučenky. Chuť je středně plná, s nízkým obsahem zbytkového cukru a šťavnatou kyselinou, připomínající zralé citrusy. Delší závěr.

Uzený úhoř

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

Meyer-Fonné, Gewurztraminer Réserve 2015, Alsace AOC

84,25 bodů, cena 455 Kč

www.1er.cz

Henri Schoenheitz, Gewurztraminer Lieu-Dit Holder 2011, Alsace AOC

82 bodů, cena 449 Kč

www.bacchus.cz

Henri Schoenheitz, Gewurztraminer 2014, Alsace AOC

80,5 bodů, cena 390 Kč

www.bacchus.cz

Frédéric Engel & Fils, Gewurztraminer 2015, Alsace AOC

79,63 bodů, cena 465 Kč

www.vino.cz

Gewurztraminer Alsace Grand Cru AOC

Domaine Schoffit, Clos Saint Théobald, Gewurztraminer Rangen 2012, Alsace Grand Cru AOC
93,13 bodů, cena 1 074 Kč

Průzračné víno zbarvené do tmavě žlutého odstínu s jantarovými odlesky, velmi vysoká viskozita. Vůně je intenzivní, vyzrálá, s nádechem ananasové šťávy, sušeného kokosu a zralého exotického ovoce. Chuť je plnější, nasládlá, s příjemnými tóny marcipánu a ovocného pyré. Dlouhý, kořenitý závěr.

Afinovaný sýr Munster

www.alifea.cz

Domaine Hering, Kirchberg de Barr, Gewurztraminer 2014, Alsace Grand Cru AOC
89,63 bodů, cena 336 Kč

Světle žlutá barva se stříbrnými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s pikantním nádechem koření, bílých květů a sušeného ovoce. Chuť je šťavnatá, středně plná až plnější, s elegantním nádechem mandarinek a mandarinkové kůry. Dlouhý závěr.

Štika pečená v papilotě

www.vino.cz

Joseph Cattin, Gewurztraminer Hatschbourg 2014, Alsace Grand Cru AOC
89,38 bodů, cena 390 Kč

Průzračná zářivě žlutá barva s mosaznými odlesky, vysoká viskozita. Vůně je výrazná, intenzivní, s nádechem sušeného podbělu, kandovaného ovoce a ovocné zavařeniny. Chuť je velmi dobře strukturovaná, plnější, s bohatým obsahem zbytkového cukru. Dlouhý závěr.

Paté z foie gras s mořskou solí

www.winez.cz

Martin Schaetzel, Gewurztraminer Eichberg 2013, Alsace Grand Cru AOC
88,63 bodů, cena 790 Kč

Křišťálově průzračné víno s průzračnou barvou a zlatavými odlesky, vysoká viskozita. Vůně je čistá, ovocná, s pikantními podtóny koření a skořice. Chuť je výrazná, s velmi dobrou šťavnatou kyselinou, připomínající zralé citrusy, pomelo a červené grepy. Dlouhý, mandlově nasládlý závěr.

Sashimi z tuňáka

www.merlot.cz

Biecher & Schaal, Gewurztraminer Steinert 2013, Alsace Grand Cru AOP
88,13 bodů, cena 554 Kč

Průzračné víno s citronově žlutou barvou a zářivými zlatavými odlesky, vysoká viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s velmi příjemnými tóny zralého citrusového ovoce, marcipánu a bílého rybízu. Chuť je čistá, šťavnatá, s velmi dobrým poměrem zbytkového cukru a kyseliny. Dlouhý závěr.

Choucroute

www.fandadovin.cz

Jídlo v srdci Evropy

Mezinárodní veletrh potravin vhodných k párování s víny

Fine Food 2017

29. – 31. 5. 2017

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.finefoodprague.com

Souběžně probíhající veletrh: Wine Prague 2017

KORUNNÍ O kapku lepší chuť k vínu

SVAZ VINAŘŮ České republiky

Vinařský fond ČESKÁ REPUBLIKA

Projekt s podporou Vinařského fondu

Víno na dotek

Crystalex

oenoforum 2017 Czech International Wine Competition

Tastevin

V Paříži se příští rok hraje jedna ze dvou skupin hokejového mistrovství světa. Přestože Pařížany nechá toto klání zřejmě chladnými či ho budou sledovat s jistým smyslem pro kuriozitu, pro české milovníky francouzské metropole, jsou-li zároveň fanoušky tohoto sportu, tady bude o důvod víc, proč Paříž navštívit. Čeští hokejisté sehrají na turnaji minimálně sedm zápasů, a návštěvníci města tak budou mít dost času porozhlédnout se trochu i po okolí a vydat se za gastronomickými zážitky. Z menších měst, která nejsou od Paříže příliš vzdálená, jsou směrem na západ nejatraktivnější Saint-Germain-en-Lay, rodiště krále Ludvíka XIV., a Maisons Laffitte, které je spjato s koňskými dostihy. A v tom druhém naleznete restauraci, která je vyhlášená po celém širokém okolí.

O název města se zasloužil Jacques Laffitte, který v okolí zámku, jehož stavbu navrhl architekt François Mansart, postavil na svou dobu překrásné domy. Místu se proto začalo říkat „Laffittovy domy“. Právě zmíněný zámek, kde se natáčela řada snímků, včetně filmu Vatel Rolanda Joffého, je hlavní atrakcí desetitisícového města, které má výrazně maloburžoazní charakter. Bydlí v něm řada bankéřů a úředníků pracujících v nedaleké La Défense. Průměrný příjem na jednoho obyvatele řadí Maisons Laffitte na konec šesté desítky z 36 tisíc komunit celé Francie.

Není tedy divu, že zde najdete řadu restaurací, které by měly uspokojit požadavky bohaté klientely. Výhodou Maisons Laffitte je dobré spojení s Paříží. Vlakem RER jste za deset minut na La Défense a za osmnáct minut na Champs-Élysées. Restaurace, do níž se jezdilo i z Paříže, se jmenuje Tastevin. Dlouhých 43 let ji vedl Michel Blanchet, který před dvěma lety odešel do důchodu, a pro Maisons Laffitte to bylo jako zemětřesení. Restaurace měla totiž od roku 1979 hvězdičku Michelin a po dobu patnácti let dokonce dvě! Což z desetitisícového městečka činilo velkou gastronomickou atrakci pro široké okolí.

