WINE & Degustation Červenec 2011

WINE & Degustation

Červenec 2011/7
89 Kč/3,99 EUR

GRAND WINE & Degustation TEST

Petr Nejedlík
Mám tolik nápadů

Pinot Grigio

Grilování
Sladkovodní ryby na grilu

500 let amerického vinařství

www.w-d.cz

ISSN 1804-1035

WINE & Degustation Červenec 2011
www.w-d.cz

PRO CHVÍLE,
NA KTERÉ SE NEZAPOMÍNÁ..

www.zluva.cz

ŽLUVA
IMPOEXPO spol. s r.o.

Dopis šéfredaktora

Milí čtenáři,

léto a období dovolených je nezadržitelně tady a s ním i červencové vydání časopisu WINE & Degustation. Přinášíme Vám v něm aktuální letní gastronomické téma – grilování. A zvolili jsme recepty ze sladkovodních ryb a k nim samozřejmě výběr zajímavých tuzemských vín. I červencový Grand test je letní. Zaměřili jsme se na asi nejprodávanější italská vína u nás, tedy vína z odrůdy Pinot Grigio, která budou jistě příjemným osvěžením v nadcházejících horkých dnech. Ale vynikající svěží bílá vína se samozřejmě rodí i u nás. V rubrice „Představujeme" jsme zhodnotili dostupná vína z odrůdy Neuburské, která z našich vinic bohužel postupně mizí.

Na cesty za vínem se vydáme tentokrát do Bulharska, ale také za vinaři do obce Dubňany. Zajímavé jsou i oba rozhovory v tomto čísle. Jeden z nejzajímavějších vinařů ze Znojemska a milovník burgundských vín Petr Nejedlík má na výrobu vína jasné názory a Gilles Crochet poodhalí mnohá tajemství vín ze Sancerre.

Léto je čas výletů, dovolených a festivalů. A to nejen hudebních, ale často i gastronomických. Některé z nich již proběhly a vy se můžete v tomto čísle vydat za povedeným Mikulov gourmet festivalem, nebo se podívat do zahrad v okolí Pražského hradu na letošní Prague Food Festival. Proběhlo i několik vinných festivalů, zpravodajství z některých z nich najdete již v tomto čísle, o dvou dalších krásných akcích, které probíhaly v období uzávěrky červencového vydání WINE & Degustation a ve kterých hrála prim skvělá italská vína, tedy Gran Gala del Vino Italiano a Galadegustace společnosti Vino e Cuore, Vás budeme podrobně informovat hned v následujícím čísle. Ale mnoho dalších letních akcí na nás všechny ještě čeká, právě proto jsme pro Vás připravili speciální rubriku „Pozvánky", kde najdete zajímavé tipy na léto. Věřím, že s mnoha z Vás se na některé z nich setkám.

Užívejte si léta, slunečných dnů a skvělého vína ať již své volné dny trávíte v tuzemsku či kdekoli ve světě.

Michal Šetka

& obsah

& z domova
6 **Aktuality a zajímavosti z domácí vinařské scény**

& slovo pro
6 **Ivo Dvořák** VOC – víno originální certifikace
8 **Vít Hepnar** Schwarzer Adler

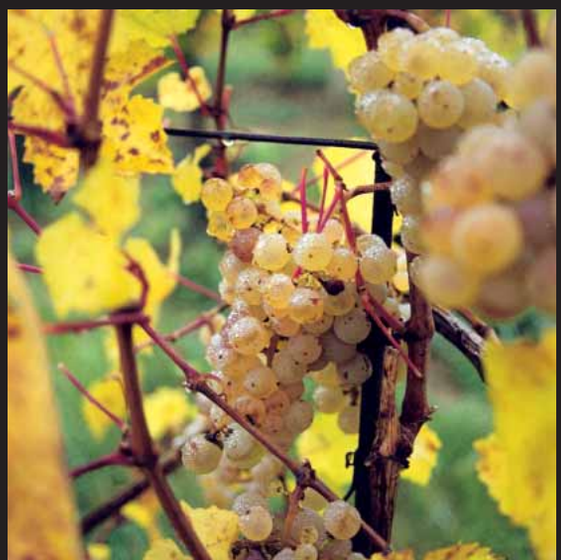
& ze zahraničí
14 **Aktuality a zajímavosti ze světa**

20 & vína měsíce

& ze světa vína
24 **Gilles Crochet**

& pozvánky
28 **„Angus Tatar Beef 2011“** Otevřené mistrovství republiky v míchání tataráku
29 **Letní Festival otevřených sklepů otevře i Festivalovou degustační akademii**
30 **Hudební festival Znojmo vstupuje do 7. ročníku**

& degustation
32 **Degustation**
68 **Sladkovodní ryby na grilu**
86 **Monsieur DUCHEMIN**



& cesty za vínem
36 **Bulharská vína** Dionýsos byl Bulhar

& Grand test
44 **Pinot Grigio**

& tištěné publikace
52 **500 let amerického vinařství**

& z Čech a Moravy
56 **Petr Nejedlík** Mám tolik nápadů
62 **Dubňany** Pod Dubňanskú horú

& představujeme
76 **Neuburské**

& kultovní pařížské restaurace
80 **La Tour d´Argent**

90 & publikace

92 & kaleidoskop zajímavostí

98 & připravujeme

WINE & Degustation

Ivo Dvořák (viceprezident Asociace sommelierů ČR)

VOC – víno originální certifikace

…aneb když slova ztratí původní význam…

Zkratka VOC - víno originální certifikace - je pro mne slovní spojení, při kterém se mi od roku 2009 vybaví tři typické odrůdy z okolí Znojma. Kultivary, které do tohoto mikroregionu tradičně patří a jež vystihují charakteristiku zdejší půdy i filozofii výroby vína předávanou z generace na generaci, jsou zkrátka „originální".

Chuťové vlastnosti Veltlínského zeleného, Ryzlinku rýnského či odrůdy Sauvignon se podle regulí VOC Znojmo nesmí zastřít sudem typu barrique, vysokým zbytkovým cukrem, vyšším alkoholem než 13,9 % obj. ani dlouhým ležením na kvasinkách. Než se víno označí symbolem VOC, je ještě podrobeno přísné degustaci, ve které není rozhodně samozřejmé, že projde tímto kvalitativním sítem.

Jednoduše řečeno, od roku 2009 je pro mě VOC Znojmo synonymem vín typických, z charakteristických odrůd, dobře vyrobených, která prošla důslednou kontrolou – zkrátka vína „originální". Nikdy jsem neměl s takto označenými víny sebemenší problém a vždycky jsem byl velmi spokojen.

Bylo jen otázkou času, kdy se u nás objeví i další VOC a my se tak budeme moci těšit z dalších „originálních" vín. Shodou okolností byla dvě nová VOC schválena ve velmi krátkém časovém sledu na konci letošního jara a zprávy o nich vyšly prakticky současně.

Než se víno označí symbolem VOC, je ještě podrobeno přísné degustaci, ve které není rozhodně samozřejmé, že projde tímto kvalitativním sítem.

Bylo jen otázkou času, kdy se u nás objeví i další VOC a my se tak budeme moc těšit z dalších „originálních" vín.

Lačně jsem vstřebal první informace o tom, že existuje VOC Modré Hory a že se mohu těšit na odrůdy Frankovka, Svatovavřinecké a Modrý Portugal, které budou pocházet z vinic katastrů obcí Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice a Vrbice. Velmi rád si počkám i na to, než se víno dostane na trh po minimálně osmnáctiměsíčním zrání, protože někdo osvícený konečně pochopil, že kvalitní červené víno musí zrát. V duchu jsem zatleskal a už teď se těším na další „originální" červená vína.

Až doposud je vše jak má být a význam VOC dává smysl. Jenže…

Další tisková zpráva informuje o tom, že z rozhodnutí ministerstva zemědělství vzniklo i VOC Mikulov. Což o to, Mikulov mám rád a dělají se tam pěkná vína a přímo si tento kus jižní Moravy říká o to, aby tady byla „originální" vína, která se vyrábějí z odrůd, jež jsou pro dané půdní a mikroklimatické podmínky těmi nejlepšími a originálními. Slovo originál se však v případě VOC Mikulov poněkud rozchází s běžným významem tohoto slova, protože pokud si sdružení odhlasuje sedm odrůd, nelze to chápat jako něco jedinečného či originálního. Tedy pokud nebudeