Váš průvodce světem vína

WINE & Degustation

10/2020
99 Kč/4,69 EUR

Apulie
Za vínem na jih Itálie

GRAND WINE & Degustation TEST

Ryzlink rýnský VOC ZNOJMO

Martin Kodl
Víno a umění

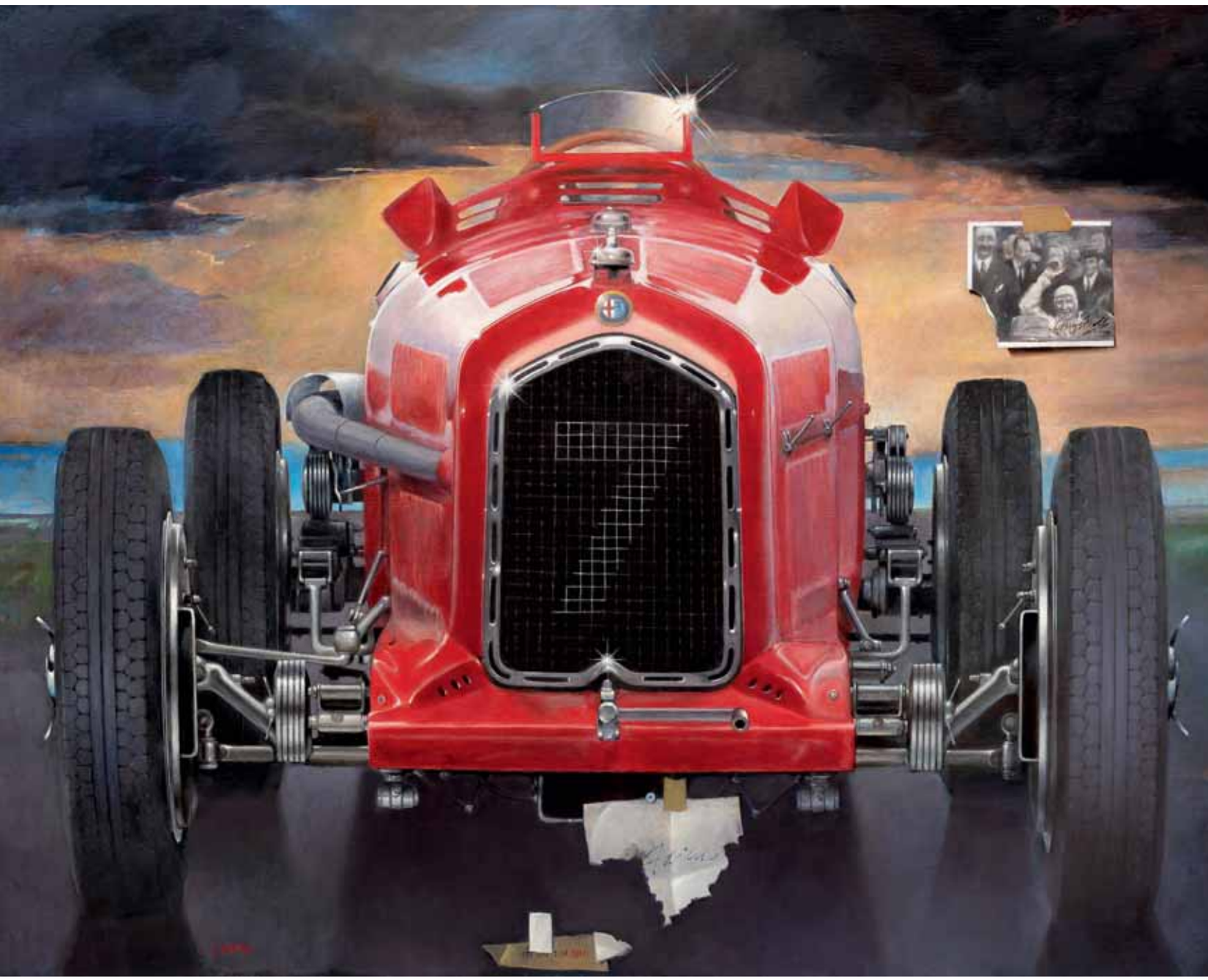
Champagne v koktejlech

ISSN 1804-1035
10
9 771804 103006

www.w-d.cz

KODL – TRADICE OD ROKU 1885

KODL
GALERIE



THEODOR PIŠTĚK: ADIEU, GUY MOLL, olej na plátně, 1992-2017, 115 x 150 cm, vyvolávací cena: 15 000 000 Kč, odhadní cena: 20 000 000 – 25 000 000 Kč

VÝJIMEČNÁ DÍLA NA PŘEDAUKČNÍ VÝSTAVĚ V GALERII KODL 5. 10. – 28. 11.

Aukce proběhne 29. 11. na Žofíně + online na artsbay.cz

Tel. +420 602 117 440 • Národní 7, Praha 1

www.galeriekodl.cz

Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

opět zažíváme mimořádně složité období. Dění kolem pandemie koronaviru znovu nabírá na destruktivních obrátkách pro celou společnost. Jako člověk, kterému byla dlouhou etapu života obživou kultura a umění a mnoho posledních let se intenzivně věnuje propagaci a komunikaci oboru vína, gastronomie a všeho, co je s tím spojené, se s aktuálním stavem věcí nesmiřuji lehce. Ne, určitě ze sebe nebudu dělat epidemiologa amatéra, tak jak to dnes denně vídáme u mnoha osobností veřejného života. A vždy budu souhlasit s tím, že lidské zdraví a lidský život má absolutní hodnotu a nejvyšší prioritu. Velmi silně mi však vadí, že musíme být opět svědky absolutní neprofesionality našich čelných představitelů. Jejich jednání a chování je přehlídkou zmatků, lží, komunikačního diletantství, nekorektních výroků, sociálních experimentů a kontinuálního alibismu. S obrovskými následky pro zdraví, vzdělanost, kulturu a ekonomiku společnosti…

Na druhou stranu říkám, že lidstvo zvládlo epidemie mnohem horších nemocí, překonalo mnohem horší konflikty, krize a vyrovnalo se s mnohem horšími vládami i zrůdnými vůdci. A víno jako odvěký kulturní nápoj ruku v ruce s ním.

Čeká nás složité období plné restrikcí a omezení. I my jsme v časopise v posledních dnech zažili mnoho žádostí o úpravy, opravy a změny, především v rámci komunikace akcí a plánů vinařů a dovozců. To snad jen na vysvětlenou, proč se k Vám říjnové číslo dostává se zpožděním, chtěli jsme být maximálně aktuální a přesní a nepřispívat k šíření zmatečných informací. Jak dobře, či špatně se totiž náš obor s aktuální situací vyrovná, bude na nás všech. Z každodenní komunikace s našimi vinaři vím, jak zápolí s ne úplně snadným ročníkem a deštěm během sklizně. A kvůli opětovnému omezení provozu restaurací k tomu přibyla nejistota pravidelného odbytu. Tuto nejistotu samozřejmě zažívají i dovozci vína, majitelé restaurací a barů jsou znovu nuceni přemýšlet, jak zachrání své podnikání.

Časopis WINE & Degustation oslovuje každý měsíc velké množství lidí. Profesionálů i privátních milovníků vína a gastronomie. Já bych se nyní rád obrátil právě na privátní klienty vinařů, dovozců i restaurací. Vzpomeňte si na to množství hezkých chvil, které jste zažili na degustacích, při návštěvách vinařů, na obědech a večeřích v restauracích. Na to množství ochutnaných vzorků, na milé pozornosti z kuchyně či na láhev k Vaší objednávce navíc. A pokud Vám to situace dovoluje, podpořte všechny, kteří Vám radost z vína či špičkové gastronomie v minulosti zprostředkovali. Teď, hned! Zavolejte svému vinaři či dovozci vína a objednejte si pár láhví či kartónů přímo od nich, objednejte si jídlo ze své oblíbené restaurace či zajděte k výdejnímu okénku podniku ve svém okolí. A pokud svého stálého vinaře či dovozce vína nemáte, mnoho skvělých tipů najdete na následujících stránkách.

Přeji Vám pevné zdraví, pozitivní myšlení a přese vše, co nás v blízké budoucnosti čeká, také optimismus.

Michal Šetka

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Domaine Jean Grivot, Échezeaux 2009

Víno, které jsem ochutnal dílem naprosté náhody během schůzky, která mi udělala velkou radost. Jistě jste na našich stránkách zaznamenali komunikaci špičkové české sklárny KVĚTNÁ 1794. Byl jsem pozván na finální degustaci z nových sklenic, kterými se završily dvě řady mistrovského skla pro víno. Degustace proběhla úspěšně, sklenky fungovaly na výbornou a to byl důvod k oslavě. A tak se jeden z managerů společnosti rozhodl ke zcela spontánní objednávce s tím, že by si na úspěch rád připil naprosto mimořádným burgundským vínem. Za necelou hodinu nám tak na stole stálo i Échezeaux 2009 od Domaine Jean Grivot.

Víno bylo krásně vyzrálé, s typickou rubínovou barvou, cihlovými odlesky a vysokou viskozitou. Vůně nabízela vše, co od této špičkové apelace pro Pinot Noir očekáváte. Kořeněné svůdné aroma černých třešní, ostružin, lékořice a kůže, současně však nádherně čisté a velmi elegantní. Chuť je kombinací finesy a mohutnosti, stále v sobě ukrývá mnoho primárních ovocných tónů, ale krásně se rozvíjí i sekundární a terciární tóny kouře, koření, kůže a podhoubí. Velmi dlouhý závěr a pevná struktura slibuje tomuto vínu velkou budoucnost po mnoho dalších let.

& obsah

& slovo pro

6 **Ivo Dvořák** Turistická sezóna na jižní Moravě

8 **Jakub Přibyl** Samá pozitiva

& z domova

7 **Aktuality a zajímavosti z domova**

& ze zahraničí

14 **Aktuality a zajímavosti ze světa**

22 & vína měsíce

24 & tipy

& degustation

26 **Představení vín ročníku 2019 z Vinařství Volařík**

28 **Slavné vesnice Burgundska – Pommard & Volnay**

30 **Sherry Valdespino & El Camino Tapas Restaurant**

74 **Champagne Academy** Champagne v mixologii a koktejlech

78 **Anonymní degustace** Červená vína

& cesty za vínem

34 **Prostá, rustikální a bezstarostná Apulie**

& legendy světového vinařství

44 **Jean Frédéric Hugel**

& Grand test

48 **Vína DAC z regionu Burgenland**

68 **Ryzlink rýnský VOC Znojmo 2019 a Královská řada 2017**

& z Čech a Moravy

56 **Mutěnice**

64 **Martin Kodl** Umění a víno

& představujeme

82 **Červená vína z oblasti Priorat**

88 **& publikace**

92 **& kaleidoskop zajímavostí**

90 **& připravujeme**

WINE & Degustation

Ivo Dvořák
Viceprezident
Asociace sommelierů ČR

Turistická sezóna na jižní Moravě

Na jižní Moravě jsem během léta pobýval poměrně často a strávil jsem tu hodně času, ale bylo to vždy pracovně. Možná i proto, že jsem nebyl v dovolenkovém módu a že nejsem ani místní, mohl jsem pozorovat dění na jižní Moravě očima nezúčastněného člověka a mohl jsem si udělat obrázek o tom, jaká byla turistická sezóna na jihu Moravy. Díky covidu a apelaci našich vrcholných politiků na podporu domácí ekonomiky se mnoho turistů rozhodlo zůstat v Česku a dovolenou strávit cestováním po hradech, zámcích, horách, ale velmi často i po vyhlášených vinařských obcích Moravy.

Kromě toho, že se na Moravě sešla snad polovina populace ČR v různých věkových kategoriích, skoro všichni s sebou měli ještě kolo, a to nejčastěji s elektrickým pohonem. Vím, že se říká, že jízda na kole se nezapomíná, ale to, že se někdo naučí jezdit na kole, neznamená, že respektuje dopravní předpisy či pravidla slušného chování nebo že má elementární pud sebezáchovy. Pohybovat se po jižní Moravě v letní cyklistické sezóně byl letos opravdu adrenalinový zážitek, ať už za volantem, či pěšky. Několikrát jsem zažil dokonale fungující stádový efekt. Vedoucí pelotonu cyklistů křižuje frekventovanou hlavní silnici a celá skupina se vydá za ním bez ohledu na to, že z protisměru se blíží čtyřicetitunový kamion, který má co dělat, aby dobrzdil přejíždějící chvost pelotonu. Zatímco řidič kamionu měl oči až na předním skle, cyklisté své oči jen lehce přivřeli a v klidu dokončili dopravní přestupek…

V některých moravských obcích zavedli i zajímavé dopravní značení na chodnících, kde byla snad každých padesát metrů značka s přeškrtnutým bicyklem. Ani tento poměrně signifikantní grafický symbol však neodradil některé elektro cykloturisty od jízdy poměrně vysokou rychlostí v místech, která jsou určena pouze pěším.

Další zajímavou skupinou turistů byli milovníci a „milovníci“ vína. Seděli jsme na zahrádce vinotéky a přišel postarší pár milých lidí, kteří pozdravili, posadili se a nechali si doporučit typická vína z typických odrůd a za každé víno poděkovali a byli moc spokojení a večer si vyloženě užívali. Po chvíli však dorazil poměrně hlučný pán a bez pozdravu rovnou pálil: „Máte slívané víno?“ Obsluha i my jsme nechápavě pohlédli na pána v cyklistickém dresu, který byl tak o dvě konfekční velikosti menší, než aby mu zakryl dobře živený pupíček. „Ptal jsem se, jestli máte slívané víno,“ netrpělivě zopakoval svůj dotaz. Chvilku nám to trvalo, ale pak nám to došlo, pán chtěl stáčené, sudové víno. Když jsem později mluvil s obsluhujícím, mimochodem studentem vinařské školy, tak mi nešťastně přiznal, že je to každodenní realita. Někteří zákazníci se ani neobtěžovali s vykáním a přímo diktovali: „Přines sladké a ‚kyseliska‘ si nechej, ty rovnou přeskakujeme!“

Bohužel, svým „nedovolenkovým“ módem jsem vnímal i věci, které bych jako „dovolenkář“ možná přehlédl. Například vyčerpání obsluhy v různých stravovacích zařízeních, kdy někteří reagovali rezignovaně a apaticky, nebo naopak zcela nepřiměřeně. Zažil jsem bohužel číšníka, který evidentně v podnapilém stavu vynadal hostům za to, že chtěli platit kreditní kartou. Bylo mi trochu smutno i z cen za ubytování, které se v některých ubytovacích zařízeních zvedly i o sto procent oproti sazbám mimo sezónu. Bohužel někdy ruku v ruce s navýšením cen poklesla úroveň poskytovaných služeb, protože personál nestíhal, a tak jsem měl třeba dva dny hotelový pokoj bez úklidu a nutně jsem si pokládal otázku: „Za co vlastně platím?“

Já sám se cítím jako patriot a jsem rád, že to tak vnímají i další, kteří vyslechli volání po podpoře české ekonomiky, ale zároveň si musím připomínat scénu z filmu Černí baroni:

Poručík Hamáček: „Svobodník Halík, takhle by to dál nešlo. Já rozumím tý vaší náročnosti, že jo? Já rozumím, že chcete ještě po směně zocelovat mužstvo bojovým výcvikem, já rozumím, že ste pochopil slova soudruha ministra, že naši lidově demokratickou armádu nebudujeme pro srandu králíkům, to já všechno beru, Halík, ale věc má z marxistickýho hlediska ještě druhou stránku! A tou je plnění pracovních povinností vojáků naší čety! Chlape, uvědomte si, že když po tom vašem výcviku budou druhej den padat na huby, že plnění plánu pude kam? ... No pude do prdele! A jak jistě víte, i my podle plnění plánu budeme brát jaký prémie? Kurva nižší! Nižší! Nižší!!! Halík, politicky, myslete politicky, Halík!”

P.S. Vážení, já rozumím, že jste pochopili slova pana ministra, že chcete pomáhat naší ekonomice, ale věc má z marketingového hlediska ještě druhou stránku. A tou je dodržování základních pravidel, ať se jedná o turistu, či pracovníka ve službách. Uvědomme si, že když nebudeme dodržovat elementární zvyklosti, tak pověst jižní Moravy pude kam? No, pude do prdele! A jak jistě víte, když nebudeme hrát podle pravidel, příští turistická sezóna bude jaká? Kurva nižší! Nižší! Nižší!!!

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Domaine Les Roches Lenoir, Chinon 1989

Na degustaci vín z Val de Loire od společnosti Rare Wine jsem se moc těšil. Mám tento region velmi rád a kvalita některých vín snese srovnání se slovutnými víny z Bordeaux. Očekávání bylo vysoké, ale realita předčila i ty nejdivočejší sny. Nesmírně zajímavým překvapením pak pro mne bylo červené víno z apelace Chinon. Ve svém věku mělo víno nárok na již patrný sediment, cihlově červenou barvu a vynikající viskozitu. Aristokraticky nazrálá vůně s delikátním tónem makového koláčku, povidel, čerstvých bylinek, grafitu a zavařených peckovin. Chuť byla neobyčejně vyzrálá, koncentrovaná, šťavnatá, s elegantní vyváženostmi. Nekonečně dlouhá dochuť, která připomínala toto mimořádné, elegantně vyzrálé víno.

ORDO EQUESTRIS VINI EUROPAE

ŘÁD EVROPSKÝCH RYTÍŘŮ VÍNA

Konzulát Česká republika

„in honorem dei et in honorem vini“

Rytířská slavnost se na podzim uskuteční v Brně

Dne 29. listopadu 2020 se v Brně uskuteční setkání a slavnost členů Evropského řádu rytířů vína. Tuto rytířskou akci organizuje Komturát Brno, jedna ze tří organizačních složek řádu na území České republiky. Rytířská slavnost se v Brně tento rok uskuteční již po páté. Součástí setkání rytířů vína bude i tradiční slavnostní průvod centrem adventního Brna, vedený svatým Jiřím na koni, tentokrát do Kostela svatého Michaela archanděla na Dominikánském náměstí. Zde se bude konat slavnostní rytířský obřad, při kterém budou do řádu přijímáni noví členové a současně i povyšováni stávající členové řádu do vyšších řádových hodností. Rovněž bude během tohoto obřadu povýšen Komturát Brno do regionálního stupně Legát Brno. Následný společenský večer se bude konat v Hotelu International na Husově ulici. Součástí večera bude degustace špičkových moravských i českých vín a bohatý kulturní program. V rámci rytířské slavnosti se uskuteční i letos charitativní sbírka, tentokrát pro Oblastní charitu Tišnov, složku Diecézní charity Brno, která poskytuje služby lidem sociálně a zdravotně znevýhodněným nebo ohroženým sociálním vyloučením.

Evropský řád rytířů vína (Ordo Equestris Vini Europae, OEVE) byl založen roku 1984 a navazuje na tradice řádu sv. Jiří z roku 1333. Zakladateli řádu byli Alfred Rákóczi de Tombor-Tintera a Otto von Habsburg, kteří vyšli z názoru, že identita Evropy se vytvořila především pod vlivem vína, a má proto přirozené právo na vlastní řád rytířů vína. Evropský řád rytířů vína je vznešené přísežné společenství, které si dalo za cíl ctít víno a kulturu vína, křesťanské tradice, přátelství, evropanství, podporovat vědu, kulturu a charitativní projekty. Členové řádu se hlásí ke všem ctnostem a odpovědnosti ušlechtilého rytíře, které zavazují k noblesnímu jednání, především ve smyslu hesla: „Více dávat, než brát“.

S rytířským pozdravem

IN HONOREM DEI ET IN HONOREM VINI

Za Komturát Brno:
Eques Vojtěch Bartoš
Eques Petr Havliš

Za Konzulát ČR:
Prokonzul Eques Petr Marcinčák
Prokonzul Eques Zdeněk Ohniště

Inzerce

VINO
MARKUZZI

ZASTOUPENÍ
A DISTRIBUCE ŠPIČKOVÝCH
ITALSKÝCH VÍN

COLTERENZIO
ALTO ADIGE

CASTEL JUVAL
ALTO ADIGE

CA RUGATE VENETO

NINO FRANCO
VALDOBBIADENE

VILLA SPARINA GAVI

CORDERO
DI MONTEZEMOLO
PIEMONTE

CONTERNO FANTINO
PIEMONTE

CONTERNO GIACOMO
PIEMONTE

MARCHESI DI GRESY
PIEMONTE

MAROLO PIEMONTE

CASTELLO
DI VERRAZZANO
TOSCANA

FONTODI TOSCANA

LISINI TOSCANA

SALVIONI TOSCANA

BUCCI MARCHE

MONTEVETRANO
CAMPANIA

GABBAS SARDINIE

PALARI SICILIA

REISTEN MORAVA

www.markuzzi.cz

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

Samá pozitiva

Tak nějak jsem si řekl, že současná doba jednoznačně volá po pozitivním přístupu a nějakém pozitivním článku. Najít to téma opravdu nebylo snadné, ale přeci jen jsem jedno našel. Ona to bude spíše taková změť různých témat, aby toho pozitivna bylo pro všechny dostatek. Pojďme tedy na to…

Z vinařského pohledu se to nabízí. Většina vinařských oblastí hlásí rok s velmi dobrou kvantitou i dobrou kvalitou, tudíž po několika letech, kdy byla produkce z různých důvodů nižší, bude dostatek vína. A dostatek dobrého vína, a to se přeci jako pozitivum počítá.

Na druhou stranu, z pohledu vínomilce a ekonomické stránky nemusíme zoufat. Většinou dobrý rok znamená zdražení, ale tentokráte to může být jinak. Vinaři prominou, ale jak se u nás praví: Neštěstí jednoho, radost druhého… A pokud sečteme vyšší produkci a letošní, nižší prodeje, navíc i větší skladové zásoby u některých z nich, dojdeme k tomu, že by třeba ceny některých vín mohly spíše lehce klesnout. A to je přeci výrazné pozitivum. Ano, stát se to nemusí, ale to se dozvíme až v roce 2021 a později, takže nám pro současný moment zbývá jen ten pozitivní pocit, že čím více vypijeme, tím více ušetříme…

Mám také pozitivní, tak trochu reklamní pohled. Po několika měsících, kdy jsme byli uzavřeni v prostorách bez možnosti vycházek, a také po měsíčním soužití s komunou „cizích“ chlapů jsme konečně svobodní a můžeme se nadechnout. Jen abych to upřesnil, já nemluvím o žádné situaci způsobené virem. Mluvím o tom, že jsme po tři měsíce hodnotili stovky až tisíce vín, aby i letos mohla vyjít naše kniha Nejlepší vína České republiky – Průvodce, tentokráte, 2020–2021. Takže jsme tomu s Michalem, Ivem, Richardem, Romanem a Václavem věnovali hromadu úsilí a snahy, abychom udrželi laťku kvality. A na závěr nás to stálo i trochu slz. Ale vůbec ne proto, že nás tam Michal despoticky držel v okovech o chlebu a vodě. A vínu tedy ještě…

Ne, teď vážně. I letos jsme byli spravedliví, jak nejvíc to jde, a počítám, že i letos tedy vyvoláme spoustu emocí nejen u konzumentů, ale i u vinařů. Avšak to k tomu patří. Pro nás bylo pozitivum už to mít možnost seznámit se s velkou částí naší produkce a vidět, že se vinařství v ČR stále sune kvalitativně nahoru. A pro nás, ale hlavně pro vás je pozitivum, že se můžete těšit na nové vydání se spoustou nových vinařských tváří, nově objevených vycházejících hvězd a celkově na spoustu tipů na skvělá vína.

Pak mám i eticko-společenské pozitivum. Víte, jak se v současnosti zavírají bary o půlnoci, nyní v deset a podobně... A taky jste jistě slyšeli, že „gentleman nepije před polednem“. Ejhle, bejvávalo. To platilo v době, kdy bary jely do rána. Takže vše se mění a v současné době se gentlemanská hodina posouvá k deváté ráno. Snídaně v kombinaci míchaných vajíček a bublin teď bude žádoucí a my, co vstáváme se skleničkou vína, již tedy nebudeme odsouváni na okraj společnosti jako odstrašující případ alkoholismu. Budeme součástí společnosti a lépe se integrujeme. A to je pro nás velké pozitivum. Teda vy určitě se sklenkou vína nevstáváte a problém s pitím nemáte. Já vlastně taky ne. Ale mám kamaráda, který ano, a vy možná také a těm to pomůže, a to je taky pozitivum…

Je to prostě jako s tou notoricky známou poloplnou a poloprázdnou skleničkou. Záleží na úhlu pohledu. Ale já si netradičně dovolím malou radu na závěr. Netřeba řešit, zdali je to se skleničkou tak či onak. Je třeba ji prostě dopít a eventuálně si nalít další, tak abychom těm pozitivním vjemům trochu usnadnili se ukázat.

P.S. Článek není určen pro blanické rytíře. Ti to evidentně zatím vše vidí pozitivně i bez článku a netřeba je v tom utvrzovat…

VÍNO, KTERÉ MNE V POSLEDNÍ DOBĚ NEJVÍCE ZAUJALO

Giorgio Cecchetto, Gelsaia Piave Malanotte DOCG, Veneto, 2016, Itálie

Zajímavá vína nemusí být rovnou ta nejdražší na světě. A to je přesně případ tohoto vína. Dostal jsem ho na slepé degustaci a hned od prvního momentu jsem si byl jist, že je to velké víno. Po chvilce hloubání jsem si byl jist i tím, že je to Amarone. Ale ouha. Víno sice z Veneta pochází, ale je z apelace Piave Malenotte DOCG. Na mou obranu, vína jsou dělaná stejnou technologií jako slavnější skorosoused Amarone, jen základní odrůdou je zde Raboso. Každopádně i toto víno oplývalo mohutným a elegantním aroma, v němž převládaly tóny sušených švestek a ostružin, s dotekem karamelu, starého balzamikového octa a kouře. V chuti bylo víno komplexní a lehce nasládlé a připomínalo borůvkový džem, zralé moruše a třešně a hořkou čokoládu. Dochuť byla velmi dlouhá, příjemně kořenitá, harmonická a příjemně hřejivá. Prostě krásné vinné překvapení z vinařsky obrovského Veneta. No, a pokud bych vzal v potaz i poměr kvalita x cena, tak se nejedno Amarone nervózně orosí…

V Mikulově proběhl historicky první festival BIO vín a sýrů

Na trhu BIO vín a sýrů se v sobotu 26. září 2020 v Mikulově představilo to nejlepší z české bioprodukce za rok 2020. Na historicky prvním ročníku Festivalu BIO vín a sýrů se představili přední čeští biovinaři, čerství vítězové soutěže Česká biopotravina roku 2020, jejíž výsledky byly vyhlášeny začátkem měsíce září. Na trhu byl představen široké veřejnosti vítěz kategorie biovína v soutěži Biopotravina roku 2020 – Ryzlink rýnský 2017, pozdní sběr, z viniční trati Janův vrch z Víno Marcinčák, včetně dalších biovín oceněných zlatou medailí, v duchu podpory zdravého životního stylu, umírněného konzumování vína, zejména v rámci gastronomie. Celkově bylo na slavnosti prezentováno na dvacet tuzemských biovín, která doplnily kravské, kozí i ovčí sýry z ekofarem z různých koutů České republiky.

Akce proběhla s podporou Vinařského fondu ČR.

Petr Marcinčák zvítězil v kategorii biovíno.

Inzerce

Inzerce

Champagne.cz

INTERNETOVÝ OBCHOD

AKCE 495 Kč

To nejlepší za nejlepší ceny.

www.champagne.cz

Na SONBERKU završili 5. ročník kulturního léta a slaví mezinárodní úspěch

Na jednotlivé akce Sonberského (ne)vinného kulturního léta a festivalu Hudba na vinicích se přijelo podívat kolem 4 000 lidí. Takovou návštěvnost na SONBERKU ještě nikdy nezažili a už teď plánují další ročník.

„Máme ohromnou radost z toho, jak různorodé zážitky jsme letos lidem mohli nabídnout. My totiž ani tolik nerozeznáváme mezi tím, jestli přijede na koncert 500 lidí, nebo pár desítek, protože víme, že každý z nich si užije návštěvník trochu jiného typu a s jinými zálibami, a my tak můžeme vylepšit den různým lidem," vysvětluje marketingová a obchodní ředitelka vinařství, Dáša Fialová, která měla organizaci jednotlivých akcí na starost.

Konalo se jich nakonec celkem devět, na SONBERK přijel například David Koller, Tomáš Klus, Anna K., Pokáč, Ivan Hlas, Mig 21, Thom Artway nebo oblíbený Jarda Dušek. Část večerů se děla pod hlavičkou SONBERKU a část zajišťovali strůjci projektu Hudba na vinicích – nového formátu, který vznikl v důsledku pandemie koronaviru a umožnil umělcům vystupovat v krásných českých vinařstvích pro menší počty lidí, aby se jim vynahradila zrušená letní festivalová sezona.

Co je pro někoho menší koncert, to je například pro SONBERK velká záležitost, kterou není lehké v běžném počtu zaměstnanců zorganizovat. „Byla to pro nás velká výzva, ale ukázalo se, že za léta, kdy pořádáme naše vlastní kulturní léto, jsme se hodně naučili. Všechno proběhlo, jak má. A fanoušci kultury a dobrého vína odjížděli nadšeni," uzavírá Dáša Fialová.

Na SONBERKU v Popicích je stejně jako jinde na Moravě vinobraní v plném proudu. Letošní ročník je typický vyššími kyselinami, v tomto vinařství ale tradičně nemívají problém s cukernatostí. Sauvignon, Chardonnay i Pálava už jsou dávno nad limitem pozdního sběru, zatímco se sbírá a plní lis, část úrody jde také pod typicky vlnitou střechu, kde budou hrozny odrůdy Pálava ležet ještě několik měsíců, aby z nich časem vylisovali extra sladký mošt, který následně prokváší na slámové víno. Radost však nyní Sonberským nepřináší jen zdravé hrozny mířící do sklepa, ale také letošní úspěch na velké mezinárodní soutěži Decanter World Wine Awards, kde se letos hodnotilo přes 16 tisíc vzorků a SONBERKU se podařilo získat všechny kovy – dokonce platinu a 97 bodů za Riesling 2017 Noble rot, zlato a 95 bodů za Riesling 2017 VOC a k nim ještě stříbro a 2 bronzy. Na SONBERKU tedy budou slavit úspěšnou sezónu.

Olomouc přivítala vinaře na Šantovce

Poslední víkend v září se uskutečnil nultý ročník vinařského festivalu Vinaři na Šantovce. Hojná účast potvrdila mimořádný zájem Hanáků o kvalitní moravská vína. Atmosféra jižní Moravy byla umocněna cimbálovou muzikou. Festival „Vinaři na Šantovce“ tak bude mít díky tomuto úspěchu brzké pokračování, neboť organizátoři již v listopadu chystají pokračování s podtitulem „svatomartinský speciál“. Návštěvníci se tak budou moci těšit na sommelierské workshopy, tradiční husu s degustací vína od předních českých vinařů, vinařské stánky a cimbálové písně.

Více informací najdete na **www.galeriesantovka.cz**.

Inzerce

VÍNO ŠÍLOVÁ

OBJEVTE KRÁSU ŽIVOTA
V SRDCI MIKULOVA.

vinařství — restaurace — apartmány — radost

WWW.SILOVA.WINE

Inzerce

Sklo se značkou KVĚTNÁ 1794 má pozitivní ohlasy u nás i v zahraničí

V posledním čísle jsme vám přinesli rozhovor o vizi jedné z našich nejstarších skláren, vyrábějící ručně foukané nápojové sklo pod značkou KVĚTNÁ 1794. Sklenice z této sklárny sklízí aktuálně velmi pozitivní ohlasy nejen mezi odborníky na víno u nás, ale i v zahraničí.

V minulém rozhovoru s Luborem Cervou a Ondřejem Jelínkem, podnikateli stojícími za touto sklárnou, jsme mluvili o spolupráci na vývoji vinného skla s celou řadou odborníků z řad vinařů, sommelierů a designérů. Tento časově náročný proces nyní přinesl své ovoce ve formě dvou kompletně finalizovaných profesionálních řad AURIGA a TELESTO. V těchto dvou produktových kolekcích nabízí KVĚTNÁ 1794 zákazníkům elegantní sklenice, které splňují ta nejnáročnější kritéria pro odborníky, a díky tomu nadchnou i každého milovníka vína. Konkrétní sklenice vytvořené speciálně pro různé odrůdy vína můžete vidět na stránkách www.kvetna1794.cz.

V rámci vize přiblížení české ruční výroby vinného skla a značky KVĚTNÁ 1794 milovníkům vína a široké veřejnosti vytvořili skláři ve spolupráci s Ladislavem Špačkem zábavně-edukativní seriál na téma víno, sklo, etiketa. Ladislav Špaček, nejznámější odborník na etiketu ve střední Evropě, se tak v rámci natáčení podíval do výroby mezi mistry skláře, navštívil také showroom v Praze a zúčastnil se degustace v nádherném prostředí zámku Chateau Herálec. Výsledkem je miniseriál, jehož cílem je rozšířit povědomí o důležitosti volby správného skla ke konkrétnímu vínu spolu s etiketou stolování, vše v rámci erudovaného rozhovoru Ladislava Špačka jako tváře značky KVĚTNÁ 1794 s Otakarem Žoudlíkem, jedním z předních sommelierů a ambasadorů značky. Celý seriál bude uveden během října letošního roku.

I přes nelehkou dobu v souvislosti s covid opatřeními se ve sklárně KVĚTNÁ 1794 rozhodli pokračovat v praktickém seznamování všech milovníků vína s jejich prémiovým sklem formou online degustací, kde si každý může vyzkoušet konkrétní sklo s vybranými víny. Právě takovou specializovanou degustaci nyní vytvořili ve spolupráci s Fine Labels, dovozcem exkluzivního alkoholu. První online degustace proběhne 30. 10. 2020 a právě v rámci této online akce budou mít milovníci vína možnost ochutnat výborná vína ze skla KVĚTNÁ 1794 ve svém domácím prostředí, a to vše s živými vstupy Ladislava Špačka a vinařů z oblasti Bordeaux a Champagne. Celým večerem bude provázet Tereza Franc, zakladatelka Fine Labels, a Otakar Žoudlík, ambasador značky KVĚTNÁ 1794. Veškeré informace o této akci najdete na https://kvetna1794.cz/online-degustace.

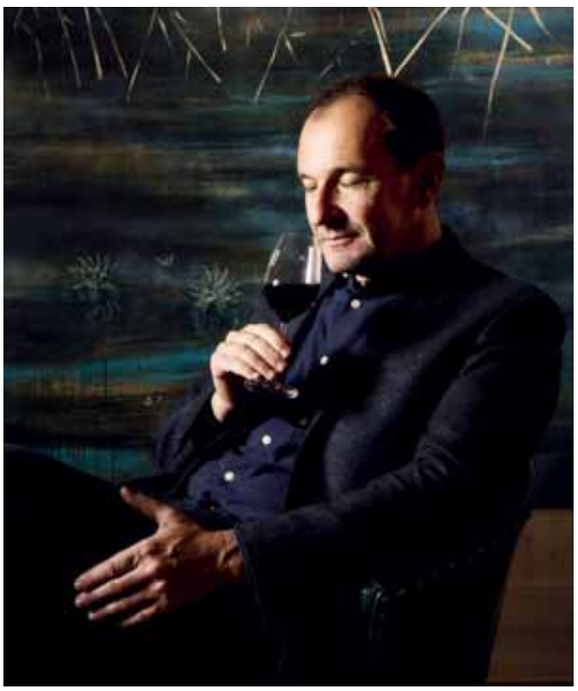
BOHEMIA SEKT Trophée – Sommelier roku 2020: 11. prosince 2020

Soutěž o nejlepšího sommeliera České republiky, BOHEMIA SEKT Trophée, byla původně naplánována v termínu 22. října 2020. V návaznosti na vládní opatření však nebylo možné tuto akci v daném termínu uskutečnit, stanoveny tak byly nové termíny akce.

V pátek 11. prosince se tedy uskuteční již 23. ročník mistrovství České republiky sommelierů – BOHEMIA SEKT Trophée – Sommelier roku 2020 v kategorii PROFESSIONAL, letos poprvé v prostorách MAKRO Akademie v Praze. Kategorie PROFESSIONAL je určená zkušeným profesionálům v oboru, kteří předvedou své teoretické i praktické dovednosti. Čekají na ně atraktivní disciplíny, například slepá degustace, servis sektu či vína. Vítěz získá prestižní titul Sommelier roku 2020, putovní pohár ze sklárny Moser, symbol sommelierů tastevin, finanční odměnu a dary od partnerů akce. Zájemci se mohou zdarma přihlásit do 1. prosince, a to na **www.trophee.cz**. Soutěž pomáhá sbírat zkušenosti a zviditelnit i mladé talenty. Pro ně je připravena kategorie TALENT, jejíž finále proběhne 18. listopadu rovněž v MAKRO Akademii v Praze. Přihlášky lze podávat do 9. listopadu. Účast v soutěži i workshop je zdarma. Pořadatelem je Asociace sommelierů ČR. Hlavním partnerem je společnost BOHEMIA SEKT. Dalšími partnery jsou společnost MAKRO, Pulltex a Korunní. Akce se koná za podpory Vinařského fondu ČR.

Objednávejte na www.w-d.cz

Primum Familiae Vini – Family Is Sustainability



Až do 30. října je možné přihlásit se do soutěže, kterou vypsala Primum Familiae Vini (PFV) – výjimečná společnost lidí, jejíž význam v oboru vinařství v mnohém připomíná roli evropských panovnických dvorů. PFV se zviditelnila ve světě vína roku 1993 a postupně bylo do tohoto exkluzivního společenství přijato, jak dovoluje statut PFV, 12 slavných vinařských domů. Při výčtu těchto jmen je zřejmé, v čem spočívá členství v PFV – všechna jména představují nejen nádherné vinohrady a vinice v nejlepších vinařských polohách světa, úchvatná sklepní hospodářství, dokonale spojující špičkové technologie se zkušenostmi předcházejících generací, ale stejně důležité soužití s krajinou, kde se jejich vína rodí. Také proto PFV oznámilo pravidelnou roční cenu „Family Is Sustainability“. Ocenění 100 000 eur je určeno rodinné společnosti v jakékoli oblasti podnikání, která může představit novou iniciativu nebo projekt zaměřené na udržitelnost, inovaci, dokonalé řemeslné zpracování a úspěšné předání odpovědnosti a závazku z jedné generace na druhou.

Cenou je samozřejmě velmi příjemná částka peněz, ale výjimečná je zejména příležitost pro vítěze seznámit se se všemi dvanácti rodinami PFV a navzájem si předat vlastní zkušenosti. Marc Perrin, současný prezident PFV, k vyhlášení ceny uvedl: „My všichni věříme, že rodinné společnosti jsou základem regionálních a národních ekonomik. Nejlepší rodinné podniky mají hluboký závazek k udržitelnému rozvoji a životnímu prostředí. Rodinné společnosti by měly zosobňovat nejlepší hodnoty sociální odpovědnosti a laskavější lidskou tvář v době, kdy globalizace a poněkud depresivní uniformita stále více převládají.“ V komisi, která bude rozhodovat o vítězi tohoto velmi záslužného projektu, budou vždy zástupci jednotlivých rodin. Samotný výčet jejich jmen je obdivuhodnou částí historie světového vinařství: Egon Müller – Egon Müller Scharzhof, Německo (založeno 1797), Albiera Antinori – Marchesi Antinori, Itálie (založeno 1385), lucemburský princ Robert – Domaine Clarence Dillon, Francie (založeno 1935), Priscilla Incisa della Rocchetta – Tenuta San Guido, Itálie (založeno 1840), Marc Perrin – Famille Perrin, Francie (založeno 1909), Fédéric Drouhin – Maison Joseph Drouhin, Francie (založeno 1880), Jean-Frédéric Hugel – Famille Hugel, Francie (založeno 1639), Miguel Torres Maczassek – Familia Torres, Španělsko (založeno 1870), Paul Symington – rodinné statky v Symingtonu, Portugalsko (založeno 1882), Pablo Alvarez – Vega Sicilia, Španělsko (založeno 1864), Philippe Sereys de Rothschild – baron Philippe de Rothschild, Francie (založeno 1853), Hubert de Billy – Champagne Pol Roger, Francie (založeno 1849). Seznam prvních pěti nejúspěšnějších bude zveřejněn v lednu 2021, vítěz pak bude vyhlášen v březnu 2021.

Inzerce

Boty z „vína“

Holandská obuvnická společnost Mercer Amsterdam nabídne ve spolupráci s italskou společností Vegea již koncem tohoto roku v kolekci „jaro/léto 2021“ unikátní „veganské boty z vinné kůže“. Lisováním vinných hroznů vznikají matoliny, které obsahují zbytky semen, třapin a značný podíl slupek a dřeně bobulí. Ty je možné dále destilovat (italská grappa, slovenská terkelice, maďarská törkölypálinka, francouzský marc du Jura atd.) nebo použít jako hodnotné hnojivo. O „druháku“ raději nemluvit.

Se zajímavým nápadem na další využití matolin přišla italská firma Vegea: na veletrhu v Miláně předvedla v roce 2016 patentově chráněnou „vinnou kůži“, která jako opravdová kůže vypadá a má i všechny potřebné vlastnosti – je měkká, stabilní, lze ji recyklovat a samozřejmě je 100% „udržitelná“. Podle odborníků Vegea je možné při současné roční výrobě 26 miliard litrů vína získat odhadem 7 miliard kilogramů hroznových výlisků a z nich pak 3 miliardy čtverečních metrů „vinné kůže“.

To je opravdu dost materiálu a zároveň přesvědčivý důvod k tomu, aby se těmito závratnými čísly někdo začal vážně zabývat. Jedním z vážných zájemců je holandská obuvnická společnost, která se této „kůže“ chopila, a navíc přidala trochu dalšího materiálu z PET láhví a podešev EVA vyrobenou z mořských řas. Tak se zrodila kolekce Mercer Amsterdam W3RD Wine Pack, oceněná PETA Innovation Award. Za 250 eur nebo 290 USD získáte nejen kvalitní obuv, která prošla náročnými testy, co se týče pohodlí, zdravotní nezávadnosti a trvanlivosti, ale navíc i dobrý pocit, že svým dílem přispíváte k ochraně životního prostředí.

V Miláně byly představeny i další výrobky z této „kůže“, jako jsou různé oděvy, tašky, kabelky a módní doplňky. Podle nadace pracovníků pro etické zacházení se zvířaty PETA (The People for the Ethical Treatment of Animals Foundation) začaly i automobilky, jako jsou Buick, Chevrolet, Honda, Hyundai či Volkswagen, svůj „kožený“ luxus měnit za přijatelnou, a přitom levnější „vinnou kůži“.

Inzerce

SONBERK

Sonberk je nejúspěšnějším českým vinařstvím Decanter World Wine Awards 2020

2020 Decanter PLATINUM 97 POINTS
Riesling 2017 Noble rot
výběr z hroznů

2020 Decanter 95 POINTS
Riesling 2017
V.O.C.

2020 Decanter 90 POINTS
Riesling 2018
V.O.C.

2020 Decanter 87 POINTS
Sémillon/Sauvignon
2016
pozdní sběr

2020 Decanter 87 POINTS
Chardonnay & Pinot Gris
2017
pozdní sběr

Inzerce

Templářské
SKLEPY ČEJKOVICE

Ochutnejte
OCENĚNÁ VÍNA

2018 2019 2020

Templářské sklepy – trojnásobný vítěz
TOP VINAŘSKÝ CÍL

www.templarske-sklepy.cz

La Place de Bordeaux

Sam, Peter a Tom Barryovi z australského vinařství Armagh

La Place de Bordeaux je jedinečný prodejní systém, obchodní síť, kde se scházejí majitelé zámků, makléři a obchodníci, aby na trh uvedli nejdůležitější prvek systému – Bordeaux Grands Crus. Velká vína Bordeaux jsou prodávána obchodníkům s vínem a ti pak jsou pověřeni jejich distribucí po celém světě. La Place de Bordeaux má díky nejlepším francouzským vínům letitý a trvalý přístup k nejnáročnějším trhům. Skupina více než 400 négociantů (fr. obchodníci s vínem, kteří nakupují vše od hroznů po mošt a vína v různém stavu dokončení) původně prodávala vína vyrobená na zámcích levého i pravého břehu Gironde, vína z Burgundska, od Loiry a z Provence, ale časem výhody nesporné „síly“ takového prodeje oslovily i jiné slavné výrobce mimo Francii. Ti opouštějí vlastní prodejní sítě pro jednoho světového distributora – La Place de Bordeaux. Jedním z prvních takových prestižních vinařství byl Opus One, který krátce po připojení navýšil svůj prodej mimo USA z 16 % na 52 %. V posledních deseti letech následovaly neméně slavné Masseto a Sassicaia z Toskánska, kalifornský Inglenook, Almaviva, Seña (společný podnik Eduarda Chadwicka a Roberta Mondaviho) a Casa Lapostolle Clos Apalta z Chile. Je zřejmé, že počet obchodníků v La Place de Bordeaux je velmi omezený a účast v tomto podniku lze považovat za privilegium. Stejně tak tomu je i s víny, která se v této síti nabízejí. Také proto je mnohými odborníky považováno uvedení dvou australských vín Wynns Coonawarra Estate John Riddoch Cabernet Sauvignon a Jim Barry The Armagh Shiraz do nabídky La Place de Bordeaux za novou kapitolu v historii australského vinařství. Obě vína jsou v Langtonově klasifikaci hodnocena nejvýše jako „výjimečná“. Langton’s Classification of Australian Wine je nejuznávanější klasifikační systém mimo Evropu, který již v roce 1990 sestavila aukční společnost specializovaná na víno. Majitelé obou vybraných australských vinařství považují tento vstup za potvrzení toho, že jejich vína mohou konkurovat těm nejlepším na světě. Tom Porter, spoluzakladatel Australian First Growths, vše navíc označil za úžasnou příležitost vyprávět jedinečný příběh australského vína.

El Enemigo

The Most Admired Wine Brand 2020 v letošní soutěži Drink International Award patří argentinskému vinařství Catena Zapata, které v roce 1902 založil italský imigrant Nicola Catena. Jen těžko bychom mohli uvést všechna ocenění, která toto po všech stránkách výjimečné vinařství za dlouhá léta získalo. V „záplavě úspěchů“ připomeňme alespoň projekt El Enemigo, který je dílem hlavního enologa vinařství, Alejandro Virgila, a dědičky vinařství, povoláním historičky, Adrianny Catena. Společně se rozhodli, že udělají víno, které by představovalo hlubokou úctu k historii a tradici země i vína. Hodně v tomto smyslu napověděl návrh hlavní budovy vinařství od mladého architekta Federica Márqueze, který se nechal inspirovat „La Divina comedia“ – jedním z nejvýznamnějších děl světové literatury od Danta Alighieriho. Hlavní roli však hraje vinice, kterou Nicolás Catena, z již třetí generace vinařů, pojmenoval po své nejmladší dceři Adrianně. Když našel místo, kde by novou vinici vysázel, říkali mu lidé znalí věci, že v této výšce, v 1 457 metrech, nic nedozraje. Nicolás však řekl: „Existuje mnoho způsobů, jak objevit nový a skvělý terroir. Štěstí hraje roli, ale štěstí není nic, pokud nevíte, co hledáte. Pochopení toho, co může představovat mimořádný terroir, je v dnešní době klimatických změn obzvláště náročné.“

Dnes je tato vinice v podhůří And (Gualtallary, Tupungato) snad „nejstudovanější“ vinicí na světě (Catena Institute of Wine, University of Davis, Universidad Nacional de Cuyo) a zároveň také „nejúspěšnější“. Vždyť vinice dala hrozny pro Gran Enemigo Single Vineyard Gualtallary Cabernet Franc 2013 a Adrianna Vineyard River Stones 2016 (Malbec). Obě vína získala v hodnocení Wine Advocate (Robert Parker) plných 100 bodů. Je to první argentinské hodnocení v takové výši, navíc pro jednu vinici.

Projekt El Enemigo je dokonalou ukázkou toho, co je možné dokázat, když máte prakticky neomezené prostředky, naleznete nejlepší vinici, pracujete s nejlepšími technologiemi a navíc do všeho dáváte opravdu hodně srdce. Jistě zcela oprávněně je vinice Adrianna, ležící téměř na úrovni naší Sněžky, nazývána Grand Cru celé Jižní Ameriky.

Inzerce

Degustujte to nejlepší
...
s námi

TŘI ZLATÉ RŮŽE
1994
PRAGUE

SHOWROOM
V přístavu 6
Praha 7, Holešovice

www.zlateruze.cz

Inzerce

WINKA®
SVĚŽÍ VINNÝ NÁPOJ
OSVĚŽUJÍCÍ CHUŤ VÍNA A BUBLINEK
PODTRŽENA TAJNOU INGREDIENCÍ

CHTĚLI BYSTE WINKU VE SVÉM PODNIKU?
ZAVOLEJTE NÁM 777 901 711
WINKA.CZ

Městská vinařství

Když pravidelně sledujete zprávy ze světa vína, tak se dozvídáte mnohé podivné věci: například to, že stárnoucí „boomery“ nahrazují „miléniálové“. Tato slova lze zjednodušeně vysvětlit tak, že pro trh s víny je stále důležitější generace „elektronických dítek“ – miléniálů, ti starší (OK, Boomer je internetový „mem“, který získal mezi mladými velkou popularitu jako zesměšnění postojů starší generace Baby Boomers) pomalu odcházejí a přestávají být v popředí zájmu. Je to smutné zjištění, protože právě ti starší jsou opravdovými nositeli kultury a nejlepších tradic vína. Podle State of the Wine Industry 2020 (Silicon Valley Bank) odchází starší generace (baby boom), která ovládá více než 70 % amerického příjmu a polovinu čistého jmění v USA, do důchodu, někteří i na onen svět. Tím samozřejmě klesá i spotřeba vína na hlavu. Další generace je, co se týče vína, nijak nenahrazují, pijí ledacos, propagují „suché“ měsíce, chutná jim pivo, užívají konopí...

V každém případě je zřejmé, že se mnohé mění. Dokladem je rostoucí počet tzv. městských vinařství ve všech zemích vinařského světa. Tato vinařství vyhovují uspěchané době a umožňují zejména mladým a časově vytíženým lidem, že za poznáním vín nemusejí jezdit někam daleko mezi vinohrady a vše mají „pěkně u nosu“. Přicházejí sice o mnohé zážitky, ale ty se prý dají prožít i na sítích. Do městského vinařství dojdete jednoduše pěšky nebo městskou dopravou. Provozovatelé takových vinařství navozí nasmlouvané hrozny a přímo před zraky zájemců předvedou nejmodernější technologie a krok za krokem i celý proces výroby vína. To mladším generacím velmi vyhovuje, protože příliš nevěří bohatým, jsou velmi skeptičtí vůči neprůhlednému marketingu ani se příliš nestarají o to, co je uvedeno na etiketě. V městských vinařství se bohužel stírá termín terroir, který jinak nabízí všechno nehmotné, co hotové víno ukrývá. Mnohá vinařství jsou navíc i natolik přívětivá, zábavná, společensky přitažlivá a po mnoha stránkách „mladě atraktivní“, že víno se stává až druhotným zážitkem.

Snad tyto zprávy nebudou „tak horké“ a není třeba se obávat, že by se „miléniálům“ vinaři příliš přizpůsobovali. „Urban Wineries“ však zejména ve Spojených státech, kde byla založena PDX Urban Wineries Association, rostou jak „houby po dešti“. Jen na centrálním pobřeží Kalifornie to je 20 podniků, mezi nimiž takové jako například The Infinite Monkey Theorem získaly již značné uznání i mezi kalifornskými vinaři. Majitel městského vinařství Rooftop Reds, Devin Shomaker, říká, že pokud jdete po cestě vědeckého přístupu k vinařství, pak to nemusí být tradiční prostředí na svahu v Bordeaux, ale může to být historicky průmyslové, nechutné místo, jako je Brooklyn Navy Yard.

Glamping – kouzlo krásy

Slovo „glamping“ vzniklo spojením anglických výrazů „glamorous“ a „camping“. Přívlastek „glamorous“ lze přeložit jako okouzlující, úchvatný, oslnivý, atraktivní a právě taková jsou místa, kde se glamping poprvé objevil. Byly to především exotické země jako například Tanzanie, Namibie, Thajsko, Malajsie nebo Bali a byla to tak trochu „z nouze ctnost“. Než se glamping objevil i jinde ve světě, jednalo se nejdříve o kempování v nádherné přírodě za velmi skromných podmínek. Lety se kouzlo krásy (glamour) kontaktu s přírodou nijak neztratilo, jen podmínky se přizpůsobily těm, kteří si chtějí užívat luxusu a současných vymožeností. Glampingové objekty jsou často přepychová obydlí s obývacím prostorem, ložnicí, koupelnou, kuchyní a jídelnou, více vyhledávané jsou však stále ty jednodušší, úzce spojené s přírodou, bez elektřiny a vody. Na glamping nyní vsadili i v sousedním Německu, kde DWI (Deutsches Weininstitut) v Bodenheimu slavnostně představil „13 Schönsten Weinsichten 2020 (13 nejkrásnějších pohledů na víno 2020“) a nabídl je v rámci německého glampingu. Ti, kdo trochu znají německé vinařské oblasti, jistě budou s výběrem DWI souhlasit:

Ahr (Saffenburg, Mayschoß), Baden (Kaiserstuhl, Oberbergen), Franken (Stetten), Hessische Bergstraße (Herrnberg, Groß-Umstadt), Mittelrhein (Kopf, Leutesdorf), Mosel (Hambuchhütte, Lieser), Nahe (Wanderweg, Niedernhausen), Rheingau (Nollig, Lorch), Pfalz (Kleine Kalmit, Ilbesheim und Landau), Rheinhessen (Ruhkreuz Zornheim), Saale-Unstrut (Weinberg Goldener Steiger am Geiseltalsee, Bad Lauchstädt), Sachsen (Weinbergsblick, Diesbar-Seußlitz), Württemberg (Michaelsberg, Cleebronn). Pokud na cestách po Německu objevíte některé z těchto jmen, nezapomeňte se zastavit a podívat se, čeho si němečtí vinaři nejvíce považují. I u nás se slovo „glamping“ také objevuje a snad nejznámější takto označené místo jsou Dobčické rybníčky asi 20 km pod Budějovicemi. Malé dřevěné chatičky jsou ukotveny přímo na hladině rybníka, z terasy můžete rovnou rybařit, máte vlastní vor a samozřejmě neobtěžuje elektřina ani wifi!

„Weinsicht“ v oblasti Baden – Kaiserstuhl patří k nejkrásnějším v celém Německu.

Inzerce

Aktuální otevírací dobu najdete na www.vinvin.cz

To nejlepší od vinařů VOC Znojmo v centru Prahy.

VinVin vinný bar

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

- stálá nabídka nejlepší produkce 16 moravských vinařů
- vinotéka čítající 2 000 láhví k prodeji i domů
- výběr evropských vín příbuzných VOC Znojmo
- příjemné posezení na letní terase
- řízené degustace každý měsíc

VOC ZNOJMO VÍNA ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE

VinVin vinný bar

Táboritská 1000/23 130 00 Praha 3 - Žižkov

+420 725 703 153

info@vinvin.cz

www.vinvin.cz

facebook.com/vinvinbar

Ročník 2019 se v Rakousku řadí k těm nejlepším

Rakouští vinaři předpovídali ročníku 2019 skvělou budoucnost již od samého počátku. Čerstvé hodnocení nového ročníku z úst světových kritiků jejich očekávání jen potvrdilo. Vína z tohoto ročníku patří skutečně k tomu nejlepšímu, co rakouští vinaři za poslední desetiletí vyrobili.

Ročník 2019 provázely od počátku velmi příznivé vegetační podmínky, které daly předpoklad velmi kvalitním a zdravým hroznům, a to napříč celým Rakouskem. Po relativně mírné zimě s proměnlivým jarem přišly v květnu hojné deště. V tomto období si réva vinná vytvořila dostatečné zásoby vláhy, které byly klíčové pro správný průběh vegetačního cyklu v průběhu horkých a suchých letních měsíců. Teplejší podzim s nízkými nočními teplotami pak přispěl k perfektní fenolické zralosti hroznů, svěží aromatice a ovocné struktuře kyselin v bobulích.

O tom, že rakouská vína z ročníku 2019 dosahují výjimečné kvality, hovoří i řada světových kritiků. „Doposud jsem měla možnost ochutnat jen velmi malý zlomek vín z ročníku 2019, ale jejich kvalita, zejména intenzita, svěžest a osobitost, byla opravdu omamující," komentuje ročník 2019 Julia Harding, MW, z JancisRobinson.com. „Již teď je jasné, že tento ročník bude výrazně nadstandardní, a až se vína objeví na trhu, s jejich nákupem určitě neváhejte," říká Anne Krebiehl, MW, z magazínu Wine Enthusiast. „Rakouská vína chutnám pravidelně každý rok již od roku 1988 a mohu říci, že tento ročník patří k těm nejlepším, který jsem kdy v Rakousku ochutnal," hodnotí nový ročník Stuart Pigott z JamesSuckling.com. Konečně také proslulá publikace Fallstaff, která každoročně mapuje ta nejlepší rakouská vinařství a jejich vína daného ročníku, hovoří jasně. Průměrné bodové ohodnocení vín je vyšší než kdy dříve, a to zejména pro bílá vína. Jejich bodový průměr dosahuje úctyhodných 91,3 bodu. Pro srovnání, hodnocení bílých vín v ročníku 2017, který je považován za opravdu excelentní, dosahovalo tehdy v knize hranice 90,9 bodu. Ročník 2019 je tedy opravdu výjimečný, a tak se již můžeme těšit na rakouská vína v prvotřídní kvalitě, která brzy poputují na trh.

Maďarští vinaři očekávají výjimečný ročník

Rok 2020 nezačal v Maďarsku z hlediska vývoje révy úplně ideálně. Květen byl v průměru o 1,5 °C chladnější než v předchozích letech a před začátkem léta hodně pršelo. Jenže pak přišlo teplejší a sušší období. Počasí v srpnu a září tak nabídlo ideální podmínky pro révu vinnou. Dny byly slunečné, ale bylo výrazně méně tropických dnů, s teplotami nad 31 °C, kdy zpomaluje fotosyntéza a výrazně klesá tvorba cukru. To je důvodem, proč je letos cukernatost hroznů vyšší než předchozí roky. Navíc deště, typicky přicházející začátkem září, letos nepřišly nebo pršelo jen málo. Všichni maďarští vinaři se proto shodují, že jde letos o nadprůměrně dobrý ročník. Hrozny jsou kvalitní, zdravé a dosahují výjimečně vysoké cukernatosti.

Výsledky sklizně komentují i samotní vinaři z jižních regionů Villány, Szekszárd a Pécs z portfolia dovozní společnosti Hungarian Wine. Vinař Fekete ze Szekszárdu naměřil například u svého Merlotu cukernatost v hodnotě 23,5 °KMW (28 °NM). „Z těchto hroznů bude víno s alkoholem nejmíň 15 %," konstatuje. „Je prakticky nemožné dosáhnout dalším zráním ještě vyšší cukernatosti, proto jsem hrozny sklidil už v září. Líbí se mi, jakou mají zralé bobule hezkou, sytou barvu," říká Fekete. Sklízí výhradně ručně, jako i ostatní oslovení vinaři – Polgár a Schunk. V Polgárově vinařství koncem září dokončili sklizeň Frankovky a Kadarky. „Merlot přijde na řadu 1. října a oba cabernety o týden později. Ve Villány nehledíme na množství sklizně, neboť růst hroznů stejně regulujeme. Maximální výnos u DHC vín smí být 60 hl/ha," vysvětluje pan Polgár a dodává, že kromě vysoké akumulace cukru se letos hroznům dařilo dobře zachovávat i kyseliny. Při výrobě svých vín pečlivě dbá na harmonickou vyváženost ovocných kyselin s taniny. Ve vinařství Schunk sklidili úrodu odrůdy Zenit 24. srpna. „To je o 4–5 dnů později než v jiné roky. Je to díky tomu, že se letos dařilo dobře chránit kyseliny v bobulích. Naměřili jsme téměř 7 g/l titrovatelných kyselin, přitom Zenit nahromadil cukernatost o hodnotě 21,5 °KMW (25 °NM)," uvádí pan Schunk a těší se na dobrý ročník 2020.

Vína od těchto i dalších vinařů najdete na e-shopu společnosti Hungarian Wine, která je specialistou na špičková maďarská vína. www.hungarianwine.cz

Inzerce

VÍNA
JIŽNÍ
AFRIKY

ZEBRA
WINES
www.zebrawines.cz

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

VÍNO WINE & Degustation MĚSÍCE

VITIS STRÁŽNICE, CUVÉE HORNÍ HORY 2018, VÝBĚR Z HROZNŮ, SUCHÉ, ZNÁMKOVÉ VÍNO, STRÁŽNICE, HORNÍ HORY

Sytější granátově červená barva s lehkým světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a elegantní, snoubící tóny zralého černého i červeného peckového ovoce, spáleného dřeva a doutníkového humidoru. V chuti je víno plnější a strukturované, harmonické a připomíná sušené višně, zralé třešně a kompotované brusinky, s lehkým dotekem kakaa a pražené kávy. Delší, svěží závěr.

360 Kč ★★★★★ 2020–2026

www.vino-vitis.cz

ALFONSO BOERI, „PORLAPÁ“ BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2016

Temně inkoustově červená barva s nachovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a příjemně nazrálé a připomíná zralé černé peckové ovoce, tabákové listy a černý čaj. V chuti je víno středně plné a svěží a připomíná zralé višně či ostružiny, jež doplňuje podtón spáleného dřeva a černého koření. Středně dlouhý závěr.

555 Kč ★★★★ 2020–2023

www.vinoprovas.cz

DOMAINE FERNAND ENGEL, RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG 2015, ALSACE GRAND CRU AOC

Sytější slámově žlutá barva s citronovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je komplexní a intenzivnější a nabízí tóny mléčného karamelu, sušených broskví, křížal a meruněk. V chuti je víno komplexní, středně plné a dominují zde zralá žlutá jablka, zralé pomeranče nebo pomerančová kůra. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

630 Kč ★★★★ 2020–2024

www.midaro.cz

BRATANOV, MERLOT PRIVATE RESERVE 2015, PGI THRACIAN VALLEY

Sytá inkoustově červená barva s tenkým purpurovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, připomínající tabák, spálené dřevo a balzamikový ocet, s podtóny zralých višní a ostružin. V chuti je víno plnější a harmonické, nabízející tóny čerstvě pražené kávy, hořké čokolády, zralých višní a sušených fíků. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

549 Kč ★★★★ 2020–2024

www.vinabg.cz

NEJLEPŠÍ WINE & Degustation NÁKUP

LES JAMELLES, SÉLECTION SPÉCIALE, CABERNET-MERLOT 2018, PAYS D'OC IGP

Sytá rubínově červená barva s nachovým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivní a přímočaré, s výrazným ovocným charakterem, připomínající zralé višně a moruše, jež doprovází podtón ušlechtilého dřeva a divokého koření. V chuti je víno plné a mohutné, s jemnou strukturou a dominují v ní tóny povidel, makového koláče a sušených višní. Delší, hřejivý závěr.

311 Kč ★★★★★ 2020–2022

www.vinum-bonum.cz

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, PÁLAVA 2019, VÝBĚR Z HROZNŮ, SLADKÉ, PERNÁ, PURMICE

Sytá zlatožlutá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a přímočaré, připomínající zralé citrony a citronovou kůru, jež doprovází podtón máty a kandovaných pomerančů. V chuti je víno středně plné a nasládlé a připomíná sušené pomeranče, mandarinku a žlutá jablka, jež doplňuje lehký kořenitý podtón. Středně dlouhý, hřejivý závěr.

300 Kč ★★★ 2020–2022

www.vinarstvivolarik.cz

GRAVITAČNÍ VINAŘSTVÍ VILAVIN, SAUVIGNON BLANC 2019, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ, NOVOSEDLY, KAMENNÝ VRCH

Světlejší slámově žlutá barva se stříbřitými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a snoubí tóny růží a bílých květů s podtóny angreštu a zralého žlutého sadového ovoce. V chuti je víno lehčí a lehce nasládlé a dominují zde tóny zralého bílého rybízu, žlutých jablek a bílých moruší. Středně dlouhý závěr.

230 Kč ★★★★ 2020–2021

www.vilavin.cz

WEINGUT STADT KREMS, LÖSSTERRASSEN GRÜNER VELTLINER 2019, NIEDERÖSTERREICH

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a odrůdově typické a připomíná bílý pepř, bílé květy a zralá zelená jablka. V chuti je víno pikantní a lehčí a dominují v ní tóny zralých jablek a hrušek, jež doprovází podtón minerality a mandlí. Kratší, svěží závěr.

249 Kč ★★★ 2020–2021

www.vinero.cz

Legenda: ★★★★★ vynikající až výjimečné ★★★★ velmi dobré ★★★ dobré ★★/★ podprůměrná / vadná vína (tato vína nejsou publikována)

Doporučená doba konzumace · Bílá vína · Červená vína · Růžová vína

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, MOUTON CADET RÉSERVE BLANC 2017, GRAVES AOC

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. V aroma je víno intenzivnější a srozumitelné, připomínající žluté ryngle, karambolu a hrušky Williams. V chuti je víno lehčí a svěží, výrazně minerální, s tóny zralého angreštu, rybízu a salátové okurky. Kratší závěr.

499 Kč ★★★ 2020–2021

www.adveal.cz

VINAŘSTVÍ ŠKROBÁK, RULANDSKÉ ŠEDÉ 2018, VÝBĚR Z HROZNŮ, SUCHÉ, ČEJKOVICE, NIVA HRBATÁ

Sytá jantarově žlutá barva se slámovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma vína je komplexní a středně intenzivní a připomíná akátový med, včelí plástev, sladké koření a sušené žluté ovoce. V chuti je víno plnější a harmonické, s výraznou kořenitou stopou, již doplňuje podtón melounu Cantaloupe, manga a sušených broskví. Středně dlouhý závěr.

230 Kč ★★★★ 2020–2022

www.vinoskrobak.cz

PUKLAVEC FAMILY WINES, JERUZALEM ORMOŽ, RYZLINK RÝNSKÝ 2019, SLOVINSKO

Sytější slámově žlutá barva se zlatým odleskem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a připomíná luční květy, zralé meruňky a kompotované broskve. V chuti je víno lehčí a svěží, příjemně harmonické a dominují zde tóny zralých zelených jablek, pomerančové kůry a zralých broskví. Středně dlouhý závěr.

165 Kč ★★★★ 2020–2022

www.vinaormoz.cz

ADEGAS MOURE, A FUGA BLANCO 2019, RIBERA SACRA D.O.

ZAJÍMAVOST WINE & Degustace MĚSÍCE

Světlejší slámově žlutá barva se zlatavými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a svěží, s výrazným projevem zralého žlutého sadového ovoce, broskvových jader a zralých citrusů. V chuti je víno středně plné a svěží a najdeme zde tóny žlutého melounu, zralého banánu a vařených kdoulí. Delší, minerální závěr.

339 Kč ★★★★ 2020–2024

www.orovino.cz

LES JAMELLES, SYRAH 2018, PAYS D'OC IGP

Středně intenzivní granátově červená barva s tenkým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a srozumitelné a nabízí tóny švestkových povidel, sušených brusinek a zralých třešní. V chuti je víno harmonické a plnější, svým charakterem korespondující s aroma a doplněno o podtóny fialek a červených grepů. Středně dlouhý, elegantní závěr.

168 Kč ★★★★ 2020–2021

www.vinum-bonum.cz

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, VELTLÍNSKÉ ZELENÉ 2019, KABINETNÍ VÍNO, SUCHÉ, PERNÁ, VĚSTOŇSKO

Světlejší slámově žlutá barva se zlatými odlesky a střední viskozita. Aroma je středně intenzivní a odrůdově typické, s tóny zralých broskví, bílého pepře a bílých květů. V chuti je víno lehčí a svěží a dominují zde tóny zralých pomerančů, limet a bílých broskví, jež doplňuje lehký kořenitý podtón. Středně dlouhý závěr.

200 Kč ★★★ 2020–2022

www.vinarstvivolarik.cz

MONTALBERA, „EQUILIBRIO" BARBERA D'ASTI DOCG 2012

Sytější granátově červená barva s širším cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a velmi nazrálé a připomíná tabák, fialky, ušlechtilé dřevo a sušené višně. V chuti je víno lehčí a svěží a najdeme v ní tóny trnek, skořice a modrých blum. Kratší závěr.

448 Kč ★★★ 2020–2021

www.vinoprovas.cz

DOPPIO PASSO, CUVÉE 16, ROSSO VINO D'ITALIA

Sytá inkoustově červená barva s rubínovým okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Ve vůni je víno intenzivní a opulentní, s tóny hořké čokolády, karamelu, spáleného dřeva, povidel a ostružinového džemu. V chuti je víno komplexní a plnější a připomíná zralé moruše, višně a ostružiny, s výrazným podtónem sladkého koření. Delší, hřejivý závěr.

369 Kč ★★★★ 2020–2025

www.unitedbrands.wine

GLENMORANGIE A TALE OF CAKE

Nová limitovaná edice Glenmorangie whisky s názvem A Tale of Cake vznikla ze snu dr. Billa Lumsdena, ředitele destilačního a výrobního procesu v Glenmorangie, přenést do skleničky potěšení, které přináší kousek dortu. Nejprve tedy whisky nechal zrát v sudech po bourbonu a poté ji přesunul do sudů po dezertním tokajském víně. Whisky je tak plná, s dominantní sladkostí a tóny zralého ovoce, bílé čokolády a mandlí.

https://cz.moethennessy-corporate.com

NOVÝ SEAT TARRACO FR

SEAT představuje modernizovanou verzi úspěšného modelu Ateca. Důsledně vylepšená Ateca 2020 přebírá od svého předchůdce všechny přednosti kompaktního SUV a na první pohled zaujme svěžím a ještě emocionálnějším vzhledem exteriéru i interiéru, specifickým nastavením podvozku a nabídkou mimořádně výkonných motorů.

Nový SEAT Tarraco FR tak vychází vstříc poptávce zákazníků po vozech SUV se sportovním duchem. Řidiči a jeho spolucestujícím navíc nabízí komplexní konektivitu a více bezpečnosti i komfortu. Mezi významné přínosy modernizace patří také vyšší hospodárnost a nižší emise.

NEJLEPŠÍ VÍNA ČESKÉ REPUBLIKY, PRŮVODCE 2020–2021

Získejte podepsaný výtisk nového vydání úspěšné publikace Nejlepší vína České republiky – Průvodce 2020–2021, která vyjde již tento měsíc. Jako v předešlých letech obsahuje publikace nejaktuálnější informace o dění na tuzemské vinařské scéně, prezentace nejlepších vín z nabídky jednotlivých vinařství, informace o novinkách ve vinařských podoblastech, o činnosti VOC a vinařských spolků.

Součástí letošního vydání bude také ocenění „Kolekce roku“ nebo rubrika „Výběr nejlepších vín dle nejdůležitějších odrůd a kategorií“, která představuje úzký výběr nejlepších vín z celé knihy, a usnadní tak čtenářům orientaci v nejvýše ohodnocených vínech.

Publikace tento rok představí mimo jiné celkem 156 vinařství a vinařských firem a najdete v ní více než 800 doporučených vín. Zcela novým přídavkem je pak ocenění „Překvapení roku“, jehož cílem je poukázat na mladé a perspektivní vinařství, které svými víny ohromilo komisi svou první účastí v knize.

Prvních 30 zájemců, kteří si výtisk knihy zarezervují prostřednictvím e-mailové adresy **info@w-d.cz** s heslem „Podepsaný Průvodce 20/21“ obdrží jedinečné vydání s podpisy autorského týmu.

POHLAZENÍ K VÍNU

JEMNÁ A SVĚŽÍ

VODA VHODNÁ K VÍNU
CERTIFIKOVÁNO
Vinařský institut
ASOCIACE SOMMELIERŮ ČR

KORUNNÍ

Představení vín ročníku 2019 z Vinařství Volařík

Každoročnímu uvedení nových vín z Vinařství Volařík na trh již tradičně předchází jejich ochutnávka pro veřejnost v noblesních prostorách hotelu Mandarin Oriental v Praze. Akce byla původně naplánovaná opět v červnu letošního roku, avšak kvůli tehdejšímu nelehkému období ji nebylo možné uskutečnit v plném rozsahu. Prezentace vín z ročníku 2019 proto proběhla v pozdějších termínech, a to dne 3. září pro odbornou veřejnost a 4. září pro všechny milovníky vína.

Dlouho očekávaná prezentace vín z nového ročníku 2019 v hotelu Mandarin Oriental nabídla odborné veřejnosti a milovníkům vína na desítky vzorků z věhlasných viničních tratí pod Pálavou, kterými se mikulovské Vinařství Volařík proslavilo. V jejich portfoliu vynikají především vína z odrůd Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Pálava a Veltlínské zelené a k jejich nejslavnějším polohám patří pálavské viniční tratě Kotelná, Železná, Ořechová hora či Purmice. Nejčerstvější informace o novém ročníku vín z Vinařství Volařík jsme zaznamenali z úst těch nejpovolanějších osob ve vinařství.

„Vína ročníku 2019 mají smůlu, že se nedostávají zavedenou a tradiční cestou k našim zákazníkům z důvodu nepředvídatelnosti nynějších životních podmínek v naší společnosti. Po prudkém omezení distribuce vína v březnu tohoto roku a oživení začátkem června opětovně nyní dochází k problémům z důvodu různých omezení, ale hlavně k rušení různých akcí spojených s prezentací a degustací vín. Proto jsme velmi rádi, že se nám akci podařilo uskutečnit a představit nový ročník vín veřejnosti. Vína z ročníku 2019 jsou výrazná, odrůdově typická, a to díky opětovně perfektně provedené vinifikaci z kvalitně vypěstovaných hroznů," říká majitel vinařství, Ing. Miroslav Volařík.

„Ročník 2019 byl diametrálně jiný nežli ročník 2018. Zase jsme se vrátili kousek zpět, do příznivějších klimatických podmínek našeho mírného pásma. Díky tomu, že byly letní teploty mírnější, bílé odrůdy měly pomalejší tendenci dozrávat a vývoj aromatických látek byl proto ideálnější. Vína ročníku 2019 jsou krásně ovocná, plná, a především šarže z Perné jsou ukázkově minerální a slané. Zejména Ryzlinky vlašské jsou skvosty, které budou perfektně vyzrávat v láhvi. Vína měla delší vývoj ve sklepě, hlavně řada Terroir, ale právě z nich jsme nejvíce nadšeni. Vína řady rosé byla opět exkluzivní, což potvrdilo vítězství Frankovky na Jarovín rosé a způsobilo, že jsou již delší dobu vyprodána. Řada Organic pak nabídla letos skvělou odrůdovost i oblíbenost mezi našimi zákazníky. Novinkou do budoucna jsou jednoodrůdové Sekty Volařík vyrobené z Veltlínského zeleného a Rulandského bílého, které doplňuje klasika – Sekt Volařík z Ryzlinku vlašského ze Železné. Celkově hodnotím ročník velmi kladně a těším se na jeho budoucí vývoj," říká enoložka vinařství, Ing. Eliška Becková.

„Ročník 2019 právě v době svého představení v jarním období musel skousnout hořkou pilulku v podobě mnoha zákazů, příkazů a restrikcí. Z hlediska vývoje počasí byl opět velmi nestandardní a přes zimní srážkový deficit, srážkově bohatý květen a krásný podzim, jenž nám umožnil sklízet hrozny v kondici, kterou jsme si přáli, jsou vína ročníku 2019 jak velmi aromatická s ovocným charakterem, tak noblesně uleželá s výrazným zrajícím potenciálem. Různé profily vín zvýrazňují jak svůj původ hroznu, tak i filozofii při výrobě vína, ať už je to řada Classic, Organic, či Terroir. Ryzlinky z okolí Perné jsou výrazně minerální, avšak vína z odrůdy Pálava ze stejné lokality jsou nádherně tropicky ovocná například v podobě manga, liči nebo i květu růže. Ryzlinky z Dunajovských kopců vykazují více citrusových plodů, ale i tóny medu či vlašských ořechů. Veltlíny vykazují dominanci kořenitosti a minerálnosti. Celá naše řada Organic (Johanniter, Saphira, Hibernal), která je pěstována v rámci ekologické produkce, se vyznačuje svěžestí, dokonalou aromatikou a nádhernou pitelností. Řada vín Terroir cílí hlavně na viniční trať a jedinou odrůdu, která je spjata s danou lokalitou. Tato vína v sobě nesou díky dlouhému ležení na kvasničných kalech a využití sudů eleganci, hloubku, strukturu a svou dokonalost ukazují v čase zráním na láhvi. Ostatně, o kvalitě našich vín se můžete přesvědčit formou návštěvy ve Vinařství Volařík v Mikulově nebo využitím našeho e-shopu, který se v této době jeví jako dokonalý prostředek ke zpříjemnění si svých chvil v pohodlí domova. Tak na zdraví," uzavírá zhodnocení vín nového ročníku výkonný ředitel vinařství, Ing. Zdeněk Trešek.

Připravil: Václav Tichoň a Michal Šetka
ve spolupráci s Vinařstvím Volařík
Foto: Archiv Vinařství Volařík

Champagne Louis Roederer

*Využijte jedinečnou příležitost a objednejte 4 lahve **Champagne Louis Roederer** brut premier a dostanete navíc **2 zdarma!***

6 lahví za 5 550 Kč

ušetříte 2 790 Kč

Nabídka platí do 31. 10. 2020

Objednávky na obchod@merlot.cz

Akce 4+2 lahve zdarma!

Merlot d'Or

www.merlot.cz

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Slavné vesnice Burgundska Pommard & Volnay

Společnost Advivum patří již dlouho mezi přední dovozce špičkových francouzských vín u nás. Není žádným tajemstvím, že vína z Burgundska patří k velmi silným stránkám jejich portfolia. A právě proto si Advivum pro své zákazníky připravilo sérii degustací s názvem „Slavné vesnice Burgundska“. Této řady degustací se ujal Wine Expert společnosti Advivum Jan Čejka, který přímo v Burgundsku v Beaune studoval a má osobní vazby s množstvím tamních vynikajících vinařů.

Při šestém pokračování tohoto degustačního seriálu se milovníci burgundských vín vydali v září alespoň pomyslně nad fotografiemi a mapami do vesnic Pommard a Volnay. A samozřejmě s mnoha výtečnými víny ve sklenkách. Degustace byla vedena naslepo, nicméně vína z těchto obou obcí se i přes jejich těsné sousedství velmi liší, a pro znalé konzumenty burgundských vín tak nebylo zásadně těžké rozdíly mezi víny objevit a správně určit jejich původ.

Vesnička Pommard leží jen několik kilometrů jižně od Beaune. Zdejší vína patří k nejznámějším a nejprodávanějším červeným vínům Burgundska. Pommard zažívá své období slávy a prosperity již od 18. století, neboť v této době se místní vína začala skvěle prodávat i na amerických trzích. V Pommardu se vyrábí pouze červená vína, samozřejmě z odrůdy Pinot Noir. Nenajdete tu žádné Grand Cru. Zdejších necelých 322 ha vinic je pouze v kategoriích Pommard AOC a také 28 vinic Pommard 1er Cru AOC (celkem 116 ha). Za nejlepší 1er Cru jsou považovány vinice Les Rugiens a Les Épenots.

Ačkoli v celé oblasti Côte de Beaune obecně vznikají lehčí a dříve pitelná červená vína než v Côte de Nuits, Pommard je velkou výjimkou. Díky bohatším půdám se zde rodí vína pevná, opojná, hutná, s tvrdým tříslem. Chceme-li je charakterizovat, můžeme velmi dobře citovat výrok nejslavnější vinařky Burgundska, paní Lalou-Bize Leroy, která o nich říká: „Vína z Pommardu jsou jako místní kostel – solidní, hranatá a na první pohled nepříliš vábná. Rozhodně potřebují delší zrání ve sklepě.“ Třebaže jsou tato vína v mládí méně přístupná než například sousední Volnay, po vyzrání nastupuje noblesa, elegance a nebývalá komplexnost.

Z Pommardu mne z představovaných vín určitě nejvíce zaujalo Comte Armand, 1er Cru Clos Épeneaux 2012, servírované z láhve Magnum. Mohutné, s pevnou strukturou, přesto již nazráváním velmi elegantní. Lehčí a krásně ovocný styl vín, částečně i díky ročníkům, představilo vinařství Domaine Jean-Marc Bouley, a to jak základní Pommard 2014, tak 1er Cru les Fremiers z ročníku 2017, které však potřebuje ještě zrát. Naprosto mimořádné bylo víno od Benjamina Leroux – Pommard 1er Cru „Rugiens Hauts“ 2018, které představilo klasický mohutný styl, nádhernou ovocnost a velký potenciál.

Vesničku Volnay a její vinice najdete v Burgundsku v oblasti Côte de Beaune po cestě z mnohem známější obce Pommard do Meursault. Zdejší vína byla vždy vysoce ceněná díky eleganci a lehkosti. Vína z Volnay bývají jemná a lehká, se světlou barvou, to jim však nic neubírá na skvělé struktuře a potenciálu. Volnay je zkrátka synonymem burgundské elegance. I Volnay je apelací, ve které se pěstuje pouze Pinot Noir, vinice se rozkládají po úbočích kopce Chaignot. Vína označená apelací Volnay vznikají z 220 ha vinic, které jsou na katastrálním území obcí Volnay a také Meursault. Průměrná nadmořská výška je 230–280 m. Apelace zahrnuje 29 Premier Cru, které leží uprostřed kopce a svažují se směrem k sousedním obcím Pommard, Monthélie a Meursault. Právě zde najdeme asi nejvíce ceněné polohy – Les Caillerets, Champans a Carelles. Samostatnou kapitolou je pak Premier Cru Volnay Santenots, které patří katastrálně již pod Meursault, nicméně apelačně jde o Volnay Premier Cru.

Jemné a noblesní Volnay 1er Cru Santenots 2016 představil Jan Čejka od Domaine Buisson-Charles. Samozřejmě nemohla chybět ani vína od Benjamina Leroux, který je víny z Volnay proslaven. Krásné jemné a ovocné Volnay 1er Cru „Les Mitans“ 2017 a plnější, strukturovanější a velmi elegantní Volnay 1er Cru „Clos de la Cave des Ducs“ 2017. Zcela mimořádným vínem z této apelace a jedním z vrcholů večera pak bylo Volnay 1er Cru Santenots 2018 z Domaine Buisson-Charles. Komplexní svěží víno s nádhernou ovocnou strukturou, sametovou jemností třísla, velmi dlouhou dochutí i potenciálem dále zrát.

Projekt „Slavné vesnice Burgundska“ ve Wine Baru Advivum pod vedením Jana Čejky je velmi vydařený a bude pokračovat. Degustace jsou pro milovníky Burgundska nesmírně přínosné a poučné jak z hlediska informací, tak samozřejmě i kvality představovaných vín.

Text a foto: Michal Šetka

Habánské
16 14
SKLEPY
JEN DOBRÉ PŘETRVÁ
VĚNUJ SVÉMU VÍNU
VEŠKEROU PÉČI
A LÁSKA K NĚMU
PŘETRVÁ STALETÍ
HABÁNSKÝ ZÁKON
Již před 400 lety věděli Habáni, že nabídnout někomu své víno je stejné jako nabídnout přátelství. Věděli také, že pouze mimořádnou péčí, úctou k půdě, pílí a pokorou dokážou vytvořit víno, které si získá srdce všech, jimž ho nabídnou. Dodnes tak habánská vína okouzlují tím, čím před staletími. Svou duší.
habanskesklepy.cz
Habánské
SKLEPY
ZWEIGELTREBE
2016
DVRAT·ET·LVCET

Sherry Valdespino & El Camino Tapas Restaurant

„A kdybych tisíc synů měl, první lidská zásada, kteréž bych je vyučoval, musila by být: odříci se řídkých nápojů a sherry jenom se věnovat." Právě takto mluvil o vínech sherry již William Shakespeare v díle Jindřich IV. Věta, kterou Falstaff zakončil svůj dlouhý monolog v této hře, naznačuje, že španělská fortifikovaná vína si získala mezinárodní věhlas poměrně záhy. V současnosti jejich popularita sice výrazně zaostává za portským, nicméně je jisté, že skvělé sherry má své pevné místo ve vinných lístcích dobrých restaurací i ve sklepech osvícených milovníků vína. A tento fakt se koncem září rozhodla dokázat společnost Advivum ve spolupráci s vynikající restaurací El Camino Tapas Restaurant.

Společnost Advivum na tuzemský trh dováží vína vinařství Valdespino, které patří mezi výrobci sherry k absolutní špičce. Sherry je svět sám pro sebe, vyznat se v jednotlivých kategoriích produktů není vůbec jednoduché, umíte-li je však využít v gastronomii správně, otvírá se vám rozsáhlá, překvapivá a určitě pro většinu i zkušených milovníků vína stále neprozkoumaná a nová paleta chuťových možností.

Sherry je fortifikované víno, které se vyrábí ve španělské oblasti Andalusia. Oblast produkce je přesně vymezena trojúhelníkem mezi městy Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda a El Puerto de Santa María. D.O. Jerez-Xérès-Sherry vzniklo již v roce 1933 a bylo vůbec první denominací pro víno ve Španělsku. Sherry se vyrábí převážně z odrůdy Palomino, té se skvěle daří na zdejších bílých křídových půdách, kterým se říká „albariza". Využívají se i odrůdy Muscat, a především sladká vína v denominaci Sherry se vyrábí z odrůdy Pedro Ximénez.

Výroba sherry je velmi specifická, styl výroby, míra dolihování a použité odrůdy pak přímo předurčují, jaký typ sherry bude z původního suchého bílého vína vyroben. Zásadní je i to, zda daná vína prochází pouze biologickým zráním pod flórem, či zráním oxidativním, nebo kombinací obou typů. Sherry jsou vína převážně suchá a polosuchá, nasládlá či sladká jsou pouze typy zvané Cream a specialitou je Pedro Ximénez. Suchá sherry se rozdělují na lehké a velmi suché Fino, výrazně aromatické víno Manzanilla (obě podstupují pouze biologické zrání), plnější, lehce oxidativní a oříškové Amontillado (zprvu biologické, poté oxidativní zrání) a tmavší a plné Oloroso (pouze oxidativní zrání).

Vína po dolihování vinným destilátem zrají v ne zcela plných sudech pod flórem, což je vrstva kvasinek na hladině vína v sudu, která víno chrání před oxidací. Právě této fázi se říká také biologické zrání. Je-li ale víno dolihováno až na přibližně 17,5 % alkoholu, flór již nevzniká a vína se dále vyvíjí oxidativním způsobem. Vzácně se můžete setkat s dalšími styly, jako je například Palo Cortado, kdy sud původně určený na Fino či Amontillado samovolně přijde o vrstvu flóru, je tedy doplněn o několik procent alkoholu a dále se vyvíjí oxidativně. Vína dále zrají systémem „solera“, což znamená, že nad sebou leží několik vrstev sudů, ze spodního se část odebírá do láhví a odebraná část se doplní z vyšší řady. Takto se veškeré sudy doplní z vyšších pater, do nejvýše položených sudů se doplní aktuální ročník. Dochází tedy k nekonečnému mísení ročníků a postupnému zrání, ale také omlazování vína. Vína musí zrát v sudech nejméně tři roky, v praxi však bývá zrání o mnoho delší. Vína jsou tedy neročníková a tento systém zajišťuje kontinuitu stylu a kvality.

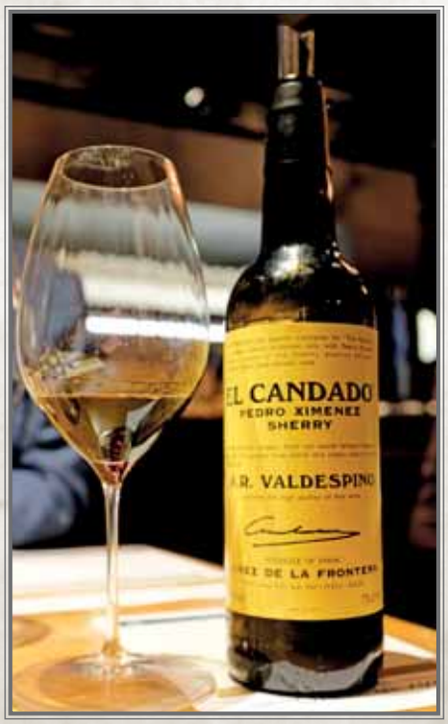
Večer společnosti Advivum, vinařství Valdespino a restaurace El Camino byl opravdu pestrý a plný atraktivních chutí a vůní. K předkrmu se nalévalo Ojo de Gallo, Pago

Macharduno. Jediné tiché nefortifikované víno večera, které tudíž není v kategorii sherry, nicméně společnost Valdespino ho vyrábí z odrůdy Palomino Fino z vinic s typickou půdou albariza. Velmi suché a svěží, krásně si poradilo s pikantním předkrmem. Ke druhému předkrmu, opět plnému zdánlivě protichůdných chutí, ale nakonec nádherně sladěných, se podávalo víno Valdespino Manzanilla Deliciosa. Na talíři hosté našli kraba, Ibérico a sušené meruňky. Delikátní suchá, lehčí, ale velmi elegantní a jemně minerální Manzanilla si se vším poradila skvěle. Následovala kreveta a k ní zásadní produkt vinařství Valdespino, tedy Fino Inocente. Fantastické, velmi suché, minerální, dlouhé a noblesní víno vytvořilo s nabízenou delikatesou dokonalé snoubení. Sherry je báječné víno i k polévkám. To dokázalo hned vzápětí podávané consomé s tuňákem, které skvěle doplnilo velmi komplexní Amontillado Tio Diego, víno, které projde během svého vývoje oběma druhy zrání. Další chod byl ve znamení vzácného Palo Cortado „Viejo C.P." v kombinaci s houbami, Jamón Ibérico a piniemi. Mimořádné velmi elegantní víno s neskutečnou délkou krásně podpořilo zemité podzimní tóny na talíři. Následovala dvě špičková vína kategorie Oloroso, a to Oloroso Viejo Don Gonzalo, které naprosto precizně doplnilo canelonu z býčí oháňky, tedy slavnou specialitu z Córdoby. Víno uchvátilo svou strukturou, mineralitou a délkou. Oloroso Solera 1842 bylo také zcela mimořádné víno a krásně si poradilo s překvapivým a současně skvěle ochuceným chodem v podobě kachny s květákem a octem. Ochutnávat víno, u kterého víte, že máte možnost konzumovat byť malé procento něčeho, co vzniklo v roce 1842, je téměř mystický zážitek.

Večer se chýlil ke svému závěru, a tak logicky přišla sherry se zbytkovým cukrem. Foie gras a husí jus výborně doplnilo Valdespino Cream Isabela. Atraktivní víno, které určitě zaujme široké publikum. Závěrečným chodem pak byla zmrzlina, modrý sýr a olivový olej. Velmi atraktivní a neobvyklý mix chutí. K tomu sladké dezertní víno Pedro Ximénez El Candado, tedy ráj pro obdivovatele hutných, komplexních dezertních vín.

Valdespino je mimořádné vinařství, které produkuje absolutně špičková vína. Gastronomie restaurantu El Camino byla pestrá a často překvapivá, vždy však skvělá a perfektně chuťově vyladěná. Vznikaly tak kombinace, které nenechaly ani znalé milovníky vína a gastronomie v klidu. Vín z oblasti sherry na tuzemském trhu není mnoho, ale díky skutečně velké a pestré paletě chutí a stylů určitě stojí za pozornost. Hledáte-li špičková a velmi zajímavá vína na svůj stůl, může pro vás být výše popsaný večer plný vynikající gastronomie a skvělých Sherry Valdespino dobrou inspirací.

Text a foto: Michal Šetka

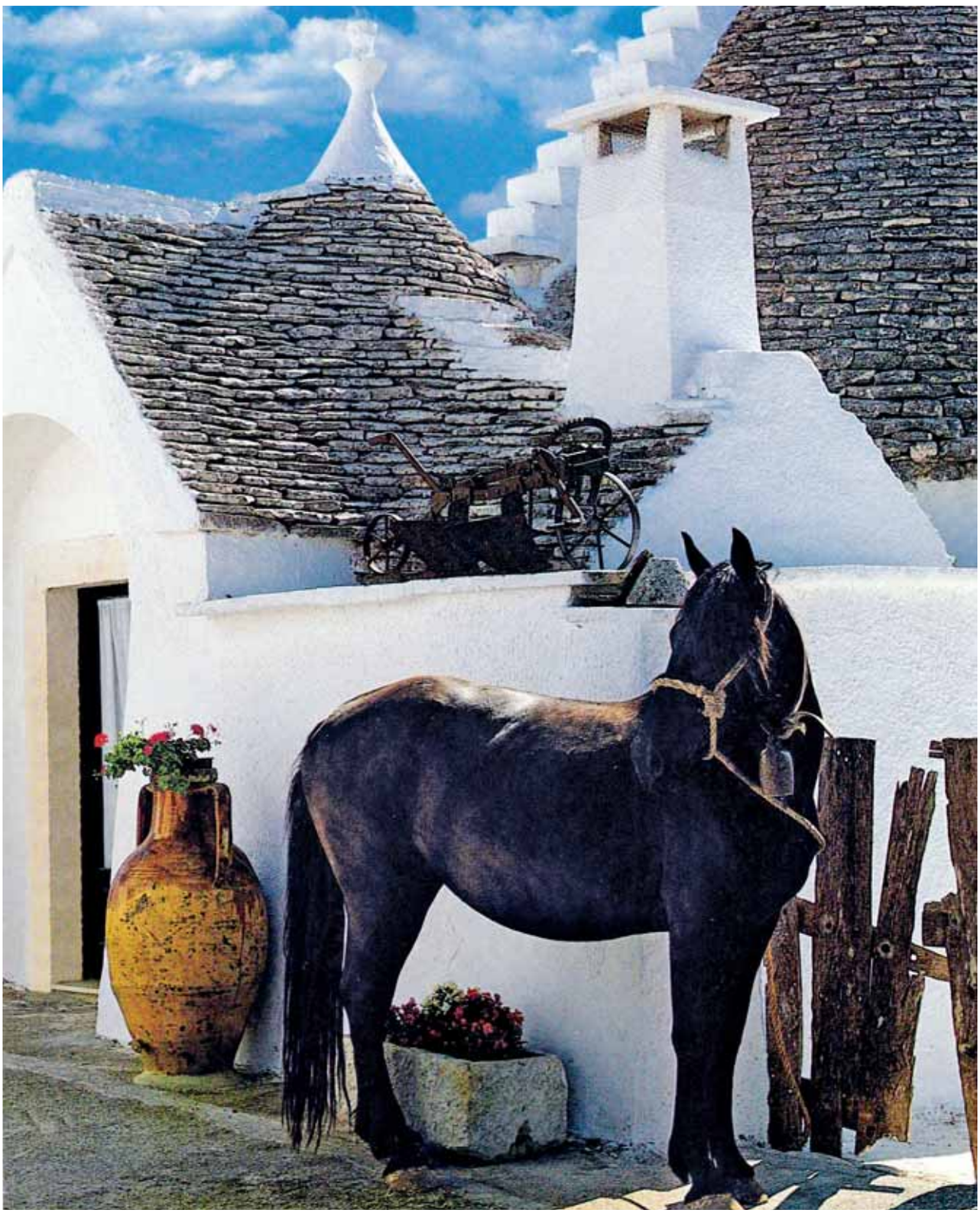


Rakouská vína jsou doma v srdci Evropy, kde se kontinentální teplé podnebí snoubí s chladným vzduchem ze severu. V tomto jedinečném klimatu se daří ušlechtilým vínům s chráněným označením původu. Poznáte ho podle kolku v barvách rakouské vlajky na uzávěru a podle kódu ověření kvality na etiketě.

austrianwine.com

AUSTRIAN WINE
The Art of Wine. *Down to Earth.*

Prostá, rustikální a bezstarostná Apulie



Když jsme na jedné z našich cest za vínem objevili italskou Basilicatu, uvedli jsme toto pozvání slovy římského básníka a filozofa Quinta Horatia Flacca, který se narodil roku 65 našeho letopočtu v dnešní Venose na severu regionu Basilicata. Jeho vyzvání „Nunc est bibendum (nyní je třeba píti)“ se týkalo především odrůdy Aglianico. Nyní jsme opět vyslechli toto vyzvání, ale zahleděli jsme se ke břehům Jaderského moře, na ohromné plochy vinic „Brány východu“, jak se někdy říká vinařsky poněkud opomíjenému kraji, kterému ve starověku daly jméno kmeny Apulů.

Apulie (it. Puglia) patří se svými téměř 90 000 hektary spolu se Sicílií k největším vinařským oblastem celé Itálie, je dokonce její nejproduktivnější oblastí. To i přes dotace z EU, které měly umožnit snížení ploch vinic, a tím i omezit bezkonkurenční „přebytky“. Údaje OIV dokládají poněkud hanlivé pojmenování apulijského vinařství jako „sklep Evropy“. Je pravda, že v onom „sklepě“ najdeme i čtyři vína DOCG, 29 DOC a šest IGT, ale ta tvoří z obrovského objemu pouhých 7%, zbytek jsou vína sudová. Ta jsou rozvážena do severních částí Itálie, najdeme je ve vínech šumivých, vermutech, dávají barvu a sílu i lehčím vínům z Francie či mnoha dalších zemí Evropy. Na tom není samozřejmě nic špatného, ale v posledních letech se vinaři této oblasti na „patě italské boty“ snaží o změnu. Začali dělat v menších objemech kvalitní vína, která by mohla pověst apulijských vín vylepšit. A je třeba říci, že je opravdu z čeho vycházet: nejde ani tak o to, jaké více než bohaté geologické podmínky různorodá oblast – 800 km dlouhý, poměrně úzký pobřežní pás vedoucí od severní provincie Fogia přes Bari, Taranto a Brindisi po Lecce na jihu – nabízí, ale především o potvrzení tradic a vinařské kultury této části Itálie. Vždyť ještě ke konci 19. století, než phylloxera zničila místní vinice, se mohla Apulie pochlubit více než stovkou odrůd, které bylo možno popsat jako „nativní“ v plném slova smyslu. I to, že je Apulie popisována jako „Brána orientu“ – vždyť z přístavního Otranta to je pouhých 80 km ke břehům Albánie –, je možné obrátit a označit ji jako místo, kde se nejvíce a nejdříve projevily vlivy zemí z východní části Středozemního moře. Tedy i zkušenosti s pěstováním révy vinné a výroby vína. Sem patří například již zmiňovaná odrůda Aglianico (ellenico – helénský), řecký původ připomínají svým slovním základem i další odrůdy, jako jsou Greco, Grechetto či Grecanico.

Jednou z „bran orientu“ je i Gallipoli (na mapě z roku 1598), které založil Idomeneus z Kréty – velitel krétské armády v Trojské válce.

Brána orientu

Apulie na „samé patě italské boty“ sousedí na severu s Molise, na západě s Kampánií a na jihozápadě s Basilicatou, její břehy omývají vody Jaderského a Jónského moře. Pokud bychom se snažili trochu se „ponořit“ do dějin tohoto jednoho z historicky nejchudších regionů Itálie, pak bychom se skutečně „utopili“ v záplavě legend a časů mnoha jednotlivých národů, které zde hledaly nová místa k osídlení či naplnění svých mocenských přestav. Krátké či delší kapitoly tu psali Řekové, Římané, Ostrogóti, Lombarďané, Byzantinci, Saracéni, Normané, rody Anjou, Aragonci, španělská koruna či panovníci Bourbonské dynastie. Zkrátka každý, kdo se kdy ve vodách Jaderského a Jónského moře ukázal.
Pro zjednodušení otázky historie se alespoň krátce budeme věnovat času starověkého Řecka. Vždyť ještě dnes je v Salentu možno slyšet starověké „griko“, stále se připomíná, že hlavní město provincie Taranto založili Řekové jako Tarás (lat. Tarentum) již v roce 706 př. n. l., stejné „základy“ má i Otranto, podle Hérodota jsou zakladateli Brindisi řecké Mykény, podobně „řecké“ je i půvabné město Lecce, kde končí slavná římská Via Appia.

Starověcí Řekové jsou uváděni i v nejstarší historii apulijského vinařství. Vinařství Cantina Diomede v severní Apulii poblíž města Canosa (homérské Canusium) má i vinici pojmenovanou jako „Diomedovo pole“. Název vinařství i vinice připomíná prastarou legendu, podle které to byl právě homérský hrdina Diomédés, který tu v Apulii údajně vysadil první keře révy vinné. Řecká mytologie nám napoví, že Diomédés byl vedle Achillea jeden z nejslavnějších achájských válečníků pod Trójou. Z války se šťastně vrátil, ale pro manželčinu nevěru odplul do světa a na svých cestách mimo jiné dobyl i některá města v Apulii. Kameny hradeb pokořených měst, legenda praví, že mezi nimi byly i bloky hradeb nešťastné Tróje, využil jako hraniční kameny dobytého území. Jeden z trojských kamenných bloků dokonce ještě najdeme v polích mezi Barlettou a Ca-

Bělavou pohádku „trulli“ najdeme po celé Apulii – nejvíce v Alberobellu.

nosou, kde je znám jako Menhir v Canne. Diomédés ohradil kameny i první vinici a vysadil keře révy, která dodnes nese ve svém jménu připomínku slavné Tróji: Nero di Troia (místně Uva di Troia). Dnes je tato odrůda vysázena na ploše přibližně 1 800 ha (ještě v roce 1970 to bylo plných 9 000 ha) a spolu s odrůdami Negroamaro a Primitivo je třetí nejvýznamnější původní modrou odrůdou.

Ať se nám legenda o Diomédovi líbí sebevíce, musíme přijmout i tvrzení uznávaného odborníka, prof. Attilia Scienzy z milánské univerzity, který zjistil na základě analýzy haplotypů (kombinace konkrétních forem genů), že Nero di Troia je geneticky nejbližší skupině odrůd patřících do kulturní oblasti kolem jaderského moře. Dokonce vysvětluje i slůvko „Troia“, které může pocházet z albánského města Cruja, místně přeloženého jako Troia. Aby vše bylo ještě trochu složitější, existuje u této odrůdy vzhledem k problematickým metodám zaměřeným na vysoké výnosy i velká variabilita v ampelografických znacích. Na apulijských vinicích ale najdeme dva základní „klony“ (místní raději používají pojem „výraz“), pojmenované jako možná starší „canosina“ a výnosnější „ruvese“.

Typická trpkost vín Nero di Troia bývá tlumena smícháním s jinými odrůdami, jak dovolují DOC předpisy v severní části Apulie, zejména v oblasti Castel del Monte, kde se dokonce objevuje na etiketách vín statutu DOCG. V posledních letech se nabízí Nero di Troia i v čistě odrůdové podobě, aby tak vynikla její elegance, podmanivé vůně, příjemná kyselinka a rafinované taniny.

Krajina Apulie

Někdy se při popisu charakteru krajiny Apulie používá prastaré tvrzení, že na severu se jí česnek, uprostřed česnek a cibule a na jihu cibule. Za stejně jednoduchou je považována i apulijská kuchyně, která je někdy označována jako prostá, rustikální a bezstarostná. Často se používá i označení „cucina povera“. Italské slovo „povero“ znamená „chudý, nuzný“, ale to je jen připomínka doby, kdy Apulie opravdu patřila k historicky nejchudším oblastem celé Itálie. Dnes je takové označení nepatřičné: vždyť Apulie je považována za „obilnici Itálie“ a produkuje většinu tvrdozrnné pšenice (Triticum durum), ze které se po celé zemi dělají těstoviny (pasta secca), s více než 40% podílem je i největším výrobcem olivového oleje. K tomu všemu ještě můžeme připojit dary Tarentského zálivu, kterému tu říkají „Mar piccolo“. V ideálních podmínkách klidné a teplé mořské vody se daří slávkám a ústřicím. Již za římského císaře Traiana (vládl v letech 98–117 n. l.) získalo Tarento značné výsady jako oficiální dodavatel těchto mořských plodů do Říma.

K bohatství země samozřejmě přispívá i víno, především to sudové, které v cisternách ve vlacích a na lodích, nazývaných „mostiere“, směřuje z přístavu Gallipoli na sever do Janova, část je destilována nebo zpracována jako koncentrát hroznového moštu (mosto cotto). Také proto je obraz Apulie přirovnáván k obrovské továrně na víno a označení jako „sklep Evropy“ to jen trochu hanlivě dokresluje. Vždyť výnosy z některých vinic zaměřených na kvantitu dosahují až 40 tun z hektaru, což je až čtyřikrát více, než je horní hranice povolených výnosů pro jakostní vína.

V onom „sklepě“ se však i lahvuje, a to i vína, která nesou označení DOC, těch je v současné době 29, šest IGT, a čtyři se dokonce mohou pochlubit nejvyšším ozna-

čením kvality DOCG. V roce 2010 získalo status DOCG jako první sladké Primitivo di Manduria Dolce Naturale, o rok později povýšila z DOC na DOCG další tři vína, která mají na etiketě označení Castel del Monte: Rosso Riserva, Nero di Troia Riserva a Bombino Nero.

Tato a další vína s označením kvality jsou výsledkem podivuhodné snahy posledních let a mnohých zapálených a vzdělaných vinařů. Téměř 90 000 hektarů apulijských vinic je rozděleno do pěti oblastí: od severu Daunia, Alta Murgia, Bassa Murgia a Valle d'Itria, Magna Grecia a Salento. Toto vinařské dělení v podstatě odpovídá správním provinciím Foggia, Bari, Taranto, Brindisi a Lecce.

Apulie je nejméně hornatá část Itálie. Je plochou venkovskou krajinou staletých olivových hájů a postrádá jakoukoliv přírodní ochranu: přes 50% tvoří suché rovinaté pláně (pianura), 45% je jen mírně zvlněných (collina) a pouhé jedno procento lze označit jako „montagna". Určitou geologickou „nezáživnost" krajiny narušuje rozsáhlá krasová plošina Altopiano delle Murge s množstvím působivých krasových jevů: tady se nazývají „puli", ty o trochu menší pak „pulichci".

Z takového popisu se skutečně může zdát, že je krajina Apulie tak trochu nezáživná, ale opak je pravdou. Ono „prosté, rustikální a bezstarostné, někdy až nuzné" v lidech i krajině nakonec vede v naší uspěchané době k tomu, že Apulie se v posledních letech stává jedním z nejvyhledávanějších turistických cílů celého světa. A není náhodou, že uznávaný časopis National Geographic, podporovaný skupinou Lonely Planet a prestižním New York Times, označil Apulii jako „Best Value Destination". Bylo to sice v roce 2016, ale v krajině se nic nezměnilo, jen apulijská vína na pomyslném žebříčku kvality postoupila o pár příček výše.

Oblast Daunia

Tato nejseverněji položená oblast Apulie je tvořena dvěma odlišnými částmi: vnitrozemskými pláněmi Tavoliere a kopcovitým mysem Gargano, který působí jako přirozená bariéra proti studenějším větrů z nedalekého Balkánu. Klima je v zásadě kontinentální a charakterizují jej velmi chladné zimy a dlouhá, horká léta. Hodně napoví i samotný název Puglia, který je odvozen z latinského „pluvia", což znamená „bez deště". I znak provincie Foggia, kam se vejde celá vinařská Daunie, naznačuje svými pšeničnými klasy a hrozny, co je v této části Apulie důležité. Již jsme si připomněli něco málo z historie spojené se jménem hrdinského Dioméda a odrůdu Nero di Troia. V nedalekém sedmitisícovém městečku Troia objevíme jeden z dalších možných původů této odrůdy: původně řecká osada Aikia byla později přejmenována na základě legendy, že obec založil právě hrdina trojské války – Diomédés. Oficiální zónu zde tvoří 19 obcí a jeden z nejmladších statutů DOC nese Tavoliere delle Puglie, který byl potvrzen v roce 2011. Pokud je v názvu uvedeno Tavoliere Nero di Troia, pak se jedná o směsku s nejméně 90% této odrůdy. Nejstarším DOC, nejen v Daunii, ale v celé Apulii, je San Severo z roku 1968, které je součástí velké geokulturní oblasti známé jako „Capitanata".

Jiné DOC nese nejen zajímavé jméno Cacc'e Mmitte di Lucera (1975), ale i podivuhodný pradávný příběh. Víno Cacc'e Mmitte di Lucera je vyrobeno rovněž z odrůdy Nero di Troia a jeho název je spojen s místní tradicí „togli e metti" (odstranit a umístit). Staří apulijští vinaři obvykle neměli vlastní vybavení, a tak si pronajímali na pouhý jeden den lisovací zařízení ve společných lisovnách. Během jednoho dne tam navezli (mmitte) hrozny a pak vylisovaný mošt stáhli (it. cacce – stažení) do svých nádob a sudů. Pak vše vyčistili a připravili pro dalšího zájemce o pronájem. Použití názvu této tradice zpracování je povolen téměř výhradně pro obec Lucera.

Nero di Troia (místně Uva di Troia) je dnes vysázena na ploše přibližně 1 800 ha.

Téměř 90 000 hektarů apulijských vinic je rozděleno do pěti oblastí: od severu Daunia, Alta Murgia, Bassa Murgia a Valle d'Itria, Magna Grecia a Salento.

Oblast Alta Murgia

Když bychom se vydali z Daunie na jihozápad, mohli bychom použít slova dětské hry „přihořívá". Dostaneme se totiž do oblasti Alta Murgia, kde se blížíme ke „kvalitě" spojené s označením DOCG a jedním z nejznámějších označení Castel del Monte. Nejde ani tak o to, že hrad císaře Friedricha II. ze 13. století je zapsán na seznam kulturního dědictví UNESCO, ale že tu ve výškách mezi 200 a 400 metry na výjimečných vápenitých půdách, tady nazývaných „chiancarelle", nádherně dozrávají hrozny pro vína s nejvyšším statutem DOCG. Tradičně se tu používá „alberello" – starodávný, staletími ověřený způsob vedení révy, který je vhodný do suchých a horkých oblastí, sužovaných navíc i větry. Tady v Apulii to je vítr zvaný „sirocco". Alberello (it. malý strom), možná známější jako „gobelet", vyžaduje neustálé a pečlivé prořezávání, aby se keř dobře provzdušnil a zároveň chránil hrozny před přímým slunečním svitem. Letorosty jsou ve výšce 30–50 cm a tato blízkost podloží umožňuje ideální výměnu tepla pro zrání hroznů. Důležité je i to, že v krajině, kde povrchové zdroje vody téměř chybí a podpovrchová voda je hodně hluboko, dokážou kořeny takto vedené révy dosáhnout až desítky metrů hluboko ke kýžené vodě. Je pravda, že v posledních letech se pro nízké výnosy, náročnost zelených prací, pozdní dozrávání s mnoha riziky atd. od této metody upouští. Naštěstí je v Apulii stále více nadšených vinařů, kteří si uvědomují, že právě „alberello" je historie, opravdovost a kvalita místních vín.

V oblasti Alta Murgia není možné vynechat krásné, zlatavé sladké víno Moscato di Trani DOC. Jeho historie sahá až do 13. století, kdy jej po celé Evropě proslavili benátští obchodníci. Dělá se jako přirozeně sladké (dolce naturale) a likérové z odrůdy Moscato Bianco, kolem města Trani, které celé apelaci dalo jméno, známé jako Moscato Reale. Vína z Trani nejsou možná tak proslulá, jako Moscato d'Asti, ale velmi pěkně doplňují velkou a slavnou rodinu, která má na 200 „členů" v barvách od bílé, žluté, růžové, modré až po téměř černou.

V roce 1983 získala svůj status i obec Gravina di Puglia, která leží v geograficky nejzajímavější části Apulie. V jinak ploché a jen mírně zvlněné krajině Apulie je oblast Gravina DOC výjimečně kopcovitá, vápencové útvary jsou prořezány hlubokými roklemi (gravina – it. rokle) s množstvím skalních obydlí, kostelů a klášterů. Vinice leží ve výšce kolem 400 metrů a v dobře větraných polohách se tu dělá víno převážně z bílých odrůd, jako jsou Malvasia Bianca, pravděpodobně řeckého původu Greco Bianco (v Gravine známé jako Greco di Tufo) či Bianco di Alessano, která si vysokou kyselost uchovává i v horkých polohách. Díky chladnějším výškám jsou tato vína ovocnější, velmi svěží, s přirozenou kyselinkou.

Bassa Murgia e Valle d'Itria

V další DOC oblasti je jednou z možností, jak poznat vína této apelace, vinařská cesta DOC Murgia Carsica. Ta vás zavede do obcí „srdce Apulie", jako jsou vinařské Santeramo in Colle či Noci, půvabné Acquaviva delle Fonti, kde se na konci října koná festival vína „Calzone delle Cipolle locali", nebo do Sammichele di Bari s jiným vinařským festivalem „Zampina". Cesta Valle d'Itria, zvaná „údolí trulli", vede za bílými odrůdami Verdeco a Bianco di Alessano mezi bělavé kamenné stavby s kónickými střechami, zapsané na seznam kulturního dědictví UNESCO.

Tady dala jedna z nejkrásnějších obcí celé Itálie (člen I Borghi più belli d'Italia) jméno apelaci Locorotondo DOC z roku 1969. Bělavě svítící architektura starých domů, zastřešených neobvyklými šikmými „cummerse", shlíží do kraje bílých vín tichých i šumivých, velmi oblíbené je i DOC Locorotondo passito.

Magna Grecia

Oblast je domovem vína Primitivo di Manduria, a jeho verze Dolce Naturale dokonce nese označení DOCG. Hrozny pro toto víno se sklízejí později a procházejí procesem sušení (appassimento), aby se zvýšila koncentrace cukrů. Jinak, jak samotný název napovídá, je to odrůda raná: slovo „primitivo" pochází z latinského „primativus" a starého italského „primaticcio" a obě znamenají „první, rané dozrávání". Vždyť odrůda patří mezi první, které jsou v Itálii sbírány, v Apulii to znamená v srpnu. Primitivo skutečně rychle dozrává a to umožňuje dokonce dvojí sklizeň: pokud je réva na jaře výrazně prořezána, pak se na druhotných výhoncích (tzv. femminelle) objevují hrozny, které v Apulii dozrávají od konce září do začátku října, zhruba 20–30 dní po hlavní sklizni. Ve Francii se takovým hroznům říká „grapillon", u nás to jsou „martiňáky". V našich oblastech tyto hrozny z vedlejších oček mohou dozrát kolem sv. Martina (11. listopadu, odtud původ pojmenování), ale jinak nedosahují požadované cukernatosti a odstřihávají se, aby nevysilovaly rostlinu. V horké jihoitalské Apulii je tomu jinak.

Primitivo di Manduria Dolce Naturale je sice první DOCG označení v Apulii, ale podle posledních informací z konsorcia Primitivo di Manduria Protection z června tohoto roku se probíral návrh na uznání DOCG Primitivo di Manduria, ale i zrušení DOCG Primitivo di Manduria Dolce Naturale. Zároveň byl ústy prezidenta konsorcia Roberta Eraria vznesen protest proti povolení výsadby a výroby odrůdy Primitivo na Sicílii: „Pro nás je toto opatření nepřípustné, je to nebezpečný právní precedens. Primitivo je apulijská odrůda a ta je vyjádřením naší krajiny a našich vinařských tradic. Nemůžeme tolerovat, aby nám bylo toto dědictví ukradeno."

Dodejme, že konsorcium se zrodilo v roce 1998 a od italského Ministerstva zemědělství a lesnictví dostalo výhradní pověření koordinovat vše, co se týče zájmů této odrůdy. Tady je však třeba ještě dodat, že až do 90. let minulého století se opravdu zdálo, že Primitivo je výhradní odrůda Apulie. Ale již ve druhé polovině 20. století, kdy se razantně rozrostl mezinárodní trh s vínem a zároveň se díky vědeckému pokroku na poli DNA začaly nabízet nové příběhy o víně, odborníci si „všimli", že Primitivo nejen vypadá, ale i voní a chutná jako Zinfandel v Kalifornii, kde si tamní vinaři chránili a hýčkali Zinfandel stejně jako vinaři v Apulii. Nakonec, bylo to v roce 1994, potvrdily genetické studie prováděné na Kalifornské univerzitě v Davisu, že obě odrůdy jsou geneticky identické. Krátce nato se objevil i chorvatský Crljenak Kaštelanski (Tribidrag, Kratosija atd.) a věda jej označila jako „první".

Následně se objevily i otázky, zdali se Primitivo do Apulie dostalo na lodích fénických obchodníků, nebo jinou cestou. Na druhé straně oceánu byl zase přijat názor, že Primitivo do Ameriky přivezli italští imigranti, časem byla nabídnuta další verze, že se Primitivo v Americe objevilo díky rakouským šlechtitelům jako Zierfandler. Ti v rámci habsburské říše tehdy rozhodovali i o odrůdách a šlechtění v Chorvatsku. Ať je to jakkoliv, Primitivo je nadějí Apulie. V současné době se pěstuje na zhruba 11 000 hektarech.

To, že bylo objeveno Primitivo, a tak i Apulie jako důležitá vinařská země, lze přičíst i jednomu z nejvýraznějších vinařů Apulie, Gregorymu Perruccimu. V samém srdci historického regionu Manduria tu na rodinném vinařství Azienda Agricola Felline di Mandurie lahvuje svá „primitiva", vedená tradičním systémem „alberello", na podložích různých typů a barev od červeného s velkým podílem železa po černé a bílé, v blízkosti moře pak písčitém. To vše s vlivným „požehnáním" Jónského moře.

Je zakladatelem jednoho z nejzajímavějších vinařských projektů Apulie. Jeho Accademia dei Racemi je zajímavý projekt, který sdružuje „rodinu" malých vinařských statků, které mají stejný cíl: obrátit pozornost k nejprestižnější odrůdě Apulie – k Primitivu.

Velmi jsme přivítali, že jsme mohli panu Perruccimu položit pár otázek:

Když dovolíte, začal bych u projektu Accademia dei Racemi z roku 1999, který je hlavně vaším dílem. Samozřejmě tu byl zájem o kvalitní vína Puglie, ale přece jenom: s jakými konkrétními představami jste projekt začínali, z čeho jste vycházeli?
Projekt Accademia dei Racemi jsem zahájil hned po úspěchu, který jsem měl s vínem Primitivo di Manduria DOC Felline. Hlavní myšlenkou bylo dát dohromady nejzajímavější vinice, a to i ty, které jsme nevlastnili, dát všemu tolik potřebný řád a taky učit nejen mladé, ale i zkušené a starší, občas zatvrzelé producenty vína, jak zlepšit kvalitu hroznů, aby vyráběli lepší a moderní vína. Dali jsme dohromady i tým zkušených enologů, kterým jsme svěřili vinifikaci. Šlo nám o globální vizi, jak nabídnout Apulii na mezinárodním trhu.

Kdybyste tento projekt hodnotil dnes po více než dvaceti letech – na co jste hrdý, jaké cíle před vámi ještě stojí?
Po 20 letech mohu říci, že to byla dobrá zkušenost, která položila základy moderních vín Apulie. Byla to léta plná výzkumu, nadšení, optimismu a nakonec i úspěchů. Ačkoli Akademie již neexistuje, zůstává dnes jako její dědictví mnoho současných nezávislých apulijských projektů, které na naši práci úspěšně navazují. Jsou to společnosti, jako Castel di Salve v Salentu, Paolo Petrilli v Luceře, De Filippo v Trani, Torre Guaceto v Brindisi, Menhir v Salentu atd. Společně jsme hrdí na to, že jsme dali světu vědět nejen o našem Primitivu a našli jsme mu v našich oblastech nejvhodnější polohy, ale na naše stoly jsme opět dostali například zapomenuté Susumaniello, Fiano Minutolo nebo Ottavianello, geneticky identické s odrůdou Cinsault.

V samém srdci historického regionu Manduria na rodinném vinařství Azienda Agricola Felline di Mandurie lahvuje svá „primitiva", vedená tradičním systémem „alberello", pan Gregory Perrucci.

Jedny z nejkrásnějších vinic najdeme na poloostrově Salento na půvabném, prosluněném pásu země, hýčkaném Jaderským a Jónským mořem.

V té souvislosti mě napadá další otázka: nedávno jsme psali o oblasti Alto Adige, kde se na celkových 5 000 ha dělají vína, která z téměř 98 % nesou označení DOC. Samozřejmě lze jen těžko srovnávat, ale není vašich DOC a DOCG přece jenom málo (podle některých pramenů to je mezi 3–7 %)?
Dovolte mi, abych tady zůstal trochu déle a začal více zeširoka, Apulie má velmi bohatou a starodávnou historii, samozřejmě i ve vinařství. Apulijská historie připomíná mnohé národy, které tu nechaly velmi výrazné stopy. Byli to Řekové, Římané, Turci, Arabové, Normani, Slované, Španělé, Francouzi atd. Apulie je region, který byl ať po dobrém, či po zlém vždy někým z těchto národů ovládán, v lepším případě se nějak dokázal přizpůsobit. Něco podobného se dělo i s vínem: vždy tu bylo jen málo těch, kteří se snažili o kvalitu, většina se snažila vyhovět výrobcům z jiných oblastí, kteří však neměli zájem podporovat a chránit původní odrůdy a typy vína. To je vlastně i část příběhu našeho Primitiva. I po „nečekaném“ úspěchu vín Manduria DOC, které se dělalo pouze v Mandurii a v žádné jiné oblasti Apulie, „vynalezli“ velcí výrobci společně s politiky IGT rozšíření oblastí pro celou Apulii s hanebně vysokými výnosy: více než dvojnásobek Manduria DOC! Nyní se Apulie konečně brání před výrobci ze severu, ale ti bez skrupulí skupují vinice a celá vinařství a tam dělají ohromná množství „svých“ apulijských vín. Právě jako svědectví této kapitalistické kolonizace jsem již v roce 2002 vyrobil víno Anarkos (Anarkos Puglia Rosso, Accademia dei Racemi), víno, které svým duchem stojí proti výrobcům, kteří do Apulie tak hojně stále přicházejí. Snad to je dostatečné vysvětlení tak malého procenta vín, která mohou nést označení kvality DOC a DOCG.

Považujete i v takových poměrech za řešení odrůdy, jako jsou právě Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia, Bombino atd.?
Možná že ještě více než samotné odrůdy bych chtěl chránit nejvhodnější a historicky nejdůležitější oblasti, a dokonce i výjimečné vinice. Je zřejmé, že původní odrůdy révy vinné, jako jsou ty vámi zmiňované, je třeba udržovat a chránit, abychom je mohli nabídnout jako vína čistě odrůdová nebo podle zájmu ve směsích s jinými autochtonními odrůdami nebo i s těmi evropskými. To vše je ale otázka času, ochoty, porozumění, potřebného nadšení a pak i pochopení, kterého se nám bohužel občas nedostává.

Vidíme ve světě díky klimatickým změnám, že se réva vinná vysazuje v místech, kde to bylo dříve nemyslitelné, definují se nové oblasti, jako jsou New Latitude Wines (vína nových zeměpisných šířek). Jak se s nespornými klimatickými změnami vyrovnáváte ve vaší zemi?
Opravdu jsme hodně znepokojeni tímto vývojem. Zvykáme si na stále častější přírodní katastrofy, náhlé lijáky, krupobití a přetrvávající dlouhá období sucha. Naše nejtypičtější odrůdy, Primitivo a Negramaro, se sice velmi dobře přizpůsobují suchému podnebí, ale na druhé straně o to více trpí vlhkými podmínkami. Z dlouhodobého hlediska však bude problém v těchto měnících se klimatických podmínkách udržet dobrou úrodnost a důležitou rovnováhu půdy. Věřím, že vinař je strážcem klimatu a životního prostředí a že je zodpovědný především za činnost ve prospěch přírody. Proto bude velmi důležité pracovat udržitelným způsobem, třeba získávat veškerou možnou vodu a recyklovat ji pro zemědělské účely. Musíme také co nejvíce upustit od jakýchkoliv chemických zásahů do vinic. Bohužel tady často narážíme na to, že ty nejdůležitější „karty“ mají v rukou naši politici.

Salento

Poloostrov Salento je půvabný, prosluněný pás země hýčkaný Jaderským a Jónským mořem. Chvílemi můžete mít pocit, že jste na severu Afriky: cihlově červená půda, všude kaktusy a ostrůvky palem jen tak tak stínící v kameni schoulené vesnice. Naštěstí je dlouhé a notně horké léto zmírňováno chladnějším vánkem přicházejícím od moře. Zato zimy jakoby tu ani neby-

ly – jsou krátké, mírné a deštivé. Jestliže jsme v oblasti Alta Murgia v souvislosti s kvalitou vín již použili slůvko „přihořívá“, pak na poloostrově Salento musíme říci, že „hoří“. Taky tu vinaři musejí být velmi opatrní, aby hrozny „nespálili“ a správně zavlažovali. Tady je nejdůležitější odrůdou „černohořké“ Negroamaro, které je vysázeno na téměř 12 000 hektarech celé Apulie, nejvíce právě v Salentu v provinciích Lecce a Brindisi. O původu názvu této odrůdy existuje několik teorií: ty nejjednodušší vycházejí z velmi tmavé barvy hroznů (negro – černý) a chuti (amaro – hořký). Často se připomíná, že název pochází ze spojení řeckého „mavros“ a latinského „niger“, což by znamenalo „černo-černý“. Obecně je přijímán názor, že odrůdu přivezli do Itálie řečtí kolonisté někdy v 8. století př. n. l.

V Salentu odrůda „zapustila hluboce své kořeny“ a vedená jako tradiční alberello nebo na nízkých podpěrných mřížích velmi dobře snáší vysoké teploty a sucho, aniž by ztratila potřebné kyseliny. Vína jsou čistě odrůdová nebo směsky, nejčastěji s odrůdami Malvasia Nera a starověkou Susumaniello, v posledních letech je úspěšná i ve spojení s odrůdou Primitivo. Salento je také místem, kde se zrodilo první italské růžové víno. To se tu dělá tradiční metodou „alzata di cappello“, což je doslova „pozvedání klobouku“. Jen lehce lisované hrozny se nechají krátce kvasit, kdy se ze slupek modrých hroznů uvolňuje červené barvivo. Až se zvedne matolinový klobouk (odtud název „alzata di cappello“), víno se stočí. Vše probíhá jen několik nočních hodin a vzniká elegantní víno jemné chuti, a nádherných růžových barev, které podle použité „technologie“ nese romantický název „Vino di una Notte“ – víno jedné noci.

Možná tím nejslavnějším „vínem jedné noci“, ale zcela jistě nejstarším je „Pět růží“ (Five Roses de Castris) z vinařství Leone di Castris.

Možná tím nejslavnějším a zcela jistě nejstarším je „Pět růží“ (Five Roses de Castris) z vinařství Leone di Castris. To bylo založeno jako součást panství v Salice Salentino, které poté, co prodal své nemovitosti ve Španělsku, zakoupil v roce 1665 vévoda Oronzo Arcangelo Maria Franceso dei Conti di Lemos. A tímto datem „zrození“ je vinařství také nejstarším v celé Apulii. Vévoda Oronzo, doslova očarován krajinou Salenta, tu na 5 000 hektarech vysadil olivovníky, pšenici a révu vinnou. A začal dělat víno: již začátkem 19. století začali jeho potomci vyvážet sudová vína do Spojených států, Německa i Francie. V muzeu vína „Piero e Salvatore Leone de Castris“ se dozvíte nejen o nejstarších vinařích rodu de Castris, ale hodně o celém apulijském vinařství, že vinařství má velkou zásluhu na tom, že se začalo v roce 1925 plnit apulijské víno do láhví, že rozhodujícím způsobem přispěli ke vzniku DOC Salice Salentino v roce 1971. Uprostřed 350 let historie, starých fotografií, různých dokumentů a dobového vinařského zařízení tu můžete ochutnat i mnohá vína, mezi nimi i ono růžové Five Roses, které bylo pojmenováno po vzácné rodové tradici, podle níž měl každý mužský potomek rodu de Castris pět potomků. Dnes nabízené víno není z roku 1943, kdy bylo ve válečných letech jako první růžové víno v Itálii nalahvováno na základě objednávky generála Charlese Polettiho, ale i ta současná patří k těm nejlepším. Víno (obvykle 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera) můžete přímo před vinařstvím ochutnat v klubu Five Roses Club 1943. Aby se příznivci tohoto růžového vína nemuseli příliš shánět, tak byl roku 2019, pro změnu ve městě Lecce, otevřen další klub Five Roses Club 1943 s označením Number 2, kde je v nabídce téměř třicet druhů vín s označením de Castris.

Toto jméno je na předním seznamu těch, kteří se zasloužili o to, že celá oblast nese označení „Cinque Rose“ – právě to, které generál Poletti „americky“ přejmenoval na Five Roses.

Vedle růžových vín se na rostoucím zájmu o apulijská vína podílejí i ta, která nesou označení Negroamaro di Terra d’Otranto (DOC z roku 2011) v podobě rosso, rosato, riserva, frizzante a spumante. Možná nejznámější apelací je Salice Salentino: mezi

Jednu z cest „ze sklepa na výsluní" ukazuje i Marzia Varvaglione ze Salenta. Londýnské Financial Times zařadily vinařství Varvaglione mezi nejrychleji rostoucí evropské společnosti.

těmito víny vyniklo především Casato di Melzi Salice Salentino DOC Riserva, které se může pochlubit již podruhé nejvyšším zlatým oceněním na Mundus Vini. Je to úžasný spěch, ale nás při poslední návštěvě Salenta nejvíce oslovila typická kombinace (80% Negroamaro a 20% Mavasia Nera) v podobě vína Salice Salentino „Liante" DOC 2017. „Liante" znamená v místním dialektu „vítr z Levantu" a my jsme rádi přijali upozornění, že se jedná o „závan" toho nejlepšího, co tradiční odrůdy Apulie mohou nabídnout.

V Salentu se zcela jistě setkáte i s pojmem Vincotto Original Salento. Je to jeden z tradičních italských výrobků, který se vyrábí lisováním dobře vyzrálých hroznů s vyšším obsahem cukru (v Salentu jsou hrozny sušeny ve vinicích až 30 dní) a následným vařením. Po dosažení varu se pokračuje pomalu 24 hodin na mírnějším ohni až na pětinu původního objemu. Hustá, tmavě fialová kapalina zraje v dubových sudech cca 4 roky, má zvláštní sladkou chuť a její výroba je poměrně přísně sledována a upravena zákonem z prosince 2016. Je to ve světě gastronomie velmi žádaná, úžasná kořenicí potravina starobylého původu, již v 1. století ji jako vynikající omáčku (embamma) popsal slavný spisovatel, přírodovědec a filozof Plinius Starší. Vedle kořenité sladkosti si ponechává všechny vlastnosti červených vín. Pro vařený mošt ze Salenta se používají bohatě cukernaté hrozny z oblastí vín IGT opět z osvědčené kombinace odrůd Negroamaro a Malvasia Nera.

Ze „sklepa Evropy" na výsluní

Jestliže jsme v úvodu použili poněkud hanlivé přirovnání apulijských vín ke „sklepu Evropy", v závěru musíme tento názor upřesnit. Dělají se tu a po Evropě stále vozí obrovské objemy apulijských vín. Zároveň tu najdete stále větší počet vinařů, kteří jako jedinou cestu do příštích let vidí nízké hektarové výnosy, jsou vzdělaní, sbírají zkušenosti po celém světě, nechají si poradit od „létajících enologů" a dovedou ocenit potenciál starých odrůd.

Pan Gregory Perrucci si postěžoval na výrobce ze severu, kteří podle jeho názoru bez skrupulí a stále ještě levně skupují vinice a celá vinařství a tam dělají ohromná množství „svých" apulijských vín. Naštěstí se tu objevují i jiní „velcí", kteří mají „čas". Takovým je například Marchese Piero Antinori z toskánské Florencie, který v roce 1999 získal Le Tenuta Bocca Di Lupo (140 ha v oblasti Castel del Monte DOC) a vinařství La Tenuta Masseria Maìme s 350 hektary v Salentu. Novou společnost pojmenoval Tormaresca a tam se rozhodl pro Apulii udělat to, co se mu podařilo v Toskánsku v 70. letech. Velmi přesvědčivým dokladem tohoto zájmu je ikonická interpretace odrůdy Negroamaro jako Masseria Maìme Salento IGT.

Podobné očekávání vzbuzují investice Kendall-Jackson z Kalifornie. Společnost Jackson Family Wines je vinařskou holdingovou společností, která kromě Kendall-Jackson Winery vlastní a provozuje více než 35 vinařství po celém světě. Tady jsou všechny naděje spojeny se jménem zakladatele společnosti, Jesse Jacksona, jedné z nejvýznamnějších osobností amerického vinařství, který řekl: „S každou láhví Kendall-Jackson se snažíme ctít jeho dědictví, které nás každý den inspiruje, když společně pracujeme na výrobě těch nejlepších lidskýma rukama vyráběných vín na světě."
I když strávíte v Apulii nějaký, třeba i delší čas, příliš toho z téměř 90 000 hektarů vinic neochutnáte. To se zkrátka nedá. Můžete se jen lehce dotknout tohoto úžasného bohatství. Ale i tak v mnoha vinařstvích vycítíte až vzrušující snahu zviditelnit Apulii vůči světu, ukázat na její kulturu a tradice, ohromné architektonické bohatství nebo se pochlubit místní kuchyní a vínem. Ve všech těchto souvislostech se ukazuje, a v posledních letech stále důrazněji, že apulijská vína „na to mají".

Připravil Jiří Trapek
Foto autor a archiv Gregoryho Perrucciho

Tipy na cestu

Tip 1.

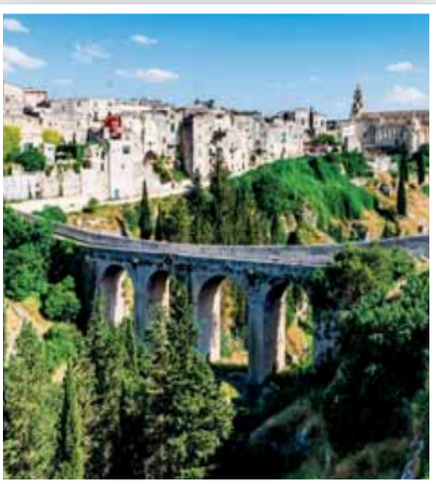
Madre Desolata

Jestliže jsme v titulku použili při popisu Apulie slova „prostá, rustikální a bezstarostná“, měli bychom ještě přidat „hluboce věřící“. V době Svatého týdne Apulie se po celé zemi slaví zmrtvýchvstání Ježíše Krista a příchod jara. Ve všech větších obcích a městečkách vyjdou do ulic a na náměstí průvody různých bratrstev a věřících a země se naplní velmi silným citem víry a prastarých tradic, které i nevěřící naplňují jakousi tichou modlitbou, sdílenou bolestí ukřižování a zároveň i nadějí. Jedena z nejpůsobivějších, téměř divadelních scén se odehrává v městečku Canosa di Puglia. Procesí k Madre Desolata (Opuštěná) se zúčastňuje celá obec, ale nejpůsobivější je provedení písně Stabat Mater (Jacopone da Todi), kterou zpívá na 250 místních žen, oblečených v truchlivé černi a s tvářemi zahalenými rouškami. Tato dojemná část obrazu života Apulie se v různých podobách opakuje všude po celý pašijový týden.

Tip 2.

Pohádkové Alberobello

Říká se, že žádný návštěvník Apulie nesmí vynechat Alberobello, bělavou pohádku „trulli“ – kruhových domků stavěných „na sucho“. Po celé Apulii jich je spousta, ale nejvíce, zhruba 1 400, je právě soustředěno na malém prostoru v Alberobellu. Město začalo psát svoji historii v 16. století, kdy hrabata de Conversano začala s kolonizací tohoto území a rozkázala stavět tak trochu provizorně, „na sucho“, aby v případě královské kontroly ušetřila na dani. Domky v Alberobellu jsou půvabně nalepeny jeden na druhý a vytvářejí uličky a náměstíčka, chráněná tajuplnými mytologickými znameními na střechách umně skládaných z vápencových desek zvaných „chiancarelle“. Tato architektonická pohádka byla v roce 1996 zapsána na seznam kulturního dědictví UNESCO.



Tip 3.

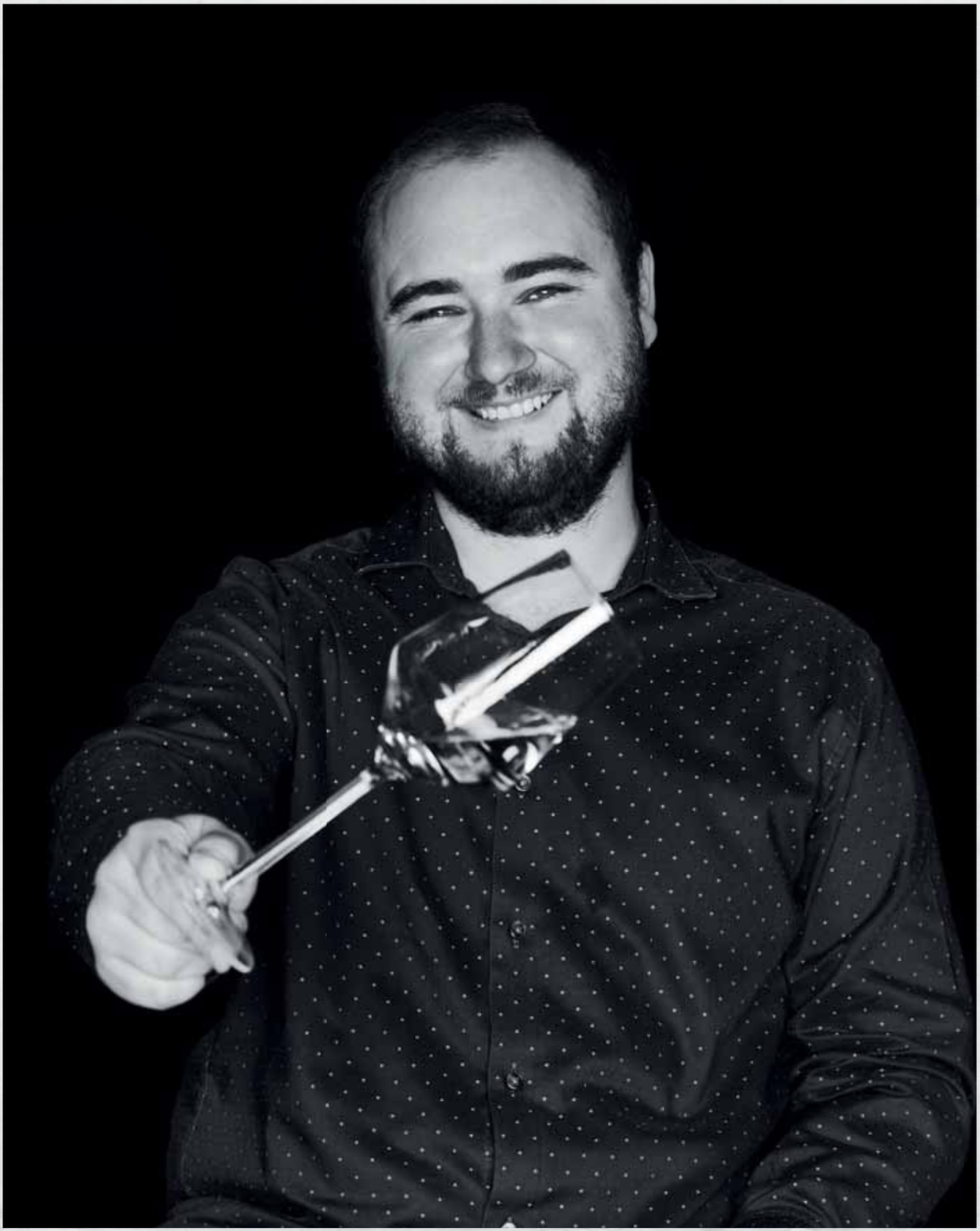
Gravina – zahrada potěšení

Těmito slovy nazval svou letní loveckou rezidenci císař Friedrich II. Švábský. Město Gravina leží na západě provincie Bari na římské Via Appia a jméno získalo po výjimečném kopcovitém terénu protkaném mnohými roklemi (gravine – it. rokle). Vedle vzácných stavebních památek, jako je zachovalý římský most či úchvatná katedrála z 11. století, najdeme tu prehistorická, středověká i novověká jeskynní obydlí, kostely a krypty vytesané v tufových skalách. Město vždy nabízelo hojně pšenici a víno (grana dat et vino), což dokládá i podoba městského erbu. Dalo v roce 1983 i jméno apelaci Gravina DOC Bianco. Mezi převážně bílými víny z odrůd Greco Bianco, Malvasia Bianca a Bianco di Alessano vyniká jedno z nejstarších italských bílých vín, které se dnes dělá ve vinařství Società Agricola Botromagno, vlastněném rodinou d’Agostino. Víno se může pochlubit historií starší 2 500 let.

Jiří Trapek

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

Jean Frédéric Hugel



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

Jste členem jedné z nejslavnějších vinařských rodin v Alsasku. Můžete prosím popsat nejdůležitější momenty ve vinařské historii vaší rodiny?

Především je to rok 1639, kdy byla mými předky společnost založena a rodina Hugel začala vyrábět víno na kopcovitých vinicích v okolí našeho malého milovaného města Riquewihr. Jejich iniciály jsou stále v našem rodinném erbu nad třemi kopečky. Hugel navíc znamená kopec ve starém alsaském dialektu. Posléze se naše rodinná historie týkala především jednotlivých osobností. Emile, který se na počátku 19. století rozhodl soustředit na vysokou kvalitu práce ve vinicích, dále Jean, který se zasloužil o mezinárodní věhlas vinařství Hugel. Představte si, že ve třicátých letech minulého století vyrazil na první propagační cestu do Austrálie, Thajska a dalších zemí. A nakonec 11. a 12. generace Hugelů, která zajistila, že Hugel je dnes nejlépe distribuovaná značka alsaských vín na světě. Dnes jsme přítomni ve více než 100 zemích světa. A nyní je to náš čas, 13. generace rodu Hugel, abychom ukázali svou hodnotu a potenciál.

Alsasko je ve srovnání s dalšími vinařskými oblastmi Francie velmi specifické. Co vy osobně považujete za nejzajímavější na alsaské vinařské tradici?

Podle mě jsou pravděpodobně nejzajímavějšími aspekty sama historie tohoto regionu a samozřejmě také odrůdy révy vinné, které jsou zde vysázeny. Museli jsme poměrně bojovat za to, aby naše odrůdy byly akceptovány a také si získaly svůj věhlas. A to především ve Francii. Alsasko je dnes jakousi skládankou odrůd révy vinné. Najdete zde odrůdy, které tu byly vždy: Riesling and Gewürztraminer, dále odrůdy převzaté z dalších francouzských oblastí: Pinot Blanc, Pinot Gris a Pinot Noir, a také z Německa, jako například Sylvaner. Jsme stále jedinou oblastí Francie, která označuje svá vína podle odrůdy. A jsme na tu svoji výjimečnost patřičně hrdí. Přítomnost těchto odrůd také hodně napovídá o evropské kultuře Alsaska, o jeho dlouhé a nepokojné historii a také o našich obchodních partnerech.

Mohl byste nám prosím popsat vinařskou filozofii vaší rodiny, čím je výjimečná a jak se liší od vašich kolegů?

Myslím, že věta, kterou jsem v naší rodině slýchal nejčastěji a která nás nejlépe charakterizuje, je následující: „100 % kvality vína je v hroznech“. S touto myšlenkou je naše vinařská filozofie poměrně přímoča-

Historický dům vinařství Hugel najdete v samém centru malebného městečka Riquewihr.

Vinice v okolí městečka Riquewihr

rá: nezanechávat žádné stopy. Cílem je, aby naše práce ve sklepě byly ve výsledných vínech vidět co nejméně. Od našich kolegů se příliš nelišíme. Jen se snažíme dělat věci v každém kroku o trochu lépe. Což na konci celého řetězce vytvoří obrovský rozdíl.

Pokud vím, vaše rodina příliš nepracuje s alsaským systémem Grand Cru. Na vašich etiketách toto označení nenajdeme. Proč?

To je dlouhý příběh s velmi politickým podtextem. Důvodem je způsob, jakým byla klasifikace Grand Cru v Alsasku vytvářena. Jeanny Hugel, prezidentka první Grand Cru komise v Alsasku, se ze zoufalství rozhodla zrušit označení Grand Cru na etiketách, když viděla, že kvantita vítězí nad kvalitou. Následovala obrovská bitva různých lidských eg, která je možná snad pouze v Alsasku. Nechtěl bych tady nikoho jmenovat, všechna ta zúčastněná ega jsou dnes pryč, protože ti lidé zemřeli. Nová generace rodiny Hugel je připravena se posunout dále. Deklarovali jsme, že s ročníkem 2015 ve vinařství Hugel opět přichází vína s označením Grand Cru.

V současné době se v Alsasku vedou také diskuse o vytvoření kategorie Premier Cru. Považujete to za zajímavý a dobrý krok pro alsaské vinařství?

Ano i ne. Nebyli jsme zatím schopni precizně dotvořit systém Grand Cru tak, aby znamenal dostatečný příjem, ze kterého by vinaři mohli žít a současně zhodnotit svou půdu tím, že z ní budou vznikat pouze špičková vína. Myslím si, že úroveň Premier Cru nebude mít žádnou budoucnost bez toho, abychom přepsali limity a snížili množství Grand Cru v tomto regionu. Jen mi věřte, že bych opravdu nechtěl být tou osobou, která za to bude zodpovědná.

Schoenenbourg je pravděpodobně vaší nejlepší vinicí. Jak byste toto Cru charakterizoval a která vína z této vinice vyrábíte?

Schoenenbourg je jedním z nejslavnějších Cru v Alsasku již od třináctého století. Po dlouhou dobu od středověku a renesance zajišťuje obci Riquewihr bohatství a mezinárodní uznání. Je to jižně orientovaná vinice se slínovým podložím, naprosto ideální místo, které považujeme za klenot v našem

majetku. Dává Riesling s obrovským a nedostižným potenciálem ke zrání, se strukturou a charakterem, jaký najdete pouze tady. Náš Grossi Laüe Riesling a Schoelhammer parcellaire cuvée pochází právě z této vinice. A musím zmínit i velký návrat odrůdy Muscat na tuto vinici. Jedna část, která byla znovu osázena před patnácti lety, začíná dávat hrozny mimořádné kvality.

Ve vašem portfoliu najdeme jedno velmi oblíbené, dalo by se říci základní víno, avšak současně víno vynikající kvality, a sice Gentil. Jaký je příběh tohoto vína?

Gentil znamená ve francouzštině ušlechtilý. V Alsasku se začalo velmi záhy (a bavíme se o 17. a 18. století) rozlišovat mezi běžnými odrůdami, ze kterých vznikala jednoduchá vína, která byla určena pro každodenní konzumaci a lidé je hojně popíjeli především v místních restauracích, a ušlechtilými odrůdami, ze kterých se vyráběla ušlechtilá vína určená pro zrání a export. Tato ušlechtilá vína – cuvée z ušlechtilých odrůd –, si užívaly na svých stolech evropské královské rodiny. V devadesátých letech minulého století se rodina Hugel rozhodla tuto dávnou tradici obnovit a vytvořila cuvée z ušlechtilých odrůd jako alternativu k vínu Edelzwicker. A samozřejmě vzniklo něco, co bylo daleko více než běžné jednoduché víno. Tím, že v láhvi bylo podstatně lepší víno, než nabízeli naši kolegové, a i když bylo dražší, stal se Gentil záhy velmi populárním a také komerčně úspěšným vínem. Zaslouženě! A jsme na něj právem hrdí.

Když se vás zeptám na vaši osobní chuťovou preferenci, kterou z typických alsaských odrůd máte nejraději?

Tak to je otázka, na kterou neumím odpovědět. Zjednodušeně mohu říci Riesling, což je odrůda, kterou obdivuji. Ale varuji každého, aby se konstantně nezamiloval do 40 let starého vína z odrůdy Gewürztraminer. To je odrůda, kterou jsem poznal opravdu důvěrně a naučil jsem se ji oceňovat. A je to odrůda, kterou je mít rád velmi snadné i velmi složité. Myslím, že každý piják alsaského vína začne s touto odrůdou a také u ní nakonec skončí. Je to jen o čase, který jí dáte k tomu, aby se ve víně zcela projevila.

Představte si, že by někdo chtěl svému klientovi jednoduše vysvětlit stylistické rozdíly mezi Rieslingem z Alsaska, Německa nebo Rakouska. Co byste vyzdvihl?

Vína rodiny Hugel poznáte podle typické žluté etikety a rodinného erbu.

Myslím, že Němci více považují Riesling za aromatickou odrůdu a snaží se ukázat bohatý aromatický profil postavený především na primární aromatice odrůdy. U nás v Alsasku aromatická odrůda znamená Gewürztraminer, u Rieslingu hledáme spíše mineralitu, slanost a zemitost. A samozřejmě pokud chcete dobře představit alsaský Riesling, tak je to především suché, velmi gastronomické víno, a pokud v něm máte očekávat sladkost, (samozřejmě, i my známe botrytidu), tak vám to vždy řekneme.

Jistě, Alsasko má dlouhou tradici ve výrobě sladkých vín. Jaká je ale situace těchto vín dnes? Například oblast Sauternes má dnes s prodejem vín velké problémy.

Máte pravdu, tato vína se dnes neprodávají snadno, ale pro Alsasko je velké štěstí, že není závislé na prodeji sladkých vín. My je dnes vyrábíme opravdu ve výjimečných ročnících a díky tomu jejich kvalita výrazně stoupla. Hugel byl vždy známý kvalitou svých sladkých vín a dnes, když se vydám zpět do archivu, musím říci, že jsme tato vína nikdy nedělali lépe. A také jsme za tato vína oceňováni vysokými body a skvělým hodnocením v nejdůležitějších časopisech a publikacích, za několik vín jsme v poslední době dostali dokonce 100 bodů. Vždycky je skvělé vidět, když tisk a vinařští kritici jen potvrzují vaše záměry a myšlenky.

Celý vinařský svět je nyní výrazně ovlivněn pandemií COVID 19. V Alsasku dokonce probíhala diskuse o krizové destilaci vína. Jak moc jste touto epidemií zasaženi vy a co děláte pro to, abyste ochránil své podnikání?

Mohu vám říci, že kultura naší rodiny je jedinečná! V naší rodině máte stále pocit, že válka skončila včera a těžké výzvy v posledních letech vytvořily ne-li ochrannou skořápku, tak minimálně smysl pro to, abychom předvídali to nejhorší a doufali v to nejlepší. Velmi rychle jsme se dostali do úsporného módu, víme jak toho udělat hodně s málem a tuto zkušenost jsme využili. Musím říci, že naši zaměstnanci byli hrdinové, akceptovali, že musí vystoupit ze své komfortní zóny, tak aby všechny aktivity mohly být zachovány a vše jsme zvládli. Představte si, že jsme poslali každého, opravdu každého i z kanceláří ven na vinice, protože jsme nemohli sehnat žádné sezónní pracovníky, které obvykle využíváme. A stát se z ekonoma manažerem vinic, to je opravdu seriózní změna!
V prodeji jsme nyní o 20% níže, mnoho našich zákazníků byly restaurace, hotely a bary. A upřímně, když přemýšlím o jejich situaci, nejsem si jist, že si mám právo stěžovat… Velmi na ně i na všechny další, kteří jsou touto pandemií postiženi, v poslední době myslíme. Na všechny, kteří riskují své zaměstnání, své zdraví a někdy i své životy.

Vína rodiny Hugel do České republiky exkluzivně dováží společnost Winestore, www.winestore.cz.

Text: Michal Šetka
Foto: Archiv společnosti Hugel

Vína DAC z regionu Burgenland

© ÖWM / Robert Herbst

Náš říjnový Grand test věnujeme rakouským vínům regionu Burgenland. Tato oblast má dlouhou a obsáhlou vinařskou historii a tomu odpovídající rozmanitost vyráběných vín. My se však zaměříme výhradně na vína s chráněným rakouským ochranným označením původu DAC.

S kvělé půdní podmínky, teplé panonské podnebí a Neziderské jezero se svým zásadním vlivem na termoregulaci i vlhkost vzduchu dělají z Burgenlandu ideální oblast pro pěstování révy vinné. DAC oblastí je dnes v regionu Burgenland hned pět. Jedná se o Neusiedlersee DAC, Leithaberg DAC, Rosalia DAC, Mittelburgenland DAC a Eisenberg DAC. Ty dávají pestrou paletu velmi zajímavých vín různorodých stylů, které jsme však pro korektnost samozřejmě porovnávali zvlášť. Vína do testů tentokráte zaslali i přímo někteří rakouští vinaři. V testu se tak nakonec setkala vína ze tří z těchto pěti regionů, nejmenší oblasti, tedy novinku Rosalia DAC a Eisenberg DAC, v tomto srovnání a pravděpodobně na tuzemském trhu zatím nenajdete.

Leithaberg DAC je oblast, která se rozkládá na západních březích Neziderského jezera. Vyrábí se zde suchá bílá i červená vína s jedinečným typickým charakterem. Oblast je vymezena na území tří měst – Eisenstadt, Jois a Winden. Zdejší půdy jsou bohaté na břidlici a vrstvy ruly. Bílá vína s označením Leithaberg DAC se mohou vyrábět z odrůd Chardonnay, Weissburgunder (Pinot Blanc), Neuburger a Grüner Veltliner buď jako jednoodrůdová, nebo jako cuvée zmíněných odrůd. Červená vína jsou pak postavena na odrůdě Blaufränkisch. Ta může být doplněna o St. Laurent, Zweigelt nebo Pinot Noir, maximálně však do výše 15% celkového objemu. Červená vína musí zrát v sudech a dosahovat minimálně 12,5% alkoholu. Vinařská oblast Neusiedlersee se rozkládá na rakousko-maďarských hranicích východně od Neziderského jezera. Réva vinná se zde pěstuje na 6 675 ha. Neusiedlersee DAC vzniklo v roce 2012 a tato vína se vyrábí z odrůdy Zweigelt. Povolena jsou i cuvée s významnou převahou Zweigeltu. To ale platí pouze u varianty Reserve a podíl Zweigeltrebe zde musí být minimálně 60%.

Dominantní odrůdou na 2 104 ha oblasti Mittelburgenland je Blaufränkisch. Zdejší výhřevné hlinité půdy dávají Frankovkám typická aromata lesních plodů a stopy koření. I zde se vína označují kategoriemi Mittelburgenland DAC a Mittelburgenland Reserve. Především vína kategorie Reserve mají velký potenciál k dlouhému zrání.

Burgenland je zajímavou vinařskou oblastí jak z pohledu vín samotných, tak z pohledu vinařské turistiky. Vína ze zdejších DAC jsou osobitá a vykazují vysokou, a především konzistentní kvalitu. Rozhodně se jedná o vína, která stojí za pozornost konzumentů i importérů.

Text: Michal Šetka
Foto: Michal Šetka a ÖWM / Robert Herbst

Vítěz Grand testu

www.vinero.cz

Rudi Wagentristl, Chardonnay 2016, Leithaberg DAC

Sytější slámově žlutá barva se zlatavými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, snoubící tóny smetany, vanilky, zralého manga a ananasu. V chuti je víno plné a komplexní a najdeme v něm tóny zralých žlutých jablek, melounu Cantaloupe, vanilky a zázvoru. Delší, krémový závěr.

Grilovaná chobotnice

88,33 bodů | 349 Kč **2020–2025**

Hans Moser, Chardonnay 2018 Scheibenberg, Leithaberg DAC

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky, vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní, s dominantním projevem vanilky a smetany, jež doplňuje podtón žlutého melounu a zralých broskví. V chuti je víno středně plné a strukturované a dominují zde tóny zralých pomerančů, kumkvátu a citronu, jež doplňuje podtón banánové slupky a koření. Středně dlouhý závěr.

Telecí maso na rozmarýnu

85,33 bodů | 329 Kč **2020–2023**

www.vinadac.cz

St. Zehetbauer, Pinot Blanc 2018 Ried Satz, Leithaberg DAC

Světlejší slámově žlutá barva se zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma je výraznější a velmi reduktivní, připomínající broskvová jádra, sušené byliny a kapustičky. V chuti je víno středně plné a svěží a najdeme v něm tóny zelených jablek, zelených hroznů a minerality. Středně dlouhý závěr.

Pstruh à la gravlax

84,67 bodů | 550 Kč **2020–2028**

www.vinoteria.cz

St. Zehetbauer, Chardonnay 2018 Ried Steinberg, Leithaberg DAC

Světlejší slámově žlutá barva se zlatavými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, připomínající rebarborový kompot, kandované broskve či broskvový koláč. V chuti je víno středně plné, s výrazným projevem pečených toustů, kompotovaného ananasu a broskví, s dotekem vanilky. Středně dlouhý závěr.

Tom Kha Gai

82 bodů | 546 Kč **2020–2022**

www.vinoteria.cz

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Vína DAC z regionu Burgenland

Zleva: **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel *(Vino e Cuore),* **Mikuláš Duda DipWSET** – obchodní a marketingový ředitel *(VinoDoc s.r.o.),* **David Král** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2015, 2016 a 2018, head sommelier *(MAKRO),* **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier *(Bokovka),* **Tereza Němečková** – Advanced in Wines and Spirits *(VinoVinoVino),* **Jakub Přibyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017 *(Advivum)*

Legenda:

Doporučená kombinace

Doporučená doba konzumace

Degustace proběhla v exkluzivních prostorách

baru Advivum

Na Příkopě 859/22, Praha 1,
Tel.: +420 733 532 255
www.advivum.cz

WINE & Degustation hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

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

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

LEITHABERG DAC – ČERVENÁ VÍNÁ

Vítěz Grand testu

www.vinoteria.cz

St. Zehetbauer, Blaufränkisch 2015 Ried Steinberg, Leithaberg DAC

Sytější purpurově červená barva s fialovým okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma vína je intenzivní a komplexní a připomíná zralé černé bobulové ovoce, černé koření a ušlechtilé dřevo. V chuti je víno strukturované a plnější a dominují zde tóny zralých ostružin a višní, jež doprovází podtón karamelu a vavřínu. Delší, elegantní závěr.

Vepřový pupek na grilu

90 bodů | 674 Kč **2020–2028**

St. Zehetbauer, Blaufränkisch 2016, Leithaberg DAC

Sytější rubínově červená barva s nachovým okrajem a vyšší viskozita. V aroma je víno intenzivnější a připomíná zralé červené bobulové ovoce, černé koření a spálené dřevo. V chuti je víno středně plné a strukturované, velmi svěží a dominují zde tóny jahod a třešní, jež doprovází podtón černého pepře a skořice. Delší, svěží závěr.

Uzená kachní prsa

86 bodů | 396 Kč **2020–2026**

www.vinoteria.cz

NEUSIEDLERSEE DAC

Vítěz Grand testu

www.rakouskevino.cz

Weingut Salzl, Zweigelt 2018 Selection, Neusiedlersee DAC

Sytější purpurově červená barva s fialovým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivní a přímočaré, s tóny zralého černého rybízu, ostružin a višní, s dotekem nového koření. V chuti je víno plné, strukturované, příjemně svěží a najdeme v ní tóny povidel, ostružinového džemu a višní, s výraznou kořenitou stopou. Delší, strukturovaný závěr.

Játra s omáčkou z červeného vína

88,50 bodů | 240 Kč **2020–2028**

Plán degustací WINE & Degustation pro rok 2020

Grand test svět

Listopad 2020

Poslední termín pro dodání vzorků: 2. 10. 2020

Grand test: Gevrey-Chambertin a Gevrey-Chambertin Premier Cru

Představujeme: Červená vína – Etna DOC

Prosinec 2020

Poslední termín pro dodání vzorků: 2. 11. 2020

Grand test: Champagne Brut a Extra Brut Non Vintage (základní cuvée jednotlivých domů)

Představujeme: Franciacorta DOCG

Grand test ČR a Slovensko

Listopad 2020

Poslední termín pro dodání vzorků: 2. 10. 2020

Vína z kvevri

Prosinec 2020

Poslední termín pro dodání vzorků: 2. 11. 2020

Tramín červený

Weingut Keringer, Zweigelt 2018, Neusiedlersee DAC

Tmavší purpurově červená barva s fialovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a svěží, připomínající zralé višně a třešně, s dotekem pomerančové kůry a spáleného dřeva. V chuti je víno strukturované a plnější a připomíná zralé ostružiny a višně, jež doprovází podtón rozmarýnu, tymiánu a třešňových jader. Delší, strukturovaný závěr.

Kančí se švestkovou omáčkou

88,17 bodů | 250 Kč **2020–2030**

www.vinospol.cz

Weingut Wendelin, Zweigelt Classic 2019, Neusiedlersee DAC

Sytější purpurově červená barva s výrazným fialovým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivní a přímočaré, připomínající červené bobulové ovoce, rybízové listy a povidla. V chuti je víno středně plné a svěží, svým charakterem korespondující s aroma, a podpořeno o podtóny koření a zralých trnek. Středně dlouhý závěr.

Zvěřinové klobásky

85,67 bodů | 389 Kč **2020–2024**

www.toskanskevino.cz

Artisan Wines, Zweigelt 2018, Neusiedlersee DAC

Sytější rubínově červená barva s fialovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a převládají v něm tóny zralých ostružin a moruší, s lehkým dotekem dřeva a koření. V chuti je víno komplexní a středně plné a najdeme v něm tóny višní a švestek, jež doprovází podtón krvavých pomerančů a nového koření. Delší, svěží závěr.

Bažant nadivoko

85,17 bodů | 209 Kč **2020–2027**

www.vinadac.cz

NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE

Vítěz Grand testu

www.toskanskevino.cz

Weingut Wendelin, Zweigelt 2017, Neusiedlersee DAC Reserve

Sytější rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní a najdeme v něm tóny povidel, ostružinového džemu a borůvkového koláče, jež doprovází podtón černého koření. V chuti je víno plnější a komplexní, s dominantním projevem zralého černého bobulového ovoce a dotekem hořké čokolády, tabáku a černého čaje. Dlouhý, strukturovaný závěr.

Hovězí à la rossini

90,33 bodů | 745 Kč **2020–2031**

Weingut Keringer, „100 days“ Zweigelt 2018, Neusiedlersee DAC Reserve

Tmavší rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní a připomíná koření, kafr, zralé višně a ostružiny. V chuti je víno mohutné a strukturované, středně plné a dominují zde tóny ostružinového džemu, sladkého koření či tabáku. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

Grilovaná žebra s višňovou omáčkou

89,50 bodů | 550 Kč **2020–2024**

www.vinospol.cz

Weingut Gebrüder NITTNAUS, Zweigelt 2018 Ried Luckenwald, Neusiedlersee DAC Reserve

Sytější purpurově červená barva s fialovým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivní a komplexní a nabízí tóny vavřínu a nového koření, jež doprovází podtón zralých moruší a aronií. V chuti je víno středně plné a komplexní, s výrazným projevem zralých trnek a višní, jež doprovází podtón kouře a tabáku. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

Pfeffer steak

88,67 bodů | 449 Kč **2020–2029**

www.bacchus.cz

Weingut Salzl, „Sacris“ Zweigelt 2017 Ried Luss, Neusiedlersee DAC Reserve

Sytější rubínově červená barva s fialovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a velmi vyzrálé, připomínající borůvkový koláč, vinné listy či ostružiny. V chuti je víno strukturované a středně plné a dominují zde tóny pečeného masa, černého bobulového ovoce a černého koření. Delší závěr.

Pečený jelení hřbet

87,67 bodů | 695 Kč **2020–2028**

www.rakouskevino.cz

Artisan Wines, Zweigelt 2018, Neusiedlersee DAC Reserve

Sytá purpurová barva s fialovým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivní a srozumitelné, s projevem černého bobulového ovoce a koření. V chuti je víno lehčí a svěží a dominují zde tóny višní a ostružin, s dotekem borůvkového džemu a jalovce. Delší, ovocný závěr.

Jehněčí koleno

86,33 bodů | 319 Kč **2020–2025**

www.vinadac.cz

Weingut Gebrüder NITTNAUS, Zweigelt 2018 Ried Goldberg, Neusiedlersee DAC Reserve

Sytější rubínově červená barva s fialovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a strukturované, s výrazným tónem bylin či rybízových listů, jež doprovází podtón borůvek a višní. V chuti je víno strukturované a středně plné a dominují v ní tóny černého koření, jež doprovází podtón zralých višní, švestek a jeřabin. Středně dlouhý závěr.

Jehněčí hrudí v mátové krustě

86 bodů | 449 Kč **2020–2026**

www.bacchus.cz

MITTLEBURGENLAND DAC

Vítěz Grand testu

www.vinero.cz

Weingut K+K Kirnbauer, Blaufränkisch Gold Reserve 2017, Mittelburgenland DAC

Sytější rubínově červená barva s tenčím světlejším okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivní a komplexní a snoubí tóny černého ovoce, kůže a ušlechtilého dřeva. V chuti je víno komplexní a plnější a najdeme v ní tóny pečeného černého ovoce, černého koření, skořice a balzamických tónů. Dlouhý, strukturovaný závěr.

Králík po královsku

92,33 bodů | 659 Kč **2020–2035**

Weingut Familie Weber, Blaufränkisch Reserve 2017 Lutzmannsburg, Mittelburgenland DAC

Tmavá purpurově červená barva s tenkým rubínovým okrajem a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a připomíná listy rybízu, čerstvé byliny a červené bobulové ovoce. V chuti je víno středně plné a svěží, s dominantním projevem zralého černého bobulového ovoce, jež doplňuje podtón krvavých pomerančů a pomerančové kůry. Středně dlouhý závěr.

Těstoviny s ragú z divočáka

86,83 bodů | 490 Kč **2020–2024**

www.pro-vino.cz

Eichenwald, „Der Gugafang“ Blaufränkisch 2018, Mittelburgenland DAC

Sytější granátově červená barva se světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a připomíná zralé černé bobulové ovoce, pepř a badyán. V chuti je víno středně plné a strukturované a dominují zde tóny višňových jader, ostružin a brusinek, jež doplňuje kořenitý podtón. Středně dlouhý závěr.

Bruselská paštika

86,67 bodů | 245 Kč **2020–2025**

www.vinoprovas.cz

MITTLEBURGENLAND DAC RESERVE

Vítěz Grand testu

www.vinovinovino.shop

Weingut Gesellmann, Creitzer Blaufränkisch 2018, Mittelburgenland DAC Reserve

Temně rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a komplexní a snoubí tóny zralého černého peckového ovoce, sladkého koření a tabáku. V chuti je víno svěží a středně plné, dobře strukturované a připomíná zralé třešně, červený rybíz a ostružiny, s dotekem mladého dřeva a nového koření. Delší, strukturovaný závěr.

Pečený vepřový bůček s demi-glace

89,50 bodů | 540 Kč **2020–2028**

Eichenwald, „Der Geistesblitz“ Blaufränkisch 2016, Mittelburgenland DAC Reserve

Sytější rubínově červená barva s širším světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a připomíná spálené dřevo, rozmarýn nebo vavřín, s dotekem zralých aronií. V chuti je víno středně plné, svěží a najdeme zde tóny zralých borůvek, jeřabin či višní, s lehkým kořenitým podtónem. Středně dlouhý, svěží závěr.

Jelítko na grilu s vinnou omáčkou

86 bodů | 425 Kč **2020–2023**

www.vinoprovas.cz

Viniční trať Vyšicko

MUTĚNICE

Mutěnice patří k největším a nejvýznamnějším obcím Slovácké vinařské podoblasti. Kde jinde najdete ve sklepních uličkách téměř 600 vinařských rodin, které se poctivě věnují vinařskému řemeslu po generace. Přátelská atmosféra, folklor, zkušení vinaři a do modrobíla zbarvené Mutěnské búdy, to je vinařská obec Mutěnice, která vám při návštěvě doslova učaruje. Obcí navíc prochází Mutěnická vinařská stezka, a tak můžete svou návštěvu vinných sklípků spojit s cykloturistikou a vyhlídkovou projížďkou mezi okolními vinohrady.

Mutěnice jsou s vinařským řemeslem spjaty již od nepaměti. Katastr Mutěnic osídlili lidé již v pravěku, o čemž svědčí bohaté archeologické nálezy. Ovšem první historická zmínka o Mutěnicích je kolem roku 1368. Jedním z dokladů je i nejstarší známá obecní pečeť z roku 1613, která obsahuje vinný keř s hrozny. V předbělohorském období vzniklo i doposud používané pojmenování viničních tratí Vyšicko či Mutěnská hora. Po staletí se mutěničtí vinaři řídili vlastním horenským právem. Za jeho porušení, například krádeže ve vinicích, bývaly vynášeny velmi přísné tresty. Provinilec mohl například přijít

nejen o ruku, ale také o hlavu. V roce 1725 byla založena nejstarší mutěnická horenská kniha, do níž se zapisovaly všechny převody vinohradů.

Dalším významným datem je rok 1903, kdy obec pronajímá 20 měřic obecních pozemků Zemskému spolku pro Markrabství moravské. Spolek zde zakládá Zemskou révovou školku. V roce 1912 přibyl i Státní a zemský vzorný sklep ústřední, později sídlo Vinařského inspektorátu. V té době se o Mutěnicích hovoří jako o centru moravského vinařství. V dvacátých a třicátých letech minulého století ve Výzkumné stanici vinohradnické a vinařské byl položen základ šlechtění vinné révy a rozšiřování ušlechtilých odrůd. Pod jejím vlivem začali mutěničtí vinaři zpracovávat čistě odrůdová vína. Na mutěnických vinicích se objevily odrůdy Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Neuburské, Ryzlink vlašský, Tramín, Frankovka, Burgundské modré, Modrý Portugal apod. V současné době stanice zajišťuje udržovací šlechtění odrůd a klonů.

V katastru obce Mutěnice je vysázeno více než 300 hektarů vinic a najdete tu 5 viničních tratí – Mutěnskou horu, Dubňanskou horu, Vyšicko a Úlehle a Hraničky. Jedním z ústředních vinařských center celé obce je bezpochyby rozsáhlý komplex vinných sklepů – „Mutěnské búdy“ –, kam každoročně zavítá řada milovníků tuzemských vín v rámci pravidelně konaných akcí, jako je Den jarních otevřených sklepů. Své sklepy zde obhospodařuje téměř 600 vinařských rodin. Jednotlivé sklepy jsou různého stáří a provedení. Najdete zde jak malebné sklepy starších generací, tak i sklepy vybavené moderním zařízením, degustačními místnostmi, posezením a také pokoji skýtajícími ubytování. Typickým prvkem většiny mutěnických sklepů je vstupní průčelí zvané „žůdro“ a tradiční malování slováckými ornamenty či škrábanými sgrafity.

Vinařství Štěpánek

Většina mutěnických vinohradů je situována na jižních, jihovýchodních a jihozápadních svazích. To souvisí především s geologickými a klimatickými podmínkami. Horniny, které se objevují v katastrálním území, jsou mladé – pocházejí z pleistocénu a kvartéru. Jedná se výhradně o sedimenty. Mnohem důležitější než horniny je půdní pokryv. V katastru Mutěnic a blízkém okolí se nejčastěji nacházejí černozemě, vytvořené na vrstvě spraší uložených na písících, případně i nivní půdy na nivní uloženině s podložím písku. Jsou to tedy půdy lehčí a středně výsušné. V jedné lokalitě, na severu katastru, se také objevuje černozem na černozemních písících s jemným překryvem spraše. Tyto půdy jsou rovněž lehké, ale silně výsušné. Statistické údaje ukazují na velmi velký počet letních dnů s teplotami nad 25 °C, kterých je 53,3 dne v roce. Dále na vysokou průměrnou teplotu v červenci 25,2 °C a roční průměrné množství srážek 500 až 600 mm. Historicky bylo v Mutěnicích celkem 15 viničních tratí. Celkový počet je však dnes zredukován a většina menších tratí totiž dnes spadá pod výše zmíněných 5 největších. Největší viniční tratí je Úlehle o celkové rozloze 100 hektarů vinic, které dominují terasovité vinice. Druhou největší tratí je pak Mutěnská hora o rozloze 75 hektarů, která se nachází přímo nad areálem Mutěnských búd a jejíž terén je členitý, s příkrými svahy. Třetí největší tratí je Vyšicko o rozloze 62 hektarů, jedná se o náhorní trať, ležící kolem nejvyššího bodu v Mutěnicích, se silným prouděním větrů, napomáhajících proti mrazíkům a houbovým chorobám. Dubňanská hora o rozloze 49 hektarů je viniční tratí s úzkými vinohrady drobných pěstitelů révy vinné a leží na okraji katastru Mutěnic. Nejmenší viniční tratí jsou pak na jihu Hraničky o rozloze 24 hektarů, ležící na jižní straně katastrálního území, s těžšími jílovitými půdami.

Doporučená vína z VINAŘSTVÍ ŠTĚPÁNEK, která stojí za pozornost:

★★★★

Solaris 2018, výběr z cibéb, sladké, Mutěnice, Hraničky

Sytě žlutá barva se zářivými zlatavými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, s nádechem květů zralého ovoce a ovocné zavařeniny. Chuť je sladká, šťavnatá, připomínající ovocný sorbet a ovocné mléčné koktejly. Středně dlouhý závěr.

★★★

Hibernal 2019, výběr z hroznů, polosuché, Mutěnice, Úlehle

Průzračné světle zelenkavě žluté víno, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, příjemně herbální, s tóny meduňky, máty a grepové kůry. Chuť je šťavnatá, ovocná, připomínající ryngle, mango a citrusy. Delší závěr.

Vinohrad Petra Štěpánka na viniční trati Úlehle

Petr Štěpánek ve sklepě

Mou první zastávkou v Mutěnicích bylo VINAŘSTVÍ ŠTĚPÁNEK. Rodinné vinařství Petra Štěpánka bylo založeno v roce 2008 a co do objemu vyrobených láhví patří k jednomu z největších v Mutěnicích. Jejich prioritou při výrobě vín je však vinná réva té nejvyšší kvality, která je odrazem jejich každodenní práce. Majitelem vinařství je Petr Štěpánek, který jej řídí společně se svou ženou Jarmilou. Petr Štěpánek aktuálně hospodaří na 13 hektarech vlastních vinic na viničních tratích Úlehle a Hraničky, dále pak část hroznů pro výrobu svých vín nakupuje od jiných pěstitelů. „Do příštích pěti let bychom ale chtěli být zcela soběstační, a proto plánujeme vysadit asi 20 hektarů vlastních vinic," říká Petr Štěpánek.

Ve vinařství se zaměřují na výrobu unikátních bílých a růžových vín s nižším obsahem alkoholu a vyšším obsahem zbytkového cukru. Zároveň hledají ideální poměr mezi přírodním cukrem a kyselinou. Při výrobě vín čerpají ve vinařství ze zkušeností, které jsou v rodině předávány po několik generací, ale také z osobních zkušeností ze zahraničí. Výzvou je pro ně vyrábět vína nejvyšší kvality s patrnou jedinečností jejich regionu. To vše dotváří nezaměnitelný charakter vín, která spojuje nadšení z jejich práce. Skvělou ukázkou této vinařské filozofie jsou například jejich vína z odrůd Muškát moravský, Hibernal nebo Ryzlink rýnský s patrnou stopou zbytkového cukru, která se těší úspěchům a oblibě nejen u konzumentů, ale i na tuzemských a zahraničních vinařských soutěžích nebo v publikaci Průvodce nejlepšími víny ČR.

Přestože portfolio vín Petra Štěpánka tvoří zhruba z poloviny vína se zbytkovým cukrem, vinařství se v současné době soustředí primárně na vína suchá, která jsou, jak říká Petr Štěpánek, jejich vizí do budoucna. „V příštích letech bychom se chtěli ještě více soustředit například na odrůdy Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a Tramín červený, které chceme vyrábět výhradně z vlastních vinic s redukovaným výnosem a s nižším obsahem zbytkového cukru," pokračuje Petr Štěpánek. Kromě bílých vín najdete v portfoliu vinařství samozřejmě i vína růžová a červená, a to z odrůd Rulandské modré, Cabernet Sauvignon, Neronet nebo Merlot. V řadě vín s označením „Reserva" pak vyrábí Petr Štěpánek strukturovanější a plnější vína zrající v sudu. Z jeho pestrého portfolia vín si tak vybere téměř každý. „Nově se mohou naši zákazníci těšit i na naše vína pod ochranným označením VOC Slovácko, kterého jsme se nedávno stali součástí," uzavírá naše povídání vinař Petr Štěpánek.

Další z navštívených vinařství v Mutěnicích bylo Vinařství Petra Mokruši, které se dlouhodobě řadí ke špičkovým výrobcům vín v obci. Petr Mokruša založil své vinařství v roce 2007, a navázal tak na vinařskou práci svého otce Martina. Hrozny pro výrobu vín pěstuje na 6 vinicích ve 2 viničních tratích obce Mutěnice. Těmi jsou výše zmíněné tratě Mutěnská hora s jižně až jihovýchodně orientovanými svahy s písčitohlinitou půdou a Vyšicko, tedy náhorní rovina s půdou hlinitou s příměsí jílu a písku. Podložím jsou v obou případech sedimenty obsahující mušle a další ulity korýšů z období pleistocénu a kvartéru.

Základními odrůdami vinařství jsou Rulandské šedé, Sauvignon a Ryzlink rýnský. Většina jejich vín je suchá, při-

Petr Mokruša s manželkou

pravená s důrazem na čistotu, ovocnost, svěžest, šťavnatost, dlouhou dochuť, pikantní kyselinu a zřetelný odrůdový charakter každého vína. Kromě níže uvedených doporučených vín nabízí pochopitelně vinařství pestrou odrůdovou skladbu vín s důrazem na zdejší typické bílé odrůdy. V jejich portfoliu najdete i jedno rosé a jedno červené víno z odrůdy Dornfelder. Některá vína jsou vyráběna složitějším způsobem a jsou charakteristická macerací slupek hroznů s moštem a následným zráním vína v sudech spolu s vinnými kvasnicemi. Vznikají tak vína velmi robustní, krémová a houževnatá. Skvělou ukázkou takového vína je například Pinot Blanc sur lie, které zraje v malých dubových sudech a 12 měsíců na kvasničných kalech. Toto strukturované a precizně vyrobené víno potěší i milovníky rafinovanějších bílých vín a dokazuje vinařský um Petra Mokruši. „Nově také vyrábíme Tramín červený v dubovém sudu a Ryzlink rýnský v akátovém," říká Petr Mokruša.

Další novinkou v portfoliu vín je od letošního roku Ryzlink rýnský 2019 z VOC MUTĚNICE, kterého je vinařství také nově součástí. „Na jaře příštího roku pak plánujeme vysazovat Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský. Zejména Sylvánské zelené je sice ve vinici náročnější odrůda, ale na Slovácko patří a já věřím, že z ní vyrobíme skvělé víno. Aktuálně jsme také koupili velký dubový sud o objemu 1 000 litrů s regulací teploty, ve kterém plánujeme vyrábět Ryzlink rýnský. V blízké budoucnosti se tedy mohou naši zákazníci těšit na vícero variant vín z této královské odrůdy," uzavírá Petr Mokruša. Vinařství se mimo jiné může opakovaně

Doporučená vína z VINAŘSTVÍ PETR MOKRUŠA, která stojí za pozornost:

★★★★

Pinot Blanc sur lie 2018, moravské zemské víno, suché

Bronzově žlutá barva s mosaznými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivnější, čistá, s nádechem sušených pomerančů, slunečnicového květu a lučního medu. Víno je suché, šťavnaté, středně plné, s nádechem grepů, pomela a bergamotu. Delší závěr.

★★★

Ryzlink rýnský 2019, VOC MUTĚNICE, suché, Mutěnice, Vyšicko

Tmavší zelenožlutá barva, velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivnější, s tóny připomínajícími řapíkatý celer, petrželovou nať a grepovou šťávu. Chuť je středně plná až plnější, kořenitá, s výraznější minerální strukturou a pikantní kořenitou nahořklostí. Středně dlouhý závěr.

Při návštěvě Modrého vinařství na vás dýchne umění na každém kroku.

pochlubit označením „Výrobce vína oceněný titulem Salon vín České republiky“, a je tak osvědčenou zastávkou při vašich cestách do Mutěnic.

V rámci mé návštěvy Mutěnic jsem zavítal i do Modrého vinařství. To vzniklo v roce 2009 a jeho zakladateli jsou bratři Marian a Libor Čížkovi. V jejich rodinném a atypickém vinařství se snaží skloubit umění, moderní architekturu a víno do jednoho velkého zážitku. Sklep, který je nově vybudován na úpatí viniční hory, tak dýchá moderním spojením skla, kovu, dřeva a kamene. Nevšední dojem dolaďují plastiky a malby na skle. Ve vinařství se soustřeďují primárně na výrobu bílých vín, která tvoří asi tři čtvrtiny celkové produkce. Vína tvoří moderní cestou na nerezové technologii z hroznů jak vlastních, tak od osvědčených vinohradníků, a to z viničních tratí Mutěnská hora, Dubňanská hora a Úlehle. Jejich vína jsou lehká a svěží, s nižším obsahem alkoholu. Vlajkovou lodí jejich vinařství je Cuvée Kristýnino Tajemství z Dubňanské hory, vyráběné z hroznů strýcovy vinice v počtu pouhých 600 láhví.

Libor a Marian Čížkovi jsou jedněmi ze spoluzakladatelů nového VOC MUTĚNICE, proto v jejich portfoliu najdete i atraktivní Ryzlink rýnský a Sylvánské zelené v ročníku 2018 právě z této apelace. Kromě čistých odrůdových bílých vín doplňuje portfolio vín i rosé z Cabernetu Moravia. Červená vína pak vyrábí z odrůd Cabernet Sauvignon, Merlot a Dornfelder, a to především v Kobylí na Moravě, kde také vlastní jeden z nejstarších sklepů v obci. V řadě vín „Natural“ pak můžete ochutnat vína zrající v dubových a akátových sudech po dobu 12–24 měsíců, která představují vrchol produkce Modrého vinařství. „Tato vína budou v prodeji začátkem příštího roku a jedná se o vína, která jsme vyrobili s minimálními enologickými zásahy, s minimálním obsahem síry. Jak říkáme ve vinařství, jedná se o tzv. řadu vín ‚Nature number one‘, tedy příroda na prvním místě,“ komentuje vína Marian Čížek.

O tom, že Modré vinařství dokonale pojí víno a umění, se můžete nejlépe přesvědčit při své návštěvě. Umění z dílny Adolfa Vondry tu na vás dýchne takřka na každém kroku, a to jak ve vinném sklepě, tak v prostorách útulného penzionu. Lásku k vínu a umění ostatně dokládají i samotné etikety vín zdobené uměleckými prvky. „Práce kolem vinařství zaměstnávají celou naši rodinu, bez které bychom chod vinařství nebyli schopni zvládat, jsme proto hrdým, ryze rodinným vinařstvím. Současně se snažíme účastnit řady vinných festivalů a akcí po celé České republice, a představit tak naše vína řadě milovníků vín osobně. Do budoucna máme v plánu zkvalitnění našich služeb z hlediska vinařské turistiky, abychom mohli svým zákazníkům nabídnout co

Doporučená vína z MODRÉHO VINAŘSTVÍ, která stojí za pozornost:

★ ★ ★

Sylvánské zelené 2018, VOC MUTĚNICE, polosladké, Mutěnice, Úlehle

Světlejší citronově žlutá barva se stříbrnými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá a středně intenzivní a snoubí ovocné tóny podzimních jablek a drceného bílého pepře. Chuť je lehčí a pikantní a připomíná žluté sadové ovoce a nektarinky. Středně dlouhý závěr.

★ ★ ★

Ryzlink rýnský 2019, pozdní sběr, suché, Ořechov, Háje

Průzračně světle žluté víno se stříbrnými odlesky a velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá a intenzivní, odrůdově typická a připomíná zralé broskve, nektarinky a lipový květ s podtóny exotického ovoce. Chuť je středně plná a šťavnatá, s velmi dobrou ovocnou kyselinou a tóny připomínajícími zralé peckoviny a klementinky. Středně dlouhý závěr.

Zakladatelé Modrého vinařství, zleva Marian a Libor Čížkovi

Radim Holešinský ve své vinici

nejlepší servis, ještě pohodlnější ubytování a špičková vína, to vše na jednom místě," uzavírá Marian Čížek.

Poslední zastávkou při mém putování po Mutěnicích bylo malé butikové vinařství Radima Holešinského. Vinařství Holešinský je mladé, rozvíjející se vinařství, které vzniklo v roce 2014. Mladý a talentovaný enolog Radim Holešinský se o výrobu vína a chod vinařství stará sám za výpomoci své rodiny. Sklep vinařství najdete v mutěnické uličce vinných sklepů, tedy v „Búdách". Vína vyrábí v menších šaržích, především z odrůd typických pro zdejší oblast, jako je Ryzlink rýnský, Sauvignon, Rulandské šedé, Ryzlink vlašský, Neuburské a další. V současně době hospodaří na vinicích o rozloze 0,5 hektaru na viničních tratích Vyšicko, Mutěnská hora a Úlehle a jeho roční produkce činí zhruba 7 000 láhví.

Jeho filozofií výroby vín je v první řadě snaha o zachování odrůdovosti a nezaměnitelného terroir dané trati. Výsledkem jsou vína s výraznou aromatikou, která mají svůj čistý a odrůdový charakter. „Snažím se o co nejmíň enologických zásahů, proto velká většina mých vín kvasí čistě přírodními kvasinkami. S oblibou říkám, že mou filozofií výroby je tzv. ‚postmoderna', tedy výroba vín klasickým, konvenčním stylem, ale s minimálním zásahem ve sklepě tak, aby prim hrála pouze odrůda," říká Radim Holešinský.

Doporučená vína z VINAŘSTVÍ HOLEŠINSKÝ, která stojí za pozornost:

★★★★

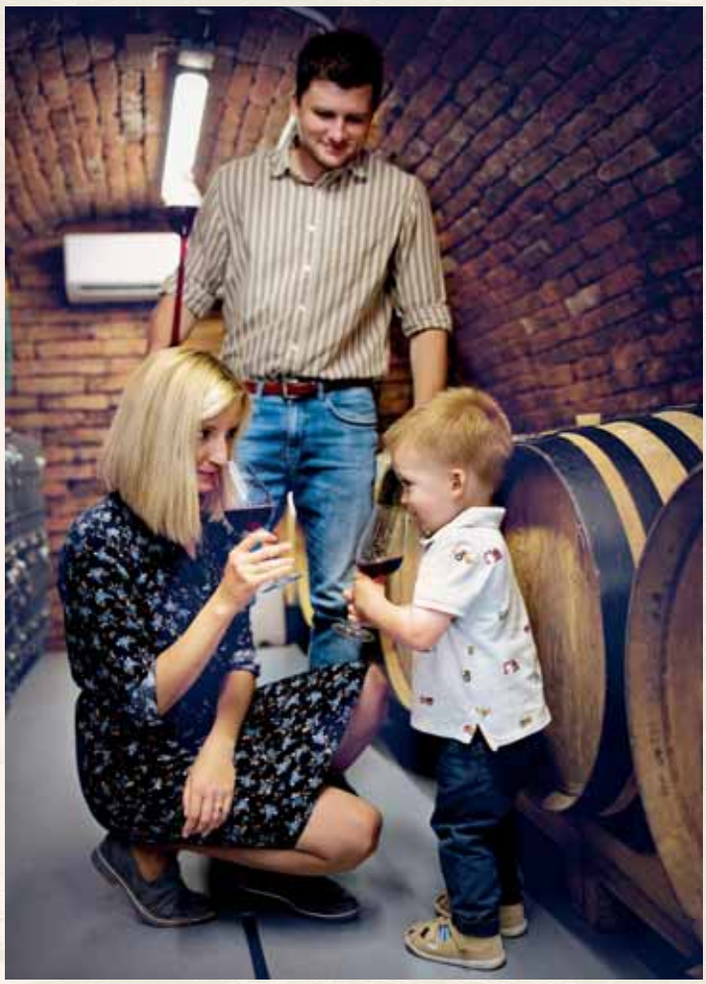
Authentic, Rulandské modré 2018, výběr z hroznů, suché, Mutěnice, Dubňanská hora

Cihlově červená barva s širším lososovým meniskem, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, středně intenzivní, s nádechem jeřabinové zavařeniny, brusinek a červeného rybízu. Chuť je šťavnatá, příjemně kořenitá, připomínající třešně, brusinky a lesní jahody. Delší závěr.

★★★★

Classic, Ryzlink rýnský 2019, pozdní sběr, polosuché, Mutěnice, Dubňanská hora

Průzračná žlutozlatavá barva se stříbřitými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, hroznová, s nádechem zeleného a žlutého zralého ovoce. Chuť je svěží, minerální, s velmi dobrou ovocnou kyselinou, připomínající zelená jablka a zralé citrusy. Dlouhý závěr.



Své zkušenosti předává Radim Holešinský i nejmladší generaci.

Kromě klasického stylu bílých i červených vín se Radim Holešinský zaměřuje okrajově i na výrobu naturálních a oranžových vín. Oranžová vína školí v hliněných nádobách kvevri nebo v kameninových nádobách. Tato vína pak kvasí a následně zrají v kontaktu se slupkami po dobu 6–9 měsíců. Skvělou ukázkou takového přírodního vína je jeho Tramín červený 2017, který zrál 9 měsíců na slupkách. „Aktuálně chystám novinku v podobě Veltlínského zeleného z ročníku 2019, které bude k dispozici jak z dubového sudu a z kameninové nádoby, tak z kvevri, tedy Veltlín ve třech různých podobách," pokračuje Radim Holešinský.

Přestože vinařství Radima Holešinského patří bezpochyby k velmi malým butikovým vinařstvím s omezenou roční produkcí, svým přátelským vystupováním a poctivým přístupem k vinařskému řemeslu dokazuje, že i takto mladé a malé vinařství stojí za vaši návštěvu. Ostatně, jak tvrdí Radim sám: „Odměnou je pro mě v první řadě spokojenost zákazníků, kteří víno ochutnají a rádi se k nám vracejí," uzavírá Radim Holešinský.

Mutěnické sklepní uličky jsou protkány řadou vinných sklípků, a tak tu můžete neustále objevovat nové a nové vinaře, kteří vás překvapí svým vinařským umem a pohostinností. Při návštěvě Mutěnic vám dozajista nesmí uniknout ani vyhlídka z 9 metrů vysoké, moderní rozhledny Vyšicko, která stojí na samotném vrchu viniční trati Vyšicko a nabídne poutavý výhled do okolí. Vyrazte proto do Mutěnic a vychutnejte si tu panorama okolních viničních svahů, třeba s láhví dobrého mutěnického vína.

Text: Václav Tichoň
Foto: Vinařství Petr Mokruša, VINAŘSTVÍ ŠTĚPÁNEK, Modré vinařství, Vinařství Holešinský

Václav Tichoň DiPWSET

Ve světě vína se pohybuje od roku 2014, kdy jeho láska k vínu přerostla ze záliby v profesi. Působil jako sommelier v několika pražských restauracích, následně jako sommelier ve společnosti Makro a v roce 2018 potom doplnil tým redakce WINE & Degustation. Víno je pro něj nekončícím zdrojem vzdělání. I proto je držitelem titulu Diplomovaný sommelier pod hlavičkou ASČR a je úspěšným absolventem degustátorských zkoušek dle ČSN. Díky studiím v zahraničí je také hrdým držitelem titulu Court of Master Sommeliers Certified nebo Diploma in Wines & Spirits.

Martin Kodl

Umění a víno

Martin Kodl pochází z rodiny s dlouholetou sběratelskou tradicí, sahající až do 19. století. Vystudoval Filozofickou fakultu Univerzity Karlovy v Praze. Před třiceti lety spolupořádal první, ještě předlistopadovou aukci na pražském Žofíně. Od roku 1992 vede Galerii Kodl, která na českém trhu s uměním dosahuje dlouhodobě nejlepších výsledků. Působí jako soudní znalec se specializací na české malířství 19. a 20. století. V rodinné tradici pokračují i jeho dva synové Matyáš a Jakub, kterým pomáhá sestra Adéla. Mají na starost sekci současného umění. Martin Kodl je však také vášnivým milovníkem vína a gastronomie. A jelikož je spojení vína a umění mimořádně zajímavé a nosné téma, pozval jsem Martina k rozhovoru pro čtenáře WINE & Degustation.

Martine, my se spolu již dlouho setkáváme především při zasedáních „Dlouhého stolu přátel vína“, tedy nesmírně zajímavé skupiny lidí z mnoha oborů, které spojuje záliba ve vynikajících vínech. Co tebe jako věhlasného galeristu, znalce a sběratele umění přivedlo k lásce k vínu?

Vyrůstal jsem v rodině, ve které se láska k umění dědí. Můj pradědeček Jan Kodl byl mecenášem umění na konci 19. století. Dědeček Jiří Kodl sám maloval a přátelil se s tvůrci české moderny. Otec Pavel Kodl byl vášnivý sběratel, který se snažil rodinnou sbírku rozšiřovat i v dobách komunismu. Jako dítě jsem si doma užíval atmosféru setkávání mého táty s přáteli, kteří nad sklenkou vína debatovali o malířích a jejich tvorbě. Víno prostě k umění patří. Rád sedávám večer v galerii, upíjím dobré víno, pozoruji obrazy kolem a přemýšlím si.

Jaká vína obecně patří ke tvým nejoblíbenějším?

Většinou mi nejvíce chutnají vína z oblastí, které jsem navštívil a které si mohu spojit s nějakým příběhem. Z červených preferuji oblast Burgundska, kterou jsem projel na kole. Rád jezdím do Toskánska na dovolenou a užívám si i zdejší víno. U bílého vína dávám přednost oblasti Wachau a v posledních letech i vínům moravským.

Kromě toho, že jsi milovníkem vína, vím, že jsi i vášnivým lovcem a gurmánem. Jaký je tvůj nejoblíbenější pokrm ze zvěřiny a jaké víno máš k němu nejraději?

Dovolím si upřesnění – jsem vášnivý milovník přírody, rybář, ornitolog, houbař, trochu lovec a gurmán. Nejraději mám zajíce na černo a k němu si dám červené z vesnice Puligny-Montrachet.

Víno a výtvarné umění je jistě nosné téma. Která díla, jež zobrazují vinnou tematiku, považuješ za nejpovedenější?

Vybaví se mi olej Josefa Navrátila „Ve sklepě Chlumeckého“ z padesátých let 19. století. Slavnou vinárnu a lahůdkářství v Železné ulici Navrátil často navštěvoval a na obraze také sám sebe vypodobnil jako jednoho z hostů. Ostatně Navrátil pro svého přítele vinárníka Jana Chlumeckého vytvořil i vývěsní štíty s lahůdkami a soubor menších zátiší, který sloužil jako poutač pro jeho lahůdkářství „U Itala“. K těmto pracím vznikla řada studií, na kterých malíř realistickým způsobem lehkou skicovitou malbou zobrazoval mimo jiné různé druhy mořských živočichů. Mám ale také rád příběh etiket slavného francouzského vinařství Château Mouton Rothschild. Na oslavu ukončení 2. světové války vyzval baron Philippe de Rothschild mladého francouzského umělce Philippa Juliana, aby navrhl vinětu s motivem churchillovského vítězného V. A tak v roce 1945 započala tradice, že na etiketách vína Château Mouton Rothschild je vyobrazeno dílo některého známého umělce, přičemž každý rok jde o jinou osobnost. Objevila se zde díla takových velikánů, jako byli Jean Cocteau, Georges Braque, Salvador Dalí, Joan Miró, Marc Chagall, Vasilij Kandinskij, Pablo Picasso, Andy Warhol a řada dalších.

Dovedl bys o některé z velkých malířských osobností prohlásit, že víno výrazně ovlivnilo její tvorbu?

Nelze nevzpomenout na italského barokního mistra Caravaggia a jeho olejomalbu „Bakchus“. Obraz byl namalovaný kolem roku 1595 a je na něm zobrazen Bakchus, bůh vína a nespoutaného veselí, jako mladík s hrozny a listy vinné révy ve vlasech. Na kamenném stole před ním je mísa ovoce a velká karafa červeného vína. V této souvislosti musím také zmínit holandské malířství 17. století, které se stalo silným zdrojem inspirace i pro dílo Emila Filly a jeho slavná zátiší, v nichž je téma vína mnohokrát akcentováno.

Co gastronomie? Ta je poměrně častým motivem obrazů. Co bys zájemcům o umění doporučil v rámci tohoto tématu?

Ve výtvarném umění se vyskytuje tematika jídla velmi často a v zásadě v každém historickém období, a to jak v umění

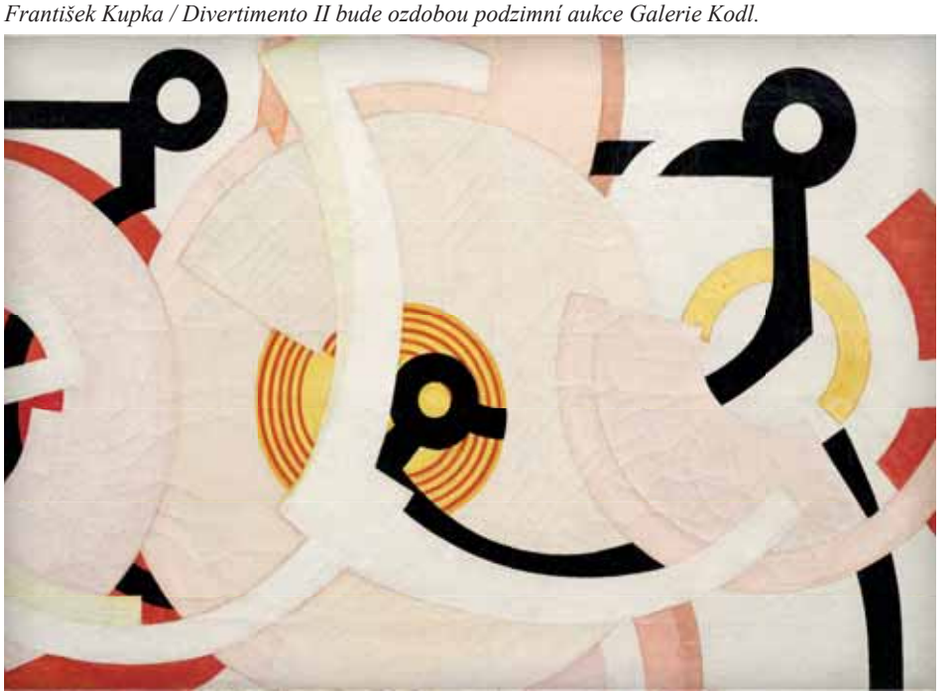
církevním, tak světském. Zajímavá díla s touto tematikou vznikala např. i v rámci 19. století v českém prostředí. Pražská komunita umělců se již kolem poloviny 19. století hojně setkávala, a to v rámci tzv. stolních společností. K jejich setkáním mnohdy vznikaly karikaturní grafiky či kresby. Jednu takovou vytvořil dokonce i Josef Mánes, považovaný jinak spíše za vážného tvůrce, který byl jedním z hlavních inspiračních zdrojů generace na přelomu století. Často si vzpomenu na jeho „Vepřové hody společnosti umělců" z roku 1847, které jsou svého druhu ojedinělou reportážní karikaturou, zachycující oslavu umělců se vším, co k ní patřilo. Jedná se o jeden z vrcholů české karikatury obecně a poukazuje zcela bez obalu na zásadní roli gastronomie při formování výtvarného profilu českého umění.

Pojďme se konkrétně věnovat tvé galerii, ta má dnes již poměrně dlouhou, úspěšnou a slavnou historii. Co vše lze u vás najít a koupit?

Galerie Kodl je aukční a výstavní síň založená na více než stoleté rodinné sběratelské tradici. Z aukčních síní vzniklých po revoluci patříme k těm s nejdelší historií. Zaměřujeme se na prodej obrazů, kreseb, grafik a plastik českého výtvarného umění 19. a 20. století. Kromě dvou aukcí, kterým předchází předaukční výstava, pořádáme v průběhu roku specializované expozice a přes léto vyplňují stěny galerie čeští a zahraniční současní autoři v rámci

Caravaggio / Bakchus

František Kupka / Divertimento II bude ozdobou podzimní aukce Galerie Kodl.



Letního výtvarného salonu, organizovaného sekcí Kodl Contemporary. O tu se starají mé tři děti.

V uměleckém prostředí jsi známý i pořádáním velmi slavných aukcí výjimečných výtvarných děl. Jak tyto aukce probíhají?

Na jaře a na podzim pořádáme na Žofíně aukce, na kterých dražíme vždy 250 vzácných uměleckých děl. Jedním z našich zásadních obchodních a společenských momentů jsou předaukční výstavy. Jejich příprava je náročnou prací, která nás ale také nesmírně baví. Výstavy si nenechají ujít nejen sběratelé a zájemci o koupi, ale také milovníci umění. Často totiž máme v aukci díla, která se na české umělecké scéně objevují po mnoha desítkách let, jiná na trhu dosud nebyla k vidění vůbec.

Atmosféra sálových aukcí se nedá ničím nahradit. Řada lidí se při koupi nechává strhnout prostředím a svým okolím. Současná situace ve světě i u nás si ovšem žádá i online aukce. Na listopad proto připravujeme propojení klasické aukce s prodejem na nové aukční platformě artsbay.cz, kterou vytvořil syn Matyáš. Nabídneme přenos z aukce, dražbu po telefonech a online. Samozřejmostí je i zapojení sociálních sítí.

Víno je dnes i zajímavou alternativní investiční komoditou. Mnoho našich čtenářů do vína investuje. O tom, že lze zajímavým způsobem investovat i do umění, není pochyb. Co bys poradil těm, kteří by rádi investovali i do uměleckých děl?

Nejprve všem doporučuji, aby se v oboru trochu vzdělali, protože nejde jen o peníze, ale o určitý rozhled. Dnes, v době internetu, není problém se základním způsobem zorientovat. Nejlepší je samozřejmě se na obrazy dívat, chodit do muzeí, na výstavy, studovat encyklopedie. Stačí, když se zájemce porozhlédne, jestli se mu líbí 19. století, postimpresionismus, moderna nebo současnost. Investice do umění by se měla odvíjet nejen od očekávání zhodnocení, vždyť jde i o emocionální záležitost. V zásadě by tedy lidé měli kupovat obrazy, které se jim líbí. A velice úzce by měli být napojeni na někoho, kdo jim umí dobře poradit, aby nekoupili falzum nebo předražený obraz.

V tuto chvíli připravuješ svou podzimní aukci, na co se můžeme těšit?

Návštěvníci předaukční výstavy i zájemci o koupi se mají na co těšit. Protože jsme kvůli pandemii museli zrušit jarní aukci, měli jsme dost času na přípravu. Představíme spoustu významných věcí. Nejdráže vyvolávaným dílem bude naprosto unikátní obraz Františka Kupky „Divertimento II“, který je jedním z nejvýznamnějších děl jeho abstraktního období 30. let. Může být ozdobou jakékoli sbírky světového malířství. Koneckonců obraz „Divertimento I“ je dnes ve sbírkách newyorského Guggenheimova muzea. V nabídce je i další úchvatné Kupkovo dílo „Růžový klobouk“. Věřím, že potěšíme všechny, kteří by své sbírky rádi rozšířili o obrazy Josefa Čapka, Mikuláše Medka, Františka Muziky, Václava Špály či Jindřicha Štyrského. Téměř šedesáti exempláři je na aukci zastoupeno devatenácté století. Prostor dostane i současné umění, reprezentované kupř. Janem Kalábem či jedinečným Theodorem Pištěkem. Pro mě osobně je nejsilnějším zážitkem chystané aukce dražba obrazu „Adieu, Guy Moll“, který považuji za Pištěkovo nejintimnější a nejvýznamnější dílo. I proto jsme ho dali na titulní stránku katalogu.

Nezapomeneme ani na tradiční charitativní Aukci pro Paraple. A ve prospěch Vojenského fondu solidarity poputuje výtěžek z prodeje pro nás netypického aukčního předmětu – originálních hodinek Orlík české značky PRIM.

Když se nějaká aukce opravdu povede, jaké víno si otevře Martin Kodl na oslavu úspěchu?

Oslavy mám zásadně spojené s šampaňským. Nemá se pít ve velkém množství, ovšem má být skutečně kvalitní.

Připravil: Michal Šetka
Foto: Archiv Martina Kodla

Ryzlink rýnský VOC ZNOJMO 2019 a Královská řada 2017

Koncem léta proběhlo další letošní zatřídění vín, která budou nosit emblém VOC ZNOJMO, a tato vína právě vstoupila na trh. Jelikož se v tomto zatřídění objevují především vína z odrůdy Ryzlink rýnský, kterému delší doba zrání velmi svědčí, i my jsme s pravidelným redakčním testem VOC ZNOJMO, tentokrát ryzlinků z ročníku 2019, počkali až na tuto dobu. Zajímavým zpestřením degustace byly i dva nové vzorky Královské řady VOC ZNOJMO z ročníku 2017.

Zkratka VOC znamená „vína originální certifikace“ a má garantovat pro oblast typická, chuťově plná a aromatická vína z ověřených oblastí Znojemska. Do apelačního systému VOC ZNOJMO jsou zařazeny tři pro Znojemsko nejtypičtější odrůdy: Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. Historicky první apelační systém v České republice, spolek vinařů VOC ZNOJMO, si poměrně rychle vybudoval dobré renomé. A to nejen kvalitou svých vín, ale i schopností vinařů organizovat společné akce, podílet se na společném marketingu i podporovat zajímavé projekty ve Znojmě a okolí.

V roce 2014 představil spolek VOC ZNOJMO speciální edici vín originální certifikace s názvem „Královská řada VOC ZNOJMO“. Vína pocházejí výhradně z odrůdy Ryzlink rýnský a procházejí schválením hned dvou komisí. Finální rozhodnutí vydává komise na zasedání, jež se koná 33 měsíců od data ověření hroznů. Pokud vína projdou, obdrží speciální pásku s logem Královská řada VOC ZNOJMO. Páska je v odlišné barvě než pásky pro znojemská vína originální certifikace, a to v žluto-červeném provedení, stejně jako speciální znak VOC ZNOJMO. Láhve mohou být uzavřeny pouze kvalitním korkovým uzávěrem. Exkluzivní vína Královské řady jsou uvedena na trh vždy 28. září příslušného roku. V testu tedy přinášíme dvě vína, která jsou opravdovou horkou novinkou.

Časopis WINE & Degustation se zabývá novými víny VOC ZNOJMO pravidelně každý rok. Mnohé ryzlinky rýnské z ročníku 2019 zatříděné do VOC ZNOJMO potvrdily dobré renomé tohoto VOC. Vína na medailových pozicích svou kvalitou potěšila, i za medailovými pozicemi bylo několik velmi příjemných a charakteristických vín. Slibným dojmem působila i obě nová vína z Královské řady. Je pravda, že mezi víny z ročníku 2019 komise jasně upřednostnila sušší vína, která byla čistá, příjemně ovocná a nic neskrývala. Polosuchá vína totiž působila spíše fádním nebo méně harmonickým dojmem. Možná je to pro členy VOC ZNOJMO námět k zamyšlení nad limitem zbytkového cukru v jejich vínech či vytříbení stylu zatříděných polosuchých vín.

Text a foto: Michal Šetka

RYZLINK RÝNSKÝ VOC ZNOJMO 2019

Vítěz Grand testu

THAYA vinařství, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, suché

Světlejší slámově žlutá barva s četnými zelenými odlesky a střední viskozita. Aroma vína je intenzivnější, s výrazným projevem bílých květů, jež doplňují podtóny sušeného citrusového ovoce a křížal. V chuti je víno svěží a středně plné, s výraznou mineralitou, již doplňují tóny zralých citrusů, zelených jablek a pomerančové kůry. Dlouhý, svěží závěr.

Mořský jazyk a citronovou omáčkou

88,60 bodů

cena 195 Kč

www.vinarstvithaya.cz

2020–2026

VINO HORT, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, suché, Znojmo, Načeratický kopec

Světlejší slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a vrstevnaté, připomínající vařené kdoule, bílé broskve nebo lipový květ. V chuti je víno svěží a lehčí a dominují zde tóny zralých zelených jablek, pomerančové kůry a limetové šťávy, s lehkým minerálním podtónem. Středně dlouhý závěr.

Pstruh na grilu

86 bodů

cena 266 Kč

www.vinohort.cz

2020–2022

Vinařství Piálek & Jäger, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, suché

Sytější zlatožlutá barva se slámovými odlesky, vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a strukturované, nabízející tóny sušených meruněk, středozemního koření a lipového květu. V chuti je víno komplexní, středně plné a svěží a najdeme v ní tóny sušených pomerančů, červených grapefruitů a kdoulí. Delší, hřejivý závěr.

Krůtí saltimbocca

84,40 bodů

cena 240 Kč

www.pialek.cz

2020–2023

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Ryzlink rýnský VOC ZNOJMO 2019 a Královská řada 2017

Zleva: **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel *(Vino e Cuore),* **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier *(Bokovka),* **David Král** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2015, 2016 a 2018, head sommelier *(MAKRO),* **Mikuláš Duda DipWSET** – obchodní a marketingový ředitel *(VinoDoc s.r.o.),* **Jakub Přibyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017 *(Advivum)*

Legenda:

Doporučená kombinace

Doporučená doba konzumace

Degustace proběhla v exkluzivních prostorách

baru Advivum

Na Příkopě 859/22, Praha 1,
Tel.: +420 733 532 255
www.advivum.cz

WINE & Degustation hodnotí ze skla
RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

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

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

Víno Vaněk, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, suché, Vrbovec, U sv. Urbana

Světle zlatožlutá barva se zelenkavými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a odrůdově typické, připomínající zralá zelená jablka, lipový květ a akátový med. V chuti je víno středně plné a svěží, s dominantním projevem citrusových plodů, zralých žlutých jablek a broskví. Středně dlouhý, minerální závěr.

Knedlo vepřo zelo

84,20 bodů

cena 220 Kč

vino.vanek@seznam.cz

2020–2022

ZNOVÍN ZNOJMO, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, suché, Hnanice, Knížecí vrch

Sytější zlatožlutá barva se zelenými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a líbivé, nabízející tóny lipového květu, květů hluchavky a sušených jablek. V chuti je víno lehčí a svěží, s dominantním projevem pomerančové a grepové kůry, čerstvé hroznové šťávy a zralých jablek. Kratší závěr.

Kalamáry s citrusovým salátem

84 bodů

cena 170 Kč

www.znovin.cz

2020–2021

Vinice Hnanice, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, suché, Hnanice, U Kapličky

cena 180 Kč

www.vinice-hnanice.cz

82 bodů

Tasovické vinařství, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, polosuché, Tasovice, Kamenný vrch

cena 160 Kč

www.tasovickevinarstvi.cz

81,60 bodů

Vinařství WALDBERG, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, polosuché, Vrbovec, Waldberg

cena 200 Kč

www.waldberg.cz

81,40 bodů

Vinice Hnanice, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, polosuché, Havraníky, Staré vinice

cena 180 Kč

www.vinice-hnanice.cz

81,20 bodů

Vinařství Dobrovolný, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, polosuché, Znojmo, Načeratický kopec

cena 250 Kč

www.vinarstvidobrovolny.cz

81,20 bodů

Vinařství Dobrovolný, Ryzlink rýnský 2019 – stará réva, VOC ZNOJMO, polosuché, Konice, Kraví hora

cena 250 Kč

www.vinarstvidobrovolny.cz

81,20 bodů

ARTE VINI, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, suché

cena 219 Kč
www.artevini.cz

80,60 bodů

VINO HORT, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, suché, Dobšice, U Hájku

cena 290 Kč
www.vinohort.cz

80,20 bodů

Vinné sklepy Lechovice, Ryzlink rýnský 2019, VOC ZNOJMO, polosuché, Božice, Pustina

cena 164 Kč
www.vslechovice.cz

80,20 bodů

RYZLINK RÝNSKÝ VOC ZNOJMO, KRÁLOVSKÁ ŘADA 2017

VINO HORT, Královský Ryzlink rýnský 2017, VOC ZNOJMO, suché, Dobšice, U Hájku

Světlejší zlatožlutá barva se zelenými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je nazrálé, intenzivní a komplexní a najdeme v něm tóny čerstvých mandlí, sušených meruněk, kompotovaných broskví a čerstvých bylin. V chuti je víno středně plné a svěží, s dominantními tóny zralých pomerančů a citronu, jež doplňuje podtón minerality a bílých květů. Delší, řízný závěr.

Rizoto s bílým vínem a račím masem

89 bodů

cena 399 Kč
www.vinohort.cz

2020–2026

Vinařství WALDBERG, Královský Ryzlink rýnský 2017, VOC ZNOJMO, suché, Dyjákovičky, U Sklepů

Sytější slámově žlutá barva se zlatými odlesky a vysoká viskozita. Aroma je intenzivnější a nazrálé, připomínající sušené broskve, pomerančovou kůru a vlhké kameny. V chuti je víno strukturované, středně plné a svěží, s výrazným projevem citronové kůry a grepů, jež doprovází podtón sušených bylin a sušených jablek. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

Bujabéza se šafránovým základem

85,60 bodů

cena 350 Kč
www.waldberg.cz

2020–2023

PARNAS

Est. 1902, by Kincls since 2019

V Parnasu se odjakživa potkávaly světy.
Umělci s intelektuály. Bohéma s politikou.
Establishment s undergroundem.
Od roku 1902, kdy byl Parnas součástí
kavárny Velká Slávie, si tu podávala ruce
česká bohéma.

Vychutnejte si degustační menu
s vinným párováním.

Šéfkuchař Dušan Svoboda společně s
šéfcukrářem Václavem Krejčíkem připravili
menu inspirované kuchyní
Rakouska-Uherska a první republiky.

V moderním pojetím se navracíme i k
tradičním surovinám, jako jsou droby
a jiné delikatesy.

Užijte si ledvinky, srdíčka, býčí žlázy nebo
zdánlivě obyčejná jídla jako je telecí řízek,
hovězí karabáček,
španělský ptáček či candát.

To vše v za doprovodu skvělých vín,
která pro Vás exklusivně dovážíme a v
Čechách je najdete jen v naší restauraci.

Smetanovo nábřeží 1012/2, Praha 1, Tel.: +420 702 211 646,
info@restaurantparnas.cz, www.restaurantparnas.cz

Champagne Academy

Champagne v mixologii a koktejlech

Společnost Moët Hennessy ČR ve spolupráci s Asociací sommelierů ČR připravila v roce 2020 poutavý vzdělávací seriál o nejlepších šumivých vínech světa. Champagne Academy je celoroční vzdělávací program, který je určen výhradně pro sommeliery a manažery restaurací. Ti se v průběhu roku seznámili se světem šampaňského vína v teoretické i praktické rovině. Celým programem provází Markéta Zázvorková a Ivo Dvořák, kteří si však pro poslední vzdělávací seminář přizvali odborníky na slovo vzaté – Václava Vojíře a Jana Braniše. Zasvěceným je tak jasné, že poslední lekce Champagne Academy probíhala ve vyhlášeném Bugsy's Baru.

Šampaňské má ve světě míchaných nápojů neuvěřitelně bohatou historii. Nedlouho poté, co byly na začátku 18. století založeny první šampaňské domy, můžeme najít dobové odkazy na použití šampaňského v míchaných nápojích. Nejdříve byly součástí takzvaných „Punches", to byl míchaný nápoj, který vládl nejvyšší společnosti v podstatě až do dalšího století, kdy se koktejlová kultura začala významně rozšiřovat. V roce 1766 napsal Thomas Nugent, 6. hrabě z Westmeathu, že si užívá punč Barona Zulowa: „velkou misku silného punče, vyrobenou z arracku a šampaňského." A roku 1788 Louis-Sebastian Mercier poznamenal ve své knize Tableau de Paris, že pařížské ženy nejsou milovnicemi intenzivní chuti a vůně punčů vyrobených z destilátů. Nápoje jim přišly příliš silné. To nasvědčuje tomu, že se v Paříži setkal punč s malým úspěchem.

„Řešením," píše David Wondrich ve své úžasné knize Punch, „by bylo udělat punch ne s lihovinami, ale s „vin de Champagne" a právě díky této myšlence se stal Punch ještě více populárním, a v podstatě tak vznikl úmysl míchat nápoje za použití Champagne.

Několik prvních receptů s šampaňským v míchaných nápojích byly kupodivu předpisy na horké nápoje, často se spoustou

koření, podobné tomu, co bychom si dnes objednali jako Mulled Champagne. Ve skutečnosti první kniha, která byla věnována výhradně míchaným nápojům, Oxford Nightcaps, z roku 1827, měla jen jeden recept, který obsahoval Champagne. Byl to nápoj zvaný „Pope“ a konkrétně varianta „Bishop“, ze v té době tak populární rodiny kořenitých nápojů. Je zajímavé poznamenat, že i tehdy bylo přidávání šampaňského považováno za výrobu prémiové a žádoucí verze standardního nápoje, což je trend, který dnes pokračuje, a výsledný drink s Champagne se označuje slovem Royal / Royale. Příkladem může být klasický Kir s bílým vínem a Kir Royale s Champagne či Crémantem.

Než byla v roce 1862 vydána kniha Jerryho Thomase „How to Mix Drinks, or the Bon Vivant's Companion“, nebylo používání šampaňského v koktejlech tolik obvyklé. Kniha obsahuje i jedny z prvních receptů na šampaňské koktejly včetně slavného Champagne Cocktail.

Champagne Cocktail vychází z velmi jednoduché představy, co je koktejl, jak byl poprvé definován v roce 1806 v magazínu The Balance. V původním receptu dochází jen k výměně destilátu (nejčasteji whisky) za šampaňské. Tento drink se stal nesmírně populární po celé Americe, zejména mezi bohatými lidmi, kteří byli až příliš ochotni utratit i čtyřikrát tolik za koktejl ze šampaňského ve srovnání s koktejlem na bázi whisky.

Až po vydání prvních knih o koktejlech tedy vidíme, jak proniká používání Champagne do míchaných nápojů a stává se stále populárnějším jak mezi barmany, tak i v odborné literatuře. Většina nejznámějších a ikonických knih z barového prostředí obsahuje mnoho šampaňských koktejlů a často jsou to i autorské koktejly tvůrců těchto knih.

Champagne Moët & Chandon měla jako celosvětově nejznámější a nejoblíbenější značka šampaňského na prosazování nových barových trendů od počátku značný vliv. Vždy byla leaderem ve světě Champagne, od roku 1743 udávala směr a stanovala přísná kritéria pro výrobu Champagne a sdílela kouzlo svých šampaňských s celým světem. S Moëtem jsou tak spojeny šampaňské rituály: sabráž, pyramida sklenic, pití z láhve, křest lodí, stříkání Champagne vítězi závodů i nedávná novinka v tomto světě, tedy Champagne servírované na ledu. I přesto, že značka vypadá konzervativně, je to právě Moët & Chandon, který neustále boří hranice a přichází s dalšími rituály. Ve společnosti Moët & Chandon vědí, že že porušovat pravidla, posouvat hranice dál a neustále opouštět svoji komfortní zónu je umění. Dnes celá skupina LVMH přichází s novými produkty, sdílí novou „koktejlovou etiketu“ a přináší průkopnického ducha do barového koktejlového světa. Historie koktejlů z Moët & Chandon začíná u Punch Romaine, vyráběného od začátku 19. stol až po jeho servírovaní v první třídě Titanicu.

Dnešním hitem letních dnů je „Champagne on ice“, tedy na ledu. V St. Tropez lidé pili šampaňské na ledu od 60. let. „Je to osvěžující způsob pití šampaňského, které si, jak víte, můžete vychutnat kdekoli a kdykoli,“ řekla Caroline Brun agentuře Bloomberg. „Je to tak jednoduché.“ Pití Champagne na ledu francouzi nazývají „à la piscine“ nebo swimming pool style. Tedy pití u bazénu. Piper-Heidsieck byla první značkou Champagne, která se okolo roku 2007 pokusila importovat tradici pití Champagne na ledu do USA, a to díky svému programu Piscine, který zdůrazňoval nadměrné sklenice a podávání na ledu. Nicméně neuspěla – servírovala totiž standardní cuvée, jen jiným způsobem.

První skutečné Champagne on ice bylo Moët & Chandon Ice Imperial, které přišlo na trh

v roce 2011 s příslibem, že nabídne „jedinečnou a žízeň hasící chuť“, která spojuje tři charakteristické vlastnosti Champagne – intenzitu ovoce, bohatost a svěžest. Při uvedení na trh se servírovalo do velké sklenice na víno a na led. Pro mnoho lidí to bylo něco nečekaného, postupně však vznikla nová ka-

VEUVE CLICQUOT RICH
Doporučujeme podávat na ledu a doplnit ozdobou: okurka, paprika, grapefruitová kůra, ananas, pepř, celer.

VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ
Doporučujeme podávat na ledu a doplnit ozdobou: limetka, grapefruitová kůra, čaj, zázvor.

tegorie Champagne. V roce 2016 byla uvedena na trh varianta Ice Imperial Rosé a přidaly se i další společnosti. Vznikla tak Champagne jako Pommery Royal Blue Sky, Piper Heidsieck Riviera, Lanson white label či Veuve Clicquot Rich. Ten spatřil světlo světa v roce 2015 a v roce 2016 následovala varianta rosé. Chef de Cave Dominique Demarville, který Veuve Clicquot Rich vymyslel, uvádí, že „cukr v šampaňském je jako koření v receptu. Při správném použití může vyvolat specifické aroma a hraje si s příchutěmi."

Při míchání koktejlů s champagne je třeba zvážit několik hlavních okolností, které mají výrazný vliv na výsledně vytvořený nápoj. Jsou to především styl Champagne, jeho dozáž, použití ledu a také výběr skla. Všechny tyto faktory zásadně ovlivňují vzhled, vůni a chuť finálního koktejlu, proto je třeba často vyzkoušet několik variant, než nalezneme správnou kombinaci. Je tedy důležité dobře znát ingredience, ze kterých se nápoj skládá. Různé styly šampaňského spojené s různými úrovněmi dozáže pomáhají vytvářet širokou paletu chutí, se kterou si můžete hrát a experimentovat. Když začnete míchat se šampaňským, doporučujeme vám ochutnat vybrané víno. Přitom si zapište příchutě a vůně, se kterými se setkáváte, abyste zjistili, která z palety vůní na vás vyskočila ze skleničky jako první, protože právě tato příchuť, aroma, vám může pomoci při výběru dalších ingrediencí. Dozáž a sladkost, kterou víno zanechá ústech, také hraje důležitou úlohu při výběru dalších ingrediencí pro vytvoření výsledného míchaného nápoje. Výběr skla, které je dnes k dispozici, je pestrý a může mít velký vliv na to, jak nakonec dopadne váš konečný koktejl. Nejenže formuje první dojem, který má vybízet k napití, ale také může výrazně ovlivnit, jaký bude celkový charakter a styl koktejlu. Určité typy skla zvýrazňují různé chutě, respektive jejich vnímání a samozřejmě také intenzitu perlení.

Éra míchání klasických koktejlů se šampaňským se v podstatě začala psát současně s výrobou Champagne. S prvními láhvemi na trhu se objevují první nápoje s Champagne. A od té doby se těší nesmírné popularitě. Neznámějšími milovníky koktejlů z Champagne nebo i jejich autory byli například Princ Regent (člen britské královské rodiny 1762–1830), z šéfkuchařů Alexis Soyer a Auguste Escoffier, autor knihy Moje francouzská kuchyně, ze spisovatelů Ernest Hemingway a mnoho příslušníků armády, nemluvě o některých slavných jménech kulturního a společenského světa. Všichni tito lidé měli radost z míchání se šampaňským a pomohli díky své vášni vytvořit nejen nápoje, které známe a milujeme dodnes, ale také celou kategorii míchaných nápojů. V jejich receptech můžeme hledat inspiraci i nyní.

PUNCH ROMAINE 1790

Historie totoho legendární punče se navrací až do devadesátých let osmnáctého století, kdy byl tak populární, že jeho sláva se rozšířila až do Švédska, kde o něm najdeme zmínku v kuchařské knize z roku 1808 slavného šéfkuchaře Escoffiera, od kterého pochází tato receptura. Bohužel jej proslavila spojitost s lodí Titanic. Na její palubě byl cocktail servírován jako šestý a samostatný chod pro cestující první třídy oné noci, kdy se parník potopil. Escoffier byl velkým fanouškem podávání koktejlu přímo na ledu a chuť tohoto nápoje měla připravit chuťové pohárky na hlavní chod. Osvěžit je.

Receptura:

- 1 bílek
- 25 ml bílého rumu
- 20 ml bílého vína
- 10 ml cukrový sirup
- 10 ml citronové šťávy
- 20 ml čerstvá pomerančová šťáva
- 75 ml Moët & Chandon Brut Impérial

Návod:

Do šampaňské misky dáme led (tříšť ideálně) a necháme je chladit. Shaker naplníme ledem a odměříme všechny ingredience kromě Champagne. Protřepeme. Vyprázdníme z kupetky led a do připravené sklenice nápoj scedíme. Dolijeme Champagne a ozdobíme pomerančovou kůrou.

CHAMPAGNE COCKTAIL
1850

První písemná zmínka o Champagne Cocktail pochází z Panamy z roku 1855. Při sbírání popisků a náčrtů svých cest po Panamě ve slavné knize Roberta Tomese byl recept na tento cocktail uveden. Koktejl byl tak populární, že se dostal do první vydané knihy o koktejlech „Bartenders Guide" od JerryhoThomase.

Receptura:

- 2 stříky Angostura Bitters
- 20 ml cukrového sirupu
- 75 ml Moët & Chandon Brut Impérial

Návod:

Nalijte všechny ingredience do sklenice, do půlky zaplňte drceným ledem, promíchejte a doplňte sklenici drceným ledem do plna. Ozdobte zástřikem citrusové kůry.

FRENCH 75
1910

Jméno cocktailu je odvozeno od 75 mm lehké zbraně, která byla oporou francouzské armády během 1. světové války. Byl to Henry Tépe z pařížského Henry's Baru, kdo pojmenoval cocktail „Soixante-Quinze" (Seventy-Five), v roce 1915. Britský romanopisec Alec Waugh je nazval „nejmocnějším nápojem na světě". Zatímco Harry Craddock přidal recept na tento cocktail do své knihy „The Savoy Cocktail Book" a nazval jej pozoruhodně precizním.

Receptura:

- 15 ml citronové šťávy
- 10 ml cukrového sirupu
- 25 ml London Dry Gin
- 75 ml Moët & Chandon Brut Impérial

* Gin můžeme nahradit Hennessy VS

Návod:

Všechny ingredience kromě Champagne odměříme do šejkru, důkladně protřepeme a pak scedíme do předem vychlazené sklenky. Dolijeme Champagne a servírujeme ozdobené zástřikem citronové kůry.

DEATH IN THE AFTERNOON
1930

Byl stvořen slavným autorem Ernestem Hemingwayem a recept na něj uveřejněn poprvé v roce 1935 v koktejlovém manuálu „So Red The Nose". V knize bylo 20 receptur od známých spisovatelů inspirovaných jejich díly. Cocktail byl uveřejněn na první straně.

Hemingway napsal: „Myšlenka stvořit tento cocktail přišla v momentě, kdy jsme byli společně s dalšími třemi důstojníky několik hodin na palbubě lodi Capt. Bra Saunderse rybařící v zálivu."

Editor knihy si připsal poznámku: „Po šesti těchto cocktailech slunce vychází."

Receptura:

- 15 ml Absintu
- 100 ml Moët & Chandon Brut Impérial

Návod:

Obě ingredience nalijte do cupetky nebo flétny a servírujte.

Anonymní degustace

Červená vína

V anonymní degustaci se s červenými víny setkáváme poměrně často a v následujícím textu si připomeneme to, jak být při poznávání červených vín úspěšní. Řekneme si, jak velký vliv na barvu, vůni a chuť má použitá odrůda, původ vína, způsob vinifikace, ale i ročník a zrání vína v láhvi. Podle jednotlivých informací si pak můžeme složit celou mozaiku a určit víno „na slepo".

Čirost vína

Čirost červených vín se bude určovat poměrně obtížně bez dobrého zdroje světla. U mnohých červených vín je zapotřebí pečlivě zkoumat obsah sklenky proti svíčce nebo přírodnímu zdroji denního světla či speciálním lampám. Důležité informace o čirosti a barvě vyčteme i z okraje barvy červených vín, tedy z menisku vína. V ideálním případě by červené víno mělo být čiré, čisté, průsvitné nebo jiskrné. Ovšem velmi často červená vína obsahují mnoho pigmentových látek, které mohou čirost ovlivnit. I během zrání vzniká v červených vínech výraznější sediment – depot –, který je zcela přirozený a kvalitu vína nesnižuje. Podle čirosti se dají indikovat i některé odrůdy s tenčí slupkou, obsahující méně barevných látek, jako je třeba Pinot Noir, či naopak odrůdy s vysokým podílem barviv ve slupce, či dokonce v dužině – barvířky.

Některá červená vína, zejména v tradičních regionech Francie, se mohou vyrábět bez filtrace a bez čiření (Vin non Collé, non Filtré) a jejich čirost nemusí být úplně brilantní.

Barva vína

Barva červeného vína se bude odvíjet především od použité odrůdy, původu, způsobu vinifikace a věku vína. Například vína z odrůdy Pinot Noir / Rulandské modré jsou průsvitná, s granátově červenou barvou s purpurovými odlesky, pokud jsou mladá, zatímco třešňově červená či mahagonově červená bývá typická u zralejších vín a jantarově nahnědlá barva s tmavě rubínovými odlesky je typická pro plně vyzrálá vína. Tyto barevné odstíny můžeme najít v regionech s kontinentálními klimatickými podmínkami – například Bourgogne, Německo, Rakousko nebo i u nás v České republice. Někdy se však podobná barva může objevit i u vín z odrůdy Frankovka – například některá vína od nás nebo ze Slovenska (Skalický rubín). Mahagonové a jantarové tóny se tradičně objevují i u starších vín z odrůdy Nebbiolo – Barolo, Barbaresco a další.
Vína z Bordeaux odrůd, jako je Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère či Petit Verdot, poskytují in-

koustově či karmínově červené odstíny, které zráním přechází do krvavě až cihlově červené barvy.

Neproniknutelnou, tmavě hnědočervenou barvu pak mají vína z odrůd označovaných jako barvířky – Neronet, Alibernet, Alicante Bouschet, Saperavi, Colorino a další. Tmavší barva červených vín bude často souviset i se středozemními klimatickými podmínkami či oceánským klimatem. Všeobecné pravidlo pro barvu červených vín říká, že čím je víno starší, tím světlejší má barvu.

Viskozita

Viskozita červených vín je úměrná množství glycerolu, alkoholu, zbytkového cukru a dalších extraktivních látek ve víně. Vína z kontinentálních podmínek budou mít spíše nižší intenzitu stékání, zatímco vína z teplejších klimatických podmínek budou tvořit velké, pomalu se pohybující slzy. Například vína ze zámořských regionů, jako je Jižní a Severní Amerika, JAR či Austrálie, mívají vysokou viskozitu, zatímco středoevropská červená vína jsou v projevu viskozity spíše skromnější. Extrémní viskozita se projevuje například u vín z apelace Amarone della Valpolicella, kde alkohol dosahuje často až 16% obj., nebo u vín s vysokým zbytkovým cukrem, například naše Frankovka, slámové víno.

Vůně a chuť červených vín

Aromatický profil červených vín budou ovlivňovat především použité odrůdy révy vinné, z kterých je víno vyrobeno, a způsob vinifikace. Pokud bude ve vůni patrné koření a dřevo, lze předpokládat, že vinifikace proběhla v dubových sudech, zatímco vína s primárními tóny ovoce a květů budou vyrobená spíše reduktivním způsobem v inertních nádobách. Charakteristické aroma nám pomůže určit odrůdu a region, kde se typicky tyto kultivary pěstují.

Třešně, višně, červený rybíz, brusinky, granátové jablko, jahody či maliny prozradí odrůdu Rulandské modré od nás, ale pokud se ve vůni objeví i oříšky, čokoláda, skořice, koření, pražená kávová zrna, sud či dřevo, bude víno s velkou pravděpodobností z klasického regionu Bourgogne z vyšší apelace.

Švestky, kapie, šípek, sušené goji, povidla, ostružiny, černé třešně, černý rybíz, kakaové boby, čokoláda, espresso, pekanové ořechy, skořice, kůže nebo houby nás pak navedou na odrůdu Merlot do západní nebo jižní Francie, popřípadě do Toskánska jako „Supertoskánské víno“. Černý rybíz, ostružiny, tmavé moruše, Crème de cassis, černé třešně, sušené švestky, čokoláda, pražená kávová zrna, tabákový list, černý čaj, hřebíček, lékořice, skořicový lanýž, kůže, animalita, houby, podhoubí, sud či dřevo jsou typické tóny pro Cabernet Sauvignon z teplejšího vinařského regionu. Třešně, nektarinka, švestky, slivoň, kapie, ostružiny, sušené švestky, sladké koření, lesní podrost, kůže, balsamico, lanýž, skořice, čokoláda, dým, sud, koření mohou být charakteristické tóny odrůdy Frankovka / Blaufränkisch. Višně, třešně, červený rybíz, granátové jablko, šípek, zralejší víno, švestky, borůvky, ostružiny, černý bez plod, koriandr, žampiony, jalovec, lékořice, pekanové ořechy, santalové dřevo, kakao, sud jsou typické pro Svatovavřinecké / Saint Laurent.

Temperamentní červená vína s opulentním nádechem dýmu, karamelu a ostružinové zavařeniny mohou být z teplých regionů Španělska, například Rioja nebo Toro. Živá vína s elegantním nádechem koření a peckovin nás mohou vést do oblasti Toscana, do apelace například Chianti Classico, k červeným vínům z odrůdy Sangiovese.

Dotek červených vín

Tělnatost červených vín bude spojena s vyzrálostí hroznů, a tudíž i s původem. Podobně jako u vůně se zámořské regiony budou vyznačovat výraznější tělnatostí, zatímco vína z kontinentálních podmínek budou spíše středně plná. Důležitým aspektem hmatového vjemu je i projev tříslovin. Taniny (třísloviny ve víně) mohou být hebké, poddajné a měkké, a to většinou z dobře vyzrálých hroznů z teplejších regionů. Adstringentní (svíravý) pocit v ústní dutině zanechají vína z bobulí, které nebyly plně vyzrálé, a pochází tedy ze skromnějšího ročníku nebo z chladnější vinařské oblasti. Výraznou taninovou strukturu mají i vína, která dlouho zrála v nových dubových sudech, například kvalitní červená vína z Bordeaux či vína z oblasti Sud-Est z odrůdy Tannat nebo Malbec.

Příklad využití anonymní degustace u červených vín

Tmavě červená barva s výraznějším, širším cihlovým meniskem. Komplexní vůně tmavého lesního ovoce a černých třešní s příjemnými podtóny koření. Chuť byla koncentrovaná, vyzrálá a elegantně harmonická. Velmi dlouhý závěr.

Podle barvy by se dalo usuzovat na dlouhou maceraci barviv ze slupky a surovinu, která byla dobře vyzrálá, tedy z teplejšího regionu nebo z teplého ročníku. Pikantní vůně koření byla z části daná odrůdovou vůní a z části zráním ve vypáleném dřevěném sudu. Chuť potvrdila vyzrálou surovinu z teplého ročníku a šťavnatá kyselina navedla do kontinentálních klimatických podmínek.

Jednalo se o víno z velmi sofistikovaného vinařství, které používá kvalitní dřevěné sudy a rozhodně umí pracovat s modrými odrůdami, jako je Frankovka. Mohla by to být Frankovka z některého ze států bývalého Rakouska-Uherska. Charakterem by to mohlo odpovídat Kékfrankos z maďarské oblasti Villány, Eger nebo Szekszárd. Mohla by to být i odrůda Blaufränkisch z Burgenlandu z Rakouska, ale kořenitost a kyselina vedou ještě trochu severněji do vinorodých oblastí Česka nebo Slovenska. Víno je evidentně vyzrálé, z vynikajícího ročníku. Byla to Frankovka, pozdní sběr, ročník 2009 z vinařství František Mádl – Malý vinař, Velkopavlovická podoblast.

Na co si dát pozor

U některých vín zejména ze zámořských oblastí může díky vysokému alkoholu působit chuť subjektivně nasládlým dojmem, ale vína jsou většinou v kategorii suchých vín.

U vín starších ročníků (více než 15 let) může dojít k záměně vín z oblasti Bourgogne s víny z oblastí Barolo či Barbaresco.

Pozor i na starší vína z odrůdy Gamay z Beaujolais, která v určitém stádiu vyzrání začínají nabírat animální tóny, připomínající starší Bourgogne.

Nesnadné je i určení starších Bordeaux z levého či pravého břehu a není úplně jednoduché rozpoznat vyzrálý Cabernet Franc z Val de Loire od některých vín z pravého břehu Bordeaux.

Rozhodně není lehké rozpoznat dobré Zweigeltrebe od rodičovských odrůd – Frankovky a Svatovavřineckého.

Text: Ivo Dvořák

Castello di Ama

Legenda z oblasti Chianti Classico

V srdci oblasti Chianti Classico, mezi městečky Gaiole a Radda, najdete Castello di Ama, jedno z nejlepších a světově nejuznávanějších vinařství Toskánska. V majetku vinařství je 250 ha zemědělské půdy, z čehož 90 ha tvoří vinice a 40 ha olivové háje. Zásluhy na nesporném úspěchu tohoto vinařství v Itálii i ve světě má jeho majitelka paní Lorenza Sebasti a enolog Marco Pallanti, kteří tvoří nerozlučnou dvojici nejen v práci, ale i v soukromém životě.

Ama je oblast, která byla osídlena již ve středověku. Je to malá obec v kopcích v nadmořské výšce 500 metrů, patřící pod Gaiole in Chianti v okrese Siena. Vinařství leží v samém srdci historické oblasti Chianti Classico, kde se vinice střídají s olivovými háji a lesy. Současné dějiny Amy začaly v sedmdesátých letech minulého století, kdy 4 rodiny z Říma kupují Castello di Ama. Nebyla to jednoduchá záležitost, nově osázely většinu z 55 hektarů právě zakoupené půdy a hned poté vybudovaly fermentační sklep s nejnovější technologií. Jejich cíl byl jasný, navrátit obci Ama její slávu z roku 1773 a vyrábět Chianti, které by bylo schopné soutěžit s největšími světovými víny – zkrátka toužily po návratu ke starému vinařskému řemeslu.

V roce 1982 sem začala směřovat i cesta Marca Pallantiho, současného enologa. Tehdy mladý agronom se během několika let stal vedoucím podniku s obrovským potenciálem. Rozhodl se přitom nastavit práce ve vinici tak, aby se v nich odrážel jeho obdiv k francouzské metodě a filozofii výroby. V roce 1996 se pak oženil s Lorenzou Sebasti, dcerou jednoho z vlastníků, a společně zahájili dlouhou fázi letitého studia za účelem přesného určení potenciálu terroir k optimalizaci výroby, tak aby cílem byla vždy kvalita. Už od samého počátku hleděli na budoucnost Amy s představou nutnosti pěstovat, chránit a předávat úctu k terroir a tradicím budoucím generacím a návštěvníkům vinařství.

Vinařství Castello di Ama žije myšlenkou „pěstovat a chránit“ tím, že odkazuje na úctu k terroir a tradicím a tato myšlenka spojuje jak víno, tak pohostinnost a umění. Jejich sbírka umění zahrnuje díla stvořená na tomto místě mezinárodními umělci, kteří se inspirují samotným terroir v podmínkách, které nejsou odlišné od těch, jež mají vinaři. Tak jako je víno ponecháno ve sklepích, tak je i umění spojené s během času filozofií, kterou tvoří harmonické spojení vína, umění, architektury a oblasti. A tím se Ama stává samostatným uměleckým dílem, výrazem autentičnosti a pravdy.

Castello di Ama je známé nejen špičkovými víny, ale také instalacemi moderního umění přímo ve vinařství.

Vína z produkce Castello di Ama patří dlouhodobě k absolutním špičkám oblasti Chianti Classico. Filozofii výroby a jejich charakter nejlépe vystihuje Marco Pallanti, který se mimo jiné v roce 2006 stal na nějaký čas prezidentem Consorzia Chianti Classico. „Můj přístup k vínům je takový, že chci ukázat kulturu a terroir v jednom celku. Využívám výhradně hrozny z našich vinic. Pro mě je víno syntézou, která umožní vyprávět o tradicích, dějinách a kouzlu této lokality lépe než slova. A když mluvíme o lokalitě, tak nadmořská výška spolu s typem půdy, jež je silně vápencová, jsou velmi důležité faktory pro pochopení vína z oblasti Ama. Tyto jedinečné podmínky nám umožňují dosáhnout ve stejný čas vysoké cukernatosti hroznů a současně fenolické zralosti, a dosáhnout tak strukturovaných a zároveň elegantních vín. S výběrem vinic, který započal v roce 1978, chtěl ve vinařství Castello di Ama nejen zavést koncept „Cru“, který předtím v této oblasti nebyl, ale především podtrhnout jedinečnost tohoto terroir.

V portfoliu vinařství najdete jak nadstandardní Chianti Classico z názvem „Ama“, tak zcela výjimečná Chianti Classico ze špičkových „Cru“ poloh – La Casuccia, Bellavista nebo San Lorenzo. Proslulým je ale také jejich Merlot L’Apparita, který dnes patří mezi legendární vína nejen pro Castello di Ama, ale pro celé Toskánsko a často je srovnáván s nejlepšími světovými Merloty. Když totiž Marco Pallanti odjel studovat do Bordeaux na enologickou stáž, zrodila se tu jeho láska k francouzským vínům, odrůdě Merlot, a především zájem o metodu a filozofii práce, kterou pracovali vinaři za Alpami. Jde o odlišnou typologii svým původem a různorodostí, která má ale přesto významné společné pojmenování: schopnost evokovat terroir Chianti. L’Apparita našla tento typ výrazu již od svého prvního ročníku, který byl nalahvován a prodán v roce 1985, a nechtěla být nikdy kopií žádného jiného světového Merlotu. Kromě klasických toskánských vín vyrábí na Castello di Ama i skvělé bílé víno z odrůdy Chardonnay a také víno Il Chiuso, což je Pinot Noir. Marco Pallanti totiž začal jako milovník Bordeaux, ale postupně se naučil milovat i burgundskou eleganci, harmonii a jemnost. Přesně takový je Pinot Noir „Il Chiuso“, který má však lehký výraz různorodosti, protože byl stvořen „pod toskánským sluncem“. V portfoliu Castello di Ama najdete i víno s exotickým názvem „Haiku“. Haiku se zrodilo v roce 2009 a je plodem spojení tří odrůd: 50% Sangiovese a zbylá část je rovným dílem složena z Cabernetu Franc a Merlotu, pocházejících ze dvou malých ploch vysazených v roce 2001 na kopcích Amy na vinohradu Montebuoni. Název pochází z tradičního poetického útvaru původem z Japonska, který je složen ze tří veršů. Je to poezie prostého zabarvení bez jakéhokoli názvu, nejkratší na světě, která je zbavena všech jazykových ozdob a její síla spočívá v sugesci přírody a ročních období. Toto víno tedy vyjadřuje jiný jazyk, zúžený na to podstatné, životní energii tohoto místa a je svědectvím představy o víně, jež je možné získat z terroir Amy, přesahujícího klasická schémata.

Marco Pallanti

Vína z Castello di Ama v sobě pojí šarm, noblesu a aristokratický projev a bezpochyby patří k nejlepším vínům celého Toskánska. Jejich zážitek pak umocní špičková italská gastronomie zejména v nadcházejících podzimních a zimních měsících.

Výhradním dovozcem Castello di Ama je v České republice společnost CHOVAN s.r.o.

Kontakt pro zájemce:
e-mail: chovan@chovan.cz
tel: 241 431 424
www.chovan.cz

Červená vína z oblasti Priorat

Vinařská oblast Priorat zažívá v posledních letech obrovský rozmach a místní červená vína patří k nejlepším, nejvyhledávanějším a nejdražším vínům ve Španělsku. Jde o oblast relativně malou, Priorat je druhou nejmenší vinařskou oblastí v Katalánsku. Na druhou stranu je to oblast významná, o čemž svědčí i fakt, že je druhou španělskou vinařskou oblastí, které bylo uděleno nejvyšší kvalitativní zařazení D.O.Ca.

Priorat leží v provincii Tarragona na jihozápadě Katalánska, apelaci D.O.Ca tato oblast získala v roce 2000. Zdejší vinice jsou rozmístěny v nádherné divoké krajině převážně ve svažitém terénu v nadmořské výšce 100 až 700 metrů na terasovitých pozemcích a někdy doslova na skalách. Aby rostliny získaly vodu a živiny, musí zde vinná réva vytvořit opravdu hluboký a silný kořenový systém. Půdy jsou zde vulkanické, s vysokým podílem břidlice a značným obsahem minerálních látek. Místní název pro tyto nejlepší půdy v oblasti je Illicorella. Nejen že napomáhají zrání hroznů díky odrazu slunečního svitu a kumulaci tepla, ale jsou také schopny zadržet dostatek vody nutný pro vegetační období. Léta jsou zde dlouhá, horká a suchá, nicméně noci jsou poměrně chladné a chladné je i zimní období. Celá oblast má dnes 2 010 ha vinic a víno zde vyrábí necelých 90 vinařství, která jsou, jako jinde ve Španělsku, označována jako „bodegas“.