Restauraci převzal Denis Rivoire a za několik měsíců o hvězdičku přišel. „ Trochu jsem s tím počítal, je obvyklé, že když odejde velký šéfkuchař, tak si obyčejně „bere hvězdičku s sebou“, inspektora Michelin si pamatuji, byl tu v létě a tušil jsem, že hvězdičku neudržím,“ říká mi nový šéfkuchař, když se s ním posadím na pohodlnou terasu. Rozhlížím se kolem a Denis, jako by četl mé myšlenky, polohlasně dodává: „Prostředí je naprosto úžasné a zcela otevřeně, ten dům vypadající jako zámeček, je hlavním důvodem, proč jsem tady. V celé Francii nenajdete moc podobných restaurací, cítím to jako velkou šanci.“

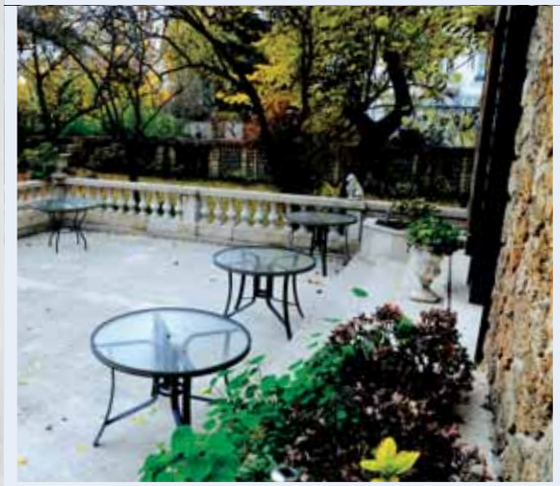
Denis Rivoire tedy bude bojovat o to, aby hvězdičku získal zpět. Vyrůstal v Paříži, pracoval v restauraci Petit Colombier, která měla hvězdičku Michelin, poté získával zkušenosti v další zajímavé restauraci Apicius (dvě hvězdičky). Nějaký čas strávil v Kjótu a Los Angeles, aby se poté vrátil do Francie a se zkušenostmi získanými v restauraci L’Auberge d’Enghien zamířil do Maisons Laffitte.

Jeho filozofií je vytvářet z čerstvých produktů, které nabízí region, něco více, než co si můžete dát v běžných restauracích. A jako něco navíc pak podávat zajímavě připravené humry, tresky, chobotnice a další mořské plody.

Maisons Laffitte tvoří jedna dlouhá třída, po jejíchž stranách se nacházejí obchody, kavárny či restaurace. Na jejím konci se vchází na kolonádu, která vede do parku a na závodiště – koňské dostihy v Maisons Laffitte jsou proslulé. Kolonáda dává městu jakýsi lázeňský charakter. Po obou stranách ji lemují impozantní vily a restauraci Tastevin najdete v jedné z nich. Vstoupíte dovnitř, projdete prvním ze dvou sálů a překvapí vás přístup na romantickou zahradu. Za teplých letních večerů ideální místo. Denis Rivoire se snaží nalákat klientelu na svou kuchyni. Nabízí přitom zajímavý jídelní lístek: jako předkrm si můžete dát humra s jemnými raviolami s bylinkami a emulzí z humřích krunýřů za 35 € nebo ocas z langusty jako vlažný tatarský biftek, salát z bylinek s krutony nebo plátek foie gras se smetanovým přelivem s parmezánem a karamelem z portského vína. Jako hlavní chod pak Denis nabízí narychlo opečené svatojakubské mušle, bazalkové rizoto a šťávu z pečeně, dále opečenou tresku na slaném másle, trescí „brandade“, konfitovanou dužinu z citrónu, olivy a čerstvý koriandr nebo hovězí plátek z Normandie, směs vařené zeleniny s hovězí oháňkou, hovězí redukce. A jako dezert na vás čeká velký čokoládový fondán s pěnou a sorbetem za osmnáct eur nebo konfitovaný kumkvat, pomeranče a maracuja ochucené Grand Marnier s maracujovým sorbetem a konečně jemný vlažný koláček „financier“, čokoládový fondant a tvarohový sorbet.

Kuchyně je to rafinovaná, šitá na míru náročnější klientele, nechybí mořské plody, na straně druhé dokáže Denis využít všech možností regionu Yvelines, kde si pěstuje své produkty například i Alain Ducasse. Mnoho klientů bylo zvyklých na Michela Blancheta, teď je na něm, aby je zaujal on sám. Může sázet na to, že v širokém okolí není moc lepších restaurací, proto se narozeniny, svátky, promoce či úspěchy v práci slaví právě tady. Cílem Denise je získat hvězdičku Michelin co nejdříve zpět, ostatně ceny jsou na úrovni michelinské restaurace, což může část klientely odradit, ale Denis tvrdí, že za kvalitu se platí. V Japonsku se naučil jednoduchosti, která je na jeho kuchyni znát, i proto má rád čerstvé ryby. V Americe ho zaujalo řízení restaurací, podle něj existují jisté zákonitosti, které jsou k vedení podobného typu restaurace s michelinskými ambicemi nezbytné.

Tastevin má navíc jednu přidanou hodnotu, která je u podobných restaurací výjimečná. Výlet z Paříže za dobrým jídlem můžete zakončit jak procházkou po kolonádě, tak i výletem do přilehlého proslulého lesa, kde lovil i Ludvík XIV. Mimochodem, zámek prý vznikl proto, aby si mohl po honitbě alespoň krátce odpočinout. Celou oblast milují rekreační cyklisté, kteří mohou najezdit dlouhé kilometry po stezkách uprostřed přírody s mrakodrapy La Défense v pozadí. A takový oběd na terase restaurace, která se bude moci zřejmě už v příštím průvodci znovu pyšnit hvězdičkou, do tohoto konceptu kvalitní „gastronomie v přírodě“ krásně zapadá.



Denis má slabost pro víno z Rhôny. Netají se tím, že někdy není úplně snadné ho párovat, ale předpovídá mu velkou budoucnost. V Maisons Laffite přitom nežijí úplní vinařští ignoranti, nedaleká vinotéka Epicerie de Longueil nabízí několik tisíc láhví a personál o něm také něco ví, což nemusí být všude úplně obvyklé. Denis má rád i Cru Beaujolais a vinný lístek to potvrzuje. Buduje si ale kontakty i s menšími vinaři v Burgundsku a o jeho vztahu k vínu svědčí i to, že některá vína má v menu přímo „zabudovaná“ – tedy podle něj se k danému pokrmu nejvíce hodí. Mnohým tak usnadní orientaci a klienti často vyzkoušejí, co jim nabízí. Tak například k předkrmu založenému na foie gras doporučuje Domaine du Tariquet „Les Premiéres Grives“ 2014, k tresce pak Sol de Landoc „Moulin de Gassac“ 2014 nebo Touraine Chenonceau „Eclat de Silex“ 2014 a k čokoládovému dezertu Maury Mas Amiel cuvéé special, minimálně deset let staré. V Tastevin se také hodně slaví, Denis má slabost pro Taittinger, ostatně cofret s dvěma láhvemi Comtes de Champagne vás přivítá hned u vchodu.

Text: Jan Šmíd
Foto: Jean-Jacques Gelbart
www.jansmid.cz

@jansmidcro

Jan Šmíd

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

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

Restaurant Ungelt

Týn 638/5, 110 00 Praha 1 – Staré Město, tel: 420 777 427 000
www.restaurant-ungelt.cz

Na místě dřívější restaurace Rybí trh – na konci devadesátých let asi to nejlepší, co bylo v Praze možno navštívit – se dnes nachází nově otevřený Restaurant Ungelt. Reklamu na podnik vysílají i rádia, a tak jsme se vypravili prověřit, zda se na pražské gastronomické scéně objevila nová hvězda. Bez rezervace jsme se vypravili do Týnského dvora nedaleko Staroměstského náměstí.

Už zvenku působí restaurace nádherně, nasvícená bílá zeď se starými gotickými prvky a pozůstatky portálu vyzývá ke vstupu, stejně jako velká okna a dvoukřídlé dveře. Naproti vchodu je bar s kávovarem pro vydávání nápojů, napravo pak vstup do otevřené kuchyně, která je lemována místy k sezení nebo nádržemi se slanou vodou plnými živých humrů. Nalevo je hlavní jídelní sál s působivými gotickými klenbami, které se sbíhají ke dvěma nosným sloupům s hlavicí. Zdi jsou bílé, hlavice sloupů ze světlého pískovce, podlaha je vyvedena ve světlém dřevě. Interiér doplňují prvky z travertinu, jako například na baru a čelní straně otevřené kuchyně. Světlé polstrování lavic a kožených židlí dokonale ladí s ostatními barvami v interiéru. Barevná jednoduchost dává vyniknout několika pestrým obrazům, které zdobí zdi. Na stolech jsou bělostné ubrusy, založené sady příborů, papírové ubrousky a vinné sklenky. Malé nástěnné reflektory svítí směrem vzhůru do kleneb a spolu se závěsnými svítidly vytvářejí světlou, vzdušnou a příjemnou atmosféru, která vyvolává očekávání.

Jídelní lístek nabízí osm předkrmů, včetně několika salátů, dvě polévky, čerstvé ryby a ústřice, které nám ochotný personál odprezentoval přímo u stolu, a samozřejmě živé humry z akvária. Hlavních chodů z masa a drůbeže je také osm, nechybí výběr francouzských sýrů a asi pět dezertů. V čase oběda je ještě nabízeno obědové menu o dvou chodech. My jsme z toho všeho sestavili následující tříchodové menu. Zatímco jsme čekali na předkrmy, dostali jsme coby kompliment z kuchyně degustační porci foie gras s fíkovou marmeládou a brioškou. Pak dorazil zauzený jehněčí tataráček s nakládanými kapary a pošírovaným křepelčím vajíčkem. Maso kryl skleněný košík naplněný kouřem, který po odklopení posílil dojem uzenosti. Druhým předkrmem byl tuňák marinovaný v sojové omáčce a zázvoru s kaviárem z divokého lososa, limetkovým „crème fraîche“ a s mangem a sezamovou oplatkou. Dobrá čerstvá ryba byla bohužel úplně přebita chutí sojové omáčky, a navíc sezamová oplatka byla tak sladká, že by se hodila spíše na nějaký dezert, a tak byl náš dojem z tohoto předkrmu spíše rozpačitý. Hlavním chodem bylo sépiové rizoto s baby chobotničkou, krevetami a pečenými cherry rajčaty a dále kachní prsa „magret de canard“ pečená do růžova, pyré z celeru a vanilky, karamelizované fíky a omáčka z portského vína. Rizoto bylo jednoznačně nejhorším chodem večera, rýže rozvařená, chobotničky upražené na škvarek, krevety zcela obyčejné a naprosto bez chuti, nemluvě o vytvarování rizota do jakési kostky. Žádná máslová krémovost s jódovou chutí sépiového „inkoustu“ ani dochucené mořské plody, ani rýže al dente, jak by člověk od italského receptu očekával. Ani kachní prsa, i když o mnoho lepší, nebyla prvotřídní, spíše trochu tvrdší i přesto, že byla udělána do růžova. Nakonec přišly dezerty, fondant z hořké čokolády Valrhona Guanaja 70% se zlatými vločkami, anglickým krémem a maracujovou zmrzlinou s likérem Grand Marnier a také chlazená polévka z bílé čokolády Valrhona s kakaovým krokantem s mandlemi a kokosem a s karamelovou zmrzlinou. Oba dezerty byly dobré, nicméně polévka z bílé čokolády byla stoprocentní kopie receptu z jiné populární pražské restaurace.

Vinný lístek restaurace Ungelt čítá přibližně sto dvacet položek, převážně z Francie, které doplňuje několik tuzemských kousků. Zejména výběr vín Bordeaux je slušný. My jsme jako univerzální láhev vybírali mezi burgundskými Pinoty a nakonec jsme se rozhodli pro Morey-Saint-Denis z vinařství Georges Lignier. V lístku byl inzerován ročník 2010, ale nám byla nabídnuta poslední láhev z ročníku 2008, což jsme uvítali. Víno bylo podáváno do správného typu sklenic, ale museli jsme požádat o zchlazení, protože bylo opravdu příliš teplé.

Ungelt je krásná restaurace, má luxusní a vkusný interiér a je dobře osvětlena. Obsluha je milá a profesionální, pouze ve víně by potřebovala mít větší znalosti a jistotu. Na webových stránkách podniku se píše, že na kuchyni v Ungeltu osobně dohlíží jeden z nejlepších českých šéfkuchařů. Buď měl tedy v době naší návštěvy volno, nebo je toto tvrzení silně nadhodnocené, protože kuchyně, to nejdůležitější v každé restauraci, je v Ungeltu hluboko v průměru. Neharmonické kombinace na talíři, hlavní suroviny potlačené těmi doplňujícími, nedotažené chutě. Když se k tomu přidají ceny obvyklé v lokalitě Starého Města, není příliš důvodů Ungelt doporučovat.

HODNOCENÍ:

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

VERDIKT WINE & DEGUSTATION

★★★

Výběr z MENU

Tatráček	399,-
Tuňák předkrm	449,-
Rizoto	349,-
Kachní prsa	549,-
Fondant	249,-
Polévka z čokolády	199,-
Morey-St.-Denis	1800,-

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

Hergetova cihelna

Cihelná 2b, Praha 1, Tel.: +420 296 826 103, Fax: +420 257 535 820, www.kampagroup.com
Otevřeno: Po–Ne: 11:30 až 01:00, mezi 16:00 a 18:00 se nepodává jídlo

Recenzi na malostranský podnik Hergetova cihelna jsme již před několika lety psali. Ovšem restaurace má nového šéfkuchaře, sommeliera a podstatnou část týmu, změnil se jídelní i vinný lístek, a my jsme tedy přirozeně byli zvědaví, k jakým změnám došlo a v jaké míře. Jedno zimní mrazivé pondělí jsme si udělali rezervaci a vyrazili jsme.

Už z Karlova mostu můžete vidět krásné barokní budovy upravené v pozdním klasicismu, které byly v devadesátých letech jen taktak uchráněny před naprostou zkázou. Přichází se k nim z Kampy Cihelnou ulicí, kudy můžete vstoupit horním vchodem do kavárny a lounge baru nebo spodním přímo do restaurace. Necháte za sebou foyer se šatnou a vstupujete do jídelního sálu, je veliký s krásnými klenbami a patkovými sloupy. Po levé straně najdete dlouhý bar se skříněmi na víno, a ještě dále krásnou vinotéku s kruhovým půdorysem. Doprava se otevírá velký prostor se stoly a pohodlnými křesílky. Celá restaurace je orientována rovnoběžně s tokem Vltavy, což dává možnost využívat terasu, která se táhne po celém boku budovy. S plynovými hořáky a zastřešením ji lze využívat i v chladnějším počasí, v letním čase je, jak si dovedeme představit, atmosféra jistě úchvatná. Ve vnitřku restaurace je velmi dobře nakombinovaná historie s moderními prvky. Klenby, v horním podlaží staré trámy s moderními svítidly, kovaný bar s decentním založením stolů bílými ubrusy a naleštěnými příbory a sklenkami.

V Hergetově cihelně můžete dostat na výběr z několika menu, jiná, jednodušší nabídka je v horních prostorách lounge baru, jiná v poledne a jiná ve večerním à la carte v restauraci. Lze vybírat z asi deseti předkrmů, včetně dvou polévek, ze tří salátů a jídel pro vegetariány a z osmi hlavních jídel. Nabídku doplňují sýry a několik dezertů. My jsme však byli zvědaví především na nové degustační menu. Zároveň jsme požádali sommeliera o vinné párování, které restaurant k degustačnímu menu také nabízí. Zatímco jsme se bavili domácím chlebem a račím máslem, byl nám přinesen aperitiv, a sice sklenka šampaňského Moët-Chandon brut Impérial. Prvním chodem byl koktejl z říčních raků s nakládaným fenyklem a estragonovou majonézou, lehce ochucený čerstvým křenem a doplněný křupavým chipsem z tapioky a jablky. Svěží a dobře dochucený předkrm byl perfektně doplněn jednoduchým, čistým Sauvignonem z Loiry Attitude 2015 ze sklepů Pascala Joliveta. Druhým chodem byla vynikající polévka – kachní consommé se žloutkovými raviolami a petrželovým pestem. Silnému, skvěle dochucenému vývaru opulentní chuti dodala potřebný šmrnc a svěžest jarní cibulka. Od pana sommeliera přišla sklenka Chardonnay 2015 z rodinného vinařství Beneš. Rybí chod byl pečený candát s hráškem, rajčaty a teplou majonézou s opečenými bramborami. Čerstvou, správně upečenou rybu ještě zdobily smažené kapary a ryba ladila s růžovým provensálským vínem ze svahů Aix-en-Provence, Domaine Camaïssette 2015. Dále již měl přijít hlavní chod, ale dostali jsme ochutnat ještě něco navíc. Špaldovou pšenici připravenou jako rizoto s houbami (stročky a hlíva královská), karamelizovaným černým kořenem a konfitovaným žloutkem. Chuť dodával také smažený česnek, majoránkový olej a bylinková sůl. Tento chod jsme zapíjeli opět vínem ze sklepů Vinařství Beneš, tentokrát Frankovkou zrající v dubovém sudu. Hlavním chodem byl jelení hřbet s fenyklovým kompotem, červenou řepou a hruškami, se šťávou z portského vína a s estragonovou emulzí. Kombinaci fenyklu a estragonu má pan kuchař zjevně rád (viz předkrm). Krásný kus masa s onou charakteristickou, jakoby játrovou chutí zvěřiny byl připraven technikou sous vide, při nízké teplotě a ve vakuu. Sommelier tentokrát naléval španělské víno z oblasti Rioja, cuvée La Vendimia 2015 z vinařství Palacios/Remondo. Pak jsme požádali o rozdílné dezerty, a ochutnali jsme dva, jogurtový mousse s rakytníkovou omáčkou, nakládanou mrkví a perníkovou drobenkou, neobvyklý a osvěžující dezert, a dále klasiku – hrušku pošírovanou ve svařeném víně, čokoládový dortík s vanilkovou omáčkou, citrónovým meringue a mandlovým krokantem. Oba dezerty krásně doprovodila sklenka Château Cousteau ze známé bordeauxské oblasti na sladká botrytická vína Cadillac.

Vinný lístek v Hergetově cihelně čítá přes stovku etiket, převážně evropských vín. Navíc lze využít takzvaný privátní vinný lístek, v němž najdete další dvě tři desítky vín, vzácnějších, kvalitnějších, zralejších. Sommelierský servis je veden profesionálně, vína k jednotlivým chodům dobře ladila a byla podávána při správných teplotách. Snad jediná výtka míří směrem ke sklenicím. Dobrá vína z nabídky by si zasloužila nějaké lepší sklo a také více než jen jeden univerzální tvar a rozměr.

Hergetova cihelna je dobrá, až velmi dobrá restaurace s příjemnou atmosférou vhodná nejen k posezení s přáteli, ale i pro firemní setkání nebo obchodní večeři. Jídlo je z kvalitních surovin, správně připravené a dobře ochucené, ve vinném lístku si vybere každý, milovník vína i skutečný znalec. Podnik můžeme jen a jen doporučit.

HODNOCENÍ:

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

VERDIKT WINE & DEGUSTATION

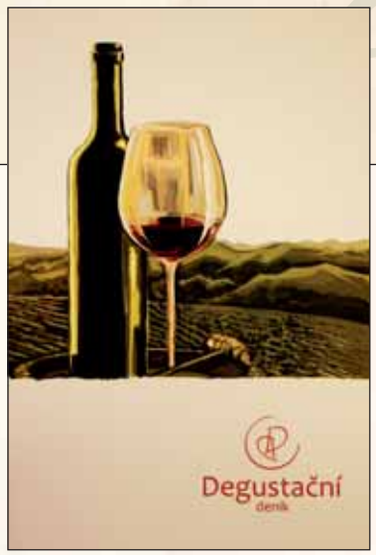
★★★★

Brasserie – Trattorie

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.



DEGUSTAČNÍ DENÍK

Adam Kolbábek, Lukáš Humbrich

Se zajímavým počinem přichází nakladatelství CREATIO v edici Kebablok 2016. Je to „Degustační deník“, který jistě přivítá každý vážný příznivec vína, protože dostává do ruky pomůcku pro zapamatování ochutnaných vín. Vzhledem k tomu, že jsou v deníku použity tabulky 100bodového hodnocení, které jsou běžně užívány na soutěžích, může uživatel srovnávat svá hodnocení s těmi od jiných hodnotitelů, od profesionálních z velkých soutěží po laická hodnocení v malých vinařských obcích. Připomeňme, že vedle 100bodového hodnocení existuje i 5bodový systém, 20bodový systém Buxbaumův a Vedelův penalizační systém. Vlastní záznamy jsou dobré i proto, že víno se v čase mění, může vonět i chutnat jinak i po několika málo měsících, mění se i v barvě. Když máme možnost se k již jednou ochutnanému vínu po čase vrátit, můžeme sledovat, jak se víno vyvíjí, stárne, případně odchází.

V deníku najdeme v rozumné zkratce vše, co lze ve vínu hledat a jak jednotlivé vjemy pojmenovat. Dozvíme se i to, že hodnocení vína probíhá dvěma způsoby: analytickým rozborem v akreditovaných laboratořích se zjišťuje, zdali víno svými parametry odpovídá zákonným požadavkům. Tak se stanoví například obsah alkoholu, extraktu, kyselin, cukru, oxidu siřičitého atd.

Senzorickým posouzením pak již sami hodnotíme jeho kvalitu. Posouzení jednotlivcem je vždy záležitost subjektivní a je ovlivněno mnoha faktory. Na jedné straně to je víno a jeho kondice, prostředí a způsob podávání, na druhé straně stojíme my hodnotitelé s vlastními zkušenostmi a rovněž s osobitými senzorickými možnostmi a třeba i vlastním rozpoložením.

Dodejme, že naše vnímání vůní a chutí ve víně není lepší či horší než senzorické schopnosti druhých, je jen velmi osobité. Jak ona „osobitost“ vyznívá, se dozvíme v okamžiku, až celý deník popíšeme.

CULINARIA ČÍNA

Katrin Schlotterová, Elke Spielmanns-Romeová

Ze zprávy OIV, kterou ke konci roku na 39. kongresu přednesl generální ředitel Jean-Marie Aurand, vyplývá, že 830 000 ha čínských vinic představuje pomyslnou druhou příčku v rozloze vinic (po Španělsku), co se týče produkce hroznů, to je dokonce místo první. To jsou dosti přesvědčivé důvody, abychom se na čínská vína podívali jinýma očima, než tomu z určité nevědomé setrvačnosti často je. Můžeme mít výhrady ke společenskému zřízení a uplatňování principů, které jsou nám již cizí, ale to nic nemění na tom, že se jedná o jednu z nejsilnějších ekonomik světa a rychlost, s jakou se některé věci mění, je obdivuhodná. Tak tomu je i u vína.

Kniha z edice Kulinární průvodce z nakladatelství Slovart (www.slovart.cz) je toho určitým dokladem. Průvodce evropského čtenáře, zvyklého na velmi podobné jídelní lístky čínských pohostinství, přesvědčí, jak neuvěřitelně pestrá je kuchyně Říše středu, jak úzce je spojena s čínským myšlením, ale současně „přiznává“, že jeden vydavatelský počin nedokáže obsáhnout všechny změny, ke kterým v čínském vinařství dochází. Přestože se réva vinná pěstuje v Číně po více než 2 000 let, po staletí víno z hroznů nehrálo nijak důležitou roli: více byl ceněn čaj, rýžové víno nebo různé pálenky. Když se ke konci 20. století začala Čína otevírat světu, přišli s investicemi do čínského vína Evropané, především Rakušané, Němci a Francouzi. Víno se tehdy prodávalo za závratné ceny a bylo považováno za luxus pro vyvolené. Dnes se situace změnila a my se budeme muset dobře naučit jména, jako jsou Changyu, Dynasty, Great Wall, Suntime, Dragon Seal, Mogao či Huadong.

Co vlastně o Číně víme? Něco o té či oné dynastii a její zašlé slávě, něco o potlačování lidských svobod, podivné „kulturní revoluci“, trochu o velikém Maovi, na druhé straně o neomezených možnostech jedněch a bídě druhých… Není toho mnoho, a tak usuzujeme především podle toho, jak se Čína ukazuje v našem prostředí. A obraz této země, dříve spojovaný s levnými bavlněnými tričky a ještě levnějšími teniskami, může po všech stránkách povedená „Culinaria Čína“ částečně změnit.

Diář

✔ **4. 2.**
Valtice – Otevření 17. ročníku Salonu vín ČR. Salon vín České republiky bude poprvé otevřen široké veřejnosti první únorovou sobotu. K ochutnání bude nová kolekce 100 vín oceněných zlatou medailí Salon vín České republiky 2017. *www.salonvin.cz*

Hustopeče – Hustopečský masopust na Turhandlích. Tradiční průvod fašankových masek, cimbálová muzika, zabijačkové speciality a degustace vín hustopečských vinařů, jejichž sklepy se otevřou s odbitím poledne. *www.hustopecskymasopust.cz*

Drnholec – Noční otevřené sklepy Drnholec. Již čtvrtý ročník společného nočního putování po vinných sklepech, provázené zvláštní atmosférou při degustaci mladých vín ročníku 2016. *petr.sevca@atlas.cz*

Křepice (okr. Břeclav) – Tradiční výstava vín místních a okolních vinařů. Na 47. ročníku soutěžní přehlídky vín bude k ochutnání na 500 vzorků vín. Zahraje cimbálová muzika. Občerstvení zajištěno. *novotnasi@iol.cz*

✔ **8. 2.**
Praha – Vertikální degustace unikátního vína Prephylloxera Vigna Don Pepino od Tenuta delle Terre Nere ze sicilské Etny v prostorách restaurace Villa Richter. *www.chovan.cz*

✔ **11. 2.**
Jaroslavice – Chutnání mladého vína. Vinaři otevřou své sklepy a nabídnou k degustaci mladá vína ročníku 2016 formou placené pochůzkové degustace. *www.jaroslavictivinari.cz*

Slaný – Kvíc – Sud za sudem. Řízená ochutnávka 15 vzorků vín ročníku 2016 z místní vinice. K zakoupení bude studené občerstvení. Doporučujeme rezervaci. *www.vinarstvikvic.cz*

Kudlovice – Valentýnská výstava vín. Tradiční místní výstava vín s ochutnávkou, občerstvení zajištěno. Po výstavě vín volně navazuje cimbálová muzika. *www.kudlovice.cz*

Němčičky – Vinařská zabíjačka. Po celý den budou k ochutnání a ke koupi čerstvé zabíjačkové speciality, které se budou kombinovat nejen s domácími víny. *www.jstavek.cz*

✔ **16. 2.**
Praha – Čtvrtky v Restu. Večeře se sardskými víny a typickými pokrmy sardské kuchyně. Večer plný chutí a vůní zaměřený na tradiční regionální snoubení vína s jídlem. *www.chovan.cz*

✔ **18. 2.**
Dobšice – Putování po dobšických sklípcích. Tradiční vinařská akce pořádaná Spolkem dobšických vinařů ve vinařské obci Dobšice. *www.vinari.dobsice.cz*

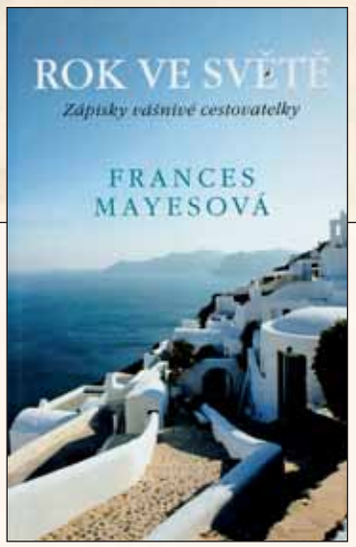
Velké Pavlovice – Společenský ples Modrých Hor s ochutnávkou vín. Tradiční ples pořádají obce Modrých Hor, k tanci a poslechu zahraje Salonní orchestr Brno. Připravena bude ochutnávka modrohorských vín. *www.modrehory.cz*

Popice – Tour de Sklep. Oblíbené zahájení sezóny na Hustopečsku. Příjemná procházka po sklepech místních vinařů se koná již podeváté. Na místě bude i nabídka sýrů z rodinné farmy a drobné občerstvení. *www.tourdesklep.cz*

✔ **25. 2.**
Brno – Jubilejní 40. jihomoravská regionální výstava vín s mezinárodní účastí. Přehlídka vín a volná degustace vystavených vzorků. K poslechu zahraje cimbálová muzika. *www.vinobrno.eu*

Meziměstí – Vinná brána. Pravidelně každou poslední sobotu v měsíci v Centru Walzel v Meziměstí na Broumovsku je připraveno k ochutnání 53 otevřených láhví vín od různých vinařů. *www.vinnabrana.cz*

✔ **26. 2.**
Velké Němčice – 57. výstava vín Velké Němčice. K ochutnání budou všechny běžně pěstované odrůdy i ty méně známé, dále růžová vína, klarety i vína s vyšším obsahem zbytkového cukru. *www.vystavavin.cz*



ROK VE SVĚTĚ
Frances Mayesová

Po velmi dobře přijatých publikacích „Pod toskánským sluncem“ a „La Bella Toscana“ nabízí nakladatelství Paseka (www.paseka.cz) další knihu z pera této autorky nazvanou „Rok ve světě“. Stejně jako při objevování nádherné toskánské krajiny nabízí autorka podobně bohatou směs zážitků, postřehů a úvah, tentokrát ze svých cest po Španělsku, Portugalsku, Itálii, Francii, Turecku, Řecku… V zápiscích „vášnivé cestovatelky“, napsaných okouzlujícím stylem, najdeme vše, čím mohou tyto krajiny oslovit své návštěvníky. Autorka nejen shovívavým způsobem poučí, ale zároveň pobaví, ať je tématem umění, architektura či historie, nebo kuchyně, víno a zdánlivě obyčejný, každodenní život.

K napsání této knihy ji přivedla mimochodem pronesená poznámka: „Chtěla bych ochutnat poslední kapku – ta jako by otevřela novou stránku v knize mého života, jak je možné, že mě jediná věta přiměla vyplnit pět let náročným přesedáním z letadel do autobusů, vlaků a lodí?“ vysvětluje autorka v předmluvě. Po letech pak seřadila jednotlivé cesty za sebe podle ročních období, aby z nich nakonec sestavila celý rok ve světě. Frances Mayesová je autorkou (se svým mužem Edem) kuchařky „Vaříme s toskánským sluncem“, a tak je pochopitelné, že její láska ke gastronomii se objevuje i v nové publikaci. Proto s ní můžeme prožít Sevillu s její posedlostí tapas, v Lisabonu ochutnat smažené taštičky rissóis, v Neapoli delikátní arancini, zažijeme pár dní v „ospalém, patřičně starém a vyzrálém burgundském městě“ Beaune, nějaký čas strávíme na řeckých ostrovech „omývaných vodami času“, ochutnáme úžasné turecké gözleme... Každá z kapitol publikace Rok ve světě s podtitulem Zápisky vášnivé cestovatelky dává pochopit slova otce autorky, který říkával: „Balit a vybalovat – tak zní heslo naší rodiny.“

PĚT NEJ...

Největší pokles produkce vína v ročníku 2016 (OIV 2016)

1. Brazílie – 50 %
2. Argentina – 35 %
3. Chile – 21 %
4. Portugalsko – 20 %
5. Jižní Afrika – 19 %

Brexit a víno

Jak tomu bývá u každého problematického „rozvodu“, i řešení finančních záležitostí EU a Velké Británie bude jedno z nejtěžších jednání. Vzhledem k tomu, že UK přispívalo celou 1/8 čistých příspěvků, snaží se úředníci UK získat odpovídající podíl z mnohých evropských aktivit. Tak například požadují část z uměleckých sbírek Evropského parlamentu či Evropského soudního dvora. Jeden z požadavků je směřován i do „sklepa EU“, kde by podle odhadů mělo být na 42 000 láhví vína a dalšího alkoholu. UK požaduje z tohoto pokladu vzhledem ke svým nemalým příspěvkům 5 000 láhví vína a 250 láhví destilátů. Britská vláda by tak doplnila svůj vlastní sklep v blízkosti Buckinghamského paláce, který byl značně vyprázdněn výrazným odprodejem v posledních letech.

Detektiv ve vinicích

Josefu Engelhartovi z bavorského Státního ústavu pro vinohradnictví a zahradnictví (LWG) říkají Würzburger Weindetektiv. On se totiž toulá po starých vinicích a pátrá po zapomenutých a neznámých odrůdách. To vše proto, aby místní vinaři získali odrůdy, které by se lépe vyrovnávaly se suchem, zachovaly si potřebné aroma i při vyšších teplotách, byly odolnější i vůči tlaku různých chorob apod. Na experimentálních vinicích LWG jsou již vysázeny a sledovány odrůdy, jako jsou Vogelfränkisch či Putzscheere, velmi nadějně vypadá „žlutý Silvaner“. Dva nové klony zeleného Silvaneru z LWG byly dokonce již zapsány do Bundessortenamt (spolková kniha povolených odrůd). Na historických německých vinicích tak bylo již objeveno na 200 starých odrůd.

PODIVNÉ SLŮVKO:

FLAVONY

Barevné pigmentové složky obsažené v malém množství ve všech bílých i modrých odrůdách révy vinné

Můžeme zůstat doma

Čeští zájemci o diplomy WSET (Wine & Spirit Education Trust) již za nimi nemusejí jezdit po světě, ale mohou zůstat doma a zajet pouze do Brna. Kurzy WSET několika úrovní s „požehnáním“ uznávané britské instituce od února nabízí brněnské Vzdělávací centrum MKM. V něm najdeme jazykovou školu a překladatelskou agenturu, nabízí specializované jazykové kurzy a profesní kvalifikace, kurzy angličtiny ve vinařství, odtud pochází i učebnice vinařské angličtiny (Wine Word – English for Wine Professionals & Wine Lovers). Od února 2017 se tedy zájemci o studium WSET mohou těšit na vedoucího kurzu Holanďana Franka Smulderse, který je držitelem titulu Master of Wine od roku 1992.

Z LIDOVÝCH PRANOSTIK:

Je-li celý únor mírný, rok ve vinici bude bídný.

PRŮVODCE NEJLEPŠÍMI VÍNY ČESKÉ REPUBLIKY

Partnerem projektu je společnost

makro

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

Nevíte, kde koupíte WINE & Degustation ?

Na těchto místech časopis 100% najdete!

Praha

GALERIE VÍN - RESTAURANT Wine & Dine

PASSAGE

V Celnici 10, Praha 1
info@passage.cz
221 033 389
www.passage.cz

ČESKÝ ARCHÍV VÍN
WWW.CESKYARCHIVVIN.CZ
NEJLEPŠÍ VÍNA
24 HODIN DENNĚ
PŘÍMO VE VAŠEM POČÍTAČI
KAMENNÉ OBCHODY:
PRAHA • PARDUBICE • BOSKOVICE

La GRAPPERIA
Táborská 378/44, Praha 4
Po–Pá 10:00–19:00
WINE & GRAPPA
BEVANDE
www.bevande.cz

bacchus
VINS & CHAMPAGNES
Vinotéka Bacchus
Dejvická 32, 160 00 Praha 6
Po - Pá 10:00 - 20:00
www.bacchus.cz

RED Pif
wine bar • restaurant • shop
TADY CHUTNÁ ŽIVOT!
RED Pif
Betlémská 9, 110 00 Prague 1
www.redpif.cz

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

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

VINOTÉKA
Il Meuenina
VINO
COGNAC
DELIKATESY
BYTOVÉ DOPLŇKY
ČESKÉ SKLO

Chybí Vám některé vydání ?

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

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

Champagne.cz
INTERNETOVÝ OBCHOD
www.champagne.cz

BÍLÝ JEŘÁB
ČAJOVNA - VEGETARIÁNSKÁ RESTAURACE
DOVOZ A PRODEJ EXKLUZIVNÍCH ČAJŮ, PORADENSTVÍ, DEGUSTACE, ŠKOLENÍ
Štefánikova 51, Praha 5
www.bily-jerab.cz

Global Wines
Global Wines Shop
Kamenné prodejny s kompletním sortimentem
www.global-wines.cz
Více než 800 druhů značkových vín z celého světa
Prodejna Smíchov
Karla Engliše 3211/3, Praha 5, tel: 725 013 577
Prodejna Karlín
Sokolovská 100/94, Praha 8, tel: 777 098 668
Prodejna Dejvice
Wuchterlova 18, Praha 6, tel.: 702 177 077

U staré studny
wine • cognac • bar • shop
otevírací doba:
po-so: 16:00 - 01:00
ne: 16:00 - 23:00
Tržiště 371/3, 118 00
Praha 1 - Malá Strana
tel.: 604 948 446
info@ustarestudny.cz
www.ustarestudny.cz

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

Čechy

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

Prodej MOSELSKÝCH RYZLINKŮ a CHAMPAGNE
OHMS
Champagne & Top Mosel Wine
www.ohms.cz
Vojtěšská 324, 277 11 Neratovice
tel.: +420 724 858 645 | info@ohms.cz

PETRUS spol. s r. o.
specializovaný dovozce španělských vín
Hlavní 1, 252 81 Petrov u Prahy
Tel.: 241 951 081, 241 951 302
Mobil: 607 514 827, 606 900 607
E-mail: petrus@petrus-vino.cz
www.petrus-vino.cz

VÍNA ZROZENÁ V LEDNICI
ANNOVINO LEDNICE
NAVŠTIVTE NAŠE DOMY VÍNA:
JABLONEC NAD NISOU
KOMENSKÉHO 23
LIBEREC - OZC FÓRUM
MLADÁ BOLESLAV - OC OLYMPIA
WWW.DUM-VINA.CZ

Vinotéka & vinný bar
PRAŽSKÁ 23, PLZEŇ
NAPROTI MASNÝM KRÁMŮM
www.merlot.cz

bacchus
VINS & CHAMPAGNES
Vinotéka Bacchus
pasáž Atrium, Krkonošská 186
543 01 Vrchlabí, Po - Čt 10:00 - 19:00
Pá - 10:00 - 23:00, So - 9:00 - 12:00
www.bacchus.cz

NA TOMTO MÍSTĚ MŮŽE BÝT VÁŠ INZERÁT!
Volejte
244 460 104
WWW.W-D.CZ

BOHEMIA SEKT
Starý Plzenec
VINOTÉKA BOHEMIA SEKT
Smetanova 220
332 02 Starý Plzenec
pondělí až pátek 8.00 - 18.00
sobota 8.00 - 12.00
www.bohemiasekt.cz

Starší čísla objednávejte na www.w-d.cz

Morava

WINES OF THE WORLD
www.decante.cz
Žitavská 47 - 460 11 Liberec 11
DCNT

ASOCIACE SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA
www.sommeliers.cz

VINAŘSTVÍ pod HRADEM
RODINNÉ VINAŘSTVÍ z Klentnice
VINARSTVIPODHRADEM.CZ

VINDOM
DEGUSTAČNÍ ENOTEKA
Internetový obchod s víny z nejlepších světových terroir
WWW.VINDOM.CZ
Po - So
Smetanova 17, Brno
tel.: 541 241 193

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK
MIKULOV
VINAŘ ROKU 2011 A 2014
www.vinarstvivolarik.cz
info@vinarstvivolarik.cz
Nakupujte přímo v eshopu vinařství.

Jezuitská
www.vinshop.cz
VINOTÉKA
VINÁRNA
tel.: 603188867
Jezuitská 10
Znojmo

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

pijuziju.cz
www.pijuziju.cz

VINAŘSTVÍ JIŘÍ KOPEČEK
VINUM BONUM
Valtice, Náměstí Svobody 16
Zásilková služba 777 743 492
www.vinumbonum.cz

VÍNO MIKULOV
VINOTÉKA SOMMELIER CLUB
K Vápence 1675, 692 01 Mikulov
PONDĚLÍ AŽ PÁTEK 8.00 - 17.00
SOBOTA 8.00 - 11.00
www.osobnivinoteka.cz

VINOTÉKA ANTIKA
• řízené a pochůzkové degustace
• 250 vzorků vín
• vína VOC Znojmo
Vinotéka Antika
Oblekovice 6
671 81 Znojmo
Tel.: 515 225 314
Mobil: 739 672 522
E-Mail: antika@eika.cz
www.vino-antika.cz

NA TOMTO MÍSTĚ MŮŽE BÝT VÁŠ INZERÁT!
Volejte
244 460 104
WWW.W-D.CZ

Slovensko

www.bankavin.cz
MORAVSKÁ BANKA VÍN
Vinotéky s nabídkou cca 1.000 druhů vín
Vinný catering • Dodávky vín do firem • Degustace vín
Dárková balení • Cesty za vínem • e-shop

magnet press
Magnet Press, Slovakia s.r.o.
Šustekova 8
851 04 Bratislava
Slovenská republika
Po-Pá: 7:00 - 18:00
So: 8:00 - 12:00
Tel.: +421 267 201 952
E-mail: pokladna@press.sk
www.press.sk
listujte s námi

Chybí Vám některé vydání
Starší čísla objednávejte na www.w-d.cz

degustace & cesty za vínem & rozhovory

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

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

Audience Grand Cru Classé Bordeaux 2014

Francouzští vinaři v polovině února na Pražském hradě oficiálně představí vína z Bordeaux. Tentokrát z ročníku 2014. Tento svátek do prostor Pražského hradu každoročně přiláká stovky milovníků vína. Audience Grand Cru Classé Bordeaux je totiž jediná akce svého druhu ve střední Evropě. Časopis WINE & Degustation nebude na tomto svátku francouzských vín chybět a v příštím čísle najdete podrobnou reportáž z celé akce i hodnocení vín, která byla během Audience prezentována.

Víno a čokoláda

Moudré přísloví říká: „Nikdy není tak dobře, aby to čokoláda nedokázala vylepšit.“ Ale co potom říct o snoubení čokolády s vínem či jiným ušlechtilým nápojem? V příštím čísle vám přineseme některé kombinace, které mohou být víc než vylepšení... Zaměříme se na jednotlivé druhy čokolády a možnosti jejich snoubení s víny, destiláty, likéry, či dokonce s pivem či kávou. Nemusí to být jen svatý Valentýn, kdy se čokoláda a víno stanou zlatým hřebem gastronomického večera.

Poddvorov

V březnovém čísle se v rámci rubriky putování po vinařských obcích vydáme zjistit, jak se vinaří v Poddvorově. Jsou tu opravdu tak dobré ryzlinky rýnské, anebo zde hrají prim spíše burgundské odrůdy? Jaké byly poslední ročníky v tomto odlehlejším regionu jižní Moravy? A je lepší Nový Poddvorov, nebo Starý Poddvorov?

Toskánská Anteprima

Toskánská Anteprima patří každoročně koncem února k nejdůležitějším a nejprestižnějším událostem v italském vinařském roce. Prezentují se zde aktuální na trh uváděné ročníky slavných vín, a není tedy divu, že se sem sjíždějí žurnalisté, obchodníci a degustátorské špičky opravdu z celého světa. Florencie, San Gimignano, Montalcino a Montepulciano se během deseti dnů stanou rušnými kosmopolitními městy. Představují se slavné i méně známé apelace, a tento týden tak dá ucelený přehled o aktuálním stavu skutečně pestré palety toskánských vín. Jen několik dnů po skončení tohoto svátku toskánských vín vám přineseme nejaktuálnější novinky z této překrásné italské oblasti.

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

REDAKCE
František Coufal, Jiří Trapek,
Martin Procházka, Ivo Dvořák

MARKETING
Jana Ježková

INZERCE, PRODUKCE
Lucie Nováková, Eliška Rybářová

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

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.

2017

SALON VÍN ČESKÉ REPUBLIKY

Přijďte prožít nevšední zážitek s našimi nejlepšími víny.

SALON VÍN ČESKÉ REPUBLIKY
Národní soutěž vín a stálá degustační expozice na zámku ve Valticích.

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM
obecně prospěšná společnost

Zámek 1, 691 42 Valtice, tel.: 519 352 744
salonvin@vinarskecentrum.cz
www.salonvin.cz, www.vinarskecentrum.cz

Generální partner

CzechTourism

Hlavní partneři

KLASA · HOBRA ŠKOLNÍK · SYNER VHS Vysočina · BS VINAŘSKÉ POTŘEBY

Oficiální voda

AQUILA

Partneři

Stillus reklamní agentura · RIBBON TOSHIBA · makro Partner profesionálů · BOHEMIA SEKT · SQHM GASTRO · TWP GLASS · Elmo-trade · etiflex tisk pálka · OREON SOMELIÉRSKÉ POTŘEBY · CHÂTEAU VALTICE · TECHNOMA VŠE PRO VODOVODY A KANALIZACE · winterhalter · ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. SE SÍDLEM V ŠATOVÉ

Mediální partneři

Brno Český rozhlas · Listy jižní Moravy · deník · radio čas · SOMMELIER HOTEL a RESTAURANT · TRAVEL · WINE · BRNO Business & Style · Víno & Styl · VINAŘSKÝ OBZOR

Víno v srdci Evropy

Mezinárodní veletrh vína pro profesionály a odbornou veřejnost

Wine Prague 2017

29. – 31. 5. 2017

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com

Souběžně probíhající veletrh: Fine Food 2017

KORUNNÍ O kapku lepší chuť k vínu

SVAZ VINAŘŮ České republiky

Projekt s podporou Vinařského fondu

Víno na dotek

Crystalex

oenoforum 2017 Czech International Wine Competition