

Váš průvodce světem vína

WINE

& Degustation

Září 2016/09
89 Kč/3,99 EUR

Klentnice
Putování za víny
pod Pálavou



Échezeaux
Grand Cru

Vína papežů



**Poklady klasické
francouzské kuchyně
Francouzská hořčice**

ISSN 1804-1035



www.w-d.cz



Nechte svůj automobil odpočívát. Půjčte si Caravelle.

Stěhování, zakázka nebo jen výlet s rodinou – naše vozy si poradí se vším.

Kvalitu si nemusíte vždy kupovat. Využijte služeb společnosti Das RentAuto a přesvědčte se o tom, že legendy o nové generaci užitkových vozů Volkswagen nelhaly. Půjčte si nový Transporter, nový Caravelle nebo Crafter již za 1 200 Kč na den. Originální půjčovna užitkových vozů Volkswagen Das RentAuto nabízí kromě široké palety vozů i hustou síť provozoven po celé republice. Díky tomu vám vozy mohou být neustále k dispozici, ať už děláte cokoli (a kdekoli).

www.dasrentauto.cz



Užitkové
vozy

Das RentAuto.

Originální půjčovna užitkových vozů Volkswagen

Autorizovaný prodejce Volkswagen Porsche Praha-Prosek

Liberecká 12, 182 00 Praha 8, tel.: 286 001 720,
www.porsche-prosek.cz, e-mail: vw.prosek@porsche.cz

Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

máme za sebou léto, které z vinařského hlediska vůbec nebylo „okurkovou sezónou“, a čeká nás září, pro vinaře těžké, ale současně jedno z nejkrásnějších období roku. Ve vinicích nastává čilý ruch, nervozita roste k nesnesení... Jak by ne, nastává sklizeň, doba, kdy by se měla celoroční poctivá péče o vinice zúročit skvělou surovinou, kterou však ještě bude čekat dlouhá cesta, než z ní vznikne vynikající víno.

Léto bylo obdobím mnoha vinařských akcí, významných soutěží, letos nezaháleli ani dovozci se svými prezentacemi a novinami, vždyť o mnoha z těchto věcí se dočtete na následujících stránkách. Léto je ale také samozřejmě obdobím dovolených a cest, v tomto ohledu znějí z Moravy i českých vinařských oblastí velmi potěšitelné zprávy o rostoucím zájmu turistů od nás i ze zahraničí. Víno a vinná turistika je fenomén, kterému se zkrátka daří, a to je dobře!

Mnoho akcí je ale nyní před námi. Města ve vinařských krajích se brzy promění ve veselící centra vinobraní, burčák i víno poteče proudem. A ušlechtilý nápoj bude lákat nové a nové příznivce. Tak krásné počasí snad vydrží a ten letošní ročník bude pro vinaře dobrý. Za celou redakci časopisu WINE & Degustation přeji vinařům hodně štěstí do následující kampaně a na setkání s Vámi, čtenáři a milovníky vína, se těším během některé z tradičních slavností.

Michal Šetka



VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Domaine Drouhin, Beaune Clos des Mouches 2012

Legendární bílé víno z Beaune vzniklo náhodou. Tato vinice patřila mezi první, které Maurice Drouhin získal ve dvacátých letech minulého století. Její jméno pochází z dob, kdy se sem často umísťovaly včelí úly. Včelám se ve starém burgundském nářečí říkalo medové mouchy („mouches à miel“). Celá parcela byla v té době osázena Pinotem Noir, mezi kterým bylo vysazeno pro zdraví vini-

ce i několik keřů Chardonnay. V roce 1925 dozrály bílé hrozny pozdě, a tak bylo rozhodnuto, že budou posbírány a vinifikovány odděleně. Později se při degustaci ukázalo, že z nich vzniklo excelentní víno. Mezi degustátory byl tehdy pozván i Drouhinův dobrý přítel Eugène Cornuchet, ředitel slavné pařížské restaurace Maxim. Ten po degustaci požádal Maurice Drouhina, aby toto víno mohl v Paříži exkluzivně prodávat.

Vrátit se k tomuto vínu je vždy zážitkem a na konci srpna se mi to opět nečekaně po-

vedlo, dokonce na Moravě. Víno bylo jedním z nádherných vrcholů milého setkání vinařů, sommelierů, obchodníků i pouhých milovníků vína. Sytá, zlatá barva, nádherná, velmi typická podmanivá aromatika zralých citrusů, medu, toastů, vanilky, to vše umocněno až mořskou minerální slaností. V chuti delikátní, ale plné, s množstvím ovocných tónů i rafinovaným podtónem pražených slavných mandlí. Víno na počátku svého života, s obrovským potenciálem a velmi dlouhým závěrem.



& slovo pro

- 6 Ivo Dvořák 2015
- 8 Vít Hepnar Mizí tradice francouzského pohostinství?

& ze zahraničí

- 20 Aktuality a zajímavosti ze světa

& vína měsíce

& degustation

- 30 Aliance vinařů V8 vyzdobila svými víny Strahovský klášter
- 32 Krug a vajíčko
- 33 Ruinart v Praze
- 34 Crystalex CZ chce přinášet dokonalé a jedinečně harmonické smyslové zážitky
- 94 Monsieur DUCHEMIN

& víno a fotografie

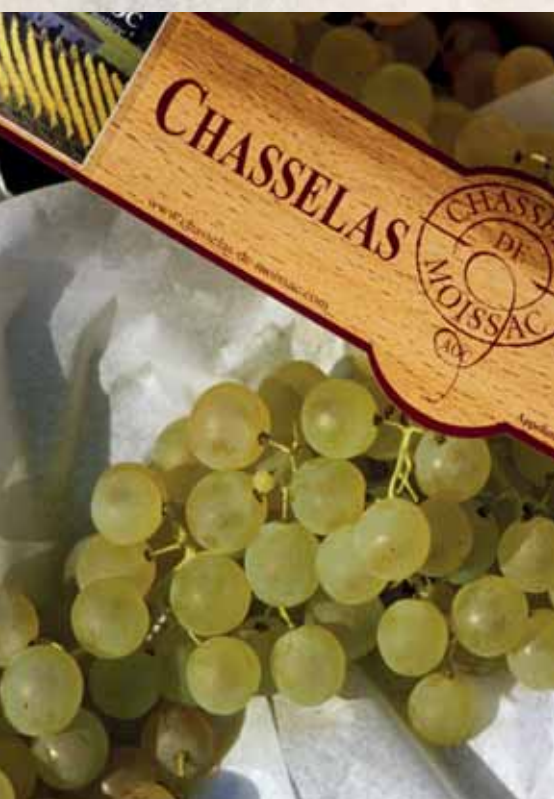
- 36 Vybíráme z došlých prací

& cesty za vínem

- 38 Iter Vitis Pontifi cum Cesta papežského vína

& Grand test

- 46 Échezeaux Grand Cru
- 62 VOC Valtice





& z Čech a Moravy

- 52 Vinařství Kolby
- 56 Klentnice

& vína a odrůdy světa

- 66 Maďarsko, Rumunsko a Bulharsko

& místa, kde si víno užijete

- 78 Hotel Galatea

& poklady klasické francouzské kuchyně

- 80 Francouzská hořčice

& představujeme

- 84 Bílé portské

& kultovní francouzské restaurace

- 90 L'Ecurie Du Castellas

98 & publikace

100 & kaleidoskop zajímavostí

106 & připravujeme

WINE
& Degustation





Ivo Dvořák

Viceprezident
Asociace sommelierů ČR

Kvalita jednotlivých ročníků vína závisí na mnoha faktorech. Důležitá jsou všechna roční období a celkový průběh vegetačního cyklu révy vinné. Příroda je někdy skoupá, někdy rozdačná, a tak se jednotlivé ročníky mohou od sebe poměrně dost lišit. To, jestli bude ročník průměrný, dobrý, nebo mimořádný, ovlivňuje mnoho faktorů.

Významnou roli hrají srážky – ať už v podobě deště, či v podobě sněhu. Nesmírně důležité je, aby přišlo či sněžilo ve správnou dobu a v přiměřené míře. Pokud je dostatečná vlaha v průběhu vegetace révy vinné, bobule hroznu projde správným vývojem a tvoří se ideální poměr aromatických i chuťových látek. Když naopak prší moc, hrozí plísňe či popraskání bobulí. O tom, co dokážou srážky v podobě krupobití, by se dal napsat celý tento úvodník. Některé kroupy prorazí i střešní tašky a je jasné, že hrozny jsou v tomto ohledu velmi zranitelné. Navíc poškozené bobule mohou být napadeny plísněmi či octomilkami a na kvalitu budoucího vína, tedy na kvalitu ročníku, to bude mít opět velký vliv. Kroupy mohou poškodit i listovou plo-

2015

chu, a tím se de facto přerušuje proces fotosyntézy a zastaví se zrání bobulí.

To, jak bude vypadat ročník vína, ovlivní také teplota v daném roce. Teplota kolem 10 °C v okolí kořenového systému nastartuje metabolické pochody révy vinné, ovlivní rychlost růstu a pomáhá vývoji plodů. Ideální je teplý a suchý podzim, kdy hrozny dozrávají a kdy se finálně vytváří vůně a chuť budoucího vína. Teplé dny a chladnější noci pak napomáhají k tvorbě ideálního aromatického profilu. Když je teplota příliš vysoká, nebo naopak příliš nízká, bobule budou přezrálé, či nedozrálé a víno bude spíš průměrné, čímž bude průměrný i ročník. Pohromou pro kvalitu ročníku mohou být mrazy, které zejména na jaře mohou velmi poškodit, nebo dokonce úplně zničit budoucí hrozny.

Kvalita ročníku vína závisí i na větrných podmínkách. Vítr pomáhá dostat vlhkost z vinohradů, a tím snižuje riziko výskytu plísní. Proudění vzduchu reguluje i teplotu ve vinicích. V našich podmínkách se většinou vinice sázely tam, kde vanou teplé větry. Silný vítr nebo vichřice však mohou být opět faktorem, který negativně ovlivní kvalitu hroznů, a tím i celý ročník vína.

Kvalita ročníku závisí i na intenzitě a množství slunečního svitu. Ideální suma slunečního svitu je 1 500 hodin, a pokud je tento úhrn v daném roce zajištěn, je to další krok k nadprůměrnému ročníku.

Zdá se, že toto vše se u nás ideálně potkalo v roce 2015. O tomto ročníku se toho napsalo poměrně hodně a mezi vinaři i milovníky vín se o tomto roku mluví jako o „ročníku desetiletí, či dokonce století“. Je pravda, že po komplikovanějším roce 2014 se o roce 2015

hovořilo v superlativech a i první ochutnávky z tanku či ze sudu byly pro mne příslibem opravdové mimořádnosti. Ovšem skutečná kvalita se ukáže později, až u vína, které je v láhvi a které je finálně určeno k prodeji.

Letos jsem měl možnost ochutnat téměř tisícovku vzorků z ročníku 2015 a stále s nadšením sleduji, jak úžasný rok to byl a jaká fantastická vína nám přinesl. Vína jsou dobře strukturovaná, šťavnatá, s velmi příjemnou ovocností a rafinovaností. Zdravé hrozny poskytly bohatou paletu vůní a chutí a také dostatečný potenciál ke zrání. Výjimečný je rok 2015 i tím, že výše uvedené se týká bílých i modrých hroznů, tedy vín bílých, růžových i červených.

Při hodnocení vín do „Průvodce nejlepšími víny České republiky“ či při soutěži „MAKRO Vinař roku“ jsem si mohl dostatečně užívat tohoto požehnaného roku a mnohá vína mi přinášela radost a potěšení. Rád bych za to poděkoval přírodě, vinařskému bohu či svatému Urbanovi a moc prosím – víc takovýchto ročníků!!! Prosím, prosím, prosím...

P. S. Ročník je ovlivňován mnoha faktory, které působí na révu vinnou a její plody, jež jsou základem kvality vína. Výroba špičkových vín vždy začíná ve vinici, ale pozor, nesmíme zapomenout na jeden z nejdůležitějších faktorů – na vinaře, který víno vyrábí a který do tohoto ušlechtilého moku může promítnout své zkušenosti, um a především svou lásku k vínu. Pokud je vinař opravdu dobrý, budou jeho vína mimořádná ve skvělých ročnících a velmi dobrá v průměrných ročnících. Proto děkuji i všem vinařům, kteří do svých vín dávají kousek svého srdce. Díky, přátelé!

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Hospices de Beaune, 2010 Beaune 1^{er} Cru Cuvée Nicolas Rolin

Během návštěvy Hongkongu jsem se blíže seznamoval i s gastronomickými zařízeními – příjemný vinný bar jsem našel jen kousek od hotelu. Svými kli-

matickými podmínkami Hongkong příliš nevybízí k pití červených vín, ale když jsem v nabídce viděl Hospices de Beaune, zkrátka jsem neodolal... Chuťový zážitek byl tak intenzivní, že jsem se k tomuto vínu během svého pobytu vrátil ještě několikrát. Rubínově červená barva s cihlovými odlesky a velmi

dobrá viskozita. Vyvrálá vůně s tóny vzácného dřeva balzámové redukce, sušeného ovoce, lesního podrostu a koření a příjemnými podtóny kůže. Komplexní chuť, velmi dobře strukturovaná, s poddajnou tříslovinou. Tóny skořice, dřeva, ovoce a karamelu. Dlouhý, noblesní závěr.

BOHEMIA SEKT Trophee Sommelier ČR 2016



Již 19. ročník soutěže o nejlepšího sommeliera České republiky BOHEMIA SEKT Trophee se letos uskuteční 25. října v Praze. Základní kolo proběhne stejně jako v loňském roce v kavárně Slavie, slavnostní finále pak bude tradičně hostit Nová scéna Národního divadla. Akci pořádá Asociace sommelierů ČR ve spolupráci se společností BOHEMIA SEKT. Slavnostním finále soutěže bude provázet moderátorka Lucie Výborná. Tři nejlepší soutěžící se společně s hosty večera přenesou do tří virtuálních restaurací v Maďarsku, Španělsku či Kalifornii. Sommelieři ale budou odpovídat na dotazy týkající se sommelierské či vinařské problematiky na celém

světě. Pro zájemce o účast v soutěži je připravený seminář pod vedením Iva Dvořáka. Uskuteční se 14. září v nové budově Národního muzea v Praze a pro soutěžící je zdarma. Vítěz letošního soutěžního klání získá – kromě zaslouženého uznání – finanční odměnu, putovní pohár z produkce sklárny Moser a další věcné ceny. Loňské prvenství bude obhajovat David Král ze společnosti BOHEMIA SEKT. Partnery soutěže jsou MAKRO, Pulltex, Asociace hotelů a restaurací ČR a Národní divadlo. Mediálním partnerem je časopis WINE & Degustation. Soutěž je pořádána za podpory Vinařského fondu ČR. Více informací na www.trophee.cz



Inzerce



Global Wines kamenné prodejny

s kompletním sortimentem
eshopu www.global-wines.cz

- **Global Wines Shop Anděl**
Karla Engliše 3211/3, Praha 5 - Smíchov
Telefon: +420 725 013 577
- **Global Wines Shop Karlín**
Sokolovská 100/94, Praha 8 - Karlín
Telefon: +420 777 098 668
- **Global Wines Shop Dejvice**
Wuchterlova 583/18, Praha 6 - Dejvice
Telefon: +420 702 177 077

www.global-wines.cz

- více než 1 500 druhů prověřených značkových vín z celého světa
- možnost objednání po 1 láhvi a bez minimální hodnoty nákupu
- dodávka vín zdarma po celé České republice do 3 pracovních dnů
- objednávku lze také bezplatně vyzvednout na některé z prodejen



Global Wines

Global Wines s.r.o. • Václavské náměstí 53, 110 00 Praha 1
• tel.: 221 965 253-4 • e-mail: info@global-wines.cz



Vít Hepnar

Sommelier Gourmet Services

Kde je vaše profesionální hrdost? Tradice francouzského pohostinství? Vy jste na to zapomněl? Ušlechtilost..., noblesa..., tohle je loupež za bílého dne, zvíře! Tak plísni Louis de Funés v roli restaurátéra Septima vrchního číšníka své restaurace poté, co zkoušel svůj personál v přestrojení jako nepřijemný host. Film je z roku 1966 a v gastronomii se přirozeně mnohé změnilo, změny posledních let jsou však výrazné a rychlé.

Jezdím do Francie pravidelně několikrát za rok už mnoho let, své oblíbené restaurace navštěvuji opakovaně, a tak vidím a srovnávám. Práce v restauraci je těžká služba, vlastně jakési poslání, které vůbec nezačíná a nekončí jen s otevírací dobou. Příprava na dokonalý chod podniku začíná několik hodin před ní a končí dlouho, dlouho po odchodu hostů. Protože až na výjimky jezdím do Francie autem, stává se někdy, že se moje cesta kvůli dopravní situaci značně odchýlí od časového plánu a já dorazím na místo kolem deváté večerní. Znamená to několik omluvných telefonátů do hotelu a spěšnou cestu bez převlečení přímo do restaurace, kde je zamluvené místo na večeři. Je totiž

Mizí tradice francouzského pohostinství?

obvyklé, že ve 21:30 končí služba kuchyně a nepřijímají se nové objednávky. Stalo se mi dokonce, a bylo to ve velmi drahém podniku, že když jsem dorazil po tisíci kilometrech do hotelu ve 21:40, musel jsem se spokojit s ošatkou chleba a pivem z minibaru, ačkoliv restaurace byla ještě obsazena dojídacími hosty. Socialistický výdobytek pětatřicetihodinového pracovního týdne, nařízené pauzy pro odpočinek plus velké náklady na zaměstnance nutí restaurátéry vymýšlet složité puzzle výkazu pracovních hodin. Dnes není neobvyklé najít podniky, které přijímají hosty na oběd od 12:00 do 13:30 a na večeři od 18:30 do 21:00, kdo přijde později, už není posazen. Po skončení menu je pak ostentativně dáváno najevo, že by hosté měli odejít. Toto samozřejmě neplatí pro všechna pohostinská zařízení, ale bohužel to zažívám stále častěji.

Druhá věc, která mě trochu mrzí, je generační výměna obsluhujícího personálu. Jako by profese číšníka nebo sommeliera v gastronomické restauraci ztrácela svou třídu. Tam, kde byl dřív obsluhující skutečným, úctyhodným a vzdělaným partnerem, který s hostem uměl promluvit s opravdovou hrdostí a porozuměním prezentovat vše ze svého jídelního i vinného lístku a elegantně servírovat, běhájí dnes děti z generace chytrých telefonů s nabílovanými názvy jídel, které zaskočí jakákoliv trochu odbočující otázka a kteří víno dolévají do skleniček, jako kdyby to byla Coca-Cola. Kam se poděli ti skvělí číšníci, kteří ještě před deseti, dvanácti lety elegantně proplouvali i tím nejlevnějším venkovským bistrem? Kteří vám do posledního detailu popsali, kde kuchař koupil maso na ragout a jak ho připravoval? Nevím, snad už profese

číšníka neznámá to, co dříve, třeba to lidé nechtějí dělat anebo ti, co něco umějí, stojí už velké peníze. Ale nerad bych si jen stěžoval. Některé věci zanikají, jiné se objevují. Několikrát jsem slyšel či četl názor, že francouzská kuchyně je zastaralá, neurčuje směr a že je překonaná. Jak mohu potvrdit, je tomu přesně naopak. Dnes je dokola opakovanou mantrou čerstvost a lokální surovina, což je přesně to, s čím francouzští kuchaři pracují i v nejobyčejnějších hospodách a bistroch především v malých městech a na venkově. A nejen v současnosti, ale i historicky. Ovšem když tak chtějí vařit, nemusí používat nedozrálé plody, lišejník, nebo minikrevetku či řasy z ledového moře jako ve Skandinávii, mohou vybírat z nekonečné řady bylin, plně zralé zeleniny a ovoce a vůbec všeho, co jednotlivé kraje velké Francie nabízí. Francouzská kuchyně je pořád stejně barevná, zdravá a chutná, a k tomu navíc elegantní a propracovaná jako tomu bylo dříve, jen její forma na talíři se mírně změnila. Ostatně jsem přesvědčen, že módní výstřelek takzvané skandinávské kuchyně už má svůj kulminaci za sebou a brzo zapadne na okraj, podobně jako dnes už překonané molekulární vaření. I když to, čemu já říkám klasická restaurace – a taková mě osobně přináší největší zážitek –, nacházím i ve Francii méně a méně často, jsem optimista. Je ještě dost podniků, kde najdu onu elegantní, hrdou a znalou obsluhu, vynikající, poctivé a rozpoznatelné jídlo s důvěrně známými chutěmi a vinný lístek se zralými ročníky. Snad alespoň několik takových restaurací vydrží až do konce mých dnů. A kdyby ne, vždycky lze ještě na večeři zajet do Německa nebo do Vídně.

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Marquis d'Angerville, Volnay 1^{er} Cru Caillerets 2000

Jedno z nejslavnějších a nejrespektovanějších vinařství apellace Volnay je u nás málo známé, protože celá malá produkce je alokována dopředu. Vína markýze z Angervillu se vyznačují silou i jemností, dlouhověkostí a aristokratickou elegancí, vlastní všem velkým

vínům z Burgundska, a jsou vyráběna plně v biodynamickém režimu. Vinice Cailleret leží jižně od vesnice směrem k hranicím s AOC Meursault. Ročník 2000, byť 16 let od sklizně, musel být otevřen několik hodin před podáváním, aby ukázal svou mnohovrstevnatost a dynamiku v chuti i v nose. Víno se během pití mnohokrát změnilo, aby nás znovu a znovu udivovalo novými po-

lohami. V nose dominovalo zralé lesní ovoce, subbois a kůže se stopou lanýže, v ústech pak zralost, harmonie, elegance a neuvěřitelná délka. Zážitek umocňoval onen nepopsatelný „třetí rozměr“, který je vyhrazen pouze těm největším vínům. Ročník 2000 u Angerville je obchodníky velmi ceněn, jeho dostupnost klesá, cena stoupá. Kdo chce láhev ještě koupit, musí sáhnout po nejméně 160 eur.

Víno od Štěpána Maňáka, které se nebude opakovat



Grand elite, Rulandské bílé 2015, které můžete ochutnat v limitovaném množství, pochází z vinice v obci Kostelec u Kyjova a bylo sklizeno na výborné viniční trati Stará hora. Toto pojmenování nesly již od středověku vždy ty nejlepší tratě pro přestování révy vinné. Půda je zde sprašovitá a vinice do ní byla založena v roce 1980. Již první sklizeň ukázala, že se podařilo pořídit výbornou polohu pro odrůdu, která do Slovácké podoblasti neodmyslitelně patří. Víno za dobu své existence získalo nepřeborné množství úspěchů – jak na domácí půdě, tak na světových soutěžích. Vzhledem k tomu, že se Vinařství Štěpán Maňák rozhodlo tento výjimečný terroir využít ještě intenzivněji, začalo v roce 2012 spolupracovat s VUT Brno na selekci autochtonních kvasinek sacharomyces cerevisiae z vlastních vinic. Po roce usilovné práce na VUT se naskytla

možnost použít právě onu kvasinku na fermentaci vinných moštů ze Staré hory. Díky vynikajícím vlastnostem zachovává sacharomyces odrůdovou charakteristiku jak samotného Rulandského bílého, tak výjimečné lokality, ze které pochází. V roce 2015 byla bohužel produkce této vinice ukončena vykloučením, a kvůli tomu je víno ročníku 2015 posledním vyrobeným z této neopakovatelné úrody ze Staré hory. Víno je pozdně sběrové kategorie, dosáhlo 23° ČNM a ve vůni zaznamenáte kandované rozinky a med. Díky půlročnímu krášení na jemných kvasnicích získalo víno šifku těla s noblesním zbytkovým cukrem. Samotná láhev je přivezena z italského Milána a její gramáž činí v prázdném stavu 1200 g. Pro uzavěr vinařství zvolilo kvalitní 50 mm dlouhý přírodní celokorek. Víno lze objednat přes webovou stránku vinařství www.vinarstvi-manak.cz



PO SKLENIČCE
GALERIE VÍN

- 72 druhů vín
- 18 vinařství
- firmy i jednotlivci
- hotel Galatea

www.posklenicce.cz

... a Morava je blíž

* Provtřídní kvalitu vín v Galerii vín Po Skleničce garantuje používání systému VINOJET™

Kolik opravdu kvalitních vín
u vás rozléváte?

2,4 nebo 5 druhů?

A chcete zákazníky skutečně
příjemně překvapit?

Díky systému VINOJET nabídnete
libovolně širokou škálu kvalitních
vín beze ztrát.

Rádi Vás přesvědčíme v naší
Galerii vín Po Skleničce.

+420 602 640 514

INFORMACE, ZÁPŮJČKY, OBJEDNÁVKY



www.VINOJET.cz

Nový trend v oblasti Champagne přichází i do našich restaurací



svrchní vrstvy půdy, ale směřuje dolů, kde čerpá minerály z křídového, nebo písčitého podloží. Stejně ročníky dvou vedle sebe ležících vinic tak v totožné odrůdě chutnají výrazně odlišně, než jak jsme tomu zvyklí z jiných oblastí.

Na jaře letošního roku se do oblasti Champagne vydal i Master of Wine Andreas Wickhoff. Práce Dominique Moreau z vinařství Marie Courtin uchvátíla Andrease nejvíce. Malé biodynamické vinařství z vesnice Polisot na samém jihu Champagne produkuje svá vína na pouhých 2,5 hektarech. Zaujalo jej elegantní zero dosage Champagne z Aube z Pinot Noir s Pinot Blanc. Všechna Mariina champagne jsou ročníková. Unikátním příkladem je cuvée „Concordance“ vyráběné bez jakéhokoliv použití síry, s obrovskou plností a zároveň finesou, doplněné dlouhou dochutí. Právě Marie Courtin je příkladem výroby skvělého gastronomického champagne, stejně jako vína Cedricka Boucharda z vedlejší vesnice Landreville v Cotes des Bar. Vína z vinařství Roses de Jeanne jsou skutečnou raritou jak do počtu lahví, tak i stylem. Všechna vína nepřesahují tlak v lahvi přes 4 bary a ve skleničce jsou často cítit nejen maliny a lesní plody, ale i typické výrazy burgundských vín, především z appellatione Meursault. Mladý skromný Cedrick Bouchard je příkladem obrovské osobní

Vignerons, growers nebo chcete-li pěstitelé vína. Nová generace vinařů je protipólem velkých šampaňských domů. Jejich vína jsou vždy přírodní, většinou „terroirová“, snažící se vyjádřit projev dané vinice, tak jak jsme tomu zvyklí například v Burgundsku. Právě tam se většina pionýrů nového trendu obrací pro inspiraci a tam se také nechal inspirovat učitel většiny z nich, jímž není nikdo jiný než Anselme Selosse. V jeho sklepě započala dráha takových jmen, jako jsou Alexandre Chartogne (Chartogne Taillet) nebo Jerome Prevost (La Closerie). Právě Selosse změnil jejich myšlení, jejich filozofii, práci na vinici i ve sklepech. A právě ve sklepech, ale i na etiketách nových vinařů je často prezentován kořenový systém rostliny vína, který oproti konvenčním vínům „neplave po povrchu“



přile, která neúspěšného studenta Vinařské školy v Beaune dokázala, s vydobytím si vlastní cesty na otcových vinohradech, dovést ke každoročně vyprodané produkci jednoho z nejdražších champagne.

Na opačném konci Champagne ve vesnici Geux v Montagne des Reims, která rozhodně nijak nevyniká nejslavnějšími terroiry, se nachází malý dům Jeroma Prevosta, kde se Andreas také zastavil. Produkce pouhých 13 tisíc lahví s etiketou La Closerie je 100% Pinot Meunier z jedné vinice Les Beguines. Jerome je příkladem nekompromisního vinaře, pro kterého je - dle jeho slov - nejdůležitější práce na vinici, potažmo zralost hroznů v době sklizně, kdy na prvním místě není cukernatost hroznů, ale jejich fyziologická zralost.

Snad nejstarším a určitě jedním z hlavních představitelů tohoto hnutí je Georges Laval z Cumieres ve Valoé de Marne, který jak tvrdí, měl to štěstí, že jeho tatínek nikdy nevěřil pesticidům, takže rodinné vinice jsou organické již od založení, a on je nemusel označovat značkou BIO. Takové štěstí bohužel

nemají všichni stoupenci nového stylu, většinou musí tvrdě bojovat o svých pár zelených řádků, které jsou určitými ostrovy života mezi pouštěmi spálené půdy velkovinařů, kteří pracují konvenční metodou. I ti však nemohou ignorovat poptávku zákazníků, a tak i oni začali s novými etiketami terroirových vín. Je nutno přiznat, že šumivá vína ze sklepů nových vinařů nejsou klasickým „drinkem k bazénu“ a pravděpodobně je nenajdeme ani

jako welcome drink na společenských akcích. Limituje je v tom nejen omezené množství produkce, ale i vyšší cena, která odpovídá vynaložené práci, kterou musí malovinař vynaložit, aby dosáhl požadované kvality. Vína se tak párují většinou s pokrmem, a stávají se tak nezvykle „gastronomickým šampaňským“. Pokud jste milovníky francouzských bublinek z Champagne, jistě nemůžete tento nový trend přehlédnout.



Inzerce

Vinařství roku 2015
ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC

ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ
BZENEC

Trocha noblesy
v každé lahvi

Premier Wines & Spirits je novým distributorem šampaňského Piper-Heidsieck



Distribuční společnost Premier Wines & Spirits přibrala do svého portfolia jedno z nejoceňovanějších šampaňských vín světa – Piper-Heidsieck. Jde tak o další významný šampaňský dům, který firma zařadila do svého sortimentu. Od července je společnost distributorem pro český i slovenský trh. Spolu s Piper-Heidsieck firma přebírá i znalci vyhledávanou značku Charles-Heidsieck, jejíž šampaňská jsou považována za jedna z nejlepších na světě. Historie šampaňského domu Piper-Heidsieck sahá až do roku 1785, kdy se Florens-Louis Heidsieck, syn protestantského pastora z Vestfálska, jenž se usadil v oblasti Champagne, rozhodl vyrobit skvě-

lé šumivé víno „hodné královny“, tehdy pod značkou Heidsieck & Cie. Velmi rychle si svým výrazným šampaňským získal popularitu i mimo region. Až v devatenáctém století přešlo vlastnictví vinařství i do rukou rodiny Piper a v roce 1938 se značka přejmenovala na dnešní Piper-Heidsieck. Od svého vzniku je šampaňský dům známý i svou aktivní podporou světových uměleckých projektů a módních domů. Například dlouhodobě spolupracuje s módní značkou Jean-Paul Gaultier, která kreativně oblékla i jednu z láhví. Od roku 1933, kdy bylo šampaňské prvně použito ve filmu s Laurelem a Hardym, se spojuje i se světem filmu, zejména pak s festivalem v Cannes. Pi-

per-Heidsieck bylo i nejoblíbenějším šampaňským legendární herečky Marilyn Monroe, která kdysi prohlásila, že spát chodí s kapkou Chanel n°5 a probouzí se se sklenkou šampaňského Piper-Heidsieck. Základním šampaňským, které Premier Wines & Spirits prodává bez koruny za 1 000 Kč, je Piper-Heidsieck Brut. Naopak tím nejlepším je prestižní Cuvée Champagne Rare, které se vyrábí vždy z těch nejlepších hroznů a jen v mimořádně vydařených letech. Od roku 1976 se tak stalo pouze sedmkrát, a to v letech 1979, 1985, 1988, 1990, 1998, 1999 a 2002. Poslední z uvedených ročníků je u Premier Wines & Spirits dostupný za cenu 4 295 Kč.

KOLBY jsou připraveny na vinobraní



Pohled z kopce Kolby nabízí překrásný výhled na Novomlýnské nádrže a hřeben Pálavy. Neméně zajímavá a krásná je v sousedství Pouzdřanská step, která poskytuje domov mnoha druhům hmyzu, travin a ještěrek. Ještě malebnější pohled je na vinice, které se rozprostírají právě na kopci Kolby. A přímo zde vznikají jedinečná vína, charakterizovaná příjemnou kyselinou a typickou mineralitou. Víno ročníku 2015 je nalahvováno

a uloženo k dalšímu zrání ve sklepech. V těchto dnech zároveň nadešel čas, kdy vinice nabízí svou úrodu, a tým Kolby je na ni patřičně připraven. Nově vybudované prostory a moderní technologie čekají na zpracování letošní sklizně, a tak celé vinařství nyní žije přípravami na vinobraní. V rámci rekonstrukce byla zároveň otevřena nová vinotéka, kde je možné celou produkci vína narozeného na Pouzdřanské stepi ochutnat.

Zámecké vinařství Bzenec získalo titul MAKRO Vinař roku 2016

Vsoutěži Vinař roku 2016 zvítězilo Zámecké vinařství Bzenec. Porota složená z nejlepších degustátorů světa ohodnotila jeho šestici vín nejlépe z 604 vzorků přihlášených do soutěže. Ve finálovém kole soutěže se o titul ucházelo celkem osm vinařství z Moravy. Stříbrnou příčku obsadilo Vinařství Volařík Mikulov a na třetím místě se umístily Vinné sklepy Valtice. Zemědělské družstvo Němčičky si odneslo cenu veřejnosti a titul Můj vinař roku, který se letos uděloval již podruhé. Výsledky 14. ročníku soutěže dnes byly slavnostně vyhlášeny v pražském Zofíně.

Soutěž Vinař roku 2016 České republiky probíhá pod záštitou ministra zemědělství České republiky Ing. Mariana Jurečky. MAKRO Vinař roku je prestižní nezávislá soutěž, jejímž cílem je hodnotit kvalitu vín produkovaných vinaři a vinařstvími z České republiky. Čtrnáctý ročník soutěže byl opět otevřen všem producentům z České republiky. Pořádá ji Český archiv vín ve spolupráci s Vinařskou asociací ČR a Asociací sommelierů ČR. Hlavním partnerem soutěže je velkoobchod MAKRO Cash & Carry ČR.

Kromě prvních třech míst byla vyhlášena ještě ocenění ve specializovaných kategoriích. Aquila Šampionem



bílých vín se stal Ryzlink rýnský Austerlitz 2011 Výběr z hroznů z vinařství Spielberg. Cenu Šampiona červených vín si odneslo Rulandské modré 2012 Výběr z hroznů Štěpána Maňáka. Eduard Postbiegel obdržel in memoriam cenu Vinařské asociace ČR za celoživotní přínos českému a moravskému vinařství. Bogdan Trojak převzal ocenění Aquatestu za tradiční a ekologické postupy ve vinařství.

Vinaři přihlašovali minimálně šest různých vín a každá kolekce musela obsahovat vína nejméně tří soutěžních kategorií. Finálové rozhodování bylo v rukou deseti porotců, z nichž šest patří k mezinárodní degustátorské špičce a může se pochlubit titulem Master of Wine. Mezi nimi je také jediná česká držitelka tohoto titulu Lenka Sedláčková.

Přehled ocenění:

- MAKRO Vinař roku 2016 České republiky - Zámecké vinařství Bzenec
- Stříbrný Vinař roku 2016 České republiky - Vinařství Volařík Mikulov
- Bronzový Vinař roku 2016 České republiky - Vinné sklepy Valtice
- Cenu veřejnosti a titul Můj Vinař roku 2016 si odnáší ZD Němčičky
- Aquila Šampionem bílých vín se stal Ryzlink rýnský Austerlitz 2011 Výběr z hroznů z vinařství Spielberg
- Šampionem červených vín se stalo Rulandské modré 2012 Výběr z hroznů Štěpána Maňáka

- Cenu Vinařské asociace ČR za celoživotní přínos českému a moravskému vinařství in memoriam získal Doc. Ing. Eduard Postbiegel, CSc.
- Ocenění Aquatestu za tradiční a ekologické postupy ve vinařství získal Bogdan Trojak

Finalisté soutěže:

- ZD Němčičky
- Vinařství Volařík Mikulov
- Kamil Prokeš vinařství Velké Němčice
- Vinařství Mikrosvín Mikulov
- Zámecké vinařství Bzenec
- Vinařství Ilias Pavlov
- Chateau Valtice - Vinné sklepy Valtice
- Vinařství Spielberg Archlebov

Degustátoři finálového kola:

- John Salvi - MW (Francie)
- Elsie Pells - CWM (Jihoafrická republika)
- Lenka Sedláčková - MW (Česká republika)
- Annette Scarfe - MW (Malajsie)
- Liam Steevenson - MW (Velká Británie)
- Emma Symington - MW (Velká Británie)
- Předseda komise Ivo Dvořák - ASČR (Česká republika)
- Michal Šetka - WINE & Degustation (Česká republika)
- Josef Valihrač - trojnásobný Vinař roku České republiky
- Klára Kollárová - Vinograf (Česká republika)



Letní prázdniny vyvrcholily Pardubickým festivalem vína



Největší prodejní a kontraktovní výstava vín v Pardubickém kraji se konala v pátek 26. a v sobotu 27. srpna. Tradiční Pardubická vinařská noc pak letos v pátek odstartovala na zámeckém nádvoří královským průvodem v čele s Karlem IV. Průvod doputoval na Pernštýnské náměstí, kde „Otec vlasti“ přivítal občany města, s nimiž se podělil o víno ze svých sklepů.