Slavnou historii Prioratu započal v 70. letech 20. století René Barbier, který začal pracovat na staré vinici s názvem Clos Mogador. Za prosazení mezi kvalitativní i cenovou špičku španělských vín však Priorat vděčí Alvaru Palaciovi. Ten v roce 1993 poprvé lahvoval víno z vinice L’Ermita. Staré keře odrůdy Gar-

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.

nacha z roku 1940 daly vzniknout velkému, dnes legendárnímu vínu, které v té době Alvaro považoval dokonce za lepší než tehdy nejdražší a nejuznávanější víno Španělska – Vega Sicilia. Rozhodl se pro velmi odvážný počin a uvedl na trh víno L'Ermita za vyšší cenu, než se prodávala Vega Sicilia, a byl úspěšný.

V oblasti Priorat se vyrábí jak bílá a růžová, tak červená vína, světovou slávu si však zcela jednoznačně vydobyla ta červená. Nejdůležitějšími odrůdami jsou zde Cariñena, Garnacha, Garnacha Peluda a Cabernet Sauvignon, rozmáhá se i Merlot a Syrah. Vína jsou hutná, temně rubínová, velmi ovocná, s plným tělem, mohutnou strukturou a vysokou mineralitou a často i alkoholem. Dnes je oblast v popředí zájmů mnoha slavných španělských vinařských firem, které zde značně investují. Díky terénu a nesnadnému přístupu je zde však práce velmi náročná a Priorat tak navzdory obrovskému potenciálu a kvalitě vín zůstane pomyslnou třešničkou na dortu španělského vinařství s omezenou produkcí, která však přináší obrovské zisky, neboť vína z Prioratu nejsou levná. Na druhou stranu jde většinou o vína opravdu špičková, což ukázal i náš test. Pro milovníky mohutných červených vín je Priorat určitě zajímavou oblastí a na tuzemském trhu je z čeho vybírat.

Text a foto: Michal Šetka

Clos Figueras, Font de la Figuera 2013, Priorat DOCa

93 bodů, cena 1 050 Kč

Tmavě granátově červená barva s tenkým cihlovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a vyzrálé, připomínající kůži, spálené dřevo nebo doutníkovou krabici. V chuti je víno plnější a elegantní, s dobrou strukturou, připomínající moruše, ostružiny a černý pepř, s dotekem černého čaje. Delší, elegantní závěr.

Pečená hovězí žebra **2020–2026**

www.pro-vino.cz

Familia Torres, Purgatori 2016, Priorat DOCa

92,67 bodů, cena 659 Kč

Nachově červená barva s tenkým purpurovým okrajem a střední viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivnější a připomíná povidla, zralé ostružiny, koření. V chuti je víno strukturované a plnější, připomínající ostružinový džem a zralé borůvky, s dotekem kardamomu a muškátového květu. Delší, strukturovaný závěr.

Pečená kančí kýta na kmínu **2020–2030**

www.global-wines.cz

Clos Figueras, Serras del Priorat 2018, Priorat DOCa

91,50 bodů, cena 575 Kč

Sytější purpurově červená barva s tenkým fialovým okrajem a vysoká viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivnější a komplexní a připomíná zralé ostružiny, višňový džem nebo sladké koření. V chuti je víno komplexní a strukturované, plnější a připomíná zralé ostružiny, pečené maso a ušlechtilé dřevo, s dotekem černého pepře. Delší, strukturovaný závěr.

Jehněčí kotlety na grilu **2020–2029**

www.pro-vino.cz

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Červená vína z oblasti Priorat

Zleva: **Roman Novotný** – spolupracovník WINE & Degustation a sommelier *(Bokovka),* **Michal Procházka** – sommelier, obchodní ředitel *(Vino e Cuore),* **Mikuláš Duda DipWSET** – obchodní a marketingový ředitel *(VinoDoc s.r.o.),* **David Král** – vítěz BOHEMIA SEKT Trophée 2015, 2016 a 2018, head sommelier *(MAKRO),* **Jakub Přibyl** – čtyřnásobný nejlepší sommelier ČR, držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers, semifinalista Mistrovství Evropy sommelierů 2017 *(Advivum),* **Jan Čejka** – wine expert *(Advivum)*

Legenda:

Doporučená kombinace

Doporučená doba konzumace

Degustace proběhla v exkluzivních prostorách

baru Advivum

Na Příkopě 859/22, Praha 1,
Tel.: +420 733 532 255
www.advivum.cz

WINE & Degustation hodnotí ze skla
RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

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

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

Castelo de Pedregosa, Petit Nûr 2016, Priorat DOCa

91,33 bodů, cena 398 Kč

Sytá rubínově červená barva s tenkým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a harmonické, připomínající červené květy, zralé černé ovoce a kůži. V chuti je víno plnější, s příjemnou svěžestí a připomíná višně, ostružiny a černé koření. Delší, svěží závěr.

Medailonky na pepři **2020–2026**

www.orovino.cz

Familia Torres, Salmos 2016, Priorat DOCa

91 bodů, cena 679 Kč

Sytá purpurově červená barva s tenkým fialovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a strukturované, příjemně nazrálé a nabízí tóny ušlechtilého dřeva, kakaa a černých bobulových plodů. V chuti je víno strukturované a plné a nabízí tóny borůvkového koláče, ostružinového džemu a sladkého koření. Delší, kořenitý závěr.

Kančí řízky **2020–2030**

www.global-wines.cz

Alvaro Palacios, Vi de Vila Gratallops 2015, Priorat DOCa

90,50 bodů, cena 2 068 Kč

Rubínově červená barva s tenkým světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější, připomínající fialky, červené květy a zralé černé ovoce. V chuti je víno středně plné a strukturované, připomínající červený rybíz, jeřabiny a klikvy, s lehkou dochutí sušených bylin. Středně dlouhý, kořenitý závěr.

Grilovaná porchetta **2020–2028**

www.advivum.cz

Alvaro Palacios, Finca Dofí 2017, Priorat DOCa

89,83 bodů, cena 2 415 Kč

Tmavě rubínově červená barva se světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a připomíná sušené plody, třešňová jádra a sušené peckové ovoce. V chuti je víno středně plné a strukturované, s pevnou tříslovinou, připomínající višně a ostružiny, jež doprovází podtón černého koření. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

Hovězí Peposo **2020–2027**

www.advivum.cz

Alvaro Palacios, Les Terasses 2017, Priorat DOCa

89,83 bodů, cena 1 100 Kč

Purpurově červená barva s tenkým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivnější a svěží, připomínající čerstvé byliny, maliny a višně, jež doprovází podtón černého koření. V chuti je víno strukturované a plnější, harmonické a nabízí tóny čerstvých bylin, černého rybízu nebo čerstvé hroznové šťávy. Delší, hřejivý závěr.

Pečená křepelka **2020–2028**

www.advivum.cz

Clos Figueras, Clos Figueres 2014, Priorat DOCa

89,67 bodů, cena 1 750 Kč

Sytější rubínově červená barva se světlejším okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a nazrálé, připomínající kůži, spálené dřevo a sušené červené plody. V chuti je víno strukturované a středně plné, připomínající sušené maso, sušené černé bobulové ovoce a černé koření. Středně dlouhý, harmonický závěr.

Kachní rillettes **2020–2021**

www.pro-vino.cz

Ritme Celler, Plaer 2016, Priorat DOCa

89,50 bodů, cena 790 Kč

Nachově červená barva s fialovým okrajem a vyšší viskozita barvící sklenku. Vůně je intenzivní a vyzrálá, připomínající višňový likér či ostružinový džem, s dotekem koření. V chuti je víno strukturované a komplexní a připomíná třešňová jádra, aronie a višně, s dotekem jalovce a rozmarýnu. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

Hovězí pečeně **2020–2026**

www.petrus-vino.cz

Alvaro Palacios, Vi de Vila Gratallops 2017, Priorat DOCa

89 bodů, cena 1 549 Kč

Tmavě rubínově červená barva s fialovými odlesky a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a připomíná čerstvé byliny, čerstvě posečenou louku a zralé červené ovoce. V chuti je víno plnější a strukturované a připomíná pražené ořechy a mandle, černý pepř a višně. Středně dlouhý, strukturovaný závěr.

Kůzlečí pečené na červeném víně **2020–2030**

www.advivum.cz

Costers del Priorat, Pissares 2017, Priorat DOCa

88,83 bodů, cena 500 Kč

Sytější rubínově červená barva a vyšší viskozita. Aroma je intenzivnější a komplexní, s tóny zralých ostružin a višní, jež doplňuje podtón sladkého koření. V chuti je víno strukturované a plnější a najdeme v něm tóny ostružin a borůvek, jež doplňuje podtón nového koření, jalovce a rozmarýnu. Delší, strukturovaný závěr.

Jelení hřbet na jalovci **2020–2028**

www.winebar.cz

Ritme Celler, Ritme negre 2016, Priorat DOCa

88,50 bodů, cena 499 Kč

Sytá rubínově červená barva, vyšší viskozita barvící sklenku. Aroma je intenzivnější a připomíná tóny fialek a červených květů, s dotekem višní a ostružin. V chuti je víno komplexní a plné, připomínající sušené ostružiny a borůvky, jež doprovází podtón spáleného dřeva a karamelu. Delší, hřejivý závěr.

Vepřový bůček s demi-glace **2020–2024**

www.petrus-vino.cz

Alvaro Palacios, Camins del Priorat 2018, Priorat DOCa

87,33 bodů, cena 650 Kč

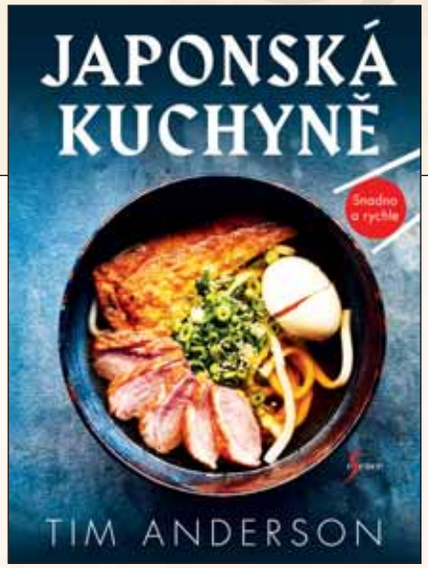
Sytější rubínově červená barva s purpurovým okrajem a vyšší viskozita. Aroma je intenzivní a přímočaré a připomíná zralé červené ovoce, listy révy vinné a koření. V chuti je víno středně plné, lehce nasládlé a najdeme v ní tóny zralých ostružin a švestek, jež doplňuje podtón višňových jader a koření. Středně dlouhý, svíravý závěr.

Jamon Bellota **2020–2025**

www.advivum.cz

WINE & Degustation uděluje medaile vítězným vínům

Medaile nejsou udělovány všem vínům, která dosáhnou určitý počet bodů, ale výlučně třem nejlepším vínům v Grand testech, v novinkách pak „Vínu měsíce“ a „Nejlepšímu nákupu“, tedy vínu s nejlepším poměrem kvality a ceny. Tyto medaile budou pro zákazníky obchodů, vinoték, restaurací či přímo vinařů a dovozců jasnou zárukou toho, že víno prošlo některou z degustací časopisu WINE & Degustation a bylo ve velké konkurenci oceněno náročnou degustační komisí časopisu jako jedno z nejlepších vín v dané kategorii, které si na našem trhu můžete koupit. Orientujte se při nákupu vína podle medailí časopisu WINE & Degustation a vyzkoušejte vítězná vína, která ocenily komise největších odborníků v ČR.



JAPONSKÁ KUCHYNĚ – SNADNO A RYCHLE

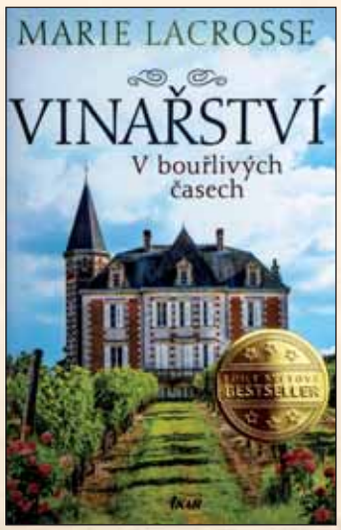
Tim Anderson

Tim Anderson je vítěz soutěže Masterchef a také majitel velmi úspěšné japonské restaurace Nanban v Londýně, kterou popisuje ve své knize „Nanban: japonské jídlo pro duši“. Když ještě přidáme značnou praxi, mimo jiné i pobyt ve Fukuoce, největším městě na japonském ostrově Kjúšú, pak bychom jen těžko hledali povolanějšího člověka, který by nás mohl provést světem japonské kuchyně. Pro běžného „uživatele“ je japonská kuchyně uznávaná díky vzácným a vysoce kvalitním ingrediencím, precizním kuchařským technikám a staletým tradicím. Autor to samozřejmě ví lépe než kdokoliv jiný, ale zároveň tvrdí, jak napovídá podtitul knihy (vydala ji Euromedia Group, a. p., v edici Esence, www.euromedia.cz), že to je kuchyně „snadná“. Možná že příprava japonského jídla může pro svou složitost někdy až děsit, ale to se týká jen luxusní japonské kuchyně. Běžná japonská kuchyně je podle autora vcelku „snadná“: hned v úvodních kapitolách se dozvíme, že k uvaření téměř všeho v knize nabízeného je třeba jen sedm japonských ingrediencí, které není až tak složité sehnat. Vždyť sójovou omáčku, sladké saké, rýžový ocet, miso (pasta z fermentovaných sójových bobů a rýže) či daši (jakýsi bujón ze sušené chaluhy a tuňáka) najdete v každém lepším obchodě. Tim Anderson má samozřejmě na mysli Londýn, ale není to problém ani u nás a pak tu je prý i „internet“. Kniha je sestavena jako úvod do světa japonského vaření a recepty v žádném případě „nepodvádějí“ – žádný z nich nepracuje s možnými náhražkami. Proto je tato kuchařka zábavná, jednoduchá a relativně rychlá. Naučíte se také, jak japonská jídla servírovat a vůbec si je v našich podmínkách užít. Ostatně japonský „šmrnc“ má pojetí celé knihy – mimo jiné tištěné v Číně.

VINAŘSTVÍ V BOUŘLIVÝCH ČASECH

Marie Lacrosse

Není to odborná vinařská literatura, ale tradiční román se vším, co k takové klasice patří: služka Irena, nemanželské dítě narozené tajně v porodnici, a mladý dědic alsaského vinařství, Franz Gerban, přiznají svůj vztah a postaví se proti všem společenským konvencím. To vše na pozadí bouřlivých válečných časů druhé poloviny 19. století, kdy se na východních svazích Vogéz utvářely především vztahy dvou mnohokrát znesvářených velmocí Francie a Německa, kdy se jazýček oněch pomyslných mocenských vah mnohokrát bolestně převážil. V prusko-francouzské válce (1870–1871) tu jednou vlály barvy Francie, podruhé vlajky německé. Tak se po staletích válek, přísežných mírů, velkých či menších, významných i nedůležitých smluv a dohod vytvořilo v kraji pod Vogézami nakonec cosi, čím autorka poutavě zarámovala příběh dvou mladých lidí. Je to strhující rodinná sága, odehrávající se především na usedlosti Gerbanových u Altenstadtu a ve vinařství ve Schweighofenu. Právě tyto „vinařské kapitoly“ potěší každého, kdo se nechal nalákat slůvkem „vinařství“ v titulu. Obraz z alsaských vinic a sklepů je velmi přesvědčivý: vždyť autorka přestože vystudovala psychologii a pracuje jako nezávislá poradkyně, žije se svým mužem v malém rodinném vinařství. Pokud byste se někdy vydali na 170 km dlouhou Alsaskou vinnou cestu od Thannu na jihu po severní Cleebourg, ať pěšky, na kole, autem, nebo vlakem, může se vám kniha, kterou vydala Euromedia Group, a. s. – Ikar (www.euromedia.cz), stát dobrým průvodcem místy, kde se první část této rodinné ságy odehrává. I tam se můžete zastavit a ochutnat některé z odrůdových vín z vinařských obcí, které jsou jako na šňůrce s korálky navlečeny na této proslulé vinařské cestě. Je jich tu přes čtyřicet, které mají alespoň jednu vinici zařazenou mezi více než padesát obdivuhodných Grand Cru. A můžeme vám zaručit, že mnohé z toho, co autorka popisuje, najdete v Alsasku dodnes v podobě jazyka, jídla i pití, zvyků a tradic a nakonec i historie vepsané do kamene od obyčejných malých stavení po mohutné hradby četných hradů.



Diář

✔ **17.–18. 10.**
Brno – Kurz WSET Level 2 – Prestižní kurz WSET druhé úrovně proběhne opět ve školicím centru jazykové školy MKM v Brně. Studenti získají komplexní vzdělání v oboru vín a vinařství v mezinárodním měřítku. *www.mkm.cz*

✔ **22. 10.**
Praha – Raut s víny Castello di Ama – Říjnová podzimní degustace v podolské restauraci REST bude tentokrát věnována špičkovým vínům z vinařství Castello di Ama z portfolia dovozní společnosti CHOVAN. *www.chovan.cz*

Praha – BOHEMIA SEKT Trophée – Ve čtvrtek 22. října se uskuteční již 23. ročník mistrovství České republiky sommelierů – BOHEMIA SEKT Trophée 2020. Vzhledem k vládním nařízením proběhne tentokrát akce v prostorách MAKRO Akademie v Praze. *www.trophee.cz*

✔ **23. 10. – 28. 11.**
Český Krumlov – Festival vína Český Krumlov – V pátek 23. října bude slavnostně zahájena každoroční oslava svátku vín v Krumlově. V průběhu celého měsíce se tak můžete těšit na nabitý program věnovaný nejen vínu a gastronomii. *www.festivalvinack.cz*

✔ **24. 10.**
Sedlec u Mikulova – Sedlecká zabíjačka – Oficiální ukončení vinařské turistické sezóny. Spousta dobrého vína, burčáku, mladého vína a zabíjačkových specialit. K dobré náladě bude po dobu akce hrát cimbálová muzika. Vstup zdarma. *www.sedleckavina.cz*

✔ **30.–31. 10.**
Valtice – Halloween ve Valtickém Podzemí – Strašidelný večer s dýněmi, obestřený tajemstvími vinných sklepů s průzračnými tóny cimbálu a vonící výborným vínem a jídlem. Vstupné zdarma. *www.valtickepodzemi.cz*

✔ **31. 10.**
Vrbovec – Vrbovecké vinobraní – Cech vinařů Vrbovec navazuje na staré vinařské tradice slavnostního ukončení vinobraní. Průvod sklepní uličkou, otevřené sklepy, burčák a mladá vína. Akce proběhne od 12.00 do 20.00 hodin. *www.cechvrbovec.cz*

Zaječí – Zaječská mladá vína – Sedmý ročník podzimních otevřených sklepů v Zaječí. V sobotu se pro vás sklepy otevřou od 12.00 a v neděli od 10.00 do 12.00 hod. Vstupenky v předprodeji na webu. *www.vinarizajeci.cz*

✔ **7. 11.**
Bořetice – Putování za mladým vínem – Akci zahajuje nástup vlády, zazní hymna Republiky Kraví hora a krátký proslov předsedy vlády. Pak již následuje volná degustace u vinařů v označených sklepech. Začátek v 11.00 hod. *www.republikakravihora.cz*

Moravská Nová Ves – Podzimní otevřené sklepy – Vinařský spolek Moravská Nová Ves zve všechny vinaře, příznivce i milovníky kvalitního moravského vína v sobotu 7. listopadu 2020 v době od 10.00 do 19.00 hodin do autentických prostor sklepních uliček. Otevřeno bude na 30 vinných sklepů. *www.vinarimnves.cz*

✔ **7.–8. 11.**
Blansko – Na víno s Martinem – Akce nabídne od 13.00 do 18.00 hod. pestrou nabídku mladých a ročníkových vín od téměř 20 jihomoravských vinařů. Za zvuků cimbálové muziky můžete ochutnávat nejen vína, ale také speciality regionální gastronomie jako sýry, klobásky, sladké i slané pečivo. *https://martin.blansko.cz*

Hustopeče – Festival otevřených sklepů na Hustopečsku – Na návštěvníky bude o víkendu 7. a 8. listopadu čekat třicítka otevřených sklepů, degustace vín z rukou vinařů, doprovodný kulturní program a krajové speciality. *www.otevrenesklepy.cz*

✔ **11. 11.**
Brno – Svatomartinský košt – Vinařský fond pořádá již 16. ročník tradičního koštu prvního vína nového ročníku na náměstí Svobody v Brně. *www.vinazmoravyvinazcech.cz*

Uherské Hradiště – Žehnání Svatomartinského vína – Do povolaných rukou předá nové víno sv. Martin na bílém koni v doprovodu římských vojáků a krojované chasy. Od 11.30 hod. následuje degustace Svatomartinských vín. *www.uherske-hradiste.cz*

Znojmo – Slavnosti Svatomartinského a mladého vína – Nabídku mladých vín doplní gastronomické dobroty a vínu do noty ladící cimbálová muzika. Křest Svatomartinského vína ročníku 2020 se uskuteční v symbolickém čase 11.11 hod. *www.znojemskabeseda.cz*

LONDÝN PROSTĚ ŽERU

Lenka Požárová

Těžko bychom hledali správná slova, kdybychom měli popsat novou knihu Lenky Požárové „Londýn prostě žeru“. Má v sobě kus průvodce, hodně z kuchařky, je to také cestopis a povedená fotokniha. Je to hodně výživná všehochuť, a jak sama autorka říká: „výživná, jako je sám Londýn“. Ono to vše je také hodně o samotné autorce: brněnská rodačka po střední škole ekonomické a obchodní akademii v Rakousku vystudovala na brněnské Masarykově univerzitě obor obchodní podnikání. Po škole začala jako učitelka němčiny, pak se na několik let stala úspěšnou daňovou poradkyní ve velké poradenské firmě. Přesto změnila kariéru a stala se z ní „zapálená kuchařka“. I když ji mnoho lidí zrazovalo, rozhodla se jít touto cestou a během pěti let vydala 14 dílů edice „Což takhle dát si...“, které získaly mezinárodní Gourmand Cookbook Awards ocenění, jakéhosi Oskara za Nejlepší kuchařku na světě. Když chtěla zjistit, zdali je víc „psavá“ než „vařivá“, napsala řadu kulinárních reportáží a kuchařek, vyšel jí i román „Muž s vůní kávy, žena s vůní skořice“. O své práci říká: „Tvořím systémem pokus omyl a řídím se intuicí, náladou a také tím, co mám v lednici. A nechám působit fantazii, ráda bourám předsudky, i když některé kombinace vypadají na první pohled bláznivě. Pořád zkouším něco nového, nikdy se nevracím.“ Nyní vám z této „dílny“ velmi osobité autorky nabízíme knihu zážitků z Londýna (www.zapalena-kucharka.cz), která je, jak již bylo řečeno, výživnou všehochutí rebelství, neotřelého přístupu, mlsnosti a zjevné lidské radosti – to vše prošpikováno recepty, které ve městě na Temži Lenka ochutnala.

Nevíte, kde koupíte ?

Na těchto místech časopis 100% najdete!

Praha

Advivum
Wine Bar & Shop

Wine Bar & Shop, Slovanský dům – Atrium, Na Příkopě 22, Praha 1
+420 733 532 255 / winebar@advivum.cz / www.advivum.cz
advivumwinebar

interia znojmo s.r.o.
SHOWROOM
Holýšovská 2923/4b
15500 Praha 13 - Stodůlky
+420 739 032 607
www.interiaznojmo.cz

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

ASOCIACE SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA
www.sommeliers.cz

Global Wines & Spirits
Již 7 vinoték v Praze a Brně
Praha
Panská 891/5, Praha 1
Náměstí Míru 820/9, Praha 2 - Vinohrady
Bohuslava ze Švamberka 790/2, Praha 4 - Nusle
Karla Engliše 3211/3, Praha 5 - Smíchov
Wuchterlova 18, Praha 6 - Dejvice
Sokolovská 100/94, Praha 8 - Karlín
Brno
Štefánikova 126/56, Brno - Královo Pole - Ponava
K dispozici kompletní sortiment za ceny internetového obchodu.
www.global-wines.cz

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

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

KUCHARSKA.PARTY
EXKLUZIVNÍ ZÁŽITKOVÉ KURZY VAŘENÍ S PÁROVÁNÍM VÍN
WWW.KUCHARSKA.PARTY
257 533 733

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

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

Chybí Vám některé vydání ?

Čechy

Morava

Slovensko

Starší čísla objednávejte na www.w-d.cz

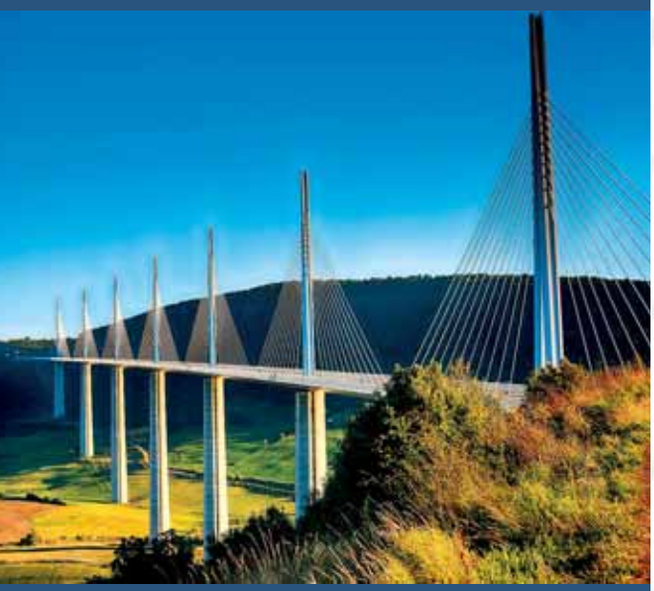
PĚT NEJ...

Nejlepší elektrické otvírače láhví (dle www.abestpro.com 2020)

1. Deik Wine Opener
2. Cuisinart CWO 25
3. Uncle Viner Electric Wine Opener
4. Ozeri Nouveaux II
5. Oster Cordless Electric Wine Bottle Opener

Nejdražší vývrtka na světě

Ctihodný Samuel Henshall byl první, kdo si dal patentovat vývrtku na víno. Bylo to v roce 1795 v Anglii a od té doby se vývrtky staly oblíbenou sběratelskou záležitostí. Podle britského Corkscrew Collection Club je dnes považována za nejdražší vývrtku ta, která byla vydražena v Essexu za 40 000 liber. Je vyrobena z ocele původního London Bridge, zbořeného ve 30. letech 20. století. Ve vyhlášeném britském sběratelském klubu však byla připomenuta „vývrtka“ v ceně 480 milionů eur s názvem Millau. Millau je nádherné stavební dílo v jižní Francii, druhý nejvyšší dálniční most na světě. V okamžiku posledního přiblížení dvou částí mostovky byla do mezery ve výšce 270 metrů na řekou Tarn u městečka Millau vložena láhev šampaňského a ta pak byla „otevřena“ posledním pohybem mostovky, dlouhé 2 460 metrů.



První vinařka černé pleti

Jižní Afrika je plná nevšedních zážitků a mezi ně patří i víno. V zemi, která je mezi deseti největšími výrobci vína, byl tento svět vždy doménou bílých elit. Nyní se tvář tohoto odvětví mění a mezi hrdé jihoafrické vinaře se zařadila jako první žena černé pleti Ntsiki Biyela. Pochází z malé vesnice Mahlabathini v provincii KwaZulu-Natal a využila stipendia South African Airways na studium vinařství. Velmi úspěšně absolvovala enologii na Stellenbosch University a nastoupila do butikového vinařství Stellekaya Wines. Ntsiki intenzivně spolupracovala s vinaři v Bordeaux, a především s vynikající kalifornskou vinařkou Helen Keplinger v rámci iniciativy Miky Bulmash Wine for the World. To posílilo její vášeň pro vinařství, stejně jako její chuť založit vlastní vinařství – svoji Aslina Wines založila již jako vyhlášená Vinařka roku a členka správní rady Pinotage Youth Development Academy.

PODIVNÉ SLŮVKO:

FYLOSFÉRA VINNÉ RÉVY

Prostředí rozmanitých mikrobů včetně kvasinek, vláknitých hub a bakterií, které podstatně modulují zdraví, růst a produkci hroznů

Stoleté víno ke stoletému výročí

Při příležitosti stoletého výročí slavného Schloss Johannisberg byla na aukci v nádherném opatství Eberbach vydražena za 18 000 eur láhev 1920 Riesling Goldlack Trockenbeerenauslese. Jak sdělil ředitel vinařství, pan Stefan Doktor, je tato pěkná částka nejvyšší cenou, jakou kdy vinařství za jednotlivou láhev získalo, a druhou nejvyšší v celém regionu Rheingau. Víno z vynikajícího ročníku 1920 je podle odborníků krásné jantarové barvy, s výraznou vůní pomerančového džemu, sušených meruněk a fíků, jemně sladké a překvapivě svěží. Na Johannisbergu je přitažlivé i to, že již dlouhá léta se tam můžete díky Stefanu Doktorovi zeptat na cokoli a dostane se vám laskavé odpovědi ve slovenštině. Mimo jiné i té, že všechna vzácná vína, mezi nimi i vína z roku 1748, zrají v ideálních podmínkách Bibliotheca Subterranea na samém konci hlubokých opatských sklepů.

Z LIDOVÝCH PRANOSTIK:

Svatá Terezie šedivá (15. října), vinice svým vlasem zdobívá.

WINE & Degustation

Předplaťte si WINE & Degustation

Předplatné 890 Kč/rok (10x), doručení časopisu do Vaší schránky

VÝHODY PRO PŘEDPLATITELE

- **získáte časopis za zvýhodněnou cenu**
- **získáte zdarma vstup na veletrh WINE PRAGUE 2021**
- **doručíme vám časopis WINE & Degustation až domů**
- **ušetříte až 33 %**

KE KAŽDÉMU PŘEDPLATNÉMU

BONUS 300 Kč
na kurzy Vinařského Institutu
(www.vinarskyinstitut.cz)

KE KAŽDÉMU PŘEDPLATNÉMU

BONUS 300 Kč
na kurzy WSET
(www.mkm.cz/kurzy-wset/wset)

Předplatné objednávejte na **www.w-d.cz/e-shop/predplatne**, e-mailem na adrese **info@yacht.cz** nebo telefonicky na čísle **+420 225 985 225**.

www.w-d.cz

Také digitální verzi můžete objednat na **www.w-d.cz/e-shop/predplatne**

MOBIL ONLINE TABLET

Vydává YACHT s.r.o., Nedvědovo náměstí 14, 147 00 Praha 4.

Z příštího čísla

Grand test Gevrey-Chambertin

Podzimní sychravé období si přímo žádá červená vína. „Tout le Grand Bourgogne possible," označil slavnou apelaci francouzský spisovatel a profesor historie na univerzitě v Dijonu Gaston Roupnel. Ano, v městečku Gevrey-Chambertin, které najdete v Burgundsku pouhých 10 kilometrů jižně od Dijonu, se vyrábí vína, která patří k největším, nejkomplexnějším a nejzajímavějším burgundským vínům vůbec. Jsou výrazná, živočišná, strukturovaná, dlouhověká a vyzrávají do nevídané kvality. A na jejich srovnání i mnoho informací o této prestižní apelaci se můžete těšit v listopadovém Grand testu.

Vrbovec

Jednou z nejvýznamnějších vinařských obcí Znojemské vinařské podoblasti je Vrbovec. Devátá největší vinařská obec v České republice je notoricky známa svými sklepními uličkami, ve kterých sídlí řada špičkových vinařů. Právě za nimi se vydáme v listopadovém čísle. Kromě kulturních památek a dalšího vyžití z hlediska vinařské turistiky ve Vrbovci a jeho okolí vám proto detailně představíme vybraná vinařství, filozofii jejich výroby a v neposlední řadě také doporučíme jejich zajímavá vína.

Škola anonymní degustace – fortifikovaná vína a vína zrající pod flórem

V seriálu „Škola anonymní degustace" se v příštím čísle zaměříme s Ivem Dvořákem na velmi zajímavou skupinu vín a náročný obor z hlediska degustátora. Projdeme se světem Sherry, portských vín, zavítáme do Tokaje, do regionu Jura i dalších koutů světa. Naučíme se poznávat rozdíly mezi víny podle drobných nuancí, jejichž identifikace na slepo není vůbec snadná.

Online degustace během koronavirové izolace

Téma více než aktuální, opět, bohužel…
Po jarním uzavření restaurací a vináren hledala řada podnikatelů cesty, jak uspokojit své zákazníky a jak nahradit zdroje příjmů. Zamyslíme se nad tím, jaké podstatné odlišnosti z hlediska komunikace se zákazníky volily firmy, jaké mají formy online degustací přednosti a nedostatky. A abychom neupadli do rizika subjektivity, provedli jsme malý průzkum se skupinou přibližně 50 účastníků těchto degustací, o jehož výsledky se budeme opírat.

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
e-mail: info@w-d.cz

VYDAVATEL
Daniel Guryča

ŠÉFREDAKTOR
Michal Šetka

INZERCE A MARKETING
Jana Ježková

PRODUKCE
Václav Tichoň

REDAKCE
Jiří Trapek, Martin Procházka,
Ivo Dvořák

STÁLÍ SPOLUPRACOVNÍCI
Roman Novotný, Jakub Přibyl,
Jan Šmíd

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

ROZŠIŘUJÍ
Společnosti holdingu PNS, Press Media a

Pro všechny své členy

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

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

OBJEDNÁVKY NA INTERNETU
www.w-d.cz

Registrace MK ČR E 19168
ISSN 1804-1035

Copyright © YACHT, s.r.o. Všechna práva vyhrazena.
Vydavatel neodpovídá za obsah inzerátů a nenese žádnou odpovědnost za nevyžádané materiály.

THAYA
VINAŘSTVÍ

MLADÉ VÍNO ROČNÍKU 2020, V PRODEJI OD LISTOPADU.

VŠECHNY VŮNĚ PODYJÍ

www.vinarstvithaya.cz

AdvivUm

Importér evropských ikonických vín

Ochutnejte vína, která jsme pro vás hledali roky

FRANCIE
IKONICKÁ
VÍNA ZE VŠECH
OBLASTÍ

ŠPANĚLSKO
NEJZNÁMĚJŠÍ
ARISTOKRATICKÁ VÍNA

NOVĚ

ITÁLIE
NEJTYPIČTĚJŠÍ
A NEJSLAVNĚJŠÍ VÍNA

POPRVÉ

PŘEDSTAVÍME ITÁLII ŘÍZENOU DEGUSTACÍ JAKUBA PŘIBYLA IHNED PO UKONČENÍ NOUZOVÉHO STAVU

Jakub Přibyl
sommelier

www.advivum.cz

Advivum Wine Bar & Glass Shop, v zahradě Slovanského domu, Na Příkopě 22, Praha 1, tel.: +420 728 563 948

RIEDEL THE WINE GLASS COMPANY

VÝHRADNÍ DISTRIBUTOR ZNAČEK

KRONDORF ANNO 1876 ručně stáčená minerální voda