Festivalu se účastnilo na 50 vystavovatelů. Novinkou letošního roku byla také větší nabídka gastronomie. „Naším cílem je obohatit Pardubický festival vína také o gurmánské zážitky, a proto bude velké zámecké nádvoří hostit irskou restauraci St. Patrick a pražský restaurant Passage. U vystavovatelů najdou hosté také delikatesní husí játra z Maďarska či ochutnají sýry a čokoládu, které k vínu neodmyslitelně patří,“ dodává za organizátory Jiří Lejhanec. K Pardubickému

festivalu vína patří také Soutěž vín a Soutěž sommelierů Znovín 2016. Obě akce se konaly týden před festivalem. Titul Champion

výstavy a zároveň Champion kategorie červených tichých vín získalo Rulandské modré, 2011, výběr z hroznů, Vinařství Plešinger. Mezi





bílými suchými tichými víny se stalo Championem kategorie Veltlínské zelené, 2015, VOC Znojmo, Vinařství Waldberg Vrbovec. Bílá tichá vína ostatní ovládl jako Champion kategorie Ryzlink rýnský, 2009, pozdní sběr, Kolby. Championem kategorie růžových tichých vín byl zvolen Château Bas d'Aumelas

Rosé Cuvée, 2014. Oceněných vín bylo mnoho a mnohá z nich bylo samozřejmě možné na festivalu ochutnat. V soutěži sommelierů letos zvítězil Tomáš Brůha, head sommelier Premier Wines & Spirits, na druhém místě se umístil Kamil Prokeš a a třetí příčku obsadil Lukáš Benda z vinařství Volařík.



Vinařství Pítlek & Jäger



VELKÁ
vína pro Vás

Nový Šaldorf - Znojmo

Pítlek.cz

Znojmo spojilo hudbu a víno



Dvanáctý ročník Hudebního festivalu Znojmo, který byl věnován hudbě Wolfganga Amadea Mozarta, od jehož narození uplynulo 260 let, přizval ke spolupráci světově uznávané operní hvězdy, přinesl operní stagionu Don Giovanni, opět se spojil s místními vinaři, připravil skvělou gourmet novinku a vedle onkologicky nemocných po-

mohl i chátrajícím zámku. Festival letos od 7. do 24. července navštívilo 15 000 návštěvníků, tedy skoro o dva tisíce více než vloni.

Stěžejním projektem letošního festivalu bylo nastudování Mozartovy opery Don Giovanni a přítomnost operní hvězdy první velikosti Adama Plachetky. Sólista Státní opery ve Vídni a MET se publiku předsta-

vil v hlavní roli a „opera oper“, jak je toto dílo celosvětově označováno, také festival ve Znojmě zahájila. Mozartovu operu přenášel přímým přenosem Český rozhlas Vltava a záznam pořídila Česká televize. Výkonům umělců tleskalo téměř 2 000 diváků ve třech představeních Dona Giovanniho.

Zcela ojedinělé bylo i letošní provedení šestnácti Mozartových sonát pro housle a klavír. Do třech koncertů je rozdělil patron festivalu houslový virtuos Pavel Šporcl. Jeden z nich odehrál na spřáteleném festivalu v rakouském Retzu. U klaviatury se na koncertech postupně vystřídali rakouský umělec Matthias Fletzberger, dále Michael Tsalka z Izraele a vynikající česko-německá specialista na cembalo a kladívkový klavír profesorka Barbara Maria Willi, která do Znojma přivezla svůj vzácný hammer klavír z roku 1797, tedy z Mozartovy doby. Posluchači jeho dobový zvuk slyšeli na společném koncertě s Pavlem Šporcem v kostele v Jevišovicích.

Jednou z novinek letošního ročníku byl „gourmet“ koncert Hostina pro Mozarta, který v sobě pojil historii, hudbu, tanec a hodování doby



slavného skladatele. V barokním Sále předků na státním zámku ve Vranově nad Dyjí byla dvaasedmdesáti hostům servírována opulentní hostina o několika chodech, kterou v duchu klasicismu připravil vyhlášený šéfkuchař pražské restaurace Grand Cru Jan Punčochář. Hodování provázela hudba Baroque Tria Brno a vystoupení skupiny dobových tanců Alla Danza Brno. Hostinou slovem provázela a podávaná vína vybíral a komentoval Michal Šetka, šéfredaktor časopisu WINE & Degustation.

Hudební festival také znovu pomáhal a v tomto ročníku hned dvakrát. V programu pravidelně zařazovaný dobročinný koncert Uherčice s Pavlínou Senič spojený letos s dražbou vín vynesl za 47 vydražených láhví 100 000 korun. Peníze budou jako vždy po dohodě s kastelánkou zámku použity na potřebné opravy památky. Pro uherčický zámek tak znojemský festival získal úhrnem během několika let již celý milion korun! V rámci Hudby v ulicích, kdy v jediný den hrálo na různých místech města Znojma 146 muzikantů, se poprvé pořádal i dobročinný koncert skupiny Arrhythmia. Vybraná částka putovala do Nadace pro transplantace kostní dřeně.

K festivalu neodmyslitelně patří vína a znojemští vinaři, a tak návštěvníci mohli své zážitky ze všech akcí festivalu obohatit o ochutnáv-

ky skvělých vín od mnoha místních vinařů. Speciálně pro znojemský festival byla vybrána i vína letošní festivalové edice. O tu se již tradičně v rámci partnerství stará tým degustátorů časopisu WINE & Degustation, který letos z 60 dodaných vzorků vybral edici dvaceti festivalových vín. Z nich byl pak na degustaci za přítomnosti umělců, patronů a Klubu přátel festivalu vybrán i „Šampion festivalu“. Tím se stal Kerner, 2015,

Vinice – Hnanice, druhé místo obsadil Ryzlink rýnský, 2015, Vinné sklepy Lechovice a třetí Merlot rosé, 2015, VINO HORT.

Znojemský hudební festival je nádherným svátkem plným hudby, vína a gastronomie. Nakonec čísla mluví za vše. Během osmnácti dní se na koncertech představilo 23 vinařů, festivalová vína podávalo mimo jiné i šest restaurací a vypilo se více než dva tisíce láhví.



Inzerce

Pulltex[®]
wine concepts for wine lovers

www.pulltex.cz

Záříjové Mělnické vinobraní



Navštivte krásné starobylé město Mělník a pobavte se na Mělnickém vinobraní, které proběhne v termínu 16.–18. září a ponese se v duchu 105. výročí od uspořádání prvních slavností vína v roce 1911 a zároveň 700 let od narození Karla IV., za jehož panování došlo k rozkvětu mělnického vinařství. Cech českých vinařů při této příležitosti představí v klidném prostředí radničního dvora výběrovou „Královskou kolekci vín“ z burgundských odrůd. Víno i lahodný burčák místních vinařů a nejrůznější gastronomické pochutiny bude možné ochutnat u stánků na centrálním náměstí. Okolní uličky zaplní jarmark rukodělných výrobků a tradičních řemesel. Po celé tři dny bude probíhat pestrý program, jako dobová a současná hudební vystoupení, pouliční divadla, šermířské souboje a akce pro děti. Tradiční sobotní průvod královské družiny bude umocněn videoprojekcí na vodní stěnu a velkolepým ohňostrojem. Slavnost je vhodnou příležitostí k prohlídce historického města, zámku Mělník s vinnými sklepy ze 14. století, mělnického podzemí se středověkou studnou či kostnice. Jednodenní vstupné činí 100 Kč, tří denní 150 Kč. www.vinobranimelnik.cz

Jubilejní, 10. ročník vinobraní na Kuksu

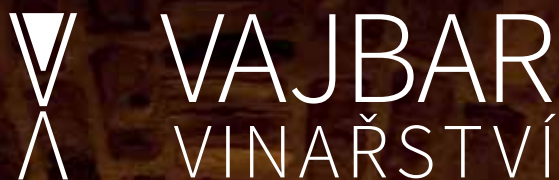
Druhá sobota v září vždy patří slavnostem vína a burčáku v romantickém prostředí Hospitalu Kuks. Letos občanské sdružení „SIDURI“ pořádá již 10. ročník, při kterém opět poteče víno po kaskádovém schodišti jako za hraběte Šporka. Můžete očekávat téměř 40 vinařů z oblasti Čech a Moravy, ale i ze zahraničí. Vinobraní doprovodí opět kulturní program, celodenní zábava pro děti a řemeslný jarmark. Můžete se těšit také na chuťovky k vínu, sýry, francouzské lahůdky a řadu dalších gastronomických zážitků. Vstupné činí 200 Kč a zahrnuje kromě bohatého kulturního programu a neomezené konzumace vína ve vinných lázních také prohlídku Hospitalu. Každý návštěvník obdrží ke vstupu degustační skleničku. Více informací o programu a vstupenkách na www.vinobranikuks.cz



Den otevřených novosedelských sklepů 17. září 2016



Novosedelští vinaři zvou všechny milovníky vína, aby přišli ochutnat novosedelská vína přímo v místě jejich zrodu. Novosedelské sklepy se vám otevrou v sobotu 17. září od 10:00 do 19:00 hodin. Při návštěvě budete mít možnost prohlédnout si historické sklepy, poznat osobně jednotlivé vinaře, ochutnat skvělá novosedelská vína a samozřejmě si je také nakoupit do svého archivu. V Novosedlích v sobotu také probíhá od 11:00 do 22:00 hodin slavnost vinobraní s historickým průvodem a doprovodným programem, a tak můžete na vlastní kůži zažít opravdové moravské veselí. Více informací na www.novosedelskesklepy.cz



ROMANTICKÝ SKLEP V MODERNÍM VINAŘSTVÍ

degustace a posezení u krbu
komentované prohlídky vinařství

**FAMILY
RESERVA**

VAJBAR
méthode traditionnelle
SEKT



ROŠÉ

KOZÍ HORKY



na podzimní trh
vstupují novinky
skvělého ročníku 2015



sekty kvašené v láhvi
unikátní ledová vína
jedinečná červená vína



speciální nabídka pro firemní klientelu
**zážitkové vinobraní,
aneb vyrobte si vlastní víno**

www.vinarstvivaajbar.cz

Tetované Hennessy



Letošní rok přinesl odvážný krok a slavný koňak Hennessy „se nechal“ potetovat. Autorem se stal avantgardní tvůrce, světově uznávaný umělecký tatér Scott Campbell. Před ním se vytvoření limitované edice láhve Hennessy Very Special Limited Edition ujali umělci jako například Kaws, Futura, Os Gemeos, Shepard Fairey a Ryan McGinness. Campbell o této výzvě tvrdí, že vnímal láhev jako ruku, položil na ni papír a začal kreslit. Inspiraci čerpal v hlubinách firemních archivů, kde se mu otevřely dveře k osobnostem Richarda, Jamese a Maurice Hennessyových. Pro finální design

láhve čerpal autor z vlastní historie a jedinečného stylu ornamentální kaligrafie. Návrh etikety postavil na páru křídel, prý jsou symbolem svobody, cestování a schopnosti rozhodnout, kam se chcete ubírat. Při průzkumu archivů tatér také zjistil, že Hennessy Very Special bylo v roce 1865 původně označeno jako „Hennessy Three Stars“, což odkazovalo k původnímu systému označování kvality koňaku. Tato průkopnická klasifikace, vynalezená Mauricem Hennessym, používala jednoduchý a férový princip: jedna hvězdička pro nejmladší a méně komplikovaný koňak, tři hvězdičky pro nejvyšší

kvalitu. Z toho důvodu byly na etiketě ve tvaru půlměsíce zobrazeny tři hvězdy, teprve později se z nich vyvinulo označení Hennessy Very Special, jak dokazují archivy značky z 19. století. Hennessy Very Special je kvintesencí značky Hennessy, dědictvím v umění míchání koňaku pro svůj jedinečný styl. Nápoj je moderní inkarnací koňaku Hennessy Three Star a zároveň vystupuje jako světově nejoblíbenější koňak. Spojení teplého srdce a plných chutí tohoto prestižního pití přetrvávalo věky a svádí znalce hledající zvláštní zážitek. O to intenzivněji, když si jej necháte nalít z potetovaného „kabátku“.

Inzerce

Sanctus Victoria

Edice k 700. výročí narození Karla IV.
+ 1316 – 2016 +

Templářské sklepy Čejkovice představují **nový ročník 2015** nejvyšší řady vín Sanctus Victoria v exkluzivní edici Karel IV.

Část výnosu z této řady bude věnována na obnovu některé z monumentálních staveb, jejichž vznik na našem území inicioval císař Karel IV.

VÍNA K OBJEDNÁNÍ: info@templarske-sklepy.cz | tel.: +420 518 309 011



Hlavní téma: malé

Jedním z hlavních témat letošního veletrhu Salone de Mobile, konaném v italském Milánu, bylo „vše malé“. Tak byly například představeny malé obytné domy, minimalistické japonské kuchyně atd. Holandská společnost Weltevree na toto téma přispěla výrobkem Groundfridge, což je v podstatě spojení klasického sklepa s běžnou chladničkou – to vše v podobě zajímavého oblého tvaru a vyrobeno z lehčeného polyesteru, který vyniká odolností, dlouhou životností a je hygienicky nezávadný a snadno udržovatelný. Groundfridge, navržený ve spolupráci s Wageningen University, je umístěn pod zemí a je to energeticky zcela soběstačný systém, který ve sklepe udržuje konstantní teplotu v rozmezí od 10 do 12 °C. Sofistikovanější verze jsou navíc vybaveny solárními panely, LED osvětlením a pravidelnou cirkulací vzduchu, dveře jsou vyrobeny z reflexních materiálů. Kulovitý tvar sklepa byl zvolen pro žádoucí velké plošné spojení se zemí, výrobci dokonce navrhují výsadbu většího stromu v blízkosti, protože strom vyžaduje značné množství vody, napomáhá tak pohybu vody v blízkosti sklepa,



a tím i jeho ochlazování. Výrobek společnosti Weltevree může sloužit nejen jako sklep pro uložení vína, ale i těm majitelům rodinných domů, kteří chtějí žít co nejvíce v souladu s přírodou, je pro ně potěšením vypěstovat si vlastní ovoce a zeleninu a tím nejlepším způsobem to vše pak uskladnit v odpovídajícím sklepe. Groundfridge byl nominován na prestižní cenu Dutch Design Award a na světovém trhu by se měl objevit koncem roku 2016.



ŠALDORFSKÝ
KRAVÁK

SAUVIGNON
2015

**ŠALDORFSKÝ KRAVÁK
ROČNÍKU 2015
V NOVÉM DESIGNU**

JIŽ V PRODEJI



www.saldorfske-sklepy.cz

Yllera Crianza

Vytříbené tempranillo,
jehož kouzlu podlehl
i španělský král



www.LaBotella.cz

Barva tmavých třešní,
vůně švestek s nádechem
vanilky, elegantní ovocná
chuť s tóny vanilky,
koření, kakaa a máty.
Zraje nejméně 12 měsíců
v dubových sudech a 12
měsíců v láhvi. Oceněno
prvenstvími na domácích
i světových soutěžích.

LA BOTELLA
prémiová vína
a delikatesy

Inzerce

Změny zeměpisných označení v Burgenlandu a Štýrsku

Možná že zaváděné změny zeměpisných označení v zemích našeho jižního souseda přinesou trochu zmatku do našich znalostí o kvalitativním označení rakouských vín, ale věřme tomu, že tyto změny, jak tvrdí představitelé AWMB, jsou jen pro dobro věci a přinesou zjednodušení a logiku do celého systému. Takže: aby se zabránilo zdvojení a častým záměnám vinařských podoblastí Burgenland Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland a Südburgenland, změnil v prvním pololetí letošního roku rakouský vinařský zákon názvy některých vinařských oblastí a sjednotil používání označení viničních tratí. Nyní ponese všechna jakostní vína, která mají původ v těchto vinařských podoblastech, na svých etiketách jediné označení „Burgenland“.

Aby to nebylo zase tak jednoduché, byl ustanoven mikroregion „Südburgenland“, který nahrazuje dva dosavadní mikroregiony „Pinkatal“ a „Geschriebenstein“.

Vinařská podoblast „Süd-Oststeiermark“ na hornatém jihovýchodě Rakouska pak byla přejmenována na „Vulkanland Steiermark“. Podle AWMB to je koncepčně mnohem silnější označení a lépe charakterizuje výjimečný charakter vín této oblasti. Připomeňme, že

vedle systému značení oblastí a podoblastí má rakouský systém (stejně tomu je i u nás v České republice a v Maďarsku) ještě souběžné označení oblastí DAC. V podoblasti Burgenland jsou to vína s označením Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Mittelburgenland DAC a Eisenberg DAC. Novela zákona se dotýká i označení viničních tratí – bylo stanoveno, že vína pocházející z konkrétní viniční trati, musí mít spolu se jménem viniční trati na etiketě i slovo „Ried“, což jednoznačně určí, že se jedná o víno z hroznů s původem z uvedené viniční trati. Legislativní změna se dotkla i sladkých rakouských vín – na etiketách nahradilo přívlastek „Ausbruch“ synonymum „Trockenbeerenauslese“ (u nás výběr z bobulí). Přívlastek „Ausbruch“ může být nově použit výhradně pro „Ruster Ausbruch“ – jinými slovy pro Trockenbeerenauslese z města Rust. Žádné jiné víno nesmí být výrazem „Ausbruch“ označeno. Připomeňme, že již v minulém roce byl vytvořen pro rakouský vinařský průmysl určitý právní mezník, kdy vedle běžného rakouského jakostního šumivého vína bylo definováno i rakouské šumivé víno s chráněným označením původu (Österreichische Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung, Sekt g.U.).



Novozélandské apelace



Ve vinařském světě se to jen hemží označeními, jako jsou AOC, DOC, DO, DAC, VOC atd. Jen na Novém Zélandu jaksí na toto připomenutí kvality (chráněná označení původu) zapomněli nebo pro ně nebylo až tak důležité. Ledy se však v poslední době hnuly i v zemi „dlouhého bílého oblaku“ – tak ji nazvali Maorové, když někdy před více než tisíci lety připluli k břehům dnešního Nového Zélandu. Za prvního vinaře je považován James Busby, který ještě dříve, než se definitivně usadil na Novém Zélandu, jezdil měsíce po vinicích Francie a Španělska a vybíral tu nejvhodnější sadbu. To bylo v roce 1833 a o tři roky později již u Waitangi vylišoval první hrozny. V dalších letech se postupně do historie vinařství zapisovaly postavy reprezentující snad všechny národy Evropy: vlastní sazenice si přivezl francouzský biskup Pompallier, vinařit se pokoušeli i slezští náboženští uprchlíci, mezi nejúspěšnější vinaře patřili Joseph Soler ze Španělska nebo italský enolog Romeo Bragato, v 19. století dlouhá léta udávali směr místnímu vinařství utečenci z Balkánu.

V zemi byly samozřejmě zavedeny i právní podmínky pro výrobu a export vína. To vše, aby byla chráněna pověst Nového Zélandu jako vinařské země. Hrozny i víno musejí být podle zákona z roku 2003 (New Zealand Wine Act 2003) získány

podle standardů Wine Management Plan a vyváženy podle zákona Wine Export Certification. Je tu i přísný ekologický program Udržitelného vinařství Nového Zélandu, který byl od roku 2002 rozšířen na všechny novozélandské vinice, ve stejném roce vznikla i společná iniciativa New Zealand Winegrowers a Wine Institute Of New Zealand, která má reprezentovat národní a mezinárodní zájmy svých současných téměř sedmi stovek členských vinařství. Tak bychom mohli ještě pokračovat zákony o způsobilosti, registraci, oznámení atd.

Po téměř deseti letech příprav nyní Ministerstvo obchodu Nového Zélandu předložilo k veřejné diskusi návrh Geographical Indications (Wine and Spirits) Registration Act 2006 (GI Act), který bude následně projednávat novozélandský parlament. Podle návrhu nebudou novozélandská zeměpisná označení původu registrována „navždy“, jako je tomu v Evropě a blízké Austrálii, ale vždy jen na určitý počet let a bude je možno prodlužovat. Samotná první registrace, kterou bude provádět Intellectual Property Office of New Zealand (IPONZ), přijde na 8 800 NZD, za desetileté udržování zaplatí vinaři 5 000 NZD a za její desetileté prodloužení 2 500 NZD.

Podle odhadů IPONZ bude v prvním roce podáno kolem 30 žádostí o registraci Geographical Indications.

Osam Století

NOVÁ KOLEKCE Z KOBYLÍ



VÍNO Z KOBYLÍ

www.8stoleti.cz

Champagne.cz

INTERNETOVÝ OBCHOD



To nejlepší za nejlepší ceny.

www.champagne.cz

Inzerce

Château d'Aigle hostil „chrupku“



Chrupka bílá (mezinárodní název Chasselas Blanc, v Německu Gutedel, ve Švýcarsku Fendant) je prastará stolní i moštová odrůda, která byla dlouho považována za nejstarší odrůdu kultivovanou člověkem: tvrdilo se, že byla pěstována již před více než 5 000 lety v Egyptě, podle jiných názorů pochází z údolí Jordánu, často zazněla i turecká Konstantinopol. Věda však roku 2009 tyto země vyloučila a jako místo původu určila oblast v okolí Ženevského jezera, troufla si dokonce přímo ukázat, a to na kanton Vaud (Waadt). A to i přesto, že pojmenování Chasselas dala odrůdě francouzská obec stejného jména ležící v Burgundsku. Jako stolní odrůda je ve světě vysázena na více než 35 000 ha, jako moštová dominuje právě ve Švýcarsku, kde je po odrůdě Pinot Noir druhou nejvíce vysazovanou odrůdou. V kantonu Valais to je podle USOE (Švýcarský svaz vinařů) 4 976 ha, v kantonu Lausanne 3 882 ha. Část této plochy je na úžasných terasách ve Vaud, zapsaných v roce 2007 na seznam kulturního dědictví UNESCO. Švýcarské „Sdružení pro podporu Chasselas“ pod záštitou OIV připravuje každým rokem svátek World Chasselas, jehož součástí je i vyhlášení výsledků soutěže Mondial du Chasselas. Letošní ročník se konal na Château d'Aigle a do soutěže bylo přihlášeno téměř 700 vín z Německa, Francie, Maďarska,

Kanady, Mexika a Spojených států – největší díl byl samozřejmě dodán ze švýcarských vinic. Nejvyšší ocenění – titul královna Chasselas – získalo Domaine de la Ville de Morges se svým vínem Morges Vieilles Vignes La Côte AOC Morges 2015. Vinařství, které je v majetku města Morges (15 ha, z toho 7 ha Chasselas), patří do oblasti La Côte Vaud mezi Lausanne a řekou Aubonne, kde v nádherných polohách – o některých je doloženo, že rodily již ve 13. století – hospodaří na 620 ha vinaři z 38 obcí. Jako nejlepší víno „zbytku světa“ bylo oceněno alsaské víno z Domaine Schoffit, v nově vytvořené kategorii Swing (méně než 11, 5% alkoholu) získalo nejvíce bodů víno z Weingut Löffler z německého vinařství z regionu Markgräflerland v blízkosti vyhlášené Bádenské vinné stezky. Německý název „Gutedel“ by se dal přeložit jako „dobrá a ušlechtilá“ a stejně tak byla hodnocena na Château d'Aigle lehká a svěží, převážně suchá „chasselas“ s pěknou vůní zelených jablek, citrusů a máty.



Pro lidi, kteří milují víno



Elektronický hodnotící systém Quini byl představen již před pár lety jako interaktivní nástroj, který měl uživatelům pomoci k lepším znalostem o vínu, ale až nyní je k dispozici v plné verzi, zatím jen v angličtině. Ředitel Quini, pan Roger Noujeim, popisuje systém jako revoluční a odpovídající současným požadavkům „sociálního sdílení“. Systém vyvinuli ve Wine Assessment Inc. ve Vancouveru spolu s odborníky z oblastí statistiky a vizuálního designu. Celý proces hodnocení je uživatelsky velmi přívětivý (Web App Quini, aplikace pro iOS) – aplikace vede ochutnávku krok za krokem sensorickým hodnocením, které má ve výsledku tvar pětilisté květy Quini. Každý plátek „květy“ je vyjádřením degustačního zážitku v pěti kategoriích (oči, nos, ústa, celkový dojem...). Každá z kategorií nabízí kvalitativní deskriptory (popisovače), například pro vůni vychází aplikace z více než stovky aroma popsanych v tzv. aromatickém kruhu, který vytvořila prof. Ann C. Noble na kalifornské UC Davis (paní profesorka se mimo jiné stala první ženou přijatou jako vyučující na „Department of Viti-

culture and Enology“ a je řazena mezi 50 nejvlivnějších žen „ve víně“). Každý takt v prostředí Quini vytvořený „květ“ je jedinečný a je odrazem vkusu a preferencí každého z hodnotitelů. Data v reálném čase, která do systému vkládají hodnotitelé, jsou zajímavá nejen pro uživatele, kteří mohou srovnávat své názory na kvalitu jednotlivých vín, ale jsou velmi důležitá pro všechny výrobce, prodejce, majitele restaurací, vináren, vinoték... Ti všichni získají velmi důležitý a rychlý přehled o tom, jak které víno chutná, o které je zájem atd., a podle toho mohou pružně reagovat. Také proto má v těchto kruzích systém velkou podporu: zatím po celé Severní Americe. Do projektu již investoval kanadský Media Fund v rámci svého programu podpory inovativních a interaktivních digitálních médií a aplikací. Autoři Quini hledají další investory, aby mohli systém dále rozšiřovat vytvořením databáze spotřebitelů a nabídnout další služby a informace ze světa vína. Quini je k dispozici k bezplatnému stažení na iPhone a iPad, volně přístupný je i webový nástroj, je vyvíjena i aplikace pro Android, slíbena je i francouzská jazyková verze.



RONA

5 Star Glass

Made to serve

hotel & restaurant
Vlastnosti a výhody
5-ti hvězdičkového skla RONA



Distributor pro Českou republiku:

ROYCE BOHEMIA a. s.
kanceláře a vzorkovna

Družstevní 17 • 250 90 Jirny u Prahy

tel: +420 261 217 702-4

e-mail: info@royce-bohemia.cz

www.royce-bohemia.cz

Specializovaný e-shop
pro **vinaře, someliéry,**
vinotéky a milovníky vín.



www.somelierskepotreby.cz

Chladiče, nerozbitné skleničky,
uzávěry, vývrtky, otváračky,
plivátka, odlivky, stojany...



OREON
BEER & WINE EQUIPMENT

Inzerce

Vinařství „v lodi“



Vinice Château les Carmes Haut-Brion leží v samém srdci Bordeaux. Jsou chráněny starou kamennou zdí, a přestože jsou dnes keře révy jen o málo starší než 40 let, jako by se v nich zastavil čas. Ten se pro ně začal odvíjet v roce 1584, kdy Jean de Pontac, pán oblasti Haut-Brion, daroval řádu karmelitánů mlýn na řece Peugue i s přilehlými vinicemi. Bylo mu tehdy úctyhodných 101 let a oplátkou za tento štědrý dar měli mniši povinnost modlit se za jeho spasení. Poslední kapitolu zajímavé historie tohoto panství napsal velký milovník vína a architektury Patrik Pichet, prezident velké rodinné realitní skupiny Pichet. V roce 2010 koupil toto desetihektarové vinařství s roční produkcí 20 tisíc láhví s tím, že mu navrátí původní lesk a opět z jeho vín učiní „klenot“ Bordeaux. V lednu 2014 začaly práce na novém vinařství a k tomu si Patrik Pichet pozval slavné tvůrce Philippa Starcka a architekta Luca Arsène-Henryho, kteří svým návrhem způsobili mezi obyčejnými návštěvníky i obcemi architektů notný rozruch. Vinařství je pojato jako železná čepel vynořující se z vody,

kritici tvrdí, že objekt připomíná trup převrhnuté lodě. Zajímavý je i stavební materiál: ocel označená jako COR-TEN. Ta je velmi oblíbeným architektonickým prvkem. COR-TEN je skupina ocelových slitin s koncentrací legujících prvků určená pro použití bez dalších povrchových úprav. Jinými slovy, rychle a přirozeně rezaví, ale díky brzy vytvořené vrstvě oxidů má lepší antikorozi vlastnosti než jiné konstrukční materiály. Výsledkem je poměrně stálý, elegantně hnědý patinovaný povrch. Objekt „lodi“ má čtyři patra: v nejspodnějším, pod hladinou vody, je sklep se 300 sudy a stabilní nízkou teplotou a vlhkostí, nad ním je vlastní provoz vinařství – samozřejmě gravitační. V nápaditě řešeném interiéru jsou umístěny velké ocelové, dřevěné i betonové tanky. Nad nimi je degustační místnost s průhledem do spodních pater a na okolní vinice. Nejvyšší patro tvoří terasa, odkud je úchvatný pohled přes vodní hladinu na vinice a blízký zámek. Sklizeň ročníku 2015 byla zpracována a uložena již v nových prostorách, zajímavě otevřených vůči městu Bordeaux.





„BARVOU PŘIPOMÍNÁ
ZRALÉ ŽLUTÉ CITRONY,
S OBČASNÝMI JEMNÝMI
TÓNY ZELENÉ...“

MOHL BYCH POKRAČOVAT,

ALE NECHCI VÁS PŘIPRAVIT O RADOST Z OBJEVOVÁNÍ. VÍM, ŽE VÍNO JE PRO VÁS VÁŠNÍ A CHCETE HO POZNÁVAT JAKO SKUTEČNÍ ZNALCI. A PRÁVĚ VÍNA ŘADY SOMMELIER CLUB MAJÍ IDEÁLNÍ PŘEDPOKLADY TUTO VAŠI TOUHU NAPLINIT. OSOBNĚ JSEM PRO VÁS VYBRAL TA NEJLEPŠÍ VÍNA S PŘEKVAPIVOU ODRŮDOVOU ČISTOTOU I VÍNA RAFINOVANÁ, PLNÁ VYTŘÍBENÝCH CHUTÍ A VŮNÍ.

RUČÍM ZA JEJICH KVALITU A TAKÉ ZA TO, ŽE OCHUTNÁVÁNÍ ŘADY SOMMELIER CLUB VÁM PŘINESE SPOUSTU VÝJIMEČNÝCH ZÁŽITKŮ.“



DAVID KRÁL

VÍTĚZ MISTROVSTVÍ ČR SOMMELIERŮ 2015



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.



HANA MÁDLOVÁ, CUVÉE BETON (SAUVIGNON, NEUBURSKÉ) 2015, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO, SUCHÉ

Sytější, zlatožlutá barva se zelenými odlesky a nižší viskozita. Aroma je intenzivnější, s atraktivním projevem zralého angreštu, rebarbory, červeného rybízu a grapefruitové kůry. V chuti je víno středně plné, svěží, elegantní a najdeme zde tóny zralého rybízu, rynglí, pomerančů nebo karamboly. Delší, svěží, minerální závěr.

160 Kč



www.baravin.cz

VÍNO BLATEL, CUVÉE 1990 2015, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, BLATNICE POD SV. ANTONÍNEM

Světle zelenká barva s olivovými odlesky a velmi dobrá viskozita. Čistá vůně, připomínající žlutá letní jablka a mirabelky. Chuť je středně plná, šťavnatá, s dobrou kyselinou a ovocností. Středně dlouhý závěr.

180 Kč



www.vinoblattel.cz



PORTO RÉCCUA, RESERVA ESPECIAL

Cihlově červená barva se světlejšími odlesky mědi a velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivní, s tóninou nakládaného ovoce v alkoholu, griotky a višňového líkéro, s příjemnými podtóny karamelové krusty, ořechů a čokolády. Delší, hřejivý závěr.

269 Kč



www.peal.cz



VILLA MELNIK, APLAUZ, MERLOT 2013, RESERVE

Temně červená barva s šarlatovými odstíny a velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivní, s tóny zralého lesního ovoce, ostružinového kompotu a čokolády. Chuť je plná, velmi dobře strukturovaná, s pikantní kořenitostí, jemným, lehké svrčavým podtónem a paletou lesního zralého ovoce. Delší závěr.

299 Kč



www.vinabg.cz



HANA MÁDLOVÁ, CUVÉE BETON (SAUVIGNON, PÁLAVA) 2015, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO, POLOSUCHÉ

Sytější, slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je opulentní, středně intenzivní a nabízí tóny sušených lučních květů, oregana, pečeného ananasu a broskvového sirupu. Chuť je plnější, vyvážená, s výrazným ovocným základem, připomínající nektarinky, červená jablka a černý rybíz, s podtónem čerstvých bylin. Středně dlouhý, elegantní závěr.

160 Kč



www.baravin.cz



RUPPERT LEROY, LE COGNEAUX, PINOT NOIR, BRUT NATURE

Sytější, slámově žlutá barva s měděnými odlesky, vydatné jemné perlení. Aroma je středně intenzivní, vrstevnaté, nabízející tóny zralého červeného peckového ovoce, třešňového koláče, briošky a lehký dotek červených květů. Chuť je svěží, středně plná, připomínající zralé třešně, jeřabiny, s výrazným podtónem citrónové dužiny a minerality. Středně dlouhý, pikantní závěr.

1 837 Kč



www.pmp-exclusive.cz



VÍNO LÍPA MIKULOV, RULANDSKÉ MODRÉ ROSÉ 2015, POZDNÍ SBĚR, POLOSUCHÉ, MIKULOV, POD SVATÝM KOPEČKEM I.

Světlá, starorůžová barva s šedými odlesky a střední viskozita. Aroma je subtilní, středně intenzivní, s typickými ovocnými tóny zralých jahod, malin a třešní, s podtónem smetany. Chuť je příjemně svěží, lehčí, připomíná zralé třešně a jahody, s podtóny čerstvé bazalky a višňového jogurtu. Středně dlouhý závěr.

205 Kč



www.vinolipa.cz



BOERI ALFONSO, MARTINETTE, BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE 2012

Sytější, inkoustově červená barva s rubínovým okrajem a střední viskozita. Aroma je intenzivnější, připomínající drobné černé bobulovité ovoce, s podtónem středozemních bylin a ušlechtilého dřeva. Chuť je středně plná, nazrálá a najdeme v ní tóny zralých višní a ostružin, s lehkým dotekem ušlechtilého balzamiky a smilů italského. Středně dlouhý, sametový závěr.

265 Kč



www.vpv-praha.cz

**Doporučení
pro konzumaci**



víno k okamžité
konzumaci



víno s potenciálem
2 až 5 let



víno určené
k uložení



**PHILIPPE GRIFFON, ROSÉ DE SAIGNÉE,
PINOT NOIR, PREMIER CRU**

Sytější, starorůžová barva s lososovými odlesky a průměrná intenzita perlení. Aroma je středně intenzivní, připomínající zralé peckové ovoce, jako jsou třešně či višně, doplněné o podtón ostružin, s lehkým dotekem smetany. Chuť je lehčí a vyvážená, svým charakterem koresponduje s aroma a je doplněna o podtón brusinek a jahod. Kratší, elegantní závěr.

640 Kč



★★★★



www.sampanskeprokazdeho.cz



**VIÑEDOS SINGULARES,
AFORTUNADO 2015**

Slámově žlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Vůně je intenzivnější, s příjemnými ovocnými tóny ananasu, rybízů a broskví, s podtónem exotických květů. Chuť je lehčí a svěží, připomíná limetovou šťávu, bílé broskve nebo angréšt, s dotekem minerality. Kratší, pikantní závěr.

189 Kč



★★★



www.budamont.cz



**STANISLAV MÁDL, PÁLAVA 2015,
POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, VELKÉ BÍLOVICE**

Sytější, slámově žlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma je intenzivnější, odrůdově typické, připomínající květy růže, sladké koření a velmi zralé žluté peckové ovoce. Chuť je vyvážená, středně plná, najdeme v ní tóny kompotovaných broskví a mandarinek, s podtónem angréštového kompotu. Středně dlouhý závěr.

150 Kč



★★★



vasvinar.cz



**GREMI, ARTEVANI PIROSMANI
SAPERAVI 2013**

Neprůsvitná, temně fialová barva s inkoustovými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivní, s tóninou zavařeniny z lesního ovoce a plodů černého bezu, s podtóny balzamiky a kakaové pasty. Chuť je plná, oblá, pikantně svíravá, s tóninou drčených hroznů a borůvek. Dlouhý, lehce adstringentní závěr.

490 Kč



★★★★



www.vinozgruzie.cz



**VÍNO BLATEL, RYZLINK RÝNSKÝ 2015,
POZDNÍ SBĚR, POLOSUCHÉ, BLATNICE
POD SV. ANTONÍNEM, NADHÁJČÍ**

Brilantní, čirá, zelenkavě žlutá barva a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, s tóninou zelených jablek, limetek a lemon grass. Chuť je středně plná, šťavnatá, s velmi dobrou říznou kyselinou a příjemnou ovocitostí. Delší závěr.

180 Kč



★★★



www.vinoblattel.cz



**JUDITH BECK,
PANNOBILE WEISS 2013**

Sytá, slámově žlutá barva se světlými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, robustní, kombinující tóny zralého subtropického ovoce, jako jsou ananas, mango, meloun, kantalupe, s tóny vanilky a bílé čokolády. Chuť je středně plná, vyvážená, připomíná kompotované broskve, kandované pomeranče a sušené mango, s dotekem sladkého koření a meruňkového likéru. Delší, hřejivý závěr.

545 Kč



★★★★



www.vpv-praha.cz



**VÍNO LIPA MIKULOV, VELTLÍNSKÉ ZELENÉ
2015, KABINETNÍ, SUCHÉ, MIKULOV,
TUROLD**

Víno se světlejší barvou bílého zlata a zelenými odlesky. Střední viskozita. Aroma je průměrně intenzivní, odrůdově typické a najdeme v něm tóny bílého pepře, zralých zelených jablek, broskví a lehký dotek minerality. Chuť je středně plná, svěží, připomíná zelená jablka, bílé broskve, zelené pomeranče a bílý rybíz. Středně dlouhý, svěží závěr.

205 Kč



★★★



www.vinolipa.cz



**VINAŘSTVÍ U KAPLIČKY, VÍNO DALIBOR,
TRAMÍN ČERVENÝ 2015, POZDNÍ SBĚR,
POLOSLADKÉ, ZAJEČÍ**

Světlejší odstín zlatavě žluté barvy se stříbrnými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je výraznější, s tóninou čajových růží, ovocného kompotu a sladkého koření. Chuť je plnější, kořenitá, nasládlá, s tóny kandovaného ananasu a zázvoru. Delší závěr.

299 Kč



★★★



www.vinarstviukaplicky.cz

Aliance vinařů V8 vyzdobila svými víny Strahovský klášter

Ve čtvrtek 21. července se v Praze opět po roce objevila Aliance vinařů V8. Tentokrát si pro svoji zastávku v rámci „degustační šňůry“ zvolila kouzelné prostředí knihovny Strahovského kláštera. Kromě současných členů „Aliance“, kterými jsou Kolby, Nové Vinařství, Sonberk, Vinařství Krásná hora, Vinařství Marcincák, Vinařství Volařík, se návštěvníci akce mohli setkat ještě s jedním vinařstvím, které prezentovalo svá vína. Pavlovský Reisten se do V8 vrací po několikaleté odmlce. Sdružení tak získává svého sedmého člena, a to přímo ze „srdce“ Pálavy.



V letošním roce oslaví V8 desáté výročí svého založení. A je to symbolicky právě tento jubilejní rok, kdy tradiční „degustační šňůra“ napříč republikou získává novou podobu. Tour se setkává s pozitivními ohlasy u návštěvníků, kteří čím dál tím víc touží po nových informacích, a s tím se také stávají náročnějšími. Vinaři z V8 se shodují na tom, že ke klientům je třeba být zcela upřímný a že je už nelze jen tak něčím ohromit. V letošním roce se „Aliance“ za-

stavila již ve třech městech, kde představila svůj nový projekt GRAND CRU V8 TOUR, tematicky navazující na koncept „Trať po tratích“. Finále čeká V8 tradičně v říjnu v Brně. Hlavními hvězdami úvodní půlhodinové řízené degustace byly nejlepší viniční tratě každého členského vinařství. Degustací provedla sommelierka a moderátorka Dáša Fialová, která v krátkém rozhovoru se zástupci jednotlivých vinařství uvedla také typické víno z těchto velkých vinic. Z nich byla vytvořena spe-

ciální kolekce vín Grand Cru V8, kterou lze zakoupit nejen v rámci samotné tour, ale bude možné ji získat také přes webové stránky V8, například jako vánoční dárek. Skládá se z Rieslingu 2013 VOC a Pálavy v pozdním sběru ročníku 2014 z viniční trati Sonberk a od stejnojmenného vinařství, Kolby v rámci kolekce prezentují Rulandské bílé 2013 ve výběru z hroznů a Vinařství Volařík zvolilo Ryzlink vlašský 2015 z Levé Klentnické a také kabinetní Veltlínské zelené 2015 z trati Věs-

Crystalex



tonsko. Jediným vinařstvím, které nespadá do mikulovské podoblasti, je slovácké Vinařství Krásná hora s bio Cuvée Viktoria. Vinařství Marcincák propaguje v rámci Grand Cru kolekce slámový Ryzlink vlašský 2012 a Nové Vinařství uzavírá osmipoložkovou kazetu Ryzlinkem rýnským 2015 v pozdním sběru.

Hosté degustačního odpoledne měli možnost v otevřené prezentaci ochutnat také další vína od zúčastněných vinařství, vyslechnout sommeliérku Kláru Kollárovou coby ambasadorku minerální vody Korunní, hovořící na téma Voda jako víno, ochutnat pestrou paletu kanapek a finger food z dílny Atelier RED&Wine a nechat se unášet noblesní atmosférou okouzujícího objektu s historickými freskami, které jsou pro strahovskou knihovnu typické.

„Prostřednictvím Grand Cru V8 Tour bychom rádi přispěli k české vinařské revoluci. Věříme, že pro ty, co víno pijí a chtějí mu porozumět, je daleko důležitějším faktem, odkud víno pochází, kde a v jakých podmínkách zrály hrozny, z nichž bylo dané víno vyrobeno, než údaj o cukernatosti hroznů při sběru a zařazení do kategorie podle germánského systému. Víme, že naše vinice jsou pro nás největším bohatstvím, na kterém stavíme, a cítíme, že jedině zdůrazněním původu našich vín a otisku těchto terroir do nich můžou být naše vína zcela pochopena a doceněna,“ vysvětluje Marek Vybíral z Vinařství Krásná hora. „Členy V8 spojuje právě to, že si jsou jedinečnosti svých viničních tratí vědomi a na dlouhodobé kvalitě těchto poloh si zakládají,“ doplňuje Petr Marcincák, současný předseda aliance.

Letošní poslední možností, jak se stát součástí této „malé velké“ vinařské revoluce, bude závěrečná zastávka Grand Cru V8 Tour 2016 v úterý 25. října v brněnském Domě umění. Samozřejmě s účastí staronového člena, vinařství Reisten. Členové Aliance vinařů V8 by rádi do budoucna rozšířili své společenství o další vinařství, například ze Znojemské podoblasti.

Text: Barbora Vojtová

Foto: archiv V8 - Zdeněk Lhoták



Prodej vybraného
sortimentu
HoReCa v ČR:
www.sving.cz
Ostatní sortiment:
www.crystalex.cz

siesta

Krug a vajíčko

Krug je symbolem nejen skvělého Champagne, ale také mnoha jedinečných vizí.

Joseph Krug, který tento dům založil v roce 1843 v Remeši, byl nekonformní vizionář s nekompromisní filozofií. Pochopil, že podstatou šampaňského je potěšení, a jeho snem bylo nabízet to nejlepší šampaňské každý rok bez ohledu na výkyvy počasí. Pozornost věnovaná vinohradům, respekt k individualitě každé parcely a z ní pocházejícímu vínu a budování rozsáhlé knihovny rezervních vín umožnily Josephu Krugovi splnit si svůj sen. Šest generací rodiny Krugových pokračuje v plnění jeho snu a dále rozvíjí vizi a savoir-faire zakladatele. A právě v tomto duchu představil před několika lety Krug svůj unikátní program párování.



z ochutnávání Krug Grande Cuvée. Kniha „Ztracené, míchané nebo smažené?“, která je druhou publikací ze série párování, opět oslavuje vášeň, rozmanitost a radost, kterou dokáže vznítit jediná surovina. Po skromné, ale vznešené bramboře se do světla reflektorů dostává vajíčko.

Kniha „Ztracené, míchané nebo smažené?“ není pouhou sbírkou originálních receptů zkoumajících lahodné snoubení Krug Grande Cuvée s jednoduchým, ale vznešeným vajíčkem. Je to především sešlost 17 špičkových světových šéfkuchařů ve třech úžasných městech: Hongkong, Paříž a New York. Je to pocta nezapomenutelným okamžikům. Rozhovory a portréty zúčastněných šéfkuchařů jsou protkány vášní a obsahují otevřené zpovědi milovníků šampaňského. Oplývají radostí a odhodláním, které vložili do svých gastronomických kreač. To vše za účelem vytvoření a sdílení nových chutí a pocitů.

Milovníci Krugu v České republice si mohou food-pairing menu s vajíčkem vychutnat ve vybraných restauracích, například v hotelu Mandarin Oriental nebo restauraci Svata Klára v Praze, a to od června 2016. A pokud budou mezi prvními, knihu „Ztracené, míchané nebo smažené?“ si dokonce odnesou jako dárek. V hotelu Mandarin Oriental proběhla i degustace, lépe řečeno noblesní snídane, kterou jsme sami vyzkoušeli a na níž jsme mohli báječné spojení Krugu s vajíčkem ochutnat. Tým šéfkuchaře Zdeňka Křížka si s touto výzvou poradil skvěle. Delikátní zpracování a noblesa Champagne Krug vás přesvědčí, že lepší snídani snad ani zažít nemůžete.

Text a foto: Michal Šetka

Rok 2016 je u šampaňského Krug ve znamení vajíčka. Navazuje na úspěch loňské série překvapivého párování se skromnou bramborou, se dům Krug vydává na ještě odvážnější cestu za dobrodružstvím. Vejce je jednou ze základních surovin, kterou najdeme v kuchyních na celém světě. Je samo o sobě považováno za jednoduché. A jeho párování se šampaňským je proto překvapující. Sedmnáct talentovaných šéfkuchařů se tedy rozhodlo přijmout odvážnou výzvu, vymyslet inspirativní jedinečné jídlo založené na vajíčku a připravené s láskou, nápaditostí a odhodláním. Samozřejmě v páru s šampaňským Krug Grande Cuvée. Již od roku 1843 ztělesňuje Krug Grande Cuvée neoriginálnější šampaňské domu,

vizi zakladatele Josepha Kruga. Překónávajíc hranice ročníkových vín, Krug Grande Cuvée každým rokem nabízí komplexní projev Champagne. Jedná se o neobyčejný blend víc než 120 vín z více než 10 různých ročníků. Některé z nich zrají až 15 let než se stanou jeho součástí. Dalších minimálně sedm let odpočinku ve sklepích přidává Krug Grande Cuvée jedinečnou ušlechtilost a eleganci.

Individualita a pochopení ingrediencí jsou zakořeněny hluboko v srdci šampaňského domu Krug a jsou také inspirací výpravy za objevováním jediné, výjimečné a všestranné ingredience, která dokáže stimulovat zvědavost a talent šéfkuchařů po celém světě. Výsledkem jsou nápaditá a odvážná jídla, která povznášejí zážitek

Ruinart v Praze

Během léta se v Praze představil i legendární šampaňský dům Ruinart. Degustací, seminářů i představení nového ročníku se exkluzivně ujal samotný hlavní sklep mistr šampaňského domu Ruinart pan Frédéric Panaïotis, který prozradil i mnoho věcí ze zákulisí tohoto legendárního domu.

Dům Ruinart je nejstarším šampaňským domem, byl založen již v roce 1729. Jeho historie je spojena s úplnými počátky šampaňského. Benediktýnský mnich Dom Thierry Ruinart již v sedmnáctém století předpovídal úspěch šumivému vínu z oblasti Champagne. Jeho synovec Nicolas Ruinart, původně kupec s látkami, pak začal vize svého strýce realizovat. Až do roku 1728 se šampaňské prodávalo především v regionu, neboť ho nebylo možné přepravovat v sudech. Královská vyhláška však v roce 1728 povolila přepravu vína v láhvích, a šampaňské se tak mohlo vydat do velkého světa. Od roku 1729 se Nicolas Ruinart začal naplno věnovat obchodu s šumivým vínem. Šampaňské Ruinart postupem času hrálo mnohokrát roli v nejvýznamnějších událostech Evropy. Dnes patří Champagne Ruinart do skupiny Louis Vuitton Moët Hennessy, největšího světového obchodníka s luxusním zbožím, který vlastní jedinečné portfolio s více než šedesáti prestižními značkami.

Frédéric Panaïotis v Praze představil profesionálům z gastronomie a obchodu s vínem celkem čtyři cuvée z aktuálního portfolia, přičemž jedno byla absolutní premiéra.

Základní R de Ruinart je již známou klasikou. Elegantní tradiční styl, který nepostrádá svěžest Chardonnay, ani plnost Pinotu Noir. Krásně ovocné víno s výrazným dlouhým závěrem. Ruinart byl domem, který také v roce 1764 vyrobil první rosé Champagne. I my jsme měli možnost ochutnat současný styl Ruinart Rosé, ve kterém je dokonce využito 16 % tichého červeného vína. Skvělý gurmánský styl Champagne, intenzivní, ovocné víno s množstvím tónů červených plodů, ale i citrusů má mnoho využití od aperitivu přes hlavní jídla až po dezerty. Ruinart Blanc de Blancs je pak absolutní klasikou. Tradičně velmi svěží, elegantní a čistá esence Chardonnay ze skvělých poloh v Côte des



Blancs a Montage de Reims mu dává oceňovanou svěžest i ovocnou plnost. Námí degustované cuvée bylo postaveno na ročnících 2012, 2011 a 2010 a k jeho výrobě bylo využito 27 různých rezervních vín. Vrcholem degustace bylo představení nového ročníku Dom Ruinart Blanc de Blancs 2004. Je to současně první ročník tohoto velkého cuvée, které osobně vyrobil právě Frédéric Panaïotis. Sám říká: „Je to fascinující produkt, pracuji dvanáct let, abych viděl svůj první ročník na pultech.“ A hned prozradil, že se také těší na jednu novinku. Od ročníku 2010 se i při druhotném kvašení v domě Ruinart používají pro toto cuvée místo korunek pouze korkové uzávěry. Výzkumy ukázaly, že rozdíl je prý značný a velmi pozitivní. Na to, abychom se o tom mohli přesvědčit sami, si však budeme muset počkat až do roku 2022. Dom Ruinart Blanc de Blancs 2004 je směsí Chardonnay výhradně z Grand Cru vinic

– 69 % pochází z oblasti Côte des Blancs (převážně z obcí Chouilly, Le Mesnil a Avize), 31 % pak z Montage de Reims. Skvělý ročník dal vynikající výsledek. Sytá, světle žlutá barva a výrazné perlení elegantních drobných bublinek vypovídají o dlouhém ležení v láhvi. Podmanivé aroma zpočátku odhalí toasty, pistácie a oříšky, postupně se rozvíjejí vůně bílých květů, jako jsou třeba konvalinky, čerstvých pomerančů, citronů a bergamotu. Vše doplňuje atraktivní mineralita. Chuť je jemná, elegantní a velmi svěží s hedvábnou strukturou, nádhernou ovocností a velmi dlouhým závěrem.

Ochutnat Champagne Ruinart patří vždy k zážitkům a návratům ke klasice a historii tohoto regionu. Ani tento tradiční dům však nespí na vavřínech a své produkty stále zdokonaluje. Nezbyvá, než se těšit na další skvělý ročník.

Text a foto: Michal Šetka

Crystalex CZ chce přinášet dokonalé a jedinečně harmonické smyslové zážitky

Sklo a Nový Bor k sobě neodmyslitelně patří. Tradice výroby pochází již z druhé poloviny 13. století a od té doby si české sklářství vybuďovalo ve světě uznávanou pozici a etablovalo se jako kvalitní, tradiční a rozmanitý „hráč“ na světovém trhu.



Na vybudování takového uznání se zásadním způsobem podílela společnost Crystalex CZ, která je největším českým výrobcem nápojového skla. Specializuje se na výrobu kalíšků, odlívek, dekanterů, váz a mís. Vedle produkce hladkého skla má významný podíl také produkce skla dekorovaného. V roce 2015 Crystalex CZ překročil v prodeji hranici jedné miliardy korun a v následujících letech plánuje další růst. Přes 90% produkce míří do více než 60 zemí celého světa. Mezi největší odbytiště patří země Evropské unie, USA, Rusko, Latinská Amerika. Významné postavení zaujímají také asijské a africké státy.

Historie

Na konci 2. světové války vznikl spojením 55 menších provozů podnik Borocrystal, v roce 1953 byl jeho provoz rozšířen a podnik začal fungovat pod jménem Borské sklo. Pro nynější Crystalex CZ bylo významným mezníkem vybudování velkého moderního areálu, kam se v roce 1967 přestěhovala část malých provozů. V 70. letech se pak postupně začala rozvíjet strojní výroba. Konkrétně v roce 1974 získal podnik nové jméno odvozené od pojmu český křišťál – Crystalex. Křišťál je třpytivější, průzračnější a zároveň odolnější než běžná skla, a tudíž nabízí nesrovnatelně vyšší užitečné i estetické vlastnosti. Po revoluci dochází k rozdělení

a privatizaci jednotlivých skláren, Crystalex je privatizován a následně pak začleněn do skupiny Bohemia Crystalex Trading. Po rozpadu této skupiny v roce 2009 byl Crystalex CZ zakoupen současnými majiteli a nastává období vzestupu. Probíhá řada investic a obrát výrazně roste.

Značky

Jako téměř každá sklárna Crystalex CZ rozděluje svou výrobu na produkty pro domácnosti a ty, které směřují do segmentu Horeca. Značku Crystalex uvidíte vždy pouze v prostředí hotelů, restaurací a jiných podniků cestovního ruchu. Na sklo v tomto segmentu jsou kladeny obzvláště vysoké nároky. Vy-

robky proto musí mít velmi dobrou odolnost, praktičnost a v neposlední řadě také osobitý design. Aby produkty splňovaly náročné požadavky na kvalitu, vyvinul Crystalex CZ sklovinu Sparkle. Vyznačuje se vysokou mechanickou odolností a vynikající odolností v myčkách a vůči teplotním šokům. Výrobky Sparkle disponují absolutní číroostí bez barevného nádechu, jiskřivou jasností a perfektní transparentností, a tak nabízejí jedinečný vizuální efekt. Naopak ve vztahu ke konečnému zákazníkovi, tedy v „domácenském segmentu“, podnik vystupuje pod tradiční značkou Bohemia Crystal. Tento brand, původně vlastněný Skloexportem, je spolu se značkou Moser v zahraničí nejznámější českou sklářskou značkou a zároveň synonymem zaručené kvality.

Sortiment

Sortiment společnosti Crystalex CZ je velmi rozsáhlý. Jedná se o stovky tvarů a tisíce dekorů. Samozřejmě jen část produktů je vyráběna stabilně na sklad, další jsou produkovány až dle individuálních zakázek klientů. V základním sortimentu je více než 30 souborů. Jsou mezi nimi klasické, jako Claudia, který je vyráběn přes 40 let a celosvětové prodeje přesáhly přes 200 milionů kusů, Angela, také velmi úspěšný soubor ať už v hladkém, či dekorovaném provedení, Barline, Ideal, Lara, Vintage a další. V nabídce jsou zastoupeny také kolekce váz, mís, dekantérů nebo láhví. Významnou část produkce tvoří i dekorované sklo v podobě kalíšků, odlivek či váz. Na návrzích Crystalex CZ spolupracuje s designéry a renomovanými umělci. Pro samotnou dekoraci společnost používá mnoho různých ručních tradičních i originálních moderních dekoráčnických technik. Patří mezi ně pantograf,



diaryt, stříkání, pískování, malování, vysoký smalt či sítotisk – a to buď samostatně, nebo ve vzájemných kombinacích.

Rok 2016

Jako každý rok Crystalex CZ přichází s nějakou novinkou. Tentokrát se jedná o kolekci Attimo. Cílem souboru je zvýraznit jedinečnost okamžiku ve smyslu spojení neobvykle tvarovaného kalíšku s extrémně úzkou nožkou, které by mělo vést k elegantnímu prožitku z degustovaného vína. Kromě kalíšku Attimo nabízí také dvě exkluzivní odlivky na vodu či víno.

Rok 2016 se stal důležitým mezníkem zejména ve vztahu k prestižním mezinárodním oceněním. Crystalex obdržel titul Superbrands 2016. Ten získávají pouze značky, které projdou vícekolovým výběrovým řízením, zahrnujícím mimo jiné spotřebitelský průzkum agentury GfK. V poslední fázi má rozhodující slovo expertní komise

Brand Council, kterou tvoří profesionálové z oblasti byznysu, komunikace, marketingu, médií a marketingového výzkumu. Rozhodování ovlivňují atributy jako známost, budování brandu, inovace či prestiž.

Srdcerváči

Společnost Crystalex se stala oficiálním partnerem kampaně „Nadačního fondu pro podporu zaměstnávání osob se zdravotním postižením“ – NFOZP. Cílem této akce je podpořit vznik nových pracovních příležitostí pro lidi, kteří neměli tolik štěstí a kvůli svým handicapům těžko hledají zaměstnání.

Společnost Crystalex připravila v rámci této podpory sadu unikátních kalíšků na bílé i červené víno, karafu i sklenice na vodu. Všechny jsou dekorovány nápisem Srdcerváči v Braillově písmu. Každý, kdo chce vyjádřit podporu této kampani, může tak učinit například nákupem těchto designových klenotů.

Plány

Po dobu posledních pěti let s novými majiteli společnost Crystalex CZ zaznamenává nárůst obratu, v čemž chce samozřejmě pokračovat. Přispět by k tomu měl i nákup nové linky, který firma plánuje na podzim tohoto roku. Tato investice by měla zajistit ještě o něco vyšší kvalitu produktů a zároveň rozšíření sortimentu. Sklárna Crystalex CZ tak potvrzuje, že je velkým hráčem, vycházejícím ze silné tradice a poctivých hodnot. Rozhodně se lze těšit na další novinky, které pro své zákazníky chystá.

Text: Barbora Vojtová

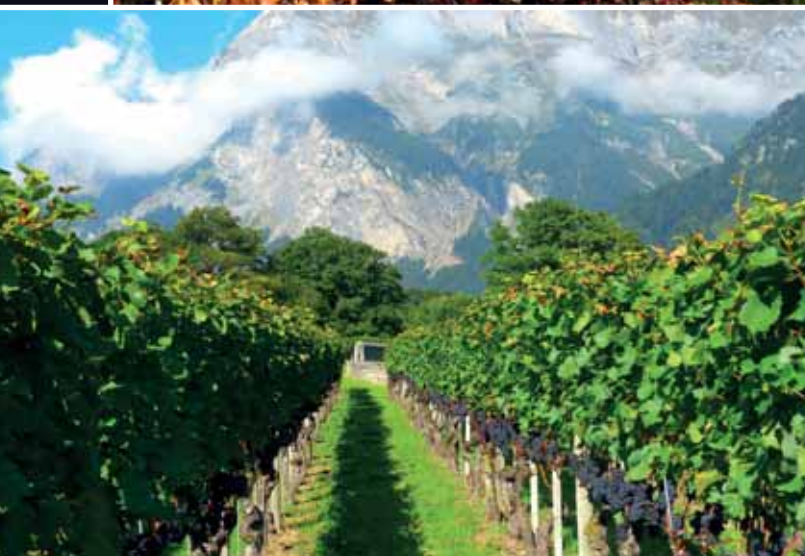
Foto: archiv společnosti Crystalex CZ



Vybíráme z došlých prací



◀ Josef Svoboda



▲ Jiří Kadrnka ▶



FOTOSOUTĚŽ

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

Do fotosoutěže se může přihlásit kdokoli, kdo zašle v uvedených termínech své autorské fotografie na vyhlášená témata na adresu redakce info@w-d.cz. Minimální velikost fotografie je 1000x1500 pixelů. Maximální počet fotografií zaslaných jedním do soutěže přihlášeným fotografem je 3 k jednomu tématu. U zaslaných fotografií uveďte jméno fotografa, názvy fotografií a kontaktní údaje.

Témata:

1. Vinařská krajina

Vinařské oblasti mají své neobyčejné kouzlo a magickou krásu. Ať již se jedná o fotografie 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 sklepech. 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.

Nejlepší fotografie budou postupně zveřejňovány v podzimních číslech časopisu WINE & Degustation. Představení finálových fotografií proběhne ve vánočním čísle časopisu. Vyhlášení vítězů, představení vítězné fotografie a profil vítězného fotografa bude zveřejněn v únorovém čísle roku 2017. Výběr vítězné fotografie provede komise složená ze zástupců redakce časopisu WINE & Degustation, společnosti Fujifilm a špičkových tuzemských fotografů. Úplná uzávěrka soutěže je 1. 11. 2016. Autoři zaslaných fotografií udělují časopisu souhlas se zveřejněním soutěžních fotografií v průběhu této fotosoutěže bez nároku na honorář. Více informací na www.w-d.cz

Inzerce

Speciální cena pro vítěze vinařské fotosoutěže:

FUJIFILM X70

Kompaktní tělo
a stylový design.

Fotky, které chcete!

www.fujifilm.cz

FUJIFILM
Value from Innovation



Iter Vitis Pontificum (cesta papežského vína)

Byly doby, kdy jsme se my, obyčejní lidé a nestraníci, mohli podívat za hranice naší „socialistické republiky“ jen ve snu. Ve skutečnosti pak prostřednictvím starých cestopisných knih, několika málo filmů nebo vzácně půjčovaných přírodovědných časopisů. Někakým zázrakem se tu vedle nasládlého moselského vína tehdy objevilo i červené Châteauneuf-du-Pape. Bylo poměrně „drahé“ – stálo 99 Kč, ale občas jsme si jej dovolili, protože to byl pro nás opravdový posel z jiného světa. Ani ne tak vůní a chutí francouzského vína, ale tím, co pro nás představovalo především: bylo kouskem toho, co chybělo mladému člověku toužícímu v nesvobodném světě po poznání.

Proto je i dnes pro mnohé z nás Châteauneuf-du-Pape vždy velkým zážitkem a vždy, kdy to jen trochu jde, snažíme se mu být co nejbližší. Nemohli jsme tedy chybět při tom, kdy se kolem Avignonu naplňuje studie nazvaná ITER VITIS PONTIFICUM (cesta papežského vína).

V rámci této studie uspořádala AEFO (Evropská asociace vzdělávání v enoturistice) v departementu Vaucluse výstavu o jihofrancouzském vinařství za vlády devíti avignonských papežů. Putovní výstava pod názvem „Les VINS des pontifes d'AVIGNON“ (Vino avignonských papežů) začala již v minulém roce a postupně se do roku 2017 objeví v mnoha městech na jihu Francie. Mimo jiné nabízí na samostatných panelech zajímavě podané životopisy každého z papežů a ukazuje na jejich přínos pro vinařství tohoto kraje. Když ještě přičteme 80. výročí připomínající 15. květen roku 1936, kdy prezident republiky podepsal dekrety uznávající první oblasti kontrolovaného původu (AOC) – mezi nimi i Châteauneuf-du-Pape – pak tu je dost důvodů, abychom „víno papežů“ ochutnali, a to přímo v Avignonu.

Věrohodné historické prameny uvádějí, že již v roce 1157 vysadil biskup z Avignonu jménem Geoffrey v této oblasti vinice. Na seznamu avignonských „vinařů“ je tak kladen na jedno z prvních míst.

Podmínky pro pěstování révy vinné tu jsou téměř ideální, takže se lze domnívat, že tu byla réva vysazena mnohem dříve. Město Colonia Julia Secundanorum bylo zde založeno v roce 35 př. n. l. veterány druhé galské legie. Tady v centru provincie Gallia Narbonensis získali vysloužilci od Říma pozemky a jak je známo, římsí vojáci byli na víno přímo navyklí. O situaci té doby hodně

vypovídají „Cadaastre d'Orange“: asi 20 km severně od Avignonu objevil roku 1949 vinař Joseph Revoltier při rekultivaci svých vinic velký počet zvláštních mramorových desek. Bylo zjištěno, že se jedná o fragmenty římských zemědělských půdních registrů, „Cadaastre d'Orange“, které jsou dnes považovány za nejzachovalejší, nejkrásnější a také rozměry (7,56 × 5,9 m) za největší svého druhu. Mapy pokrývají oblast mezi Orange, Nîmes a Montélimar a jsou ne-

jen dokladem geniality římských geodetů, ale i toho, jak probíhala římská kolonizace a využití půdy.

Avignon – město papežů

Ještě na začátku 14. století byl sice Avignon nejlépe opevněným městem na jihu Francie, ale charakterem byl jinak zcela běžným provinčním městem. Až doba, někdy nazývaná „babylonské zajetí církve“, kdy se papežský stát do-

Avignon patřil k nejlépe opevněným městům na jihu Francie.





Období avignonského pontifikátu trvalo téměř 100 let.

stal pod silný francouzský vliv, udělala z dnešního sídla departementu Vaucluse (region Provence-Alpes-Côte d'Azur) město, které tolik obdivujeme. Právě díky francouzskému vlivu v kolegiu kardinálů, tehdy se mluvilo o „válce“ mezi francouzskými a italskými kardinály, byl v roce 1305 zvolen papežem arcibiskup z Bordeaux a svůj pontifikát nastoupil jako Klement V. Ani na své svěcení neodjel do Říma, byl vysvěcen v Lyonu a krátce na to si za své sídlo zvolil Avignon na území, které bylo v majetku papeže. Nakolik na tomto rozhodnutí měl svůj vliv francouzský král Filip IV. Sličný či údajně lepší podmínky pro chartné papežovo zdraví, je otázkou historie. V každém případě měl papež tolik potřebnou ochranu silné Francie, a království zase těžilo z lichotivé přítomnosti papežského dvora. Ten se během let díky tvrdé centralizaci a nejvyššímu orgánu papežské komory v čele s papežským komorníkem a pokladníkem stal po Francii, Anglii a Neapolském království „státem“ s největšími příjmy.

Toto postavení umožnilo devíti avignonským papežům, přesněji sedmi papežům a dvěma vzdoropapežům, vystavět Avignon a kultivovat jeho okolí do podoby, díky které byl v roce 1995 zapsán na Seznam kulturního dědictví UNESCO.

Historie papežů v Avignonu je spojena s jejich přínosem k rozvoji vinařství a rovněž s přízní, kterou věnovali slavným vínům z oblasti Vaucluse. Papežové byli vždy mezi prvními, kteří naslouchali poselství knihy Kazatel, kde se praví:

„Bonum vinum cor hominis laetificat.“ (Dobré víno potěší srdce člověka.)

Prvním, kdo takto „naslouchal“, byl již zmíněný Klement V. (pontifikát 1305–1314). Byl nazýván Veliký a do historie se zapsal jako pronásledovatel řádu templářů, které skončilo upálením velmistra řádu Jacquesa de Molay v roce 1314. Klement V. si pro své „úřadování“ přivezl údajně dvacet barelů (tehdy barel = 218 litrů) vína z vinic v Bordeaux, které vlastnil ještě pod jménem Bertrand de Goth. Tyto vi-

Sláva Avignonu 15. století



nice, dnes Château Pape Clément v Pessac-Léognan, patří mezi nejstarší v této slavné vinařské oblasti: v roce 2006 tam s velkou pompou oslavili již 700 ročník! Klement V. nechal vysadit první papežské vinice v Malaucène v blízkosti svého letního sídla v klášteře Groseau, odkud po čtyřech letech přesídlil do dominikánského kláštera v Avignonu, kde také zemřel. Pověsti vyprávějí, že to bylo po nezdařené léčbě vínem.

Za „otce Châteauneuf-du-Pape“ je považován papež Jan XXII. (1316–1334), který si sice oblíbil vína svého předchůdce z Malaucène, ale jako vyhlášený milovník vína nechal u své nové letní rezidence v Châteauneuf-du-Pape vysadit vlastní vinici o rozloze 8 ha.

Ani třetí z papežů, Benedikt XII. (1334–1342), nijak vinice a vína nezanebdával. Historie mu však připisuje největší podíl na vybudování paláce papežů v Avignonu. Přesto i s jeho jménem jsou spojeny některé pověsti o víně. Obecně byl považován za přísného člověka, který však měl také velmi rád na svém stole dobré víno především z oblastí na pravém břehu Rhôny. Italský básník Francesco Petrarca, který v Avignonu nějaký čas pobýval (v avignonském kostele sv. Kláry se setkal se „svojí“ Laurou), nazval dokonce Benedikta XII. „opilcem“. Jiné pověsti zase tvrdí, že když Petrarca tato hanlivá slova psal, měl jistě špatný den. A když ne den, tak zcela jistě špatné víno.

Jestliže někdo z papežů miloval okázalost a víno nade vše ostatní, pak to byl Klement VI. (1342–1352). Ještě jako Pierre Roger, přítel „našeho“ Karla IV., slavil a pil (oblíbil si zejména muškátová vína z Languedocu a Provence), kupoval a budoval, mimo jiné i zahrady a vinice u papežského paláce. Měl i velmi dobré vztahy s představiteli cisterciáckého kláštera, kde se na vinicích Clos de Vougeot také rodila vína pro Avignon. Již jako Klement VI. dokonce prosadil, že v Clos de Vougeot byly přesně vymezeny polohy: ta nejlepší byla určena výhradně pro papeže, druhá pro krále a třetí samotným bratřím cisterciáckého kláštera. Toto určení bylo v podstatě náznakem toho, co za více než sedm století později vyneslo „Les climats du vignoble de Bourgogne“ na Seznam kulturního dědictví UNESCO. Francesco Petrarca se vyjádřil i k povaze tohoto papeže: „Zatvrzelost Klementa VI. (myšlena nechota návratu do Říma) je způsobena právě kvalitou a blízkostí vín burgundských cisterciáků.“

Za velkého stavitele je považován i Inocenc VI. (1352–1362), který stavby, zejména další opevnění Avignonu, nechal financovat z daní ze soli a především z vína.

Papež Urban V. (1362–1370) sice také zveleboval papežský palác a celý Avignon, ale do historie se zapsal svým snem vrátit papežství do Říma. Jean-Pierre Saltarelli ve své publikaci stejného názvu jako výstava o papežských vínech (*Les vins des papes d'Avignon*) píše, že dokonce pohrozil exkomunikací cisterciáckého opata v případě, že by i nadále do Avignonu posílal vína z Clos de Vougeot, která tak obdivoval a vyžadoval jeho předchůdce. Někjaký čas dokonce strávil v Římě, ale pro neshody se vrátil do Provence, kde se přece jenom zapsal do historie Châteauneuf-du-Pape tím, že prosadil vysazení muškátových odrůd.

Dnou trpícímu papeži Řehoři XI. (1370–1378) se přičítají velké nákupy vinic, což pro změnu musí řešit první z řady vzdoropapežů, v podstatě voják, Klement VII. (1378 – 1394). Na začátku svého pontifikátu totiž zakázal výsadbu nových vinic po dobu dvaceti let, aby se zabránilo nadprodukcí vína. Pontifikát druhého ze vzdoropapežů, Benedikta XIII. trval 15 let od roku 1394 do roku 1409. Jeho, vlastně celý avignonský pontifikát skončil v roce 1398, kdy Avignon ztratil podporu Francie a Benedikt XIII.



V pěti obcích apelace působí více než 300 hrdých majitelů vinic.

zároveň přišel o podporu většiny svých kardinálů. V téže roce byl Avignon obsazen „profrimskými“ vojsky. Obležení papežského paláce skončilo až po pěti letech, kdy se papeži podařilo uniknout do zemí svého příznivce Ludvíka II., krále neapolského a vévody z Anjou.

Toto pro církev ostudné období, kdy se dva papežové, jeden v Římě a druhý

v Avignonu, navzájem exkomunikovali a tehdejší svět se rozdělil podle toho, kterému papeži různé země stranily, skončilo až na kostnickém koncilu roku 1417, kdy byla obnovena jednota církve a byl zvolen papež Martin V., který se již natrvalo usídlil v Římě.

Papežské víno bez papežů

Celé období avignonského pontifikátu trvající téměř 100 let, je ve srozumitelné zkratce představeno v souvislosti s životy avignonských papežů na výstavě „Les vins des papes d'Avignon“. Tady se dozvíte (až do konce března tohoto roku byla otevřena v Domaine du Petit Barbaras), co vše udělali jednotliví papeži pro vinařství kraje, kde nejen zvelebili svůj sídelní Avignon, ale budovali svá letní sídla, zakládali vinice, zaváděli nové odrůdy a vinařské techniky, vysazovali olivovové háje a zahrady.

Pokud si chcete „přečíst“ pokračování příběhu Châteauneuf-du-Pape, pak se musíte vydat do kraje, nejlépe po připravované ITER VITIS PONTIFICUM. Na této cestě budete moci navštívit kromě Avignonu i řadu dalších „papežských“ měst a obcí, jako jsou například Apt na staré římské cestě, letní sídlo avignonských papežů, půvabnou obec Châteauneuf-du-Pape, Beaumes-de-Venise, které dalo jméno vyhlášenému muškátu, Visan, Valréas, Bouchet, Rousset...

Avignonské opevnění bylo financováno především z daní z vína – samotný palác byl dokonalou pevností.





Pobyt papežů v Avignonu znamenal velký přínos místnímu vinařství.

ITER VITIS PONTIFICUM je projekt IEIC (Institut Européen des Itinéraires Culturels), který byl vytvořen jako součást dohody Lucemburského velkovévodství a Rady Evropy. Od roku 1998 je úkolem IEIC zajistit program kulturních tras v padesáti zemích, které podepsaly Evropské kulturní úmluvy. Mezi mnoha kulturními trasami nemohou chybět ani ty, které jsou věnované vínu. Proto byla založena v dubnu 2007 v Sambuca di Sicilia (Agrigento) asociace ITER VITIS s cílem chránit a podpořit hmotnou i nehmotnou kulturu révy vinné a vína.

Vše, co se odehrálo pod hlavičkou „Les vins des papes d'Avignon“ v posledních měsících, by nakonec mělo vést k vytvoření ITER VITIS PONTIFICUM. Na to si sklenkou Châteauneuf-du-Pape přípili v Avignonu zástupci všech stran, které ať tím, či oním způsobem nabízejí značku Côtes du Rhône: tedy Châteauneuf-du-Pape a další výjimečná vína z jižní části Côtes du Rhône, jako jsou například Gigondas, Vacqueyras, Lirac a Tavel.

Přestože kostnický koncil na počátku 15. století „vzal“ Avignonu papežský stolec, neztratil příběh „vín papežů“ nic na své barvitosti. Dostal jen jiná, obyčejná lidská měřítka doprovázena starostmi vinařů, kteří přišli o své největší odběratele. V následujícím 16. a 17. století zemi a její obyvatele ničily morové epidemie (například z původních 1 200 obyvatel Châteauneuf zůstalo jen málo přes 500 obyvatel), v novodobých dějinách pak nepříznivě „zařadoval“ révokaz a později i události první svě-

tové války. Přesto lze o letech na přelomu 19. a 20. století mluvit jako o době „znovuzrození“.

Na něm se zajímavou kapitolou podílel slavný básník Provence – Frédéric Mistral. Společně s dalšími provensálskými básníky založili literární sdružení „Félibrige“ s cílem jazykové, literární a politické renesance francouzského jihu. Nebylo jim nijak zatěžko zahrnout do svého snažení i Châteauneuf-du-

Châteauneuf-du-Pape je vždy velkým zážitkem – nás přímo nadchlo to z Château Fargueirol (Pierre a Roman Revoltierovi).



-Pape: vínu dali vlastní etiketu, „Vini di Félibrige“, a doplnili ji oslavujícími verši: „Lou vin de Casteu nou douno la voio, emai lou cant, amai l'amour, emai a joio.“ S tímto doporučením pak víno nabízeli do všech uměleckých kruhů. Alphonse de Lamartine, Adolphe Dumas, Alphonse Daudet a mnoho dalších osobností se pak stali těmi nejlepšími „vyslanci“ Châteauneuf-du-Pape, avšak pod jménem „Félibrige“.

Znovuzrození Châteauneuf-du-Pape je však spojeno především se jménem vojáka a vinaře Josepha Ducose, majitele Château La Nerthe, kde bylo víno Châteauneuf-du-Pape v roce 1785 poprvé nalahvováno (roku 1815 po bitvě u Waterloo bylo víno lahvováno i v Domaine de la Solitude). A že bylo „nalahvováno“ opravdu dobře, svědčí mimo jiné i to, že Alexandre Dumas jej ve své proslulé „Grand dictionnaire de cuisine“ (1870) zařadil mezi 60 nejlepších francouzských červených vín. Joseph Ducos dal v roce 1893 veškerý svůj majetek k nápravě škod způsobených révokazem, přesadil a narouboval první z odrůd povolených pro výrobu Châteauneuf-du-Pape. Z jeho podnětu jako starosta města byl také změněn starý název Châteauneuf-Calcernier (slovo „calcernier“ odkazuje na vápenky v obci) na dnešní Châteauneuf-du-Pape. V té době se začali jihofrancouzští vinaři spojovat a v roce 1894 se objevilo první „unijní“ víno – to vše vedlo po 30 letech k vytvoření Fédération des Syndicats des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape. Prvním prezidentem se stal právník a vinař, baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié, který se později stal i prezidentem INAO a OIV. Hlavním cílem federace bylo uznání označení původu Châteauneuf-du-Pape podle zákona z roku 1919. Tím, že členové federace vyžadovali sepsání podmínek zásad pěstování, upřesnění místa původu, stanovení maximálních hektarových výnosů a minimálního obsahu alkoholu atd., lze říci, že právě v souvislosti s Châteauneuf-du-Pape se napsala jedna z prvních kapitol zrození francouzského apelačního systému.

Až po dlouhých letech sporů nakonec v listopadu 1933 francouzský nejvyšší soud podmínky označení původu uznal, a tak se v podstatě zrodila apelace Châteauneuf-du-Pape. 15. května 1936 pak francouzský prezident Albert Lebrun vyhlásil prvních šest apelací AOC: Arbois, Tavel, Cognac, Cassis, Monbazillac a mezi nimi i Châteauneuf-du-Pape.



Jasným poznávacím znamením vinic „crus“ Châteauneuf du Pape jsou „galets roulés“.

Châteauneuf-du-Pape ve vinici a ve sklepech

Již zmíněný básník Frédéric Mistral použil ve svém díle slova „un vin royal, impérial et pontifical“. Oslavil tak nejen samotné víno jako „královské, císařské a papežské“, ale zároveň i krásu krajiny, kde se zrodilo. Podle posledních údajů (Fédération des Syndicats des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape, 2016) představuje apelace Châteauneuf-du-Pape téměř 3 200 ha, na kterých hospodaří více než tři stovky hrdých majitelů z pouhých pěti obcí Vaucluse: 52% (1 659 ha) viničních ploch AOC najdeme kolem Châteauneuf-du-Pape, přes 600 ha je v Orange i v Courthézon, zbytek pak v Bédarrides a Sorgues. Víno zaříděné jako Châteauneuf-du-Pape AOC je vyrobeno výhradně z hroznů těchto obcí a ze známých, třinácti povolených odrůd: Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Muscardin, Counoise, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul, Picardan, Vaccarèse a Terret Noir.

Ve světě je jen málo tak dobře čitelných vinic, jako jsou ty, kde se rodí Châteauneuf-du-Pape. Obvykle se nemýlíme. Na oslnivě bílých vápencových půdách zvaných „albarzia“, kde se rodí vína s označením DO Jerez, snadno určíme i namodralé břidlicové svahy moselských ryzlinků.

Ohledně jižní části Côtes du Rhône, na „crus“ Châteauneuf-du-Pape, se také nespletete. Jsou tu sice tři geologické typy, ale zcela jasným poznávacím znamením tu jsou „galets roulés“. Oblast je dnem třetihorního moře, ve kterém vody z tajících alpských ledovců vytvořily údolí Rhône, v něm se uložily vrstvy valounů a oblázků různých velikostí, které v některých místech vytvářejí až několik metrů silnou vrstvu. „Galets roulés“ révě náramně svědčí: během dne naakumulují teplo, které po západu slunce zpětně vyzařují a také udržují vlhkost spodního podloží. Navíc jsou takové vinice s nízkou hustotou výsadby (jen 3 000 až 3 500 keřů/ha) přímo fotogenické. Takovou výsadbu si vyžádala ve starých vinicích potřeba pracovat ve vinici s koňmi. Dnes je zdůrazňovanou zárukou kvality.

Vaucluse, kde leží apelace Châteauneuf-du-Pape, má středomořské podnebí s horkým suchým létem a chladnými vlhkými zimami. Apelace patří k těm nejsušším v oblasti Côtes-du-Rhône: Peter Mayle ve svém románu „Rok v Provinci“ dokonce napsal, že místní lidé považují déšť za osobní urážku a v kavárnách, kde se před nepřijízní počasí schovávají, si navzájem projevují soustrast.

Důležitou úlohu tu hraje mistral – tentokrát s malým „m“. Odborníci tvrdí, že vzniká při setkávání atlantického anticyklonu

a severomořského cyklonu. Ať vzniká tak či onak, je to chladný a suchý severní vítr, který se zrychluje sklonem povrchu od pohoří směrem k moři a neodmyslitelně patří k charakteru jižní části Francie. Tady se projevuje v mnoha aspektech, pochopitelně ovlivňuje i vinařství. Jak tvrdí místní vinaři, mistral v horkých dnech vegetačního období révu ochlazuje a pomáhá tak udržet v hroznech potřebnou kyselinku. Ještě důležitější úloha je mistralu připisována v pozdním létě a před sklizní, kdy proudění větru chrání vinice před plísněmi. Proto v některých oblastech, kde vysušuje i stojaté vody, uslyšíte jednu z přezdivek mistralu: „mange-fange“, což lze přeložit jako „polykač bláta“. Mnozí vinaři také věří, že mistral způsobuje i vypařování bobulí, a tak koncentruje obsah cukrů, kyselin a extraktu. Mistral vane den, dva, někdy i týden, a pak obvykle nastávají jasné, bezmračné dny, které hrozny „dopečou“.

To vše jsou důvody, proč vinaři z oblasti Provence, Rhône, a dokonce i části Languedocu tvrdí, že by jejich vína bez mistralu tolik nechutnala.

Mistral tedy hraje důležitou úlohu v jihofrancouzském vinařství a značně ovlivnil i provensálskou kulturu. Určil tvářnost vesnické architektury, kde jsou zemědělské statky situovány k jihu a vůči větru ze severu nastavují jen silné kamenné zdi většinou bez oken. Takové uspořádání pak určuje život, který se tu „loudá“ vpřed v souladu s ročními obdobími. I zvonice a věže kostelů jsou pro sílu mistralu zcela otevřené, aby vítr proudil bez odporu. Tam, kde je mistral nejsilnější, dosahuje rychlosti až 100 km/hod, dokonce najdeme zvonice, které tvoří jen umně spojená železná konstrukce se zavěšeným zvonem.

Inzerce

BOHEMIA SEKT
Trophée
SOMMELIER ČR

Pozvánka
pro soutěžící

na oficiální mistrovství
České republiky,
které se koná v úterý
25. října 2016
na Nové scéně Národního divadla,
Ostrovní 1, Praha 1.

www.trophee.cz



V roce 1937 byla navržena tmavá láhev s výrazným reliéfem zdobným papežskou tiarou s klíči sv. Petra a nápisem „Châteauneuf-du-Pape contrôlée“.

Mistral formuje i krajinu, když nutí hospodáře vysazovat větrolamy, aby tak chránili zemědělskou půdu a na ní vysázené plodiny.

Zajímavou kapitolu díky mistralu napsali i francouzští malíři, impresionisté. Mistral pomáhá vysvětlit i časté slunné dny (až 2 900 hodin slunečního svitu). Výjimečný jas a světlo přivedlo do Provence Vincenta van Gogha, Cludea Moneta a další impresionisty, kteří se tu doslova opájeli zářivými barvami kraje kolem Avignonu, aby je pak opakovali na svých paletách a obrazech.

Je tu ovšem i mistral, který si vysloužil přívlastek „zatracený“ (Le Sacre Mistral). V kraji se často tvrdí, že to je pomsta lidí ze severu, kteří jihu závidí jeho krásné počasí. Pravdou je, že mistral může být opravdu nepříjemný a slabší náture může přivést až k šílenství. Takové příklady najdeme ve francouzské literatuře, a dokonce skutečnost, že si tu Vincent van Gogh urýzl ucho, je podle místních jen důkazem „účinnosti“ mistralu. Často se citují i příklady soudních přelíčení, kdy byli viníci osvobozeni pro přečin spáchaný v době mistralu. Na „Le Sacre Mistral“ se zcela běžně svádějí bolesti hlavy, podrážděnost a vysvětlují se jím i nevhodné chování jak lidí, tak i domácích zvířat.

Châteauneuf-du-Pape v láhvi

To, že je víno bohaté ve výrazu, nádherně aromatické, plné v chuti, dlouho-
věké atd., by bylo zbytečné zdůrazňovat. Châteauneuf-du-Pape je natolik známé a obdivované po světě, že tomu není třeba. Stejně jako po celé Francii i v tomto případě jsou vinaři přesvědčeni, že tepr-

ve ve směsi se víno může projevit ve své plné kráse a přitažlivosti. Nejen samotné zkušenosti vinařů, ale i řada odborných studií tento názor potvrzují. Panuje všeobecný názor, že víno z jedné odrůdy nemůže poskytnout pravdivý obraz terroir, jen ve směsi lze ukázat dokonalou harmonii mezi cukrem, kyselinou, alkoholem a tříslovinami. V případě Châteauneuf-du-Pape a počtu povolených odrůd se jedná o velmi přesvědčivý doklad o smyslu cuvée.

Je zřejmé, že v takovém prostředí se nutně projevují i představy jednotlivých výrobců založených na jejich názorech, snech, tradicích či „obyčejných“ ekonomických zájmech. Někdy to vše nazývají místní vinaři „vnitřní klasifikace“. A tak se setkáte s různými styly upřednostňující některé z povolených odrůd. Někteří vinaři dělají robustní „klasická vína“ s vysokým obsahem taninů získaných delší dobou fermentace, která potřebují několik let ležení na láhvi.

Takovými víny jsou proslulá vinařství, jako jsou Château La Nerthe, Font de Michelle, Château Rayas či Domain de Reveirolles. Jiní, například Château de la Gardine, Château Maucoil včetně největšího výrobce (téměř 600 ha), „družstevního“ Cellier des Princes, nabízejí elegantní vína, která unesou nejen nějaký čas archivace, ale velmi dobře se pijí jako mladá: mají obvykle i nižší obsah alkoholu, hladší třísloviny, jsou po všech stránkách jemnější.

Na lákavém obrazu vín Châteauneuf-du-Pape se podílí i samotná láhev. Již v roce 1937 byla navržena tmavá láhev s výrazným reliéfem – logem zdobným papežskou tiarou s klíči svatého Petra obkroužené nápisem „Châteauneuf-du-Pape contrôlée“ vytvořeným gotickým písmem. Tento přínos pro ochranu značky je připisován především baronu Pierre Le Roy de Boiseaumariému, tehdejšímu prezidentu Fédération des Syndicats des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape. Ještě v září 2004 potvrdil francouzský nejvyšší soud platnost práv této ochrany značky „Châteauneuf-du-Pape“, která představuje velmi silnou identitu a nespornou právní ochranu.

Ani tak tradiční a dobře zavedené značce se čas „nevyhýbá“. Sami vinaři ve spolupráci s proslulým Saint-Gobain (Group Glass) dali podnět k vytvoření nové láhve, která s žádoucím respektem k slavné minulosti vína nabídla poněkud střízlivější pohled na staleté vazby v tomto vinařském kraji.

Text: Jiří Trapeš

Foto: autor a Fédération des Syndicats des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape

Reliéf nových láhví nabízí jednodušší pohled na staleté historické vazby.



Tipy na cestu



Tip 1.

Châteauneuf-du-Pape

Pokud bychom si chtěli plně vychutnat víno Châteauneuf-du-Pape měli bychom si jej nalít ve městě Châteauneuf-du-Pape, v původně letním sídle avignonských papežů. Je malebně položeno nedaleko Rhôny, necelých 20km severně od Avignonu. Poprvé je obec zmíněna v darovací smlouvě z roku 1094 ještě jako Castro Novo. Až v roce 1893 bylo staré jméno Châteauneuf-Calcemier, připomínající místní vápenky, změněno na dnešní Châteauneuf-du-Pape, které podle názoru tehdejšího starosty lépe vyjadřovalo popularitu místních vín. Když za sebou necháte půvabné uličky dnes dvoutisícové obce a vystoupáte ke zřícenině papežského zámku, který si ve 14. století jako nové sídlo (nový zámek – chateau neuf) nechal vybudovat papež Jan XXII., pak se vám nabídne nezapomenutelný pohled na kraj „vína papežů“, na pláň Comtat, kde je vysázeno na 3 200 ha vinic pro Châteauneuf-du-Pape. Tento pohled můžete ještě umocnit návštěvou místního Musée du vin Brotte, které v roce 1972 založila paní Jeanne Brotte v rodinném vinařství. Nejprve to byly malé prostory naplněné vším možným i nemožným, dnes to je moderní expozice, kde se krok po kroku můžete vydat po historii města i vína Châteauneuf-du-Pape. Samozřejmě nechybí degustační místnost a obchod. Pokud by vám to bylo málo, pak na Place de la Fontaine ve středu obce najdete řadu sklepů, kde je víno rovněž nabízeno.



Tip 2.

Galerie Středozemního moře

V prosinci minulého roku vstoupilo Châteauneuf-du-Pape i do MuCEM, do Muzea středověkých civilizací v Marseille (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée). V jedné z jeho částí, v Galerii Středozemního moře, jsou návštěvníkům nabídnuty se zaměřením na révu a olivy specifické oblasti Gruzie, Kréty a jako třetí i apelace Châteauneuf-du-Pape. I kdyby MuCEM neabízelo Châteauneuf-du-Pape, tak i samotná prohlídka muzea postaveného na molu starého přístavu v Marseille stojí za to. Budova navržena architektem Rudym Ricciottim mezi vodou a nebem je nádhernou kombinací technické zdatnosti a estetiky, která je velmi ceněna celým světem moderní architektury. Unikátní muzeum věnované kulturám Středozemí vzniklo v roce 2013 z původního Muzea umění a lidových tradic – pro svoji přitažlivost brzy vstoupilo mezi 50 nejnavštěvovanějších muzeí světa, v loňském roce získalo dokonce prestižní Le Prix du Musée 2015 du Conseil de l'Europe. MuCEM tvoří tři části: hlavní budova je zajímavě opláštěná betonovým síťovím a postavená na molu J4, spojovacím bodem s městem je pevnost Saint-Jean, poprvé veřejnosti otevřená jako součást muzea. V nedalekém Belle de Mai je třetí část, kde jsou umístěny hlavní sbírky věnované starobylým základům středomořských civilizací.



Tip 3.

Avignon

Co by bylo „papežské víno“ bez papežského Avignonu? Původně římské Avenio je dnes lákavé pro každého. Někoho lákají stopy velkolepého osudu rezidence papežů i vzdoropapežů (papežský palác, který byl jedním z největších hradů 14. a 15. století), jiní se nechávají okouzlit barvami a světlem Provence v místech, kde svá nejlepší díla tvořili francouzští impresionisté. Nezapomenutelné jsou barevné uličky starých řemesel a cechů nebo slavný krytý trh Les Halles. Najdeme tu i hrob českého náboženského myslitele Jana Milíče z Kroměříže. Je to město muzeí, připomeňme jen jména, jako jsou Angladon, Aubanel, Calvet, Petit Palais, Mont de Piété, Requier, Lapidaire, Louis Vouland... Není měsíce, aby se tu nekonal nějaký festival. Avignon, jehož historické centrum bylo v roce 1995 byl zapsáno na Seznam světového dědictví UNESCO, je skutečně přepestrou paletou kontrastů a jednou z těchto zářivých barev je samozřejmě i víno: vždyť to je hlavní město vín Côtes du Rhône a veškeré provensálské gastronomie. A to je poznat doslova na každém rohu. Pokud budete brát prohlídku stotisícového Avignonu opravdu vážně, pak je vhodné pořídit si „City Pass“. S ním na prvním místě prohlídkového okruhu zaplatíte nejříve plnou cenu, ale pak čím více uvidíte, tím více ušetříte.

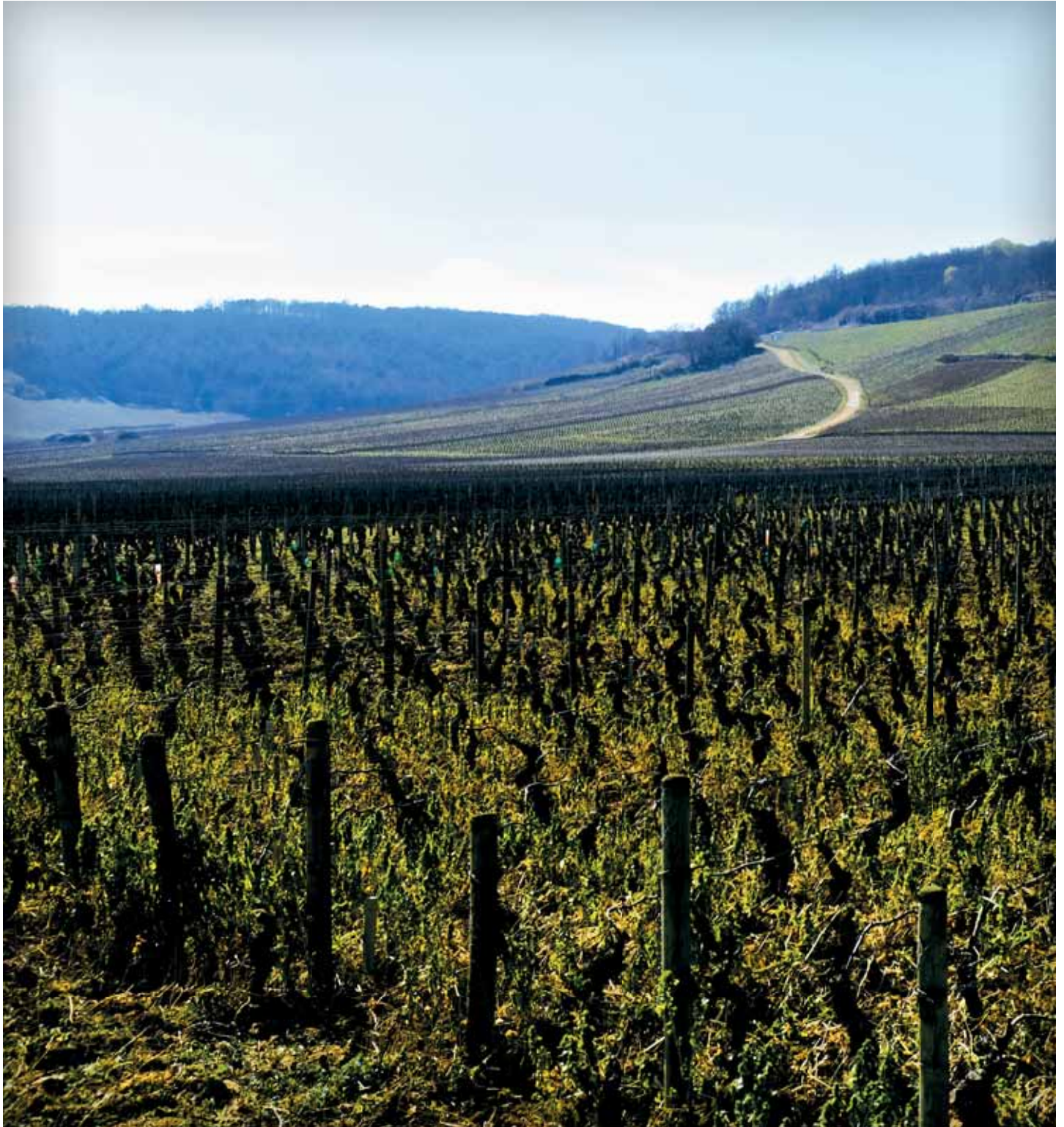


Jiří Trapek

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 vi-

nařských 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 sklepech. Je přesvědčen, že není lepší škola pro psaní o víně, než udělat vlastní.

Échezeaux Grand Cru



Échezeaux, pojem, při kterém se milovníkům odrůdy Pinot Noir tají dech. Další z velmi prestižních testů časopisu WINE & Degustation je zde! Vinice o rozloze 34,79 ha na území obce Flagey Échezeaux mezi Clos de Vougeot a Vosne-Romanée dává vzniknout hroznům, z nichž se vyrábí jedna z nejlepších vín z odrůdy Pinot Noir na světě. Jde o další z vinic, kterou zde založili již ve 13. století mniši z opatství Côteaux. A vína z ní vyrobená patří k tomu absolutně nejlepšímu, co si lze ve světě vína koupit.

Vinici najdete v sousedství dalších slavných jmen. Na východě hraničí se zdí Clos de Vougeot a také s vinicí Grands Échezeaux, severní strana se dotýká vinic Chambolle-Musigny, na západě sousedí s vinicemi Vosne-Romanée a na jižní straně končí na hranici Vosne-Romanée Premier Cru Les Suchots. Apelace AOC zde vznikla 31. července 1937. Název Échezeaux pochází pravděpodobně z galo románského slova „chesaux“, které se vztahuje ke skupině obydlí, a naznačuje starověkou osadu vybudovanou v místě dnešní vinice. Půdní podmínky jsou na této vinici poměrně rozmanité, převažují slíny pokryté oblázky a štěrky. Nadmořská výška se pohybuje od 230 do 300 metrů. Jedinou na této vinici pěstovanou odrůdou je samozřejmě Pinot Noir.

Degustace burgundských Grand Cru je samozřejmě vždy zážitkem. Vín je obecně málo a jejich cena je vysoká. I přes tento fakt je však možné i tyto klenoty na našem trhu pořídit. Hodnocení je samozřejmě složité z pohledu různých ročníků, které víno ovlivňují podob-

ně jako styl producenta. A u velkých burgundských vín absolutně platí, že potřebují zrát, i tento faktor tedy jistě hraje roli a zde jasně v neprospěch mladších vzorků. Na vína jsme se tedy při degustaci dívali hned z několika aspektů. Échezeaux opravdu nelze srovnávat s žádným běžným Pinotem Noir, i přes neoddiskutovatelnou kvalitu všech dodaných vín byl jedním z těchto pohledů právě fakt, jak moc daný vzorek odpovídá proslavené apelaci a představám o skutečně mimořádném víně. Důležitou roli hrál i potenciál k dalšímu zrání. Není divu, že nakonec se v absolutním pořadí nejvíce prosadila vína slavných zvukových jmen. V Burgundsku opravdu platí, že cena odpovídá kvalitě a slávě. Nicméně všechna degustovaná vína byla skvělá a mimořádná. Každý milovník velkého burgundského si zde určitě přijde na své. I v pěti vzorcích bylo možné krásně vysledovat rozmanitost stylů i přístupu vinařů a samozřejmě i cenu výsledného vína, kdy rozdíl mezi některými vzorky byl až trojnásobný.

Text a foto: Michal Šetka

www.merlot.cz



Lucien Le Moine, Échezeaux Grand Cru 2007

Rubínově červená barva s cihlovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, vyzrálá s komplexní tóninou kůže, pražených ořechů, dřeva a sušeného ovoce. Chuť je komplexní, živá, přesto se projevuje vyzrálou a ušlechtilostí. Dlouhý závěr. U tohoto vína se jednoznačně projevilo spojení mimořádné apelace, sofistikované vinifikace a dobrého uložení, které umožnilo ušlechtilé vyzrání.

 Srní hřbet se smrži

96,7 bodů



7 502 Kč



Degustační komise časopisu

WINE
& Degustation

pro Grand test Échezeaux Grand Cru

Zleva: **Tomáš Odermatt** – (*Bacchus*), **Jakub Příbyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, **Tomáš Dominec** – degustátor (*Dominec & spol.*), **Diana Sixtová** – obchodní ředitelka (*Merlot d'Or*), **Martina Riel-Salvatore** – sommelierka (*Globus*), **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů ČR, **Richard Süß** – head sommelier (*MAKRO*), **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier (*Bokovka*), **Zlatko Míčka** – znalec francouzských vín (*Merlot d'Or*), **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 prostorách restaurantu

rest.
sním, či jím

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

WINE & Degustation hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

VERITAS

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



Domaine d'Eugénie, Échezeaux Grand Cru 2008

Granátově červená barva s inkoustovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Delikátní vůně nakládáných višní s tóny čokoládových lanýžů a mořské soli. Chuť je pikantní, kořenitá, s jemně vysušující tříslovinou a nádechem peckovin. Dlouhá dochuť. Přes starší ročník se víno chová překvapivě mladě a skrývá v sobě neobyčejný potenciál zrání.

 **Royal Pigeon d'Anjou**

93,5 bodů



5 881 Kč



www.merlot.cz

Domaine Arnoux-Lachaux, Échezeaux Grand Cru 2011

Tmavší červená barva s jantarovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, výraznější, s nádechem kakaa, vyhaslého krbu, zralého bobulového ovoce a orientálního koření. Chuť je robustní, strukturovaná, s opulentní tříslovinou a tóninou peckového ovoce. Dlouhý, kořenitý závěr.

 **Konfitovaná kachní stehna**

93,4 bodů




5 143 Kč



www.merlot.cz

Domaine Michel Noëllat, Échezeaux Grand Cru 2013

Tmavě karminová barva s cihlovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s nádechem santalového dřeva, skořice a višňové zavařeniny. Chuť je výrazná, kořenitá, s bohatou tříslovinou a ovocností. Dlouhý závěr. Přes diskutabilní pověst ročníku 2013 se jedná o nadprůměrné víno s dobrým potenciálem zrání.

 **Tartar z hovězího masa s lanýžovým olejem**

93,1 bodů



2 292 Kč



www.hoteldiana.cz

Cacheux Jacques & Fils, Échezeaux Grand Cru 2014

Rubínově červená barva s korálovými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně drobného bobulového ovoce, dřeva, karamelu, dýmu a skořice. Chuť je plnější, pikantní, s nádechem zralých peckovin. Středně dlouhá dochuť, pokud vezmeme v potaz apelaci. Překvapivě pitelné víno s ohledem na ročník, které je přístupné již nyní. Odpovídající poměr kvality a ceny.

 **Telecí ledvinky**

90,3 bodů



2 559 Kč



www.alifea.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 „Vínů 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 ča-

sopisu 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 oceni-ly komise největších odborníků v ČR.





**ZNOJEMSKÉ
HISTORICKÉ VINOBRANÍ
16. – 18. ZÁŘÍ ¹⁶**

**RYTÍŘSKÉ TURNAJE
HISTORICKÝ PRŮVOD
OCHUTNÁVKY VÍNA A BURČÁKU
PROGRAM NA 12 SCÉNÁCH
HISTORICKÉ A OUTDOOROVÉ
HRY PRO DĚTI**

**DIVOKEJ BILL
KATAPULT
IMT SMILE
EVA PILAROVÁ
MARTA JANDOVÁ
BRATŘI EBENOVÉ
KVĚTY
UDG**

**ZNOJMO
790**



WWW.ZNOJEMSKEVINOBRANI.CZ

 ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ

 ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ

Plán degustací

WINE

& Degustation

pro rok 2016

Grand test svět

Září 2016

Poslední termín pro dodání vzorků: 10. 6.

Grand test: Échezeaux

Představujeme: bílé portské víno

Říjen 2016

Poslední termín pro dodání vzorků: 26. 8.

Grand test: Blaufränkisch z Rakouska

Představujeme: Toro

Listopad 2016

Poslední termín pro dodání vzorků: 9. 9.

Grand test: Barolo (ročník bude upřesněn)

Představujeme: Crus du Beaujolais

Prosinec 2016 – Leden 2017

Poslední termín pro dodání vzorků: 14. 10.

Grand test: Champagne brut

Představujeme: TBA Rakousko

Speciál test: Gin

Grand test ČR a Slovensko

Září 2016

Poslední termín pro dodání vzorků: 10. 6.

VOC Valtice 2015

Říjen 2016

Poslední termín pro dodání vzorků: 26. 8.

Ryzlink rýnský 2015 z VOC Znojmo

Listopad 2016

Poslední termín pro dodání vzorků: 9. 9.

Oranžová vína

Prosinec 2016 – Leden 2017

Poslední termín pro dodání vzorků: 14. 10.

Sekty vyráběné tradiční metodou (kategorie brut)

Crystalex



CRYSTALEX AWARDED

TURBULENCE

e-shop

přes 200 položek
www.crystalex.cz



Vinařství Kolby

Ještě před několika lety znalo vinařství Kolby pouze pár vyvolených. Špičková vína, která ve sklepích v Pouzdřanech v té době vznikala, jste normálně vůbec nekoupili. Po změně majitele před čtyřmi lety se všechno změnilo. „Minimálně z obchodního hlediska jsme začínali takřka na nule,“ dozvídám se hned v úvodu rozhovoru ve vinařství Kolby, když si povídáme v čerstvě zrekonstruovaném provozu vinařství. Změny jsou tu ale opravdu cítit na každém kroku. A hlavně obrovské množství práce nového týmu – ředitelky vinařství Radomily Křehulové, technologa Ing. Petra Otrísala, Ing. Zdeňka Sedláčka a vinohradníka Milana Prokeše.

Tento rozhovor vznikl trochu netradičně s celým týmem vinařství Kolby najednou. Každá z jeho osobností je totiž plně zodpovědná za svou oblast, každý má k současné podobě vinařství a jeho cílům co říci. Výsledný článek je vlastně kompilát myšlenek a představ lidí, kteří dávají vinařství Kolby a jeho vínům současnou tvář.

Jak vlastně začala nová historie vinařství Kolby. Co vedlo současného majitele k této akvizici a jaké byly začátky v úplně odlišném businessu?

Když se před čtyřmi lety objevila možnost ucházet se o koupi vinařství Kolby, majitel společnosti Rosso Steel Josef Šmíd neváhal. Jeho firma je zpracovatelem oceli pro automobilový průmysl, pan Šmíd je však také velkým milovní-

kem vína, a proto vždy hledal místo, kde se bude moci setkávat se svými zákazníky a obchodními partnery, nejlépe nad sklenkou vína. Obchod vyšel a začala se psát nová éra historie tohoto vinařství.

Kolby bylo do té doby pro milovníky vína velkou neznámou, většina vín se totiž mezi běžné zákaznky vůbec nedostala. Když jsme sem přišli poprvé, netušili jsme ještě, kolik nás čeká práce. S mnohým jsme začínali takřka od nuly.

Co všechno jste v první fázi chtěli nebo museli změnit?

Nový majitel tehdy stál před zásadním rozhodnutím. Zachovat nastavenou filozofii výroby místních vín, nebo ji změnit. Vinařství Kolby se totiž od většiny ostatních vždy lišilo charakterem pro-

dukovaných vín. Proti tehdejšímu trendu lehčích, líbivých a spíše na primární aromatické postavených vín nabízelo vína tak říkajíc dospělá – po několika letech zrání v láhvi, s jemnějším buketem a výrazným terroirním projevem, určená pro náročnější zákaznky. S novým týmem a minimálními závazky vůči odběratelům byla ideální příležitost vydat se jednodušší cestou. Rozhodnutí ale bylo jasné – zachovat výjimečnou filozofii vinařství. Vše ostatní ale bylo potřeba budovat takřka od začátku.

Co bylo z vašeho pohledu to nejdůležitější, nejvíce potřebné?

Nejdříve bylo potřeba se více otevřít zákazníkům, začít s budováním povědomí o značce. A i když byla naše vína pro většinu zákazníků do té doby neznámá,





byla cítit velká zvědavost a touha naše vína poznat. Každý zákazník je pro nás důležitý, každá prodaná láhev se počítá. Chtěli jsme ukázat, že i když filozofie vín zůstává stejná, mění se přístup vinařství k zákazníkům. I proto jsme starý slogan nahradili novým. „Vážíme si práce našich předchůdců“ není jenom poukázáním na historii vinaření v Pouzdřanech, která sahá minimálně do 13. století, ale také jasný signál, že chceme navázat na to dobré, co ve vinařství Kolby dokázal předchozí tým.

Kromě změn v systému obchodu a marketingu však proběhly i další změny. Jaké?

Ano, další významnou změnou pro vinařství Kolby byla velká rekonstrukce provozu, zahájená v roce 2015, která byla dokončena na jaře 2016. Možná symbolicky k hlavním aktivitám nového majitele bylo zvoleno moderní, Cortenové obložení a nová budova vinařství dostala velmi moderní, ale decentní a čistý ráz. Velmi citlivě navazuje na původní prostor vinařství a také na unikátní sklepy ze 17. století. Součástí rekonstrukce byla i výstavba nových výrobních prostor – kvasné a ležácké haly. Vyměnili se zastaralá technologie, přikoupil objemnější lis, doplnily tanky a chladicí rozvody.

Odpovídající pozornost byla v neposlední řadě věnována i novým prezentačním prostorům. Vinařství tak získalo

krásnou vinotéku a degustační místnost. Během letní sezóny se zde můžete denně zastavit a ochutnat místní vína. Pro skupiny je zde možnost uspořádat degustaci, zajistit catering a ve spolupráci s okolními partnery i zařídit ubytování.

Během akvizice z vinařství odešlo několik výrazných osobností, jak jste vyřešili tento problém?

Museli jsme poskládat nový tým, což nebylo vůbec jednoduché. Vinohradníka Milana Prokeše, pečujícího o vinice, jsme naštěstí měli. Nejdůležitější bylo

ale najít někoho do sklepa, kdo dokáže zachovat kontinuitu výroby. O technologie je na Moravě obecně nouze, ti dobří již mají většinou svá místa a navíc si chtějí držet svou vlastní filozofii. Volba nakonec padla na Ing. Petra Otřísala. Tým byl ještě doplněn o Ing. Zdeňka Sedláčka, který ze své pozice zajišťuje obchodně-technické a výrobní úkoly. A myslím, že to bylo dobré rozhodnutí. Ostatně úspěchy našich nových vín, a především zpětná vazba od našich zákazníků to dokazuje. Tým je vždycky to nejdůležitější.



Co pro tebe, Petře, znamenala možnost nastoupit do vinařství Kolby?

Já jsem začínal kdysi ve vinicích. Vždy mne to ale více lákalo do sklepa, čemuž odpovídá i moje vzdělání v oboru chemie a technologie potravin. Zkušenosti jsem nabíral postupně ve Šlechtitelce ve Velkých Pavlovicích a ve vinařství Gotberg, pocitově mne to však táhlo ke složitějším vínům. Když se objevila možnost převzít sklepní hospodářství vinařství Kolby, rozhodnutí bylo rychlé. Vinařství Kolby pro mne bylo vždy velkým tajemstvím. Nikdy předtím jsem se zde nedostal do sklepa, nikoho jsem neznal. Kupovat vína jsem si sem jezdil pravidelně, vždy mne oslovoval ten potenciál Kolb, místní vína jsem považoval za něco unikátního. Ne vždy jsem ale na vinařství našel někoho, kdo by mi je vůbec prodal. Jít sem pracovat pro mne byla velká výzva.

Na co se tedy soustředí současná produkce vinařství nejvíce, v čem navazuje na minulost a co plánujete do budoucna?

Vinařství Kolby se soustředí především na produkci bílých vín. Petr Otrýsal sází na Ryzlinky rýnské a vlašské, Zdeněk Sedláček si zase nemůže vynachválit kvalitu místních vín z burgundských odrůd. Radost nám ale dělají i úspěchy a pověst našich vín červených. Někdy jsme až překvapeni, jaká červená vína nám zde v Pouzdřanech mohou vznikat. Když je dobrý ročník, nezadají si v ničem se svojí jižní konkurencí.

V mnohém se samozřejmě navázalo na původní produkci, nebojíme se ale ani nových produktů a experimentů. Od ročníku 2013 tak můžete ochutnat i růžové víno nebo tradiční metodou vyráběný sekt z odrůdy Ryzlink vlašský 2012 i 2013. Do budoucna se uvažuje i o druhém sektu, pravděpodobně jako cuvée burgundských odrůd. Petr chce také více pracovat s přírodními kvasinkami a stále hledá další cesty, jak minimalizovat používání síry.

Produkce vinařství se postupně ustálila na cca 120 000 láhvích ročně, bílá vína zrají v nerez, pro červená zde mají velké 3–4 tisícové sudy. Nově také vybavení sklepa doplní barrikové a třešňové sudy na červená vína. Veškerou produkci vyrábíme z vlastních vinic, kterých máme na Kolbách 37 hektarů.



Jaký je pohled vinohradníka Milana Prokeše na vinici Kolby?

Na Kolbách to mám rád. Půda je zde v mnohém podobná té na Pálavě, spráše a množství štěrků zaručují její výhřevnost. Vinice jsou vysluněné, hodně tady fouká a srážek spadne snad nejmíň na celé Moravě. Ne nadarmo je tu step. Práce je zde náročná, některé části vinic jsou natolik exponované, že o nějaké výrazné mechanizaci nemůže být řeč. Výnosy jsou díky stresovým polohám a nedostatku vláhy nižší, než je moravským standardem. Nejstarší tratě vinařství Kolby byly vysázeny před cca 40 lety, ty nejmladší nedávno, kdy portfolio odrůd doplnil Merlot,

Hibernal a Tramín červený. V produkci vinařství mají posílit a dotvořit stávající řadu vín Cuvée.

Každá z vysázených odrůd zde má své plnohodnotné místo. Nejsem úplným zastáncem současného trendu omezování odrůdové skladby, pracuji s tím, co mám. Vinice je jako vlastní dítě. Chcete jí dát to nejlepší, dostatek péče, kterou potřebuje. A když takto důsledně přistupujete ve vinici ke všem odrůdám, odvděčí se vám. Jenom prostě každá chce to svoje.

Text: Martin Procházka

Foto: Martin Procházka a archiv vinařství Kolby



Pohled na Klentnici z vinice Nad Svatým Leonardem

K L E N T N I C E

V samém centru Pálavy, jednoho z nejvyhlášenějších vinařských a turistických regionů jižní Moravy, naleznete Klentnici. Nejvýše položená obec na Pálavě, s úžasnou dominantou Sirotčího hrádku, však dlouho působila jako z jiného světa. Místo vinic skály takřka mezi domy, žádné vývěsní štíty vinařství, příjemné vinotéky a posezení, žádná jména slovných vinařů. Ležela uprostřed Pálavy, ale přesto jakoby mimo všechn ten vinařský a turistický rej. To vše je ale minulostí, Klentnice dneška má mnoho co nabídnout.

Podobně jako na jiných místech Pálavy žili první lidé v okolí Klentnice již od mladší doby kamenné. A vzhledem k optimálním podmínkám pro život, které na celém území panují, nacházejí archeologové důkazy o lidském osídlení blízkého okolí snad z každého následujícího historického období. První písemná zmínka o obci Klentnice pak pochází z roku 1322, kdy byla obec vedena jako součást panství Mikulovského. Podle dalšího záznamu z roku 1414 zde byl Sirotčí hrad, rychta, lázeň, rybník, 35 podsedků různé velikosti obdělávaných a 7 pustých. Za doby panství Lichtensteinů, dobového vlivu Habánů, rozkvětu za vlády Dietrichsteinů i tatar-



Útulná terasa kavárny Café Fara

ského útoku v roce 1663 obec postupně bohatla i chudla. Vinaři to zde ale měli složité téměř pořád. S nejméně položenou obcí na Pálavě si vždy hodně pohrávaly vrtochy přírody a různě teplá či studená období historie. Stráním v okolí obce totiž často chybělo trochu toho sluníčka, a tak se centra pálavského vinaření postupně etablovala na jiných, více nasluněných svazích Pálavy. I proto naleznete v samotné Klentnici mnohem méně vykopaných sklepů, než je v okolních obcích obvyklé. I turisté vždy volili spíše cestu přes Sirotečí hrádek a Stolovou horu, do samotné obce zabloudil málokdo. Kvalita služeb a nabídka pro návštěvníky tomu odpovídala. V posled-

ních letech se však situace mění a Klentnice zažívá výrazný vinařský i turistický rozvoj. A když ji navštívíte pořádně, jako já, pochopíte proč.

Postupná cesta na výsluní

O vinařské současnosti obce Klentnice si povídám s Ing. Zdeňkem Peřinou, svým způsobem prvním oficiálním novodobým vinařem v obci. „Klentnice nebyla nikdy vyhlášená nějakým špičkovým vínem. Díky svému umístění na severovýchodních svazích Pálavy, a především nadmořské výšce zde do roku 1994 byly snad 3 nebo 4 hektary vinic. Místní zahrádkářské sdružení

zde tenkrát mělo pouze vinici v rámci své ukázkové zahrádkářské kolonie. Od toho roku se zde ale vysázelo takřka 100 hektarů vinic a nové stále ještě přibývají.“ Vzhledem k historicky menšímu vztahu místních obyvatel k vinařskému řemeslu je dnes většina okolních vinic v držení vinařů sídlících mimo Klentnici, případně velkých vinohradnických firem. V samotné obci dnes sídlí pouze dvě vinařství, kromě Zdeňka Peřiny ještě Vinařství pod Hradem.

Zdeňk Peřina pochází ze Znojemska, ale na přelomu tisíciletí, v době působení ve vinařství Mikrosvín, se poohlížel po bydlení někde v okolí Mikulova. Podařilo se mu tehdy koupit dům



Libor Budín, Lenka Hamlová a majitel Vinařství pod Hradem Radim Sokolář



Vinařství Zdeňka Peřiny skvěle zapadá do architektury vesnice

v Klentnici, a když v roce 2005 začal sám podnikat, hledal odpovídající prostory i pro své vinařství. Postupně si v obci pronajal několik sklepů a od roku 2009 už v Klentnici vinařil naplno. Od sebe vzdálené výrobní a skladovací prostory však jeho představám moc nevyhovovaly. „Navíc když vám ty sklepy nepatří, nemáte žádnou možnost nějakých větších investic či úprav. Bojujete s prostorem, čistotou, spousta činností je zbytečně pracná. I proto jsme se stále dívali po jiné variantě a hledali v okolí místo, kde bychom mohli postavit naše vinařství. Jak jsme ale postupně zjišťovali, není to u nás nic jednoduchého. A já nejsem zrovna člověk, který rád chodí po úřadech. Nakonec jsme po dlouhém hledání, a především s notnou dávkou štěstí získali snad to nejlepší možné místo, přímo v centru Klentnice. Z domu do práce tak můžu chodit skoro v papučích,“ vzpomíná na začátky vinaření Zdeňek Peřina. Klentnice mu za ty roky opravdu přirostla k srdci.

Budovu jeho nového vinařství naleznete přímo v centru obce, pár desítek metrů od kostela a obecního úřadu. Zvenku působí vcelku nenápadným

dojem, o to více místa se ale skrývá uvnitř. Kromě výrobních prostor zde naleznete i příjemnou degustační místnost s vinotékou, v horním patře je velmi pěkně vybavený penzion. Architekt vhodně navrhl rozdělit čelní část budovy barevně i prostorově na více částí, takže působí spíše jako několik klasických sklípků vedle sebe. Roční produkce vinařství Zdeňka Peřiny je v současné době cca 50 tisíc láhví převlastkových vín ročně. „Postupně bych rád výrobu ještě lehce navýšil, i provoz vinařství je koncipován na takřka 100 tisíc litrů, ale zkuste si dnes koupit vinici na Pálavě. Především ty špičkové polohy jsou již rozebrané, ceny vyšroubované. A kupovat hrozny nechci, svým osobním zaměřením a povahou jsem spíše vinohradník a mám zkušenosti, že pokud se o vinice nestará vinař sám, kvalita hroznů, a především výsledného vína je vždy horší.“

V katastru obce Klentnice hospodaří pouze na viniční trati Nad Svatým Leonardem. Když se zde procházíte uprostřed léta, cítíte tu sílu slunce a naplno vnímáte úžasné terroir celé Pálavy. Krásná, otevřená a slunná poloha s ji-

hovýchodní orientací navíc disponuje i úchvatným pohledem na celou obec i její skalnaté dominanty. Vidíte Siroťčí hrádek, nezaměnitelnou zříceninu gotického hradu vybudovaného na dvou vápencových skaliskách rozdělených hlubokou roklí, k jehož vzniku se váže krutá a smutná pověst. Zřícenina leží na severním okraji Stolové hory, jejíž vrchol se nachází ve výšce 458 metrů nad mořem. Hora sloužila od dob neolitu prvním místním obyvatelům jako přirozené sídliště chráněné příkrými svahy a skalnatými úbočími. Ať se podíváte kamkoliv, vnímáte obrovskou duchovní sílu a úžasnou historii těchto míst. I v tomto směru je Pálava jedinečná.

Těžký život na Bavorsku

Další zajímavou viniční polohou je bezesporu i vinice Bavorsko, a to především její jihovýchodně orientovaná část. Leží až nad vesnicí, cestou po silnici směrem do Mikulova ji máte po pravé ruce. Profilem terénu je to náhorní plošina, táhnoucí se od severního svahu mikulovské hory Turoid až k úbočí hory Stolové. Celý rok tu hodně fouká, půda



Viniční trať Pod Lomem - nová výsadba Nového vinařství

je vysušená a réva to tu má hodně těžké. O to charakternější vína zde však díky důsledné péči vinohradníků mohou vznikat. Společně s horním cípem mikulovské vinice Za Turoidem se jedná o nejvýše položenou vinici na Pálavě, réva tu roste ve výšce 340 až 380 metrů nad mořem.

Ostatní vinice v katastru vinařské obce Klentnice jsou pak především východně či severně orientované, mnohé polohy jsou díky neideálním podmínkám pro pěstování révy neosázené. Zdeněk Peřina ale potenciálu vinic v Klentnici věří. „Sami vnímáme důsledky oteplování v posledních letech a teplé ročníky ve spojení s pikantností místních vín mohou v budoucnu přinášet opravdu špičková vína. Klentnice určitě postupně získává na významu, vína jsou rok od roku hodnotnější.“ Za pravdu mu postupně dávají i další vinaři, kteří na místních vinicích hospodaří nebo zde s oblibou nakupují hrozny. Jména jako Baloun, Vinselekt Michlovský či Nové vinařství mluví za vše.

Vzhledem k umístění a klimatu se na místních vinicích daří především raným odrůdám, které dobře nabírají cukry a u kterých je zároveň záhodno zachová-

vat šťavnatou kyselinu. Ta klentnická je ostatně pověstná. Zdeněk Peřina sází nejvíce na Veltlínské zelené. Krásné jsou zde však i Sauvignony, Chardonnay, v dobrých ročnících i Pálava či Rulandské šedé. Modrých odrůd zde moc nenajdete, případně je vinaři zpracovávají spíše na klaretu či růžová vína. Paradoxně se v Klentnici moc nedaří Ryzlinkům vlašským či rýnským – což je na Pálavě nečekané.

Když chcete spát ve vinicích

Druhou vinařskou zastávkou Klentnice je Vinařství pod Hradem. Radim Sokolář s Romanou Feting, majitelé vinařství, začali v úplně jiné branži. Chtěli ale pracovat spolu, a hlavně je to táhlo k vínu. A i když začínali v Pavlově, nadchla je postupem času mnohem více Klentnice. V roce 2012 zde koupili dům a začali budovat vinařství. „První ročník určený pro trh byl 2013. Vyrobili jsme tenkrát asi 6 000 litrů vína a myslím jsem si, že to nikdy nemůžeme prodat. Na Vánoce jsme byli prázdní. Postupně jsme tedy šli výš, naše plány jsou někde na hranici 50 000 litrů. Pořád jsme ale bojovali s nedostatkem místa, a hlavně nám chyběly

šikovné ruce v provozu,“ popisuje první roky života Vinařství pod Hradem Radim Sokolář. „Zásadní zvrat přišel v tomto roce, kdy jsme náš původní dvoučlenný tým rozšířili o technologa Libora Budína a sommeliérku Lenku Halmovou. Navíc se nám konečně podařilo veškerou výrobu přesunout sem do Klentnice.“

Vinařství pod Hradem hospodaří v Klentnici jednak na viniční trati Nad Svatým Leonardem a jednak na vinici Pod Klentnicí, která se nachází přímo pod vinařstvím. Zde je vysázený Sauvignon, který jsme po právu vybrali i pro hodnocení vín. Potenciál klentnických vinic si Radim Sokolář chválí, i když, jak říká, ročníky zde bývají velmi rozdílné. „Umístění místních vinic není mnohdy ideální, ve studených ročnících zde opravdu děkujete za každý sluneční paprsek. Když ale po těch vinicích nechcete nemožné a snažíte se vytěžit z ročníku maximum, jsou místní vína hodně zajímavá. Někdy trochu drsnější, ale plná místního terroir.“

Kromě příjemného posezení se sklenicí vína na terase před vinařstvím zde nabízí jednu vyloženou turistickou specialitu. Zájemci o romantiku mohou využít možnosti přespat přímo ve vinici ve speciálních sudech. Radim Sokolář mi popisuje, jaký je o tuto atrakci zájem. „Na každou noc máme snad 15 poptávek, ale kapacita je omezená. A popravdě ji ani nechceme nijak výrazně navyšovat. Mám rád, když se pak večer lidé setkají u jednoho stolu, mohu se jim věnovat, ochutnáme společně nějaká naše vína, něco jim uvařím. Tak si představuji svoji práci. Žádné velké skupiny či autobusy.“

Po-vinná zastávka na kávu

Jelikož nejen vínem živ je člověk a občas je potřeba i jíst, máte zde v Klentnici výbornou příležitost něco dobrého ochutnat. Místní kavárna – Café Fara – se během posledních let stala takřka gastronomickým symbolem jihu Moravy. A přitom byl její příběh ze začátku nenápadný. Radek Džubán jednoho dne koupil budovu chátrající fary v Klentnici s tím, že ji zrekonstruuje a vybuduje tu malou, rodinnou kavárnu a penzion. Aby se prý jeho tatínek, čerstvý dědeček, měl o co starat. Pozdně barokní fara z období vlády Josefa II. byla v té době v nezáviděníhodném stavu a především její spodní část vyžadovala výraznou přestavbu. Tak začala velmi citlivá rekonstrukce s cílem vytvořit příjemné místo pro ká-

vové vyžití místních a rodinných přátel. Pan Džubán starší si udělal dokonce baristický kurz, aby se mohl o zákaznicky starat osobně. Postupem času ale původní představy vzaly za své. Zájem zákazníků byl natolik veliký, že zde během tří let vyrostla výborná restaurace, vyhledávaná kavárna s vynikající kávou a zákusky a velmi pěkný, stylově zařízený penzion. Naštěstí pro tatínka pana Džubána místo zbylo – pokaždé, když sem dorazím, najdu ho skloněného v některém z početných záhonů se zeleninou nebo bylinkami.

A v tom možná tkví i kouzlo současné Fary. Spojení krásného místa s výrazným geniem loci, stále zachovaného rodinného přístupu, a hlavně snahy o soběstačnost snad ve všech ohledech, které místní příroda umožní. Součástí Fary je dnes totiž i farní statek se slepicemi, křepelkami či kráľky, rozsáhlé ovocné sady i množství záhonů se zeleninou a ovocem. Přibyly další penziony, zahrádky, vzniklo zde unikátní muzeum kávy. A jelikož jsme na Pálavě, tak velký vinný sklep vybavený víny z nabídky okolních vinařů je samozřejmostí. Mají zde otevřeno celý rok kromě měsíce ledna, pořádají množství tematických gastronomických akcí, řízených úrodou a ročním obdobím, a užít si můžete i kulturu v podobě různých koncertů a představení.

A když po náročném dni na Pálavských vrších sedíte na terase kavárny, vychutnáte sklenku vína některého z místních vinařů a hledíte do dále přes vlnící se milovické kopce až kamsi k Bílým Karpátům, naplno pochopíte, proč se Klentnice za poslední roky tolik turisticky mění. A především díky místním vinařům a Faře se mění výrazně k lepšímu. Ale pokud přeci jenom chcete ještě uniknout množství turistů během hlavní turistické sezóny, z vlastní zkušenosti doporučuji Klentnici zimní. To ticho, klid a úžasné výhledy z bíle vymrzlých a neustálým větrem zkoušených Pálavských kopců je neopakovatelné.

Text a foto: Martin Procházka



PhDr. Martin Procházka

PhDr. Martin Procházka se na tuzemské vinařské scéně pohybuje už druhé desetiletí. Za tu dobu se ze zapáleného milovníka vína postupně stal uznávaným obchodníkem,

nezávislým vinařsko-gastronomickým konzultantem, lektorem sommelierských kurzů a hodnotitelem vín či oborových soutěží. V posledních letech je také autorem odborných či popularizačních článků o vinařské problematice.



Sauvignon, výběr z hroznů 2015, Vínářství pod Hradem.

Suché víno z vinice Pod Klentnicí ročníku 2015 již svojí plnější a zlatavější barvou evokuje vysokou vyzářlost hroznů. Dominanci ve vůni hrají tóny bezu a lučních květů s lehkým nádechem exotického ovoce. Chuť je plná a přes vyšší přívlastek i příjemně svěží a vyvážená. Dochuť vína je velmi hladká a středně dlouhá. Víno je ideální ke středně výrazným úpravám bílého masa, sladkovodních ryb i expresivnějším salátům.



Chardonnay, pozdní sběr 2013, vínářství Zdeněk Peřina

Suché Chardonnay z vinice Nad Svatým Leonardem je krásným příkladem ročníku 2013 na Pálavě. Ve sklenici středně sytá slámová barva, ve vůni příjemné tóny pomerančů. Chuť je velmi elegantní s nádechem citrusů a piniových oříšků. Víno má svěží kyselinku vyváženou lehkým zbytkovým cukrem, působí velmi mladistvě a svěže. Středně plné s příjemnou minerální dochutí. Hodí se skvěle k jemnějším úpravám sladkovodních ryb, mořským plodům či výraznějším čerstvým sýrům.



Veltlínské zelené, pozdní sběr 2015, vínářství Zdeněk Peřina

Výrazný, kořenitý veltlín z vinice Nad Svatým Leonardem. Barva mírně zelenkavá se zlatavými odstíny. Vůně střední intenzity s prvky koření, pepře a lučního kvítí. V chuti velmi plné, výrazně kořenité a mohutné, s nižší kyselinou. Připravené k pití, ideálně k jehněčímu ragú, zeleninovým omáčkám, delší úpravě vepřového masa.

Restaurant VINAŘSTVÍ Apartmány PRVNÍ PRAŽSKÁ PALÍRNA

www.salabka.cz

PRŮVODCE NEJLEPŠÍMI VÍNY ČESKÉ REPUBLIKY

Partnerem projektu
je společnost

**PRO ROK
NOVÉ VYDÁNÍ
2016-17**

VINAŘSKÝ FOND
ČESKÁ REPUBLIKA

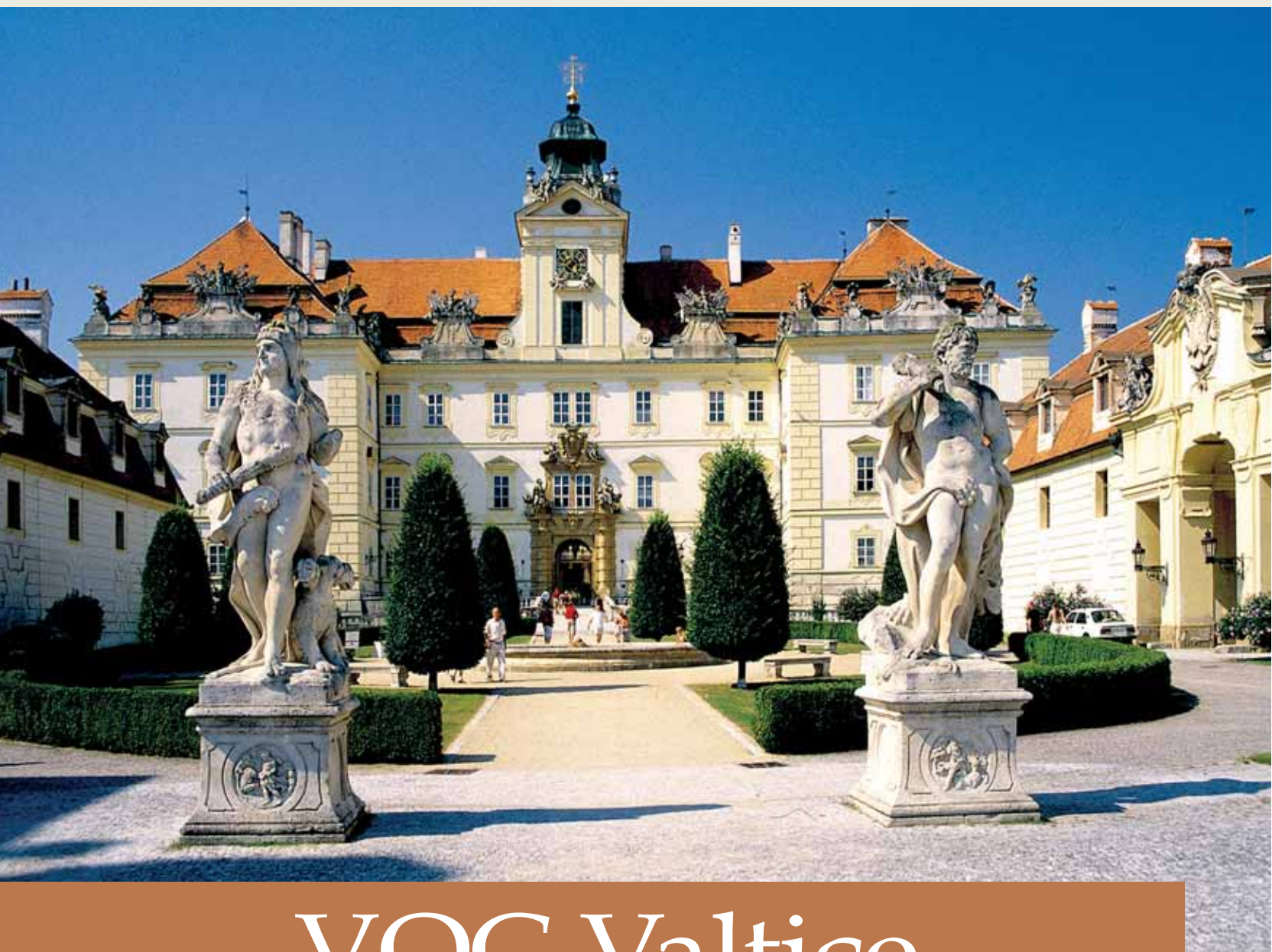
vína z Moravy
vína z Čech

**Vino
na dotek**

Projekt s podporou Vinařského fondu

Degustujeme ze skla
Luigi Bormioli

Objednávejte na www.w-d.cz



VOC Valtice

VOC Valtice je další z nových apelací u nás. Zakládajícími členy jsou vinařství Moravino Valtice, Château Valtice – Vinné sklepy Valtice, Vinařství Petr Procházka a Vinařství Jiří Kopeček. Dalším členem spolku se v listopadu 2015 stala Střední vinařská škola Valtice. Svá první vína zatřídili teprve letos v létě a my jsme na jejich kvalitu a styl byli samozřejmě velmi zvědaví.

Předsedou spolku a iniciátorem založení VOC Valtice je ing. Ludvík Budín. Vybranými odrůdami pro vína VOC Valtice jsou Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský, výsledná vína pak mohou být i jejich kupáže. Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský jsou odrůdy, které mají ve Valticích staletou tradici pěstování. Hrozny pro výrobu

vína pocházejí pouze ze schválených vinic ležících v katastrech obcí Valtice a Úvaly. Půdní složení dává těmto vínům odrůdový charakter, který zráním vytváří zajímavé kompozice. Hrozny révy vinné pro výrobu vína s označením VOC Valtice musí být ověřeny Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí.

Vína s označením VOC Valtice mohou vyrábět pouze vinaři, kteří jsou členy Zapsaného spolku VOC Valtice, z.s., se sídlem ve Valticích. Rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace „VOC Valtice“, vydané Ministerstvem zemědělství, je platné od října 2015. V současné době má spolek pět členů. Lahvování vín může být provedeno pouze u člena VOC Valtice na území obcí VOC Valtice. Vína lze vyrábět z hroznů révy vinné v odpovídající kvalitě pro přípravu jakostních vín a mošt pro výrobu vína musí mít minimálně 20° cukernatosti podle normalizovaného moštoměru. Hektarový výnos nesmí překročit 7 tun a hrozny musí být sklizeny ručně. Skutečný obsah alkoholu ve víně musí být minimálně 11,0%. Vína musí vykazovat typické sensorické vlastnosti uvedené v dokumentu VOC Valtice, budou balena do láhví o objemu 0,75l a ty mohou být uzavřeny pouze kvalitním korkovým uzávěrem, případ-

ně je povoleno používat šroubovací uzávěr. Láhve budou opatřeny speciální dolepkou s logem VOC Valtice a na etiketě bude uveden číselný kód. Číselný kód obsahuje: číselný kód výrobce (pořadové číslo seznamu členů), číslo rozhodnutí o zařazení vína a celkový počet zařazených láhví.

Nutno říci, že degustátory první série vín apelačního systému VOC Valtice potěšila. Jedná se o příjemná a odrůdově i regionálně typická vína s jasným zaměřením na kvalitu. A vítězné pozice ukazují, že se snad našel další ostrůvek pro vynikající vína z odrůdy Sylvánské zelené, která z našich vinic v poslední době bohužel spíše mizí. Nezbývá, než popřát členům VOC Valtice, aby jim cíle vydržely a VOC Valtice se zařadilo po bok již funkčních úspěšných apelačních systémů u nás.

Text a foto: Michal Šetka

Vítěz Grand testu



Moravino Valtice, Sylvánské zelené, VOC Valtice, Valtice, Pod Sluneční horou

Zářivě žlutá barva se slámovými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, šťavnatá, intenzivnější, s tóny letních jablek, zralých citrusů a čerstvých bylinek. Chuť je šťavnatá, plnější, příjemně kořenitá, s vyváženou ovocnou strukturou a příjemnými podtóny zralých peckovin. Dlouhý závěr.



grilovaný siven
na chřestovém rizotu

85,83
bodů



cena 200 Kč
www.vocvaltice.com



Moravino Valtice, Ryzlink rýnský, VOC Valtice, Valtice, Kačisdorfské pole

Sytě zlatá barva se zelenavými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivnější, s příjemnými svěžími tóny zelených jablek, lemon grass a koriandru. Chuť je pikantní, plnější, s dobrou šťavnatou kyselinou a příjemnými tóny jablek Granny Smith a limetek. Dlouhý závěr.



losos s holandskou
omáčkou a smetanovými
bramborami

85,67
bodů



cena 200 Kč
www.vocvaltice.com



Château Valtice, Sylvánské zelené 2015, VOC Valtice

Světle žlutá barva s citronovými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, s tóny žlutých jablek Golden Delicious, mirabelek a koření. Chuť je středně plná, šťavnatá, s příjemnými ovocnými tóny a šťavnatou kyselinou, připomínající meruňky a angrešt. Středně dlouhý závěr.



králík s omáčkou z hru-
bozrné dijonské hořčice

84,67
bodů



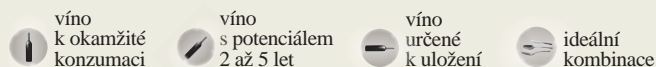
cena 200 Kč
www.vocvaltice.com



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test VOC Valtice

Zleva: **David Král** – vítěz Bohemia Sekt Trophée 2015, head sommelier (*Bohemia Sekt*), **Jakub Příbyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, **Martina Riel-Salvatore** – sommelierka (*Globus*), **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů, **Tomáš Brůha** – sommelier (*1er Wines*), **Tomáš Odermatt** – (*Bacchus*).

Doporučení pro konzumaci



Degustace proběhla v prostorách restaurantu

rest.
sránek, č. 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





Château Valtice, Ryzlink rýnský 2015, VOC Valtice

Slámově žlutá barva s mosaznými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je středně intenzivní, kořenitá, s tóninou zeleného čaje a grepové kůry. Chuť je plnější, kořenitá, se šťavnatými tóny citrusů a zeleného ovoce. Delší závěr.



těstoviny s kuřecím masem a brokolicí

84,17 bodů

cena 200 Kč
www.vocvaltice.com



Vinařská škola Valtice, Sylvánské zelené 2015, VOC Valtice, pozdní sběr, suché, Valtice, Pod Reistnou

Slámově žlutá barva s mosaznými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, s nádechem sušených lučních květů, žlutého ovoce a meruňkového jádra. Chuť je plnější, harmonická, svěží, s velmi dobrou šťavnatou kyselinou, připomínající mirabelky a letní jablka.



candát na grilu s barevnou čočkou

84 bodů

cena 200 Kč
www.vocvaltice.com



Vinařství Procházka Valtice, Ryzlink rýnský 2015, VOC Valtice, pozdní sběr, suché

Světlá, zelenkavě žlutá barva a dobrá viskozita. Vůně je středně intenzivní, s nádechem grepu, bergamotu a zázvoru. Chuť je pikantní, kořenitá, se šťavnatou kyselinou, připomínající citrusové ovoce. Středně dlouhý závěr.



sépiové rizoto

82,50 bodů

cena 200 Kč
www.vocvaltice.com



Jiří Kopeček Valtice, Ryzlink rýnský, VOC Valtice, Hintertály

Bledě žlutá barva se zlatavými odlesky a dobrá viskozita. Vůně je středně intenzivní, lehce zastřená kořenitostí, připomíná sušené byliny a olivový olej. Chuť je středně plná, kořenitá, s jemnými podtóny jádřince a podzimních jablek. Středně dlouhý závěr.



telecí plátek s dušenou zeleninou

81,33 bodů

cena 200 Kč
www.vocvaltice.com



Vinařství Procházka Valtice, Sylvánské zelené 2015, VOC Valtice, pozdní sběr, suché

Bledě žlutá barva se zlatavými odlesky a dobrá viskozita. Vůně je středně intenzivní, s nádechem koření a bezové mízy. Chuť je středně plná, s nádechem grepové kůry a drceného bílého pepře. Středně dlouhý závěr.



listový salát s francouzským dresinkem

80 bodů

cena 200 Kč
www.vocvaltice.com



Vážení čtenáři, opět se setkáváme s typickými a nejvýznamnějšími odrůdami a gastronomickými specialitami – tentokrát Maďarska, Rumunska a Bulharska. Již jsme se zabývali odrůdami a gastronomií Francie, Itálie, Pyrenejského poloostrova,

západní Evropy, České republiky a Slovenska a nyní se přeneseme do zemí jihovýchodní Evropy. Kromě charakteristických odrůd a vín se budeme věnovat i tradiční gastronomii a specialitám maďarské, rumunské a bulharské kuchyně.

Vína a odrůdy světa

Maďarsko, Rumunsko, Bulharsko



Maďarsko

Podnebí: Kontinentální
Rozloha vinic: 69 000 ha *2011 OIV
Produkce vína: 2 750 000 hl *2011 OIV
Spotřeba: 24,101/rok *2014 TDA
Odrůdy: (60% bílé odrůdy, 40% modré odrůdy)
○ Furmint, Hárslevelü, Leányka, Juhfark, Olaszrizling (RV), Tramini, Szürkebarát (RŠ), Zöld Veltelini (VZ), Irsai Olivér, Sárféher, Ezerjő, Kövidinka, Sárga Muskotály, Királyleányka, Kéknyelü, Zenit, Zéta (Bouvier X Furmint), Cserszegi Fűszeres (Irsai Olivér X Roter Traminer)
● Kadarka, Kékoportó, Kékfrankos, Turán, Zweigelt

Nejznámější producenti

Attila Gere (Villányi), Bock (Villányi), Ferenc Takler (Villányi), Tibor Gál (Egri), István Szepsy (Tokaj), Oremus (Tokaj), Dereszla (Tokaj), Balassa István (Tokaj), Királyudvar (Tokaj), Zoltán Demeter (Tokaj), Nyakas (Etyek-Budai)

22 regionů

Soproni 1 370 ha, Nagy-Somló 500 ha, Zalai 2 180 ha, Balatonfelvidéki 2 500 ha, Badacsony 1 600 ha, Balatonfüred-Csopak 1 700 ha, Balatonboglári 2 600 ha, Pannonhalmi 630 ha, Móri 900 ha, Etyek-Budai 1 770 ha, Ászár-Neszmélyi 1 400 ha, Tolnai 2 130 ha, Szekszárdi 1 900 ha, Pécsi (Mecsek-alja) 500 ha, Villányi 1 600 ha, Hajós-Bajai 1 400 ha, Kunsági 25 600 ha, Csongrádi 1 850 ha, Mátrai 7 280 ha, Egri 3 200 ha, Bükk 980 ha, Tokaj-Hegyaljai 5 250 ha

Označování vín

Szaraz – suché
Édes – sladké
Asztali bor – stolní víno
Minesegi bor – jakostní víno
Késői Szüretelésű – pozdní sběr
DHC/D.H.C. – Districtus Hungariae Controllatus (víno s chráněným označením původu nejvyšší kvality)
Borkulonlegesége szlogazdaságának – jakostní víno z určité oblasti

Označování tokajských vín

Tokaji Szaraz – suché
Tokaji Szamorodni – suché nebo sladké víno z původních odrůd, zrání min 2. roky, oxidativní styl
Tokaji Aszú – Tokajský výběr
Aszú 3 puttonyos min. 60 g/l (zrání 3 roky – 2 roky v sudu) * vyráběné do roku 2012
Aszú 4 puttonyos min. 90 g/l (zrání 3 roky – 2 roky v sudu) * vyráběné do roku 2012
Aszú 5 puttonyos min. 120 g/l (zrání 3 roky – 2 roky v sudu)
Aszú 6 puttonyos min. 150 g/l (zrání 3 roky – 2 roky v sudu)
Aszú Eszencia 180 – 450 g/l
Eszencia (samotok) min. 450 g/l
Tokaji fordítás – Fermentace moštu na matolinách cibéb
Tokaji máslás – Fermentace moštu na kvasničných kalech Samorodného

Rumunsko

Podnebí: Kontinentální
Rozloha vinic: 181 770 ha * Ministry of Agriculture 2012
Produkce vína: 5 400 000 hl * Ministry of Agriculture 2012
Spotřeba: 24,261/osoba/rok * 2014 TDA
Odrůdy:
○ Feteasca alba (Dívčí hrozen), Fetească Regala, Mustoasa, Tamaioasa, Tămâioasă Românească, Chardonnay, Gewürztraminer, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling
● Babească, Fetească Neagră, Kadarka, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

Nejznámější producenti

Prince Stirbey, Vinatre, S.E.R.V.E., Prahova Valley, Avincis, Nanchbil, Rotenberg, Lacerta Winery, Liliac, Villa Vinea, Petro Vaselo

8 regionů

Moldova 69 139 ha, Oltenia & Mutenia 53 324 ha, Dobrogea 17 343 ha, Nisipurile și alte Terenuri Favorabile din Sudul Țării 13 030 ha, Terasele Dunării 11 306 ha, Maramureș & Crișana 8 308 ha, Transilvania 6 569 ha, Banat 2 762 ha

Bulharsko

Podnebí: Kontinentální, středozevní
Plocha vinic: 75 000 ha *2011 OIV
Produkce vína: 1 237 000 hl *2011 OIV
Spotřeba: 20,601/osoba/rok *2014 TDA
Odrůdy:
○ Chardonnay, Muscat Ottonel, Misket Cherven, Sauvignon Blanc, Aligote, Riesling, Ugni Blanc, Rkatsiteli, Dimiat
● Pamid, Rubin (Nebbiolo X Syrah), Melnik (Ranna Melnishka Loza), Mavrud, Buket (Mavrud X Pinot Noir), Merlot, Cabernet Sauvignon, Rouen, Gamza (Kadarka)

Nejznámější producenti

Todoroff, Assenovgrad (Mammuth, Antanta), Domaine Boyar, Vini, La Marouette, Villa Yambol, Chateau Burgozone, Miro Cellars

5 oblastí

Severní – Dunavská ravnina, Východní – Černomorskí rajon, Jižní – Trakijska nížina, Jihozápadní – Jolinka na Struma, Podbalkánská – Rozova dolina, Podbalkánski rajon

Gastronomie

Maďarská, rumunská a bulharská kuchyně je postavená na zelenině, ovoci, mase, drůbeži, rybách a zajímavém koření. Mnohé pokrmy se vyskytují v tradičních receptech všech tří států a liší se jen v maličkostech.

Speciality Maďarska

Pokrmy

Halászlé – pikantní rybí polévka z několika druhů ryb s rajčaty a zelenými paprikami a kořeněná mletou paprikou

Gulyás – gulášová polévka z masa a papriky

Csabai kolbász – čabajka

Téliszalámi – uherský salám – fermentovaná uzenina s plísní na povrchu

Libamájpástétom – paštika z husích jater

Pörkölt – perkelt – dušené maso s paprikou (guláš)

Paprikás – paprikáš – maso ve smetanovo-paprikové omáčce

Tokán – pikantní směs masa a zeleniny

Lecsó – lečo

Lángos – langoš

Kolozsvary töltött káposzta (kološvárské plněné zelí)

Segedínský guláš – dušené maso s kyselým zelím

Tarhonya – těstovinová příloha

Nápoje

Unicum – bylinkový likér

Barack pálinka – meruňkovice

Cseres pálinka – třešňovice

Törköly pálinka – mlátovice

Egri bikavér – egerská býčí krev (Kékfrankos, Portugieser, Kadarka) – podle legendy pochází jméno vína z doby kolem roku 1552. Sulejman I. chtěl dobýt hrad Eger, ale hrstka vojáků dokázala obléhatele odrazit. Mezi tureckými vojáky se říkalo, že se býčí krev mísí do červeného vína, a proto jsou obránci tak stateční.

Speciality Rumunska

Rumunská kuchyně je bohatá na ovoce a zeleninu (pórek, lilek, cuketa, paprika, rajčata). Specialitou jsou nakládané okurky, zelí, paprika.

Pokrmy

Mămăligă – kukuřičná kaše, někdy podávaná s brynzou (brânză – ovčí sýr)

Ciorbă (čorba) – kyselé polévky – kysané zelí, citron, zkvašené pšeničné otruby, libeček

Ciorbă de burtă – dršťková polévka s česnekem

Ciorbă de perișoare – ostrá polévka s masovými knedlíčky

Ciorbă de legume – zeleninová nakyslá polévka

Sarmale – zelné nebo vinné listy plněné směsí mletého masa, rýže a koření

Mititei (mici) – grilované válečky z mletého masa (čevapčiči)

Pateuri – taštičky plněné sýrem nebo masem

Tochitură moldovenească – dušené vepřové maso se sýrem, česnekem, volským okem a mămăligou

Rasol – pokrm z masa, brambor a zeleniny vařených společně, může se podávat s křenem nebo různými omáčkami

Ardei umpluți – plněné papriky

Mujdei – pálivá omáčka z česneku

Salată de vinete – salát z grilovaného lilku

Ghiveci – vařená či dušená zeleninová směs (lečo)

Zacuscă – zeleninová pomazánka – pečený lilek nebo fazole, červené papriky a cibule

Papanasi – koblihy ze směsi tvarohu či sýra, vajíček a mouky – přelévá se džemem a kysanou smetanou

Clătiti – palačinky plněné slanými i sladkými náplněmi.

Nápoje

Țuică – ovocná lihovina (švestky) cca 30 % obj.

Palincă – ovocný destilát 50–60 % obj.

Rachiu – vinný destilát



Speciality Bulharska

Pokrm

Čubrica – směs koření – satirejka, pálivé papričky, sůl, mouka z opražené kukuřice, semena pískavice

Šopský salát – salát pochází z okolí Sofie a Dupnice od obyvatel horské oblasti nazývaných Šopové

Kaškaval – pařený balkánský sýr z ovčího, kravského i kozího mléka

Sněžanka – okurky v jogurtu s česnekem a koprem – podobné řeckým tzatziki

Tarator – letní studená polévka z kysaného mléka, nastrouhané okurky, kopru a česneku, někdy s vlašskými ořechy

Caca (bulharsky) – smažené grundle – malé rybky – ančovičky, sardinky, šproty, mřenky

Kebabče – mleté maso

Bob čorba – fazolová polévka

Škembe čorba – hustá dršťková polévka

Ajvar – pasta z paprik, lilků, pálivé papričky, slunečnicový olej, cukr, kuchyňská sůl, česnek, kyselina octová

Nápoje

Pliska – brandy (hlavní město první bulharské říše) – Slančev Bryjag, Pomorie

Boza – kvašený pšeničný nápoj (nízký obsah alkoholu)

Rakia – vinný destilát



Bílé odrůdy

Irsai Olivér

Historie: Aromatická odrůda, kterou vyšlechtil Pál Kocsis v roce 1930

Původ: Maďarsko

Etymologie: Existuje několik hypotéz názvu – 1. jméno řidiče šlechtitele; 2. szegedský vinař; 3. mužské jméno

Kříženec: Pozsonyi Fehér (Bratislavské bílé) X Csaba Gyöngye (Čabaňská perla)

Plocha: 1 090 ha

Senzorické vlastnosti

Barva: Světle žlutá barva se zelenými odlesky

Vůně: Opulentní vůně muškátových hroznů, květů a kandovaného ovoce

Chut': Aromatická, šťavnatá chuť s tóny sadového ovoce

Raná odrůda révy vinné, která se pěstuje i u nás, na Slovensku, ve Švýcarsku a v Rusku. Často se používá i na výrobu burčáku. Vína poskytuje aromatická, jemná, s ovocným charakterem. Potenciál zrání je však velmi malý.

Kategorie vín	
Standard	
Nejdůležitější apelace	Etyek-Budai
Významní producenti	Nyakas, Zoltán Szöke, Szoke Matyas, Hilltop
Vinifikace	Nerezové nádoby, bílá vína, suchá vína nebo vína se zbytkovým cukrem
Tělo	Štíhlé–střední
Cena	100–600 Kč
Uložení	1–2 roky (sladká vína až 7 let)
Podávání	9–11 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2009, 2007
Pokrm	Ovocné saláty, zrající sýry, orientální kuchyně

Furmint

Senzorické vlastnosti

Historie: Pravděpodobně původní odrůda Maďarska. Mnoho pramenů odkazuje na původ v Itálii, ale tuto hypotézu se nepodařilo prokázat.

Původ: Maďarsko

Etymologie: Froment (francouzsky pšenice), zřejmě pro zlatožlutou barvu vína, připomínající zralé obilí, popřípadě italsky frumento

Kříženec: Spontánní kříženec odrůdy Gouais Blanc (Heunisch)

Synonyma: Moslavac (Chorvatsko), Mosler (Rakousko), Šipon (Slovinsko), Zapfner (Německo)

Plocha: Celosvětově 5 259 ha – Maďarsko 4 165 ha

Barva: Světle zelenkavě žlutá barva u suchých vín, sytě žlutá u zralých vín se zbytkovým cukrem

Vůně: Lehce aromatické víno s nádechem letních jablek, bílých květů a citrusů

Chuť: Vyšší kyselina, šťavnatá chuť s nádechem zralého zahradního ovoce a citrusů

Klasická odrůda oblasti Tokaj, poskytující delikátní, minerální suchá vína, ale především opulentní a aromatická sladká vína s mimořádným potenciálem k zrání.

	Kategorie vín
	Premium
Nejdůležitější apelace	Tokaj
Významní producenti	István Szepsy, Oremus, Dereszla, Balassa István, Királyudvar, Zoltán Demeter
Vinifikace	Nerezové nádoby, bílá vína, suchá vína nebo vína se zbytkovým cukrem
Tělo	Střední–plnější
Cena	100–6 000 Kč
Uložení	1–2 roky (sladká vína až 100 let)
Podávání	9–11 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2009, 2007, 2003, 2000, 1999, 1996, 1993, 1988, 1986, 1983
Pokrmy	Husí játra, sýry s ušlechtilou modrou plísní, deserty

Hárslevelü

Senzorické vlastnosti

Historie: Původní maďarská odrůda, zmiňovaná v roce 1744

Původ: Maďarsko

Etymologie: Hárslevelü znamená lipový list

Kříženec: Potomek odrůdy Furmint

Synonyma: Feuilles de Tilleul (Francie), Lipovina (Slovensko), Lindenblättriger (Rakousko, Německo)

Plocha: Maďarsko 1 659 ha

Barva: Tmavší žlutá barva

Vůně: Aroma ovoce, hroznů a květů

Chuť: Chuť je ovocná s dobrou kyselinou a příjemnými podtóny ovoce

Tradiční odrůda oblasti Tokaj, kde se z ní vyrábí suchá i sladká vína a často se přidává do cuvée s odrůdou Furmint.

	Kategorie vín
	Premium
Nejdůležitější apelace	István Szepsy, Oremus, Dereszla, Balassa István, Királyudvar, Zoltán Demeter
Významní producenti	Nerezové nádoby, bílá vína, suchá vína nebo vína se zbytkovým cukrem
Vinifikace	Střední–plnější
Tělo	100–6 000 Kč
Cena	1–2 roky (sladká vína až 100 let)
Uložení	9–11 °C
Podávání	2015, 2013, 2012, 2009, 2007, 2003, 2000, 1999, 1996, 1993, 1988, 1986, 1983
TOP ročníky	Husí játra, sýry s ušlechtilou modrou plísní, deserty
Pokrmy	István Szepsy, Oremus, Dereszla, Balassa István, Királyudvar, Zoltán Demeter

Fetească albă

Senzorické vlastnosti

Historie: Stará moldavsko-rumunská odrůda, dnes významná především v Rumunsku

Původ: Moldávie, Rumunsko

Etymologie: Fetească albă znamená „bílá slečna“

Kříženec: Příbuzná Fetească Neagră

Synonyma: Văratik (Moldávie), Mädchentraube (Maďarsko), Dievčie hrozno (Slovensko)

Plocha: Celosvětově 17 469 ha – Rumunsko 12 916 ha

Barva: Slámově žlutá barva

Vůně: Příjemné květové aroma s nádechem sadového ovoce a hroznů

Chut': Delikátní chuť s dobrou kyselinou a podtóny zralého ovoce

Typická odrůda Rumunska a Moldávie, někdy označovaná jako Leánka, ale toto označení není správné, bylo prokázáno, že maďarská odrůda Leányka má jiné DNA.

	Kategorie vín
	Standard
Nejdůležitější apelace	Murfatlar, Transylvania, Dealu Mare
Významní producenti	Jidvei Maria, S.E.R.V.E., Crama Basilescu, Cotnari
Vinifikace	Nerezové nádoby, dřevěné sudy, bílá vína, suchá vína nebo vína se zbytkovým cukrem
Tělo	Středně plné
Cena	120–400 Kč
Uložení	1–2 roky
Podávání	9–11 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2009, 2007
Pokrmy	Ryby, drůbež, polotvrdé sýry, těstoviny



Fetească regală

Senzorické vlastnosti

Historie: Původní rumunská odrůda vyšlechtěná v roce 1920 a představená v roce 1928 v Bukurešti na výstavě vína a ovoce

Původ: Rumunsko

Etymologie: Fetească regală znamená „královská slečna“

Kříženec: Příbuzná Fetească albă

Synonyma: Danesana (Rumunsko), Pescecká Leánka (Slovensko)

Plocha: Celosvětově 13 136 ha – Rumunsko 12 905 ha

Barva: Slámově žlutá barva

Vůně: Poměrně intenzivní vůně hroznů, květů a ovoce

Chuť: Šťavnatá chuť s dobrou kyselinou a podtóny žlutého ovoce

Rumunská odrůda s příjemnou aromatickostí a příjemnou svěžestí. Nejpěstovanější ze všech odrůd se jménem Fetească.

Kategorie vín	
Standard	
Nejdůležitější apelace	Transilvania
Významní producenti	Prince Stirbey, Vila Dobrusa, Cramele Recas
Vinifikace	Nerezové nádoby, bílá aromatická vína, suchá vína nebo vína se zbytkovým cukrem
Tělo	Středně plné
Cena	60–600 Kč
Uložení	1–2 roky
Podávání	9–11 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2010
Pokrm	Ryby, drůbež, luštěniny, těstoviny

Juhfark

Senzorické vlastnosti

Historie: Původní maďarská odrůda

Původ: Maďarsko

Etymologie: Juhfark znamená ovčí ocas

Synonyma: Lämmerschwanz

Plocha: Maďarsko 186 ha

Barva: Zlatavě žlutá barva

Vůně: Vůně ovoce, bylinek, citrusů, květů

Chuť: Delikátní chuť s podtóny jablek a peckovin

Přestože se tato odrůda pěstuje na relativně malé ploše, jsou vína z této odrůdy typická a celkem dobře dokážou vyzrávat.

Kategorie vín	
Standard	
Nejdůležitější apelace	Somlo, Etyek-Budai
Významní producenti	Tornai, Szent Istvan, Fekete Bela, Meinklang
Vinifikace	Nerezové nádoby, bílá vína, suchá vína nebo vína se zbytkovým cukrem
Tělo	Středně plné
Cena	70–600 Kč
Uložení	1–3 roky
Podávání	9–11 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2010
Pokrm	Těstoviny, dušená zelenina, rizota

Kadarka

Senzorické vlastnosti

Historie: Tradiční balkánská odrůda, která se dostala do Maďarska a Bulharska ve středověku během turecké okupace

Původ: Balkán – pravděpodobně Srbsko

Synonyma: Gamza (Bulharsko)

Plocha: Maďarsko 666 ha, Bulharsko 550 ha

Barva: Rubínově červená barva

Vůně: Vůně papriky, podhoubí a čokolády

Chuť: Výraznější chuť s vyšší kyselinou a nádechem bylinek

Populární odrůda v Maďarsku, používaná v oblasti Eger do Egri bikavér a pro výrobu jemných svěžích červených vín. Podobně oblíbená je i v Bulharsku pro středně plná až plnější červená vína.

Kategorie vín	
Standard	
Nejdůležitější apelace	Villányi, Egri, Szekszárdi
Významní producenti	Sauska, Thummerer Pince, Takler, Marika Nemes
Vinifikace	Nerezové nádoby, sudy, červená suchá vína
Tělo	Středně plné – plné
Cena	150–1 200 Kč
Uložení	1–5 let
Podávání	12–18 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2010
Pokrmy	Hovězí maso, jehněčí mleté maso, speciality z grilu

Fetească neagră

Senzorické vlastnosti

Historie: Původní rumunská odrůda, která se možná domestikovala z divoké révy vinné

Původ: Rumunsko

Etymologie: Fetească neagră znamená „černá slečna“

Kříženec: Zřejmě potomek divoké révy

Synonyma: Schwarze Mädchentraube (Rumunsko)

Plocha: Rumunsko 1 719 ha

Barva: Cihlově červená barva

Vůně: Vůně koření a peckovin s nádechem skořice

Chuť: Výraznější chuť s bohatou tříslovinou a ovocnou kyselinou

Rumunská odrůda, která v některých attributech připomíná odrůdu Pinot Noir.

Kategorie vín	
Standard	
Nejdůležitější apelace	Transilvania, Dealu Mare
Významní producenti	Villa Vinea, Prince Stirbey, Vila Dobrusa, Cramele Recas, Domeniul Coroanei Segarcea
Vinifikace	Nerezové nádoby, sudy, červená suchá vína
Tělo	Středně plné – plné
Cena	150–1 200 Kč
Uložení	1–5 let
Podávání	12–18 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2010
Pokrmy	Drobná zvěřina, sýry s ušlechtilou bílou plísní, telecí maso

Pamid

Senzorické vlastnosti

Historie: Původní bulharská odrůda, pěstovaná možná již v období antiky

Původ: Balkán

Etymologie: Starý bulharský název

Kříženec: Zřejmě potomek divoké révy

Synonyma: Plovdina (Makedonie), Piros Szlanka (Maďarsko)

Plocha: Bulharsko 6 792 ha, Rumunsko 2 930 ha

Barva: Tmavě červená barva

Vůně: Aroma tmavého ovoce, zavařeniny, dřeva a kakaa

Chut': Plnější chuť, kořenitost, skořice, bohatá tříslovina

Pamid je odrůda, která se velmi dobře hodí k lokální gastronomii Bulharska a Rumunska.

Kategorie vín	
Standard	
Nejdůležitější apelace	Dunavská rovina, Trakijska nížina
Významní producenti	Assenovgrad, Domaine Boyar
Vinifikace	Nerezové nádoby, sudy, červená suchá vína
Tělo	Středně plné – plné
Cena	100–400 Kč
Uložení	1–5 let
Podávání	12–18 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2010
Pokrmy	Vepřové maso, uzeniny, mleté maso

Rubin

Senzorické vlastnosti

Historie: Původní bulharská odrůda, vyšlechtěná v roce 1944

Původ: Bulharsko

Etymologie: Rubin odkazuje na rubínovou barvu

Kříženec: Nebbiolo X Syrah

Synonyma: Rubin Bolgarskii

Plocha: Bulharsko 165 ha

Barva: Rubínově červená barva

Vůně: Vůně peckovin, koření a dřeva

Chut': Plnější chuť s tóny lesního ovoce, švestek a rozinek

Původní odrůda Bulharska s chuťovými a aromatickými tóny rodičovských odrůd.

Kategorie vín	
Standard	
Nejdůležitější apelace	Jolinka na Struma
Významní producenti	Logodaj, Elenovo
Vinifikace	Nerezové nádoby, sudy, červená suchá i sladká vína
Tělo	Středně plné – plné
Cena	100–400 Kč
Uložení	1–5 let
Podávání	12–18 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2010
Pokrmy	Ovčí sýry, tmavé maso, zvěřina

Melnik

Senzorické vlastnosti

Historie: Stará, pozdně zrající odrůda Bulharska

Původ: Bulharsko

Etymologie: Melnik je název města v jihozápadním Bulharsku

Kříženec: Stará odrůda

Synonyma: Shiroka Melnishka

Plocha: Bulharsko 2 602 ha

Barva: Karmínově červená barva

Vůně: Aroma koření, lesního ovoce a dřeva

Chut': Plnější chuť s velmi dobrou strukturou a pikantní kořenitostí

Melnik má velmi dobré předpoklady pro dobrá tělnatá vína, která budou moct zrát či doprovodí výraznější pokrmy.

Kategorie vín	
Standard	
Nejdůležitější apelace	Jolinka na Struma
Významní producenti	Logodaj
Vinifikace	Nerezové nádoby, sudy, červená suchá a fortifikovaná vína
Tělo	Plnější–plné
Cena	100–400 Kč
Uložení	1–5 let
Podávání	12–18 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2010
Pokrm	Tmavé maso, sýry, čokoládové deserty

Mavrud

Senzorické vlastnosti

Historie: Prastará odrůda, kterou možná znali již staří Thrákové

Původ: Bulharsko

Etymologie: Mavrud je z řeckého „mavro“ = černý

Kříženec: Stará odrůda

Synonyma: Tsiganka (Bulharsko)

Plocha: Bulharsko 1 709 ha

Barva: Temně inkoustově červená barva

Vůně: Výrazná vůně lesního ovoce, čokolády a dřeva

Chuť: Bohatá chuť lesního ovoce, čokolády, výraznější tříslovina

Mavrud poskytuje vína s velmi dobrým potenciálem zrání a možností snoubení s výraznějšími pokrmy a tmavým masem.

Kategorie vín	
Standard	
Nejdůležitější apelace	Podbalkanski rajon
Významní producenti	Assenofgrad, Villa Yustina
Vinifikace	Nerezové nádoby, sudy, červená suchá vína
Tělo	Plnější–plné
Cena	100–600 Kč
Uložení	1–5 let
Podávání	12–18 °C
TOP ročníky	2015, 2013, 2012, 2010
Pokrm	Zvěřina, maso, zrající sýry, mleté maso



Typická vína, která doporučujeme vyzkoušet

Chcete-li blíže poznat charakter jednotlivých odrůd a ochutnat zajímavá vína z legendárních apelací, vybrali jsme pro vás vzorky, které považujeme za jejich naprosto typické zástupce. Samozřejmě jsme mohli prezentovat nejslavnější legendy, avšak vybírali jsme s ohledem na praktický význam seriálu, tedy s ohledem na dostupnost a vynikající poměr kvality a ceny.

Bílé odrůdy



Monșer, Feteasca Alba, demidulce

Zlatozelená barva a střední viskozita. Výraznější, nasládlé aroma grepů a sladkých pomerančů a bílých květů. Nasládlá ovocná chuť s tóny broskví, citrusů a delším závěrem.

cena 137 Kč
www.vinojinak.eu



Mad Wine Kft, Mád Furmint 2015

Světlá, zlatozelená barva a střední viskozita. Výrazné aroma květů a ovocného želé. Chuť je středně plná, harmonická a elegantní, s tóny bílého ovoce, citrusů a svěžím, středně dlouhým závěrem.

cena 290 Kč
www.vinorum.cz



Skizo, Balatoni Irsai Olivér 2015

Barva bílého zlata a střední viskozita. Aromatická, typicky kořenitá vůně s lehoučkým muškátovým charakterem. Příjemně pitelné víno s hezkou ovocností, jemně kořenitým projevem, svěží kyselinou a delším závěrem.

cena 149 Kč
www.vinorum.cz



Gizella, Barát Hárslevelű 2015

Jiskrná zlatozelená barva a střední viskozita. Velmi čistá vůně bílých květů a citrusů. Chuť je jemná a elegantní, svěží, vyvážená a příjemně ovocná, s delším, nasládlým závěrem.

cena 420 Kč
www.vinorum.cz



Somlói Vándor, Juhfark 2013

Syté zlatá barva a vyšší viskozita. Příjemně ovocná vůně kombinuje tóny kandovaných pomerančů, kdoulí a bylin. Plná, vyvážená ovocná chuť se svěžím projevem, čerstvými ovocnými a bylinnými tóny a dlouhým závěrem

cena 415 Kč
www.vinorum.cz



Recas, Sole, Fetească Regala 2015, barrique, DOC

Sytější, mosazná barva a střední viskozita. Svěží čistá aromatika bílých květů a kandovaných citrusů s lehkým dotekem sudu. Příjemně ovocná svěží chuť čerstvého citrusového ovoce je lehce zaoblená jemným barikovým tónem. Delší závěr.

cena 149 Kč
www.bavino.cz

Modré odrůdy



Takler, Kadarka 2015

Světlá, rubínová barva s růžovými okraji. Pikantní jemně ovocné aroma červeného ovoce, elegantní svěží lehká chuť po třešních a višních s jemným pepřovým podtónem a středně dlouhým závěrem.

cena 299 Kč
www.bavino.cz



Recas, La Putere, Fetească Neagră

Sytá, tmavě červená barva a výrazná viskozita. Podmanivá vůně červených plodů, švestek a borůvek. Plná, hebká chuť se svěžími ovocnými tóny a jemným dotekem vanilky. Delší nasládlý závěr.

cena 179 Kč
www.bavino.cz



Villa Melnik, Bergulé, Melnik 55 2013

Sytá tmavě červená barva a vyšší viskozita. Opulentní vůně zralého červeného ovoce, švestkových povidel a kávy, která přechází i do chuťového vjemu. Jemně tříslo, svěží vyšší kyselina a delší závěr.

cena 189 Kč
www.vinaBG.cz



Starosel, Mavrud 2014

Tmavě rubínová barva s cihlovými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivnější, ovocná, připomínající lesní ovoce a sladké dřevo. Chuť je plnější, hřejivá, s ovocnými podtóny zralých švestek a lékořice. Delší závěr.

cena 189 Kč
www.vinaBG.cz



Lovico Lozari JSC, Mona's Collection, Cabernet Sauvignon & Pamid

Temně rubínová barva, nasládlá ovocná vůně zralých třešní a jeřabin. V chuti jednoduché, jemné, příjemně ovocné a pitelné víno s měkkým tříslem a kratším závěrem.

cena 75 Kč
www.diama-vino.cz



VIA Ignatia, Rubin 2012

Sytá, tmavě červená barva s fialovými odlesky. Opojná vůně třešňové marmelády a švestkových povidel, plná ovocná chuť s tóny červených plodů se svěží kyselinou, kulatým tříslem a delším, nasládlým závěrem

cena 189 Kč
www.diama-vino.cz

Text: Ivo Dvořák, foto: Ivo Dvořák a Michal Šetka, výběr vín: Michal Šetka

Rosteme.

- nové vinice
- nové technologie
- nové internetové stránky a e-shop

Změnili jsme jméno,
vášeň pro víno zůstala.



Hotel Galatea

Relaxace na prahu „Ráje“

Když se vydáte z Prahy po dálnici D10 ve směru na Český Ráj, na jeho okraji, na klidném předměstí Mladé Boleslavi, narazíte na Kosmonosy. Jednou z dominant tohoto pětitisícového města je také areál hotelu Galatea, jehož součástí je romantický park s rybníčkem Brčálníkem a místem pro venkovní grilování. V létě je plný piknikových dek a v podvečer není výjimkou, že se z parku nesou tóny hudby některé z vystupujících kapel, ať už jsou součástí svatebního veselí, kulturní, či gastronomické akce.



Čtyřhvězdičkový hotel disponuje 26 pokoji včetně dvou luxusních apartmánů s balkónem a výhledem do malebného parku. Do nabídky služeb patří také wellness centrum a prostory pro pořádání konferencí, firemních akcí i soukromých oslav. Plně bezbariérový hotel funguje od roku 1995 a díky komplexní a všestranné nabídce služeb, včetně multifunkčního parku, je velmi často využíván k oslavám, svatebním obřadům a hostinám. V letošním roce navíc majitelé hotelu slavnostně zprovoznilí galerii vín „Po Skleničce“, která funguje na principu technologie VINOJET a kterou lze navštívit nejen v roli hotelového hosta. Součástí areálu Galatea je restaurace s kapacitou 70 osob a samozřejmě s širokou nabídkou vín „po skleničce“ díky používání již zmíněného systému. Majitelé jsou nadšenými „milovníky“ vína,

což je poznat jednak díky galerii vín, jednak z vinného lístku, kde naleznete široký výběr láhví z celého světa, přičemž burgundská vína si vybírají a dovážejí sami. Restaurační tým se může pochlubit vlastní bylinkovou zahrádkou, ze které využívá ingredience do rozmanitých pokrmů. V jídelním lístku narazíte jak na sezónní, tak na degustační menu. V případě, že s sebou vezmete děti, pak se jistě při čekání na jídlo zabaví jídelníčkem s omalovánkami či v dětském koutku. V létě je k posezení k dispozici malá letní terasa, kde celkovou atmosféru dokresluje příjemné zurčení vody z nedaleké fontány. Děti si mohou hrát na soukromém venkovním dětském hřišti a hotel vítá i návštěvníky s jejich čtyřnohými mazlíčky.

Pokud byste chtěli svůj pobyt tematicky zaměřit, pak si můžete vybrat ze široké škály pobytových balíčků, jako je napří-

klad balíček „Pro milovníky vín“. Jedná se o víkendový pobyt s ubytováním na jednu či dvě noci pro dvě osoby, dvouchodovou večeří, odpolední kávou s desertem a samozřejmě devadesátiminutovou návštěvou galerie vín „Po Skleničce“. Dalšími jsou pak balíček relaxační, romantický, bezlepkový nebo balíček pro budoucí nevěstu či ženicha s výstížným názvem „Rozlučka se svobodou“. Mezi služby, které vám zcela zaručeně zpestří pobyt, patří zdravotní či relaxační masáže, sauna či whirlpool.

Hotel díky své kapacitě poskytuje zázemí jak párům, tak větším skupinám ať už pro firemní akce, rodinné oslavy, nebo svatby. Pro firmy hotel nabízí malý či velký – až pro 70 osob – konferenční salonek s kvalitním technickým vybavením. V případě teambuildingu je možné využít také vinárnu, která je vybavena příslušenstvím



potřebným pro prezentaci. Navíc je v ní možné zajistit zábavu formou oblíbeného karaoke na přilehlém tanečním parketu. V případě svatby hotel nabízí komplexní služby, které s takovou událostí souvisí. Obřad se obvykle koná na molu nad rybníčkem či v nedalekém zámku a na jeden den připadá striktně pouze jedna svatba, takže svatečkané mají celý areál exklusivně pro sebe. V odpoledních hodinách pak veselí pokračuje u venkovního grilu. Za špatného počasí mohou hosté využít krytou část griloviště pro 50 lidí či klimatizovaný party stan, který má kapacitu až 200 osob. S večerní zábavou můžete pokračovat také v prostorách vinárny, která je pro podobný druh zvláštních příležitostí ideálním místem. Součástí vinárny je bar, taneční parket a kvalitní zvuková a světelná technika. Vybavení také poskytuje vhodné podmínky pro vystoupení hudební skupiny. Samozřejmostí je sommeliérský servis a s tím související možnost zajistit řízenou degustaci. Součástí vinárny je podzemní vinný sklípek, kde je možnost pronajmout si archivní vinný box s kapacitou 88 láhví. Archivní boxy si mohou rezervovat jak firmy, tak i jednotlivci v restauraci hotelu.

Majitelům archivních boxů je umožněno využít prostory vinárny pro posezení s přáteli při ochutnávce svých uložených vín.

Degustační galerie vín „Po Skleničce“ funguje v rámci hotelu od konce ledna. Jedná se o koncept, kdy díky technologii na uchování tichých a šumivých vín lze po skleničce ochutnat až 72 druhů vín od 18 moravských vinařů všech moravských podoblastí. Degustovat můžete mnoha způsoby – buď si jednoduše objednáte víno „po skleničce“ nebo v karafě ke svému stolu, nebo si vyberete jeden ze tří degustačních balíčků, jehož nákupem si objednáte čas, kdy můžete neomezeně přechutnávat všechna vína. Samozřejmostí je možnost objednání teplého a studeného občerstvení sestaveného převážně z produktů od místních farmářů či z vlastní výroby. Pokud máte větší hlad, pak si můžete objednat pečený vepřový bok či vepřovou panenku ve vinné omáčce se špouchanými bramborami, nebo dokonce celou – dozlatova pečenou – husičku se špekovými knedlíky. Galerie navíc zavedla transportní službu, která v okruhu 70 km od Mladé Boleslavi dováží a opět odváží zájemce o návštěvu v případě, že se chtějí na noc vrátit do své vlastní postele.



Pokud se v hotelu rozhodnete přenocovat, pak můžete využít další atraktivní a ne zcela obvyklé služby. Patří mezi ně například těhotenské cvičení, asthanga a vinyása jóga, vlasový salon či psychologie a psychoterapie.

V hotelu každoročně probíhá akce „Svatební den Galatea“ – letos to bude 11. září. Smyslem je představit areál jako ideální místo pro svatbu. Součástí „Svatebního dne“ je bohatý program, prohlídka areálu, soutěž „Vaše svatba 2017 za polovic“, módní přehlídky, ochutnávky jídel a také prezentace dodavatelů doprovodných služeb.

Do dalších akcí, které během roku hotel pořádá, patří zejména tematické degustační večery, jako je například Moravský večer s cimbálovou muzikou. Další tematicky zaměřené degustační večery zahrnují šestichodové degustační menu snoubené s vínem.

Areál Galatea je ideálním prostředím pro relaxaci, dobrým výchozím bodem pro výlet do Českého Ráje, a hlavně místem, kde si víno užijete. K celkové atraktivitě přispívá fakt, že je hotel dostupný za pouhých 35 minut z okraje Prahy.

Hotel Galatea****

Pod Koupalištěm 881
293 06 Kosmonosy - Mladá Boleslav

Recepce: +420 326 721 920
hotel@galatea.cz

Ředitel: Marek Kopecký
777 554 375, kopecky@galatea.cz

www.galatea.cz
www.posklenicce.cz



Poklady klasické francouzské kuchyně

Francouzská kuchyně, a to i její nejvyšší forma, tzv. „haute cuisine“, se ve skutečnosti od jiných kontinentálních kuchyní příliš neliší. Výběr sezónních a co nejkvalitnějších surovin, pečlivé a řemeslné zpracování a důraz na estetickou formu

na talíři, to vše je, nebo by mělo být, standardem ve všech dobrých restauracích po celé Evropě. Jsou to však autentické chutě některých ingrediencí, které, ač výrobky, jsou používány jako základní suroviny a které činí pravé francouzské jídlo

neopakovatelným. Často mají ekvivalent v jiných zemích, ale právě ty původní nám tvoří jakousi originální „francouzskou“ chuť, které bez nich nelze nijak jinak dosáhnout. V našem novém seriálu si těch několik nejznámějších připomeneme.

Francouzská hořčice



Hořčice je jen zdánlivě nedůležitá a obyčejná kořenící přísada, ovšem ze všech přísad a koření se jí celosvětově spotřebuje, vyjma soli a pepře, největší množství. Její spojení s vínem naznačuje už etymologie jejího názvu (moutarde – Fr, mostarda – It, mustard – En), který v latině zní *mustum ardens* a ve staré francouzštině *moût ardent*, doslovně pálivý, žhavý mošt. Malá, asi milimetrová semínka rostliny hořčice jsou mletá nebo vcelku máčena ve vinném moštu a tato směs představuje, či lépe dříve představovala základ každé hořčice. Pojďme se tedy na historii a výrobu hořčice podívat blíže.

K získávání semínek hořčice se využívá několik druhů z mnoha rostlin kmene *Sinapis* nebo *Brassica*, podle jejichž barvy pak vzniká hořčice světlá, hnědá, nebo černá. Pro každou hořčici je klíčová vyvážená chuť mezi ostrostí látek ze semínek, sladkostí z vinného moštu nebo cukru a kyselostí,

kteřou dodává taktéž mošt, popřípadě ocet. Tuto jednoduchou směs lze ozvláštnit dalšími přísadami, ovocem, bylinkami nebo kořením, o jednotlivých druzích se dočtete níže při popisu klasických francouzských typů hořčice. První archeologické vykopávky prokazující pěstování rostlin hořčice pocházejí z údolí Indu,

přičemž tamní civilizace existovala až do roku 1800 před Kristem. Předpokládá se, že jako první experimentovali s výrobou hořčice takové, jak ji známe dnes, staří Římané. První skutečně zaznamenaný recept na její přípravu pak pochází z přelomu čtvrtého a pátého století z kulinářského rukopisu „De re coquinaria d'Apicius“, kde je návod na směs mleté hořčice, octa, pepře, kmínu, libečku, koriandru, dalších bylinek, cibule, medu, rybí omáčky a oleje a tato směs je doporučována k ochucení pečeného hřbetu divočáka. V desátém století převzali znalosti a zkušenosti Římanů pařížští mniši ze Saint-Germain-des-Prés a zahájili výrobu své vlastní hořčice. První záznam o oficiální výrobě hořčice je datován v královských registrech v Paříži rokem 1292. Během třináctého století si reputaci jako centrum výroby hořčice vybudoval i Dijon. Popularitu této pochutiny dokládá písemný účet potvrzující spotřebu sedmdesáti galonů hořčice během jediné slavnostní hostiny, pořádané vévodou burgundským v roce 1336. V devatenáctém století byly zavedeny první stroje na výrobu hořčice, ve dvacátém, v roce 1937, se pak konal slavný soudní spor mezi producenty z Paříže a Dijonu o ochrannou známku. Soud však rozhodl, že název indikuje recept, a ne teritoriální příslušnost, a tak dijonská hořčice nemá své vlastní AOC. Proto může například starobylá značka Grey-Poupon uvádět na svých dózách Moutarde Dijon, ačkoliv pro americký trh, kde je velmi populární, vyrábí své hořčice v Holandsku.

Dnes je největším producentem hořčičného semínka Kanada, následovaná poněkud překvapivě Nepálem a Českou republikou, která podle čísel z roku 2004 vyprodukovala 112 000 tun, tedy 15 % světové produkce. Není tedy nereálné, že když si ke grilovanému masu nabíráme lžičku ostré dijonské hořčice, pochází její základní složka právě z našich krajů. Štiplavá a kyselá chuť a stejně tak sladkost se u jednotlivých typů hořčic liší. Světlá semínka hořčice bílé (*Sinapis alba*) dávají méně ostrosti než semínka hořčice hnědé nebo černé (*Brassica nigra*). Dále je ostrost ovlivněna teplotou kapaliny, vody s moštem nebo octem, ve které se semínka namáčí. Studená lázeň dělá hořčici ostřejší, teplá jemnější. Teplota a kyselina denaturuje enzymy, které tvoří výslednou „sílu“ hořčice. Při přípravě lze semínka úplně rozemlít, nebo udělat směs mletých a drcených semínek, popřípadě je nechat vcelku. Rozlišujeme dva klasické typy francouzské hořčice, které jsou právě konzistencí úplně rozdílné. Dijonská hořčice je z jemně mletých semen, krémové konzistence a sytá, světlejší žluté barvy, zatímco hořčice à l'ancienne (po starém, starobylém

způsobu) je z nemletých semínek hnědé a černé hořčice, hrubé, granulové konzistence a tmavě hnědé barvy, bývá sladší. Kyselost se dodává buď vinným octem, nebo jako při výrobě prvních hořčic – nezkvášeným moštem z ne úplně vyzrálých hroznů, takzvaným verjus. Klasická dijonská už nadále obsahuje pouze sůl, v některých případech ještě kyselinu citronovou, à l'ancienne také sůl s trochou koření a cukru. Existují další variace na bázi dijonské hořčice – například s estragonem, hodící se výborně k pečenému vepřovému masu, s cassis (černý rybíz), ideální ke zvěřině, s perníkem nebo s lískovými oříšky, které ladí se studenými masy. Některé další druhy obsahují část semen nenamletých a jsou hrubší konzistence, ne však tolik jako à l'ancienne. Je to především sladká hořčice (moutarde douce), která obsahuje sladový ocet a karamel. Specialitou je moutarde aux algues, oblíbená především v Bretagnii a Normandii, která obsahuje 25 % čerstvých (myšleno nezpracovaných) mořských řas a samozřejmě mořskou sůl. Nejvíce vynikne v receptu na pečené makrely v hořčičné omáčce. Na jihozápadě Francie (Sud-Ouest de la France) nedají dopustit na moutarde à la violette, která kromě jiného obsahuje fialkovou vodu a perfektně pasuje ke krvavému želatku boudin noir, v Provençe zase na svou ostrou verzi s česnekem, paprikou a provensálskými bylinkami. Dalšími variantami je nepočítaně – s bazalkou, papričkami Piment d'Espelette, které mají vlastní AOC, se sušenými rajčaty atd. Z hrubozrnných hořčic je mým favoritem značka moutarde de Meaux, z města Meaux asi 60 km východně od Paříže, typická svými porcelánovými dózami, uzavřenými širokou korkovou zátkou a pečutím voskem. Vyroce kvalitní a světově proslulá hořčice se zde dělá už od časů Karla Velikého (Charlemagne) a staré dózy jsou předmětem sběratelských vášní. A mimochodem ano, je to ono město, ze kterého pochází i slavný sýr Brie (Brie de Meaux AOC). Pravou Dijonskou hořčicí s velkým D je pro mě značka Edmond Fallot, založená v roce 1840, která ovšem sídlí v Beaune, tedy paradoxně ne v Dijonu. Tyto dvě značky jsme použili při přípravě dnešních receptů, které samozřejmě zařazujeme i do nabídky restaurace Kalina cuisine & vins, pojďme si je přiblížit s doporučenými víny.

Text: Vít Hepnar

Foto: Michal Šetka

Recepty a foodstyling: Miroslav Kalina

Výběr vín: Vít Hepnar a Michal Šetka



Miroslav Kalina

Mírek Kalina je v současné době šéfkuchařem v restauraci „Kalina cuisine&vins“. Vaří klasickou francouzskou a českou kuchyní. Kromě spolupráce s pány Martinem Hoffmeisterem a Bořkem Šípkem absolvoval zahraniční stáže ve Francii, Skandinávii a Německu. Nejvíce ho však ovlivnila práce u jednoho z největších kuchařů staré školy, u Michela Guerarda, jehož podnik „Les Prés d'Eugénie“ je již několik desítek let hodnocen třemi hvězdičkami Michelin. Mirka můžete vidět i na obrazovkách televizi v pořadech „Kuchařská pohotovost“ a „Masterchef“.

Vít Hepnar

Sommelierství se věnuje od roku 1998, tedy od úplných začátků této profese u nás. Pracoval v restauraci „Rybí trh“ a v „Le Terroir“, kde se svým týmem obdržel od průvodce Michelin symbol hroznů – ocenění za vinný lístek. V roce 2009 založil se společností Gourmet Services, společnost na dovoz francouzských vín, která jsou jeho největší vášní. V současné době spolupracuje s Mirkem Kalinou na konceptu restaurace „Kalina cuisine&vins“.



Uzený sled' s bramborovým salátem s hořčicí à l'ancienne

Pro 4 osoby potřebujeme:

osm filetů kvalitního uzeného sledě, 1/2 kg brambor, nejlépe odrůdy Grenaille, jarní cibulku, hrst okurek Cornichons, zeleninový vývar 0,5 litru, ocet, cukr, sůl, čerstvě mletý pepř a hrubozrnnou hořčici (à l'ancienne).

Brambory uvaříme v osolené vodě a současně si připravíme nálev ze zeleninového vývaru, ve kterém jsme rozmíchali tři polévkové lžíce hrubozrnné hořčice. Abychom dosáhli vyvážené sladkokyselé chuti, použijeme cukr a ocet. Nálev zahřejeme, ale nevaříme. Brambory slijeme a ještě horké nakrájíme na kolečka, přidáme k nim nasekané okurky a jarní cibulku, hojně popepříme a zalijeme teplým nálevem. Při pokojové teplotě necháme uležet asi dvě hodiny, během nichž by brambory měly celý nálev vstřebat. Salát se nechladí, ideálně ho podáváme vlažný, rozdělíme porce na talíře a na každou položíme dva filety uzeného sledě. Ozdobíme jemně nasekanou zelenou částí jarní cibulky.

Toto jídlo má sladkokyselý pikantní charakter s tónem jódu a uzenosti, lze tedy jít dvěma směry. Sladkokyselou chuť dobře podpoří alsaský riesling, ovocný, s kyselinou a nasládlým koncem, nejlépe z mladšího ročníku, například z vinařství Trimbach, Riesling Reserve 2012, AOC. Chceme-li následovat uzenost a jódivou slanost, můžeme použít bílé burgundské, například Domaine la Soufrandise, Pouilly-Fuissé 2012, Clos Marie, které bylo citlivě zušlechťováno v dubových sudech.

Trimbach, Riesling Reserve 2012, AOC



Klasický velký alsaský Riesling bude také vhodnou kombinací. Sytá zlatá barva se zelenkavými odlesky, překrásná ovocnost a jemná, elegantní finesa jsou jeho základní charakteristikou. Výrazné, odrůdově typické aroma citrusů, květu lípy a lipového medu s jemnou stopou petroleje. Chuť je plná, výrazná a šťavnatá s jasnými odrůdovými znaky. Ušlechtilé víno s velkým potenciálem ke zrání.

Cena: 555 Kč
www.global-wines.cz

Domaine la Soufrandise, Clos Marie, Pouilly-Fuissé AOC 2012



Velmi příjemné víno z jihu Burgundska zaujme nádherně ovocným a minerálním projevem i příznivým poměrem kvality a ceny. Sytá, zlatožlutá barva, vůně citronů, broskví a grepů s výraznou mineralitou a lehkým dotekem bylin se odráží i v elegantní, svěží a vyvážené chuti. Je šťavnaté, plnější v těle, má delší závěr a velmi dobrý potenciál dále zrát v láhvi.

Cena: 463 Kč
www.alifea.cz



Lapin à la moutarde de Dijon – králík na dijonské hořčici

Pro 4 osoby potřebujeme:

jednoho čerstvého králíka, bílou cibuli, česnek, špek, 2 dl bílého suchého vína, skleničku moutarde de Dijon (klasickou), máslo, olej, polévkovou zeleninu, sůl, čerstvě mletý pepř a bouquet garni (svazeček bylinek – bobkový list, petržel, tymián).

Králíka naporcujeme na přední a zadní běhy plus maso ze hřbetu. Žebírka, krk, kosti a všechny zbytky použijeme spolu s polévkovým kořením na vývar. Porce masa prošpikujeme a osolíme a poté je krátce opečeme – zatáhneme na oleji v kastrolu. Když je maso hotové, vyndáme ho a v kastrolu opečeme cibuli, česnek a na kostičky nakrájený zbytek špeku. Porce masa potřeme hořčicí a vrátíme do kastrolu, ten pak lehce podlijeme vývarem a dáme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme asi 30 minut. Je-li potřeba, podléváme vývarem. Když je králík hotový, vyndáme porce masa a udržujeme je horké. Do kastrolu přidáme bílé víno, odvaříme přichycenou šťávu a redukujeme, nakonec ještě přidáme lžici hořčice a stáhneme plamen. Když šťáva přestane vařit, vmícháme trochu másla na zjemnění. Servírujeme maso polité horkou omáčkou s vařenými nebo šťouchanými bramborami, nebo, jak je časté ve Francii, také se širokými nudlemi.

Ačkoliv je králík bílé maso, hořčice a způsob přípravy dělá z tohoto jídla partnera spíše pro červené víno. Jako ideální se ukazují lehčí červená Gamay nebo Pinot Noir z jižních apelací Burgundska. Nic extra zralého a komplexního, potěší spíše jednodušší a ovocnější vína. My jsme vybrali Beaujolais Villages 2014 od Dominqua Pirona, čítankovou ukázkou odrůdy Gamay s charakteristickou ovocností a jemným tříslem. Můžeme samozřejmě ale využít i bílé burgundské. Skvělým tipem bude například typické víno z městečka Beaune – Joseph Drouhin, Côte de Beaune Blanc 2014.

Dominique Piron, Beaujolais Villages AOC 2014



K tomuto receptu můžeme s úspěchem využít i ovocné červené víno. Beaujolais bude ideální. Toto je vyrobeno klasickým kvašením, nikoli karbonickou macerací. Má výraznou rubínovou barvu, jemnou ovocnou aromatikou, v chuti je živé, ovocné jemné, s nižším alkoholem a skvěle pitelné. Delší závěr a struktura ukazuje i dobrý potenciál ke zrání.

Cena: 300 Kč
www.gourmetservices.cz

Joseph Drouhin, Côte de Beaune Blanc 2014, Côte de Beaune AOC



Bílé burgundské zde bude samozřejmě klasikou a vše umocníme, využijeme-li jedno ze slavných vín přímo z Beaune. Jiskrná zlatá barva, nádherné aroma zralého žlutého ovoce, mandlí a citronové trávy s výrazným slavným minerálním podtónem a stopou vanilky. V chuti plné a současně svěží víno s výraznou ovocnou kyselinou, množstvím citrusových tónů, stopou oříšků a briosky a dlouhým závěrem. Delikátní, harmonické víno.

Cena: 770 Kč
www.vinum-bonum.cz





Bílé portské

Portská vína jsou synonymem úspěchu portugalského vinařství. Jejich historie se datuje do 17. století a za jejich vznik mohou, tak jako u mnoha produktů vinařského světa, Angličané.

Stoletá válka měla v polovině sedmnáctého století za následek mimo jiné i velká cla na dovoz francouzských vín do Anglie. Angličtí obchodníci tedy museli najít náhradu za tak populární vína z Bordeaux jinde. A našli je v Portugalsku. Tehdy angličtí kupci přimíchali do portugalského vína z Douro brandy, aby se při převozu nezkazilo, a brzy zjistili, že tento postup vytvořil ze zdejších vín velmi lahodný nápoj. Řeč je o portských vínech vyráběných z modrých hroznů, která jsou dnes světoznámá. Náš zářijový test se však zaměřil na mnohem méně známou kategorii bílých portských vín, která jsou však jak v gastronomii, tak v barech velmi zajímavě využitelná.

Portské víno nedostalo svůj název podle regionu, ve kterém se vyrábí, ale podle přístavu, ze kterého bylo vyváženo. Vinice, na kterých vyrůstají hrozny pro portské víno, leží asi 100 kilometrů proti proudu směrem do vnitrozemí v impozantní kopcovité krajině v bezprostředním okolí řeky Douro. Jedná se pravděpodobně o nejdivočejší a člověkem téměř nezměněnou vinařskou oblast světa. Povádí řeky Douro i samotné město Porto jsou zákonem z roku 1756 také nejstarší vymezenou vinařskou oblastí na světě (Região Demarcada do Douro). Význam a jedinečnost regionu a jeho produktů uznala i organizace UNESCO, když jej v roce 2001 zařadila na seznam světového kulturního dědictví.

I když si pod pojmem „portské“ dnes většina z nás vybaví mohutné víno tmavě červené nebo oříškové barvy, nesmíme zapomenout ani na „White Port“, tedy bílé portské. V Portugalsku se s těmito víny setkáte často, poměrně rozšířená jsou i ve Francii. Tradiční odbytiště portského – tedy Velká Británie – jim ale zase tak nakloněna není. Bílé portské se samozřejmě vyrábí z bílých hroznů a existuje opravdu

široká škála stylů a kvality. Donedávna pod označením White Port, nebo v portugalské „Porto Branco“, produkovala řada výrobců často podivná vína nestandardní kvality. Nicméně kvalitní produkty určitě stojí za pozornost. Existuje celá řada druhů bílého portského, od suchého až po velmi sladké. Dlouhým zráním v dřevěných sudcích se navíc rozdílují mezi bílým portským a Tawny Port, vyráběným z modrých hroznů, často stárají, bílá portská tmavnou a je obtížné podle vzhledu určit, o jaké portské se vlastně jedná. Jednoduchá základní bílá portská se podávají chlazená jako dobrý aperitiv, nebo tvoří vynikající základ koktejlů. V kombinaci s tonikem a citronem se používají například pro oblíbený nápoj s názvem „Port Tonic“. Starší a vyzrálá bílá portská jsou však samozřejmě nejlepší samotná, nicméně stále vychlazená. Je potěšitelné, že i na našem trhu je nabídka bílých portských vín poměrně široká a k dispozici je mnoho velmi kvalitních vín v nejrůznějších stylech i cenových kategoriích.

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.

Niepoort Vinhos, Porto White 10 YO

90,50 bodů, cena 799 Kč

Mosazně žlutá barva s tmavými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, kořenito-ovocná, s nádechem karamelu a mandlového krému. Chuť je harmonická, šťavnatá, s velmi dobrou strukturou, příjemnou vyzrálostí, připomínající sušené pomerančové plátky a suché plody. Dlouhý závěr.



doutník Trinidad Coloniales



vinoteka.globusbonus.cz

Kopke, Lágrima White

87,83 bodů, cena 411 Kč

Jantarově žlutá barva s pomerančovými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, ovocná, s tóny meruňek nakládaných v medu s vlašskými ořechy a příjemnými balzamovými podtóny. Chuť je šťavnatá, ovocná, sladká, s příjemnými kořenitými podtóny. Dlouhá dochuť.



baklava



www.portske.cz

Quinta do Noval, Extra Dry White

87,17 bodů, cena 405 Kč

Světlá, zářivě žlutá barva se stříbrnými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, ovocná, se svěžími podtóny melounu, cantaloupe, nektarinek a bílého rybízu. Chuť je netradičně svěží, s velmi dobrou ovocnou kyselinou a příjemnou kořenitostí. Dlouhý závěr.



aperitivní koktejl s kvalitním tonikem a limetkovou kůrou



www.portske.cz

Real Companhia Velha, Royal Oporto white

87,17 bodů, cena 295 Kč

Mahagonově pomerančová barva a velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivní, medově nasládlá, s tóny sladkého koření, lesního medu a kandované pomerančové kůry. Chuť je plnější, vyvážená, s příjemnou symbiózou sladké kořenitosti, alkoholu a zbytkového cukru. Dlouhý závěr.



buchtíčky se šodó



www.global-wines.cz



Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Bílé portské

Zleva: **Tomáš Odermatt** – (*Bacchus*), **Tomáš Brůha** – sommelier (*1er Wines*), **David Král** – vítěz Bohemia Sekt Trophée 2015, head sommelier (*Bohemia Sekt*), **Martina Riel-Salvatore** – sommelierka (*Globus*), **Ivo Dvořák** – viceprezident Asociace sommelierů, **Jakub Příbyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers.

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.
strán, 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



Quinta da Pacheca, Pacheca Port Lágrima

87 bodů, cena 630 Kč

Průzračná barva mědi a starého zlata a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, s nádechem pražených lískových oříšků, lesního medu a pomerančového likéru. Chuť je opulentní, sladká, s tóny karamelu a kandovaného ovoce. Dlouhý závěr.



pistáciový crême brulé



www.vinazportugalska.cz

Niepoort Vinhos, Porto White

86,33 bodů, cena 299 Kč

Mosazně žlutá barva s jantarovými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem kandovaného a nakládaného ovoce, s příjemnými podtóny sladkého koření. Chuť je plná, hřejivá, se sladkými tóny karamelu, kandovaného ovoce a sušeného ananasu. Dlouhý závěr.



grilovaný ananas s vanilkovou zmrzlinou



www.globus.cz

Vinoquel – Vinhos Óscar Quevedo Lda., White Port

86 bodů, cena 265 Kč

Bronzově nažloutlá barva s měděnými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, připomínající kandovanou pomerančovou kůru, exotické ovoce a nektar. Chuť je vyvážená, s velmi dobrým poměrem zbytkového cukru, alkoholu a ovocné šťávy, s příjemnými podtóny vanilky. Dlouhý závěr.



pralinky z bílé čokolády



www.belamost.cz

W. & J. Graham's, Fine White Port

84,67 bodů, cena 295 Kč

Světlejší, jantarově žlutá barva a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, připomínající pomerančový likér a pražené mandle. Chuť je plnější, šťavnatá, hřejivá, s dlouhou dochutí.



punčový řez s pomerančovým želé



www.1er.cz

Cálem, Old Friends White Porto

84,17 bodů, cena 361 Kč

Intenzivnější jantarová barva s pomerančovými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, ovocná, s nádechem rozinek, datlí a sušené pomerančové kůry. Chuť je středně plná, ovocná, s jemným nádechem vanilkového těsta a ovocného pyré. Dlouhý závěr.



vanilková zmrzlina přelitá nefiltrovaným dýňovým olejem



www.portske.cz

Sogrape Vinhos Group – Ferreira, Porto Ferreira White

83,17 bodů, cena 349 Kč



www.bacchus.cz

Quinta de Santa Eufémia, Fine White

82,50 bodů, cena 295 Kč



www.dobreportske.cz

Sogevinus - Fine Wines, S. A., Dacosta, Of the Coast, White Porto

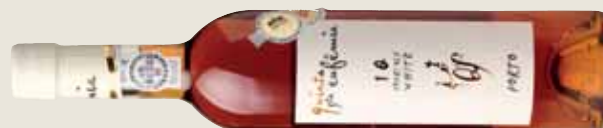
81,67 bodů, cena 241 Kč



www.portske.cz

Quinta de Santa Eufémia, 10 Years White Port

79,83 bodů, cena 550 Kč



www.dobreportske.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 ča-

sopisu 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 oceni-ly komise největších odborníků v ČR.



PRŮVODCE NEJLEPŠÍMI VÍNY ČESKÉ REPUBLIKY

Partnerem projektu
je společnost

makro



Projekt s podporou Vinařského fondu



Degustujeme ze skla

Luigi Bormioli

Objednávejte na www.w-d.cz

L'Ecurie Du Castellas

Celá Evropa se v létě setkává na Azurovém pobřeží. Asistovanou sebevraždou je návštěva tohoto půvabného regionu v době od poloviny července do poloviny srpna. Jen těžko hledáte místo v jakémkoliv hotelu, dlouhé hodiny strávíte v dopravních zácpách a brzy přestane být zábavné i ostré slunce – samozřejmě s výjimkou rána a pozdního odpoledne, kdy se stává milosrdnějším a vytváří kulisy, které nenajdete snad nikde jinde v Evropě. Gastronomicky není francouzský jih příliš komplikovaný, konzumují se ryby a pije růžové víno – především v létě. Můžete se v turisticky obležených místech dobře najíst? Můžete, a to překvapivě i v místech, kde se vaří hlavně a především pro turisty. Jako v L'Ecurie Du Castellas.

Saint Tropez, bývalá rybářská vesnička, kterou proslavil Roger Vadim filmem „A Bůh stvořil ženu“, v němž uvedl na scénu Brigitte Bardotovou, je dnes oblíbeným cílem turistů snad ze všech částí světa. Před několika měsíci tu navíc otevřeli muzeum filmu v tolik obdivované Gendarmerie známé z četnické série s Louisem de Funèsem. Turistika je zde převážně jednodenní – cestu ze Saint Maxime (40 kilometrů) zdoláte ráno hravě za dvě hodiny a pak odpoledne potřebujete stejný čas zase na cestu zpět. Na noc zůstávají pouze skuteční VIP, ceny hotelů jiné možnosti nedovolují. Je to místo, které má svou duši spíše v zimě, ale v létě musíte jít jinam. Nedaleko. Městečko Ramatuelle je známé především svým každoročním festivalem, kde letos poprvé po deseti letech chyběl Michel Galabru – zemřel v lednu minulého roku. A také je na místním hřbitově pohřben slavný herec Gerard Philippe. Vesnička je to kouzelná a v létě plná lidí. A právě tady najdete výjimečnou restauraci L'Ecurie Du Castellas. Jedno z nejlepších míst, kde můžete v létě na Azurovém pobřeží poobědvat či povečeřet.

Už jen prostředí je výjimečné. Z terasy máte vesničku jak na dlani, vidíte kostel, radnici a v dálce se modrá moře. V létě uvnitř většinou nikoho nenajdete, jí se venku. Do interiéru se uchýlíte jen tehdy, pokud se výrazně ochladí, a na to si tady musíte počkat většinou až do října, či ještě spíše do listopadu. Součástí restaurace je i jednoduchý hotel s malými pokoji, ale každý pokoj v Ramatuelle má cenu zlata.

V kuchyni vládne Henri Dambri, charismatický, dobře naladěný a provensálsky uvolněný kuchař, který toho už stihl poměrně dost. Vyrůstal deset kilometrů odsud a pořád bydlí v Cogolin, což je městečko v těsném sousedství Saint Tropez. V okolí bylo vždy poměrně dost restaurací, o práci proto nebyla nouze a mladý Henri už od svých čtrnácti let pomáhal v kuchyni. Často myl nádobí, pracoval jako číšník, ale občas mu dovolili i připravit jednoduché pokrmy – a právě tady získával první zkušenosti. Práce ho začala bavit. Vydal se do Londýna, kde se ho ujal Michel Roux, známý kuchař francouzsko-britského původu, zakladatel restaurace Le Gavroche. Poté zamířil do Caré Blanc a na čas vyrazil dokonce i do Ruska do restaurace George V., která byla otevřena v Moskvě na Rudém náměstí. Pracoval i s kuchaři známé restaurace Negresco v Nice a jeho poslední štací před příchodem do Ramatuelle byla prestižní dvouhvězdičková restaurace Clos de la Violette v Aix en Provence. Pak se vrátil domů, do míst, kde vyrůstal. Především proto, že má rád provensálskou kuchyni.

„Všechno je založeno hlavně na místních produktech, protože když jedou lidé na jih, tak chtějí jíst hlavně lokální věci, nemá cenu připravovat jídla odjinud, je třeba se držet toho, co je pro region typické,“ vysvětluje mi Henri a připomíná ten největší paradox, s kterým se musí „potýkat“. „Nemůžeme si budovat žádnou vlastní klientelu, prakticky vůbec nevaříme pro místní, občas k nám někdo z regionu přijede několikrát za měsíc, ale hlavní klientelu tvoří turisté.“





Chceme, aby si nás pamatovali a vzpomínali na gastronomický zážitek, a pokud přijedou do oblasti Saint Tropez příští rok znovu, aby měli chuť k nám zase přijít.“ dodává Henri.

Připravuje hlavně středomořskou kuchyni – cukety, lilky, hodně bazalky a česneku. „A samozřejmě ryby. Třeba teď dělám hodně rybu sv. Petra (pilotních ostnité), tresku, mořského vlka – toho dělám vcelku – a také humry. Jsou sice z Bretaně, ale hodně lidí tady si je objednává, a tak je připravujeme. Navzdory tomu, že nepochází odsud. Ale klienti chtějí hlavně to, co je francouzské, a když už jsou u moře, tak moc nerozlišují, z jakého moře ryby, co mají před sebou na talíři, vlastně pocházejí.

Nedělám nic moc komplikovaného, mám rád jednoduchou kuchyni odsud nebo z blízkého regionu. Takže třeba dělám často jehněčí kotletku ze Sisteronu v krustě z bylinek, s česnekem a petrželí a k tomu zeleninový tian s cuketami, třešňovými rajčátky a olivami. Miluji zeleninu, která dýchá sluncem. Připravuji také kraba s koriandrem a zázvorem a s limetkou a gaspacho s citronelou (voňatkou citronovou). V létě je to velmi svěží. Na jídelním lístku máme vlastně jen jedno jídlo, které nepochází z tohoto regionu, třeba něco asijského, to je v posledních letech hodně oblíbená kuchyně.“

Sedíme s Henrim na terase restaurace krátce před polednem. Tvrdí, že určitě nebude plno. Turisté jsou většinou u moře a tam si také dají něco lehčího.

Do gastronomické restaurace se chystají až na večeri. Henri má několik dodavatelů z okolí – třeba právě na jehněčí ze Sisteronu, zeleninu bere od dodavatele z okolí Saint Tropez a jen výjimečně se dostane sám na trh. Už dopoledne prý musí být v kuchyni. Teď si ale na chvíli z kuchyně odskočil, předtím, než začne šrumec. On sám jí nejraději doma a do okolních restaurací chodí minimálně.

„Doma si dělám třeba sépie s papričkami Espelette a sladkou paprikou a s česnekem. Vše dám na pánev, sépie krásně zčervenají, jsou velmi dobře ochucené a k tomu dělám divokou rýži se zázvorem a citronem a s trochou oleje a ještě připravím pěnu z hub se zázvorem a citronelou – houby pořádně povařím a pak přidám trochu smetany a vše rozmixuji a vznikne z toho pěna, která vše krásně doplní. Není mi líto strávit čas v kuchyni, i když připravuji jídlo jen pro sebe, mám radost z toho, když je to opravdu dobré,“ dodává Henri.

V létě mají otevřeno každý den, v zimě jen pět dní v týdnu a denně připravují asi jen dvacet pokrmů. V Ramatuelle život přes zimu trochu vyhasne. Ale léto je příjemné. Blízko moře je krásný hotel Réserve Ramatuelle, odtud mívají dost klientů, často k nim prý jezdí i Karl Lagerfeld a herci, kteří přijíždějí na festival. Jsou nejlepší restaurací v širokém okolí, lepší prý najdete už jen v Saint Tropez.

Ale každý, kdo se v létě do tohoto městečka vydal, si s ohledem na jeho dostupnost nepochybně položí otázku: „Stojí to vše vůbec za tu cestu?“



Léto mění všechny ustálené zvyky a gastronomická pravidla. V restauraci se servírují hlavně regionální vína, často z okolí Ramatuelle, a naprostým králem je růžové. Henri říká, že v Paříži se v zimě rosé téměř nepije a přes léto si to chtějí všichni vynahradit. „K rybě by se hodilo bílé a k hovězímu červené, ale tady se pije rosé úplně ke všemu. Ani opravdoví gurmáni se s tím moc „nemazlí“ a objednají růžové tam, kde by za jiných okolností rozhodně volili jiná vína. Tady

si ho objednají jako aperitiv a projdou s ním až k dezertu,“ vysvětluje Henri. Na vinném lístku nechybí ani výborná Bordeaux, ale téměř nikdo je neobjednává. A co si tu dát, když už jste v „růžovém kraji“? Za pozornost stojí zejména Château Minuty z okolí Ramatuelle. Láhev navrhla v roce 1960 Monique Mattonová, matka současných vlastníků. Rodina Matton-Farnet vlastní vinařství už tři generace. Výborné růžové je i z Domaine Bertaud Belieu, pozoruhodné

vinařství najdete na cestě do Saint Tropez. A pro opravdové fajnšmekry se nejlépe hodí Château Sainte Roseline, vynikající víno s dlouholetou tradicí a nádherným vinohradem. To už ale musíte kousek dále, k Arcs sur Argens. Léto je v Provence prostě růžovým měsícem.

Text a foto: Jan Šmíd
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, přinášíme 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. Nedávno v Praze otevřeli dvě nové restaurace s vysokými ambicemi. Vydali jsme se tedy podívat, co tyto dvě novinky na pražské kulinařské scéně nabízí.

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 rozřazení, 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 vysvětlění naleznete níže.

Monsieur Duchemin

Portfolio restaurant

Lannův Palác, Havlíčkova 1030/1, 110 00 Praha 1, tel.: +420 224 267 579, www.portfolio-restaurant.cz
Otevřeno: Po - Pá 11:30 – 23:00, So 12:00 – 23:00, kuchyně otevřena vždy: Po - So 11:30 – 14:30, 17:00 – 22:00



Další teprve nedávno otevřenou restaurací, do které jsme zaměřili, je ambiciózní projekt s názvem Portfolio. Udělali jsme si rezervaci a s očekáváním jsme se vydali do pražské Hybernské ulice do domu naproti Masarykovu nádraží.

Portfolio leží v krásném rohovém domě, za velkými prosklenými výlohami. Ty poskytují dostatek denního světla. Moderní a vzdušný interiér je vytvořen ve skle, světlém dřevě a jemných pastelových barvách. Extra pohodlná designová křesílka stojí u stolů z bukového dřeva, na kterých jsou založeny bílé textilní ubrusky, sada příborů a sklenky Riedel. Vrchní podlaží je disponované do několika menších jídelních sálů a privátního salonku pro osm lidí, odděleného od ostatních míst. Spodní podlaží nabízí větší sál, zařízený ještě o něco pohodlněji, kde lze posejít u vícechodové večeře nebo s větší skupinou hostů. Celá restaurace působí vzdušně, čistě, je skvěle osvětlená a je na první pohled patrné, že byla promyšleně navržena a zrealizována. Za povšimnutí stojí lampy, velké ušáky i malá křesílka, stejně jako nádobí a příbory.

Jídelní lístek Portfolia nabízí mimo jiné obědové menu, které se obměňuje s týdenní pravidelností, večer pak à la carte a jedno degustační menu sestavené vždy z pokrmů z karty. Na stálém lístku je šest předkrmů, pět hlavních jídel, z toho dvě rybí, čtyři dezerty plus zmrzlina a výběr sýrů. My jsme jako vždycky chtěli ochutnat co nejvíce, a tak jsme si sestavili vlastní menu. Nejprve nám byl doručen amuse-bouche, pozdrav z kuchyně, kterým byl jemný houbový krém zjemněný smetanou. Pak již přišly předkrm, lehký a osvěžující tartar z červených krevet s koriandrem, fenyklem, s rajčaty concassé a zahradní okurkou, dále vonavé restované hříbky a lišky s pošírovaným vejcem, topinamburou a horkým sýrem fontina a nakonec v křupavém těstě pečený kozí sýr s jablečno-rebarborovým chutney, salátem frisé a s Champagne dresinkem. Jídla byla dochucená, hlavní surovina vždy dominovala a ostatní chutě s ní byly vždy v harmonii. Přestože nás lákaly

ryby, dali jsme tentokrát přednost masu také proto, abychom si mohli užít láhev červeného z obsáhlého vinného lístku. Vybrali jsme tedy srnčí fileť s pečenou zeleninou, celerovým pyré a omáčkou s višněmi Amarena a dorůžova pečenou telecí svíčkovou s bramborami boulangère, kapustou a s omáčkou z lišek. Oba chody byly perfektně připravené, maso správně upečené a dochucené, splnily přesně naše očekávání. Po hlavním jídle jsme dostali další pozornost z kuchyně, pre-dezert, mrkvový sorbet s rakytníkem a jogurtovou pěnou, který nás správně naladil na dezert. Vybrali jsme čokoládovou ganache s kokosem, karotkovou houbou a sorbetem z banánu a marakuji a meruňky s tvarohem a pistáciemi podávané s meruňkovo-jogurtovým sorbetem. Oba dezerty, první intenzivní a opulentní, druhý jemný, šťavnatý a nakyslý, chutnaly tak dobře jako skvěle vypadaly. Malá umělecká dílka. Celá večeře byla chutná, z čerstvých a dobře zpracovaných surovin a navíc lahodila nejen oku, ale i patru.

Vinný lístek v Portfoliu nabízí několik stovek vín. Je zaměřen především na Francii a Itálii, kteréžto jsou doplněny o vína tuzemská, rakouská a německá a také několika položkami ze Španělska a z Nového světa. Za lístkem je vidět dobrá sommelierská práce, výběr dává smysl vzhledem ke kuchyni, jsou v něm zralé ročníky a také producenti-vinaři jsou vybíráni mezi špičkami daných oblastí. My jsme nejprve na doporučení ochutnali rozlévané Champagne A.R. Lenoble, brut, cuvée Intense. Klasické, ze všech tří odrůd

a s třetinovým podílem rezervních vín. Pak jsme k předkrmům vybrali s ohledem na krevety a kozí sýr Pouilly-Fumé En Travertin 2013 z vinařství Henri Bourgeois, výborný, přesně zralý minerální Sauvignon. K masu jsme si nechali předem otevřít Beaune du Château premier cru 2010 z vinařství Bouchard Père & Fils, založeného již roku 1731. Čistý, charakteristický pinot noir, z výborného ročníku a v plné lahvé zralosti byl více než důstojným doprovodem našich chodů. K dezertům jsme dostali po sklence špičku apellace Muscat-Beaumes-de-Venise 2014 ze slavné Domaine de la Bernardine, víno tak lahodné, že se do nás nakonec vešla celá lahev. Všechna vína byla správně prezentována, podávána při správné teplotě a v patřičném typu sklenice.

Portfolio je velmi dobrá restaurace s výjimečným vinným lístkem, kvalitní kuchyní, dobrými surovinami. Jídla jsou dobře ochucena i prezentována, kuchaři mají zjevně jasný a pevný cíl. Obsluha odpovídá typu podniku, je znalá, pohotová a s určitou mírou konzervativnosti, která je na místě. Atmosféra je přátelská a v Portfoliu zřejmě posedíte déle, než jste si plánovali, podobně jako my. Ceny naprosto odpovídají dodané prohodnotě. My Portfolio rádi vřele doporučujeme a přejeme výdrž a hodně spokojených hostů.

HODNOCENÍ:

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

VERDIKT WINE & DEGUSTATION



Výběr z MENU

Kozí sýr	195,-
Hříbky, lišky	245,-
Krevety tartar	275,-
Srnčí	485,-
Telecí svíčková	495,-
Dezert	160,-
Pouilly-Fumé	1 190,-
Beaune 1 ^{er} cru	1 550,-



MaSa by Hervé Rodriguez

Ovocný trh 12, Praha 1, 110 00, Tel.: +420 225 092 900, www.masa-prague.cz
Otevřeno denně 11:30–23:30



Možná jste i vy zaznamenali již před prázdninami informace o nově otevřené restauraci, kterou má v gesci známý francouzský šéfkuchař oceněný Michelinskou hvězdičkou za svou stejnojmennou restauraci v Paříži. Počkali jsme tedy nějaký čas, aby se jeho pražský projekt „usadil“, a pak jsme se vypravili posoudit, nakolik se mu podařilo předat své umění a vize v kuchyni i v obsluze svým českým kolegům. Udělali jsme si rezervaci a jeden příjemný letní večer jsme navštívili restauraci MaSa na Ovocném trhu v Praze.

Ovocný trh je krásné místo, náměstí s pěší zónou, bez zaparkovaných aut. Restaurace je v krásném, zrekonstruovaném měšťanském domě, kterým prochází Pánská pasáž. Před podnikem je příjemné posezení na zahrádce, která plynule přechází do restaurace. Široká chodba s křesly a jakýmsi bistro posezením dovede hosty do jídelního sálu s pohodlnými sofa a polstrovanými křesílky rudé barvy. Za levým rohem jídelní sál pokračuje a je zakončen barem s osvětleným barovým displayem. Stěny barvy champagne jsou vyzdobeny výraznými instalacemi z lesklých kovových hlavíc rýčů poskládaných do plastické struktury, vyřezávanými zrcadly a dřevěnými objekty. Za pozornost stojí původní dřevěný malovaný strop se silnými trámy a perfektní regulovatelné osvětlení. Stoly jsou kryty světlounkými ubrusy s decentním vzorem kostky a jsou založeny textilními ubrusky, stylovými příbory a sklenkami na vodu a víno. Restaurace je pochopitelně nekuřácká.

Jídelní lístek MaSy nabízí „pouze“ velké desetichodové a menší šestichodové menu, které je výběrem z velkého. V menu se několik položek často mění, a je tedy velmi pravděpodobné, že v době, kdy náš časopis vyjde, níže popsané pokrmy už na lístku nebudou. Abychom vyzkoušeli i schopnosti sommeliery, k menu jsme si objednali párování nápojů. Nejprve tedy přišel pozdrav z kuchyně, na lístku lakonicky popsaný dvěma slovy – rajče/jahody, barevný a osvěžující chod, dvě espumy, ze žlutých rajčat a jahod. K němu jsme dostali sklenku

ovocného a lehkého rosé 2015 z dolnorakouského vinařství Hiedler, které zároveň plnilo funkci aperitivu. Pak následovalo perfektní vejce/majonéza/letní lanýž, tedy při nízké teplotě poširované vejce s majonézou ve formě espumy, postrouhané letním lanýžem a s chlebovými krutony spolu s vínem večera Chablis Grand Cru Valmur 2011 od bratrů Droinových. Dalším chodem byla doráda/okurka/libeček, ryba naložená jako ceviche, marinované okurky, granita z libečku a okurková espuma. Tento chod doprovodil Grüner Veltliner z Kamptalu ze sklepů Brandl. Poté nám byly u stolu zalaty houby shimeji bujónem z langustin. Silný, lahodný vývar doplnil koriandr a plátky korýšů. S tímto výborným chodem skvěle ladil suchý a aromatický Gewurztraminer ze sklepů Colterenzio v Alto Adige. Teplá ryba byla chodem večera, název špenát/arašidy, treska skrýval fileť tresky dělaný pomalu při nízké teplotě, špenát ve formě jemného pyré, navíc zauzený, salát z orientálních bylinek, karamelizované arašidy a gel aloe vera. Dohromady nezvyklá, ale dokonale harmonická kombinace byla doplněna domácí limonádou ze šřovíku a švestek. Před masovým jídlem ještě přišel mezichod uzené brambory/tymián, espuma z uzených brambor s nočkem tymiánové zmrzliny, ke kterému se podával Meursault 2013 Michel Roux Père & Fils. Hlavním chodem pak bylo hovězí/třešně/černý sezam, na růžovo pečený plátek hovězího s pyré z černého sezamu s třešňovým demi-glace a třešněmi. Maso bylo dobré, ale bohužel ostatní ingredience zcela zakryly

jeho charakter a talíř vyzněl příliš sladce, a nenaplnil cíl být vrcholem menu. Podával se s vínem ze španělské Ribery del Duero, Señorío de Bocos reserva. Nakonec jsme ochutnali predezert a dva dezerty. Osvěžující, přirozenou a skvělou kombinaci černý rybíz/zelené jablko/petržel, dále espumu z černého piva se švestkami a slaným karamellem a kombinaci Grand Cru čokoláda/piquillos papričky a červený rybíz. K nim byla podávána sladká vína z rakouského vinařství Kracher v kategorii Beerenauslese.

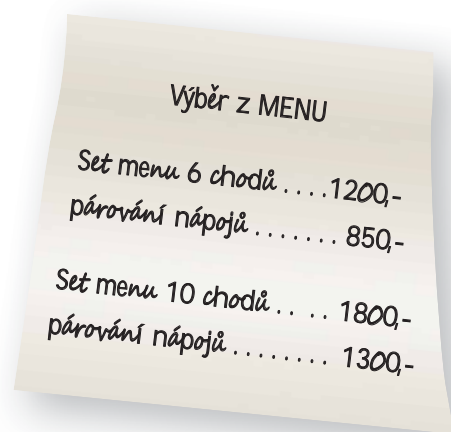
Vinný lístek restaurantu MaSa nabízí asi dvě stovky pozic, převážně z Francie, Itálie, Rakouska a Německa. Výběr je doplněn i o Nový svět a tuzemská vína. Lístek je sestaven s rozmyslem, vinaři jsou špičky apelací, ročníky zralé přesně k pití, slabá vína takřka nenajdete. Všechny nápoje byly patřičně prezentovány a podávány ve správných teplotách i typech sklenic.

MaSa je ambiciózní projekt moderní chic restaurace. Kuchyně nese originální rukopis, používá prvotřídní suroviny, které jsou v jídlech kombinovány logicky a přirozeně. Servis umí výborně prezentovat, je milý a dokonale zná podávaná jídla a vína. Speciální uznání zasluhuje párování vín, na kterém byl znát cit pro kombinaci směrem k harmonii chutí, a ne jen do kontrastu, jak je většinou obvyklé. Navíc vína jsou skutečně férově oceněna. Svou atmosférou, kuchyní, servisem i nadstandardně dobře sestaveným vinným lístkem je MaSa více než doporučená a my přejeme úspěšnou cestu vpřed.

HODNOCENÍ:

Jídlo	☆☆☆☆
Víno	☆☆☆☆
Obsluha	☆☆☆☆
Atmosféra	☆☆☆☆
Cena/kvalita	☆☆☆☆

VERDIKT WINE & DEGUSTATION



Brasserie – Trattorie

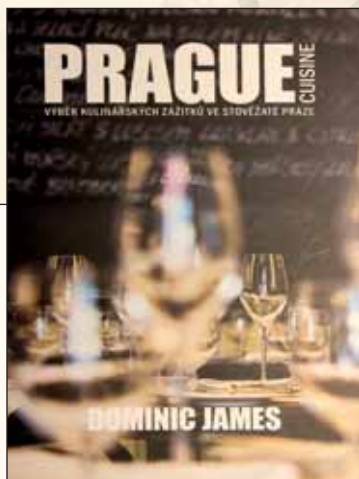
Hodnotíme úroveň vaření, obědové menu, jednoduchost, poměr ceny a kvality. Body navíc dáváme za styl, nápaditost a vybavení kvalitním inventářem. Nestřháváme body za neformální obsluhu, pokud vše dostaneme tak, jak má být.

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.







PRAGUE CUISINE - VÝBĚR KULINÁŘSKÝCH ZÁŽITKŮ VE STOVĚŽATÉ PRAZE

Dominic James Holcombe

Praha je vděčným tématem nesčetného množství průvodců, které „Matku měst“ představují ze všech možných i nemožných stran. Mnoho je i těch, které se věnují gastronomii. Jeden z velmi povedených pochází z nedávno založeného (2014) vydavatelství Sand Dune. U jeho zrodu stál Dominic James Holcombe, původem z Essexu, který mnoho zemí procestoval a v mnoha zemích žil, a měl tak možnost poznat místní gastronomickou kulturu a tradice. Žádné z těchto míst jej však neokouzilo tak jako Praha: žije tu již pár let a město vnímá jako svůj domov a zároveň jako inspiraci založení vydavatelství Sand Dune. To svoji činnost zahájilo právě zmínovanou publikací Prague Cuisine. Dalšími projekty na obdobné téma jsou Eshop, Web App, pilotní projekt Magazín City Limits (turistický průvodce) a Guide Book jako doplňující průvodce pro Prague Cuisine. Očima zasvěceného „cizince“ nabízí autor kulinářskou cestu poznání toho nejlepšího, co může Praha nabídnout. Samozřejmě se poučil u takových odborníků, jako jsou například Zdeněk Pohlreich, Pavel Šapík, David Šašek, Ondřej Slanina, Lukáš Skála nebo Jiří Štíft – ti všichni a mnoho dalších přispěli svými úvodníky a vybranými recepty. Tak jsou představeny desítky pražských podniků, od slavných restaurací a kaváren po „obyčejná“ bistra a cukrárny, které lze již řadit mezi pražské gastronomické poklady. I obrazový doprovod, fotografie kulinářských destinací, zcela jistě vzbudí snad v každém, kdo knihu dostane do ruky, přání „ochutnat“ alespoň kousek takto nabízené gastronomické atmosféry.

DOMÁCÍ KUCHARKA

Magdalena Dobromila Rettigová

Všeobecná a dílem spravedlivá stížnost jest, že se v naší mateřské řeči žádná knížka kuchařská nenachází, podle které by se dívčinky v malých městech, jakož i statcích, zámcích, farách a dědinách řídit mohly.

To je pár slov z úvodu prvního vydání knihy, který tehdy, bylo to v květnu 1825, podepsala v Rychnově nad Kněžnou paní „Léna Dobromila Retiková“. A připisuje: „Hojný odbyt této knihy nejlépe vyjeví, má-li budoucně pokračovati dále.“ Dodejme, že druhé vydání podepsala rokem 1829, další 1836 a 1843. Dnes je na našem knižním trhu „kuchařek“ opravdu hodně, ale „Rettigová“ je opravdu jen jedna. Paní Léna svoji příručku sestavovala v první polovině 19. století a hodnotit ji pohledem současných představ a znalostí o správné výživě by bylo poněkud ošemetné. Kuchařka, kterou vydala Euromedia Group, K. s. – Ikar (www.euromedia.cz), přináší nejen řadu výtečných a zajímavých receptů, ale je pro příznivce gastronomie také velmi poutavým vzhledem do doby, kdy rodiny žily ve větších celcích, kdy se „biologie“ příliš nesledovala, o to více byla nabízena velmi výživná jídla, kdy byl hlavním zdrojem tepla sporák či obyčejné ohniště. Pokud kuchařku Magdaleny Dobromily Rettigové vezmete vážně, tak si nejen pochutnáte, ale jistě oceníte i Slovníček méně známých, nebo dokonce zapomenutých výrazů a pobavíte se i při Tabulce měř a vah nad pojmy, jako jsou kopa, kvintlík, lot, mandel, máz nebo žejdlík. Možná si při čtení některých receptů i povzdychnete, že již nejsou tak běžné k mání raci, sluky nebo kvíčaly. Také proto mají všechna novější vydání u jednotlivých receptů i krátký přehled surovin, kterými lze nahradit některé původní, dnes jen těžko dosažitelné ingredience.

Magdalena Dobromila Rettigová psala i mravoučné příběhy pro dívky, působila tedy přímo buditelsky. Dnes bychom se nad tímto „vlastenectvím“ snad jen pousmáli, to však nic nemění na tom, že to, co napsala, je i dnes voňavé a chutné – a to ať mluvíme o požitcích těla, nebo duše.



Diář

✓ 2. 9.

Hradec Králové – Svátek vína na Soutoku. Více než 400 vzorků z mezinárodní soutěže vín Vinum Gradecense. www.svatekvina.cz

✓ 2.–3. 9.

Velké Pavlovice – Velkopavlovické vinobraní. www.velke-pavlovice.cz

✓ 2.–4. 9.

Mutěnice – Mutěnické vinařské dny. Zarážání hory spojené s výstavou hroznů, ochutnávkou vína a burčáku. V pátek divadelní představení. www.mutenice.cz

✓ 3. 9.

Dolní Kounice – Historické vinařské slavnosti Rosa coeli. Snoubení tradice, kultury a hudby s bohatým kulturním programem. www.dolnikounice.cz

Horní Bojanovice – Hornobojanovské vinobraní. Burčákové slavnosti s kulturním programem. www.zahradkarihornibojanovice.cz

Hrušky – Hruškové vinobraní. Více než 25 stanů s vínem a burčákem. www.hrusky.cz

Nový Šaldorf-Sedlešovice – Křest Šaldorfských Kraváků. Ochutnávkou jedinečných Sauvignonů z Kraví hory. www.modre-sklepy.cz

Prušánky – Zarážání hory v Nechorách. Akci doprovodí cimbálová muzika. www.nechory.cz

✓ 3.–4. 9.

Nosislav – Vinobraní pod hradbami. 14. ročník. Historický průvod po vinicích včetně divadelního vystoupení. www.nosislav.cz

✓ 9. 9.

Ústí nad Labem – VI. historické slavnosti vína a burčáku. Bohatý kulturní program a přehlídka historických řemesel. www.ortopedicke-centrum.cz

✓ 9.–10. 9.

Prachatic – Eno-gastronomické přehlídky. Hledání nejlepších kombinací k vínu – zvěřina, sýry, ryby. www.syryrybyavino.cz

✓ 9.–11. 9.

Mikulov – Pálavské vinobraní. Festival vín, gastronomie a kultury s dlouhou tradicí, prestižní vinařskou soutěží, exkluzivním uměleckým programem. www.palavske-vinobrani.cz

✓ 10. 9.

Štěpánov – 4. Štěpánovské vinobraní. Přes 70 vzorků vín a burčák s cimbálovou muzikou. www.stepanovskevinobrani.cz

Praha – Festival vína v Pražské tržnici. Festival vína a dobrého jídla – Mezinárodní výstava vín Grand Prix Austerlitz. www.bankavin.cz

Velké Pavlovice – Krajem vína 2016. Putování za burčákem po Modrých Horách. IX. ročník podzimního putování mezi vinohrady a sklepy. www.modrehory.cz

Moravská Nová Ves – Ochutnávkou vín odrůdy Cabernet Moravia. Začátek ve 14 hodin a bohatý kulturní program. www.vinarimnves.cz

Strážnice – Strážnické vinobraní. Celodenní vinařská akce města včetně jarmarku, tradičních a gastronomických výrobků. www.straznice-mesto.cz

Praha – Trojské vinobraní. Tradiční slavnost dobrého vína a burčáku v barokních zahradách Trojského zámku. www.mctroja.cz

Svatý Mikuláš – Vinobraní na zámku Kačina. 5. ročník. Vinobraní a dožínky na zámku. www.vinobraninakacine.cz

✓ 10.–11. 9.

Uherské Hradiště – Slovácké slavnosti vína a otevřených památek. Součástí ochutnávkou nominovaných vín slovácké podolasti v rámci Národní soutěže vín. www.slavnostivinauh.cz

Praha – Vinobraní v Botanické zahradě. Netradiční zážitek ve vinici sv. Kláry s kouzelným výhledem na Prahu. www.botanicka.cz

✓ 16.–17. 9.

Bzenec – Bzenecké krojované vinobraní. Nebude chybět ani tradiční jarmark. www.bzenec.cz

✓ 16.–18. 9.

Znojmo – Znojenské historické vinobraní. Slavnostní historický průvod městem s králem Janem Lucemburským. Ochutnávkou vín a burčáku. www.znojemskevinobrani.cz

Mělník – Mělnické vinobraní 2016. Tradiční slavnosti vína na soutoku Labe a Vltavy. www.vinobranimelnik.cz

Litoměřice – Vinobraní Litoměřice. Tradiční vinobraní s bohatým programem. www.mkz-ltm.cz

✓ 17. 9.

Blansko – Blanenské vinobraní 2016. Burčák, víno, regionální speciality, cimbálová muzika a atrakce pro děti. www.blanenskevinobrani.cz

Božice – Božický burčák. Ochutnávkou burčáků místních vinařů spojena s výstavou v rotundě obecního sklepa. www.dbv.webnode.cz

Němčičky – Cyklomaraton Mezi vinohrady. Cyklo, večerní zábava, grilování, hudba. www.sportnemocicky.cz

Litoměřice – Návštěva krále Karla IV. na hradě Litoměřice. Litoměřické vinobraní se slavnostním průvodem. www.litomerice-info.cz

Roudnice nad Labem – Roudnické vinobraní. Ochutnávkou vín a hudební festival s bohatým programem. www.roudnicke-vinobrani.cz

Hodonín – Svátek vína Hodonín. Tradiční vinařská akce s kulturním programem, prezentací vinařů a ochutnávkou vín. www.dkhodonin.eu

Pavlov – Vinařská stezka 2016. 13. ročník degustační soutěže na svazích Pálavy pro nejšířší veřejnost. www.vinarskastezka.cz

Lednice – Zámecké vinobraní a Dýňobraní. Degustace vín, odrůdových burčáků, dýňový jarmark a volba Miss Dýňobraní. www.vinarstvednice.cz

✓ 23.–24. 9.

Valtice – Hudobraní a burčáky. Tradiční akce podzimu s atraktivním kulturním programem pro celou rodinu. www.valtickepodzemi.cz

✓ 24. 9.

Strachotín – 3. ročník Za burčákem do Strachotína. Více než 35 druhů burčáku, 50 vzorků vín a hudební produkce. www.vinaristrachotin.cz

Karlštejn – XX. Karlštejnské vinobraní. 20. ročník vinobraní s bohatým kulturním programem. www.karlstejnske-vinobrani.cz

Znojmo – Krajem vína 2016 – Tour de burčák po vinařských stezkách Znojemska. TOP nabídka cyklo-turisticko-vinařských akcí na vinařských stezkách. www.stezky.cz

Mělník – Mělnický vinařský běh 2016. Vinařský běh, výhledy na vinice, soutěž o láhve sektu. www.vinarskybeh.cz

Valtice – Retro vinobraní a Mistrovství ve sběru hroznů. Nutná rezervace předem. www.vsaltice.cz

Šakvice – Šakvické dřukobraní. Burčák, víno a domácí pochutiny. Večer zábava v sokolovně. www.akcevsakvicich.cz

Sedlec – Sedlecké vinobraní. Oficiální ukončení vinařské turistické sezóny. www.sedleckavina.cz

Kutná Hora – Svatováclavské slavnosti a výstava vín z Národní soutěže vín vinařské oblasti Čechy. www.vinokutnahora.cz

Valtice – Zámecký košť vín a burčáků. Ochutnávkou vín z ročníků 2014 a 2015 z produkce rodinného vinařství CHÂTEAU VALTICE a Vinařství Kovacs Novosedly. www.vsaltice.cz

✓ 24.–25. 9.

Milotice – Barvy, chutě a vůně babího léta na Slovácku. Burčákové putování „Eště vínko nevykyslo...“ včetně trhu místních produktů. www.novy-dvur.cz

✓ 28. 9.

Hradec Králové – Hradecký košť. Slavnost vína a burčáku. 9. ročník oblíbené akce. www.adalbertinum.cz

Hustopeče – Burčákové slavnosti. Třídenní oslavy sladkého bouřlivého moku. www.burcakoveslavnosti.cz

✓ 30. 9. – 1. 10.

Znojmo – Burčákfest. Prezentace znojenské vinařské oblasti, kvalitních burčáků a vín. Snoubení hudby, vína a kulinářských specialit. www.burcakfest.cz

Valtice – Valtické vinobraní. Vinobraní plné energie a folkloru. www.valtice.eu

PĚT NEJ...

Konzumace vína ve velkých zemích světa (v litrech na osobu a rok, zdroj OIV 2016, www.statistiquesmondiales.com)

1. Paříž – 51,7
2. Neapol – 38,9
3. Řím – 38,9
4. Miláno – 38,9
5. Buenos Aires – 32,2

Tequila černá jako noc

Proslulý mexický výrobce Espolòn ze skupiny Grupo Campari nedávno uvedl na trh speciální limitovanou edici tequily Espolòn Añejo X. Láhev z černého neprůhledného skla vzdává hold starému mexickému stylu černé keramiky. Design obalu připravilo americké studio BFG Communications Brand, které tradičně používá ilustrace ve stylu slavného karikaturisty, grafika a rytce Josého Guadalupe Posady. Jeho kresby plné lebek a koster vycházejí z nejstarší historie mexické kultury: i u nové značky tequily jsou hlavními postavami kostry Guadalupe a Rosarito a kohout Ramon, který je pro změnu symbolem života. Nová tequila je další z mexických nápojů, který opakuje velmi oblíbené téma „vzkříšení z mrtvých“.



Prezidentské champagne

Když francouzský prezident Francois Hollande otevřel v Bordeaux La Cité du Vin, stál mu po boku starosta Bordeaux a také jeho protikandidát v nastávajících prezidentských volbách Alain Juppé. Nedávno oznámil svoji kandidaturu další „vinař“ Pierre-Emmanuel Taittinger (prezident Commerciale & Viticole Champenoise SASU a ředitel Taittinger SAS). Se slovy „mon étiquette c'est la France“ nabídl jako nezávislý kandidát mimo jiné obnovení plné zaměstnanosti a se souhlasem všech Francouzů i prostředky a legitimitu odpovědi na teroristické útoky. Je zřejmé, že by všichni francouzští vinaři přivítali „prezidentskou podporu“, ale 48 hodin po oznámení své kandidatury Pierre-Emmanuel Taittinger pro „náhlé a vážné osobní problémy“ svůj ambiciózní záměr vzdal.



PODIVNÉ SLŮVKO:

FIORE

Italský výraz pro vína vyrobená z jen lehce lisovaných hroznů, který v názvu vína zdůrazňuje jeho vyšší kvalitu (fiore, it. květ).

Podmořský svět ve vinařství

Palmas Vineyards (Napa, Kalifornie) využívají při kvašení unikátní systém Fermentation Intelligence Logic Control System, který dokáže odhalit rizikové faktory fermentace dřívě, než v celém procesu nastanou jakékoliv problémy. Kvasící mošt je sledován s neuvěřitelnou přesností na molekulární úrovni díky sono-denzitometrickým technologiím, používaným v ponorkách. Sondy umístěné v tancích pomocí vibračního zařízení nabízejí miliony datových informací o hustotě kapaliny (tedy i obsahu alkoholu a cukru). Celý proces je promítán do kopule nad tanky a do sebevěššího detailu ukazuje pomocí grafů a tabulek proces kvašení. Systém je natolik inteligentní, že uplatněním tzv. geotaggingu dokonce rozpozná, který pracovník stojí před tankem, a ihned mu nabídne odpovídající informace.



Z LIDOVÝCH PRANOSTIK:

Svatý Václav (28. září) v slunci září – sklizeň hroznů se vydaří.

Nevíte, kde koupíte **WINE** & Degustation

Na těchto místech časopis 100% najdete!



Praha

GALERIE VIN - RESTAURANT *Wine & Diner*



PASSAGE

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



WWW.CESKYARCHIVVIN.CZ

NEJLEPŠÍ VÍNA
24 HODIN DENNĚ
PRÍMO VE VAŠEM POČÍTAČI

KAMENNÉ OBCHODY:
PRAHA • PARDUBICE • BOSKOVICE



Prodej a pronájem

BLUE RENT

Mořanská 102, 147 00 Praha 4
777 656 272
www.bluerent.cz



bacchus
VÍNA & 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.bankavín.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

Palackého 8
110 00 Praha 1
zilvar@zilvar.com
+420 724 889 196
www.zilvar.com

WINES

VINOTÉKA U Meurenina
www.vinotekameurenina.cz



VÍNO
COGNAC
DELIKATESY
BYTOVÉ DOPLÁKY
ČESKÉ SKLO



**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
v centru chut
Prahy
vinvin
vinný bar
Táboritká 1000/23, Praha 3 - Žižkov



**Vino e Cuore Váš
partner ve světě
špičkových vín**

- přímý dovoz vín ze zahraničí
- zásobování hotelů, restaurací a cateringu
- originální a firemní dárky
- sommelierský servis
- poradenství a investice

ENOTECA A SHOWROOM VINO e CUORE
Adresa: Slavětinská 9, Praha 9, Klánovice
Telefon: +420 725 895 333
www.vinoecuore.cz



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



BÍLÝ JEŘÁB
ČAJOVNA - VEGETARIÁNSKÁ RESTAURACE

DOVOZ A PRODEJ
EXKLUZIVNÍCH ČAJŮ,
PORADENSTVÍ,
DEGUSTACE, ŠKOLENÍ

Štefánikova 51, Praha 5
www.bily-jerab.cz



Global Wines
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
Wucherlova 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



Champagne.cz
INTERNETOVÝ OBCHOD

www.champagne.cz

Čechy



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



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

**Prodej MOSELSKÝCH
RYZLINKŮ a CHAMPAGNE**

**O
H
M
S**

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



**Vinotéka
& vinný bar**
PRAŽSKÁ 23, PRAHA
NAFICHTI MASNYM KRÁMŮM

Merlot #01
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



WWW.CESKYARCHIVVIN.CZ

**NEJLEPŠÍ VÍNA
24 HODIN DENNĚ
PŘÍMO VE VAŠEM POČÍTAČI**

KAMENNÉ OBCHODY:
PRAHA • PARDUBICE • BOSKOVICE



WINES OF THE WORLD

www.decante.cz
Žitavská 47 - 460 11 Liberec 11


Morava



VINO MIKULOV

**VINOTÉKA
SOMMELIER CLUB**

K VÁPENCE 1675, 692 01 MIKULOV
PONDĚLÍ AŽ PÁTEK 8.00 - 17.00
SOBOTA 8.00 - 11.00
www.osobnvinoteka.cz



WWW.CESKYARCHIVVIN.CZ

NEJLEPŠÍ VÍNA
24 HODIN DENNĚ
PŘÍMO VE VAŠEM POČÍTAČI

KAMENNÉ OBCHODY:
PRAHA • PARDUBICE • BOSKOVICE

VINAŘSTVÍ
pod
HRADEM

RODINNÉ VINAŘSTVÍ
z *Klentnice*

VINARSTVIPODHRADEM.CZ

VÝROBCE MEŠNÍCH VÍN.
PROHLÍDKY A OCHUTNÁVKY
V HISTORICKÝCH SKLEPÍCH.



ARCIBISKUPSKÉ
ZÁMECKÉ VÍNO
KROMĚŘÍŽ

Na kopečku 1487, 767 01 Kroměříž
obchod@arcibiskupskevino.cz • www.arcibiskupskevino.cz



VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK
MIKULOV

VINAŘ ROKU 2011 A 2014

www.vinarstvivolarik.cz
info@vinarstvivolarik.cz

Nakupujte přímo v eshopu vinarství.

VINO JEZUITSKÁ
www.vinshop.cz



tel.: 603183867
Jezuitská 10
Znojmo

**GA
RAGE**
Wine

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



pijuziju.cz

www.pijuziju.cz

VINAŘSTVÍ
JIŘÍ KOPEČEK



Valtice, Náměstí Svobody 16
Zásilková služba 777 743 492
www.vinumbonum.cz

VINOTÉKA
ANTIKA

- řízené a pochůzkové degustace
- 250 vzorků vín
- vína VOC Znojmo

Vinotéka Antika Tel.: 515 225 314
Oblekovic 6 Mobil: 739 672 522
671 81 Znojmo E-Mail: antika@eika.cz
www.vino-antika.cz

VINDOM
DEGUSTAČNÍ ENOTEKA



Internetový obchod s víny z
nejlepších světových terroir

WWW.VINDOM.CZ

Po - So
Smetanova 17, Brno
tel.: 541 241 193

**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 nami

Chybí Vám některé vydání **WINE** & Degustation ?



7-8/16

Grand test – Chianti Classico, Rosé
Vína a odrůdy světa – Slovensko
Vína a fotografie – Jak se fotí víno
Degustation – Bečovský vinný poklad
Představujeme – Francouzské krémanty



5/16

Grand test – Chablis Grand Cru, Müller Thurgau
Vína a odrůdy světa – Západní Evropa
Z Čech a Moravy – Tomáš Vican
 Dobrý „nultý“ ročník
Ze světa vína – Bordeaux En Primeur
Představujeme – Sardinie



3/16

Grand test – Cabernet Sauvignon, Merlot a jejich cuvée z Nového světa, Pinot Noir
Vína a odrůdy světa – Itálie
Z Čech a Moravy – Tři tváře velkopavlovického vinařství
Cesty za vínem – Toskánská Antepima 2016
Představujeme – Volnay



12/15-1/16

Grand test
 Champagne Cuvée de Prestige, Cabernet Sauvignon, Merlot a jejich cuvée, Single Malt Whisky(e)
Z Čech a Moravy – Petr Ptáček, Nové v Novém Vinařství
Degustation – Coravin degustace s Gregem Lambrechtem
Ze světa vína – Grand Jour de Champagne 2015, Noblesa na francouzské půdě
Představujeme – Sherry



6/16

Grand test – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Veltlínské zelené
Vína a odrůdy světa – Česká republika
Z Čech a Moravy – David Chrápek, Mikros je silné pouto
Degustation – WINE Prague 2016
Představujeme – Rieslingy z Pfalzu



4/16

Grand test – Pinot Grigio, VOC Modré hory
Vína a odrůdy světa
 Pyrenejský poloostrov
Z Čech a Moravy – Štěpán Maňák
 Tvůrce „statečných vín“
Cesty za vínem – Grands Jours de Bourgogne 2016
Představujeme – Weinviertel DAC



2/16

Grand test – Cava, Frankovka
Vína a odrůdy světa – Francie
Z Čech a Moravy – Půvabná vinařská Roudnice
Ze světa vína – Blyská se našim vinařům na nizozemském trhu na lepší časy?
Představujeme – Bando



11/15

Grand test
 Barbaresco 2010, Modrý portugal
Z Čech a Moravy – Miroslav Hrabal, Práče a Bantice
Degustation – Weingut Bürgermeister Schweinhardt
Ze světa vína – Hans Astrom – Klein Constantia, Poklady sklepní architektury
Představujeme – Červená řecká vína

Kompletní seznam čísel na www.w-d.cz
 Objednat lze na info@w-d.cz



Z příštího čísla



Miroslav

Když se začne mluvit o městu Miroslav na Znojemsku, mnoho konzumentů vína zůstane spíše chladnými. Když se ale řekne Weinperky, zpozorní asi každý. I proto se příště vydáme důkladně prozkoumat tuto nevědní viniční polohu, rozloženou na svazích Markova kopce, který se nepřehlédnutelně zvedá z okolní jinak takřka rovinnaté krajiny. Jak se vinaři v Miroslavi a jestli jsou ty weiperské veltlíny opravdu tak dobré, jak se o nich říká, se dozvíte v říjnovém čísle.



Grand test Ryzlink rýnský VOC Znojmo 2015

Sdružení vinařů VOC Znojmo již mnohokrát potvrdilo, že jejich snaha o vytvoření zcela nového apelačního systému a propagaci typických znojemských vín je správná. V létě proběhlo druhé letošní zatřídění vín a tato vína právě vstupují na trh. Na světě je tedy kompletní sada vín VOC Znojmo pro letošní rok, a jelikož se ve druhém zatřídění objevují především vína z odrůdy Ryzlink rýnský, kterému delší doba zrání velmi svědčí, i my jsme redakční test posunuli až na tuto dobu. Čekají nás ryzlinky z ročníku 2015, který je považován za skvělý.



Ekovín

Sdružení Ekovín, které zastupuje ekologické vinaře a současně se snaží o větší popularizaci biovín, u nás působí již přes 20 let. Řada vinařů se v posledních letech rozhodla přejít na šetrnou a ekologicky orientovanou produkci hroznů s cílem vyrábět špičková vína v bio kvalitě. Právě o této vinařské filozofii si budeme povídat s tajemníkem Ekovínu Ing. Tomášem Richtermem a několika členy tohoto sdružení.



Nebbiolo Prima 2016

Nebbiolo Prima je jedinečné představení nových ročníků vín vyrobených z královské odrůdy oblasti Langhe, tedy odrůdy Nebbiolo. Třetí týden v květnu se ve městě Alba prezentovaly nové ročníky všech tří velkých vín Piemonte, tedy Barola, Barbaresca a Roera. Žurnalisté z prestižních vinařských časopisů z celého světa měli možnost zhodnotit kvalitu nových ročníků vín a zúčastnit se mnoha doprovodných akcí zaměřených na poznávání tajů největších vín z Piemonte. Časopis WINE & Degustation se této akce pravidelně účastní a v příštím čísle vám přineseme všechny horké novinky z této krásné 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

YDÁVATEL

Daniel Gurýča

ŠÉFREDAKTOR

Michal Setka

REDAKCE

Barbora Vojtová, Jiří Trapek, Martin Procházka,
Roman Novotný, Ivo Dvořák

MARKETING

Jana Ježková

INZERCE

Lucie Nováková

PŘEDPLATNÉ

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

ROZŠÍRUJÍ

Společnosti holdingu PNS, Press Media a



Pro všechny své členy

PŘEDPLATNÉ NA SLOVENSKU

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

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

yacht

Průvodce
nejlepšími
víný ČR

DOVOLENÁ
NA LODI

Mezinárodní veletrh vína
pro profesionály
a odbornou veřejnost

Wine
Prague 2017



29. – 31. 5. 2017

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com



PROČ MI TENTO HROZEN PŘIPOMÍNÁ MALOU ZEMI V SRDCI EVROPY?



AUSTRIAN WINE

A TASTE OF CULTURE.

Rakousko leží v srdci Evropy. Přesně tam, kde rostou jedny z nejlepších vín. Zažijte tuto vzácnou kulturu. V Rakousku je víno označováno „chráněným označením původu“ jako „Qualitätswein“ (jakostní víno) a jeho poznávacím znamením je červeno-bílo-červená páska s číslem producenta přes uzávěr lahve.

www.austrianwine.com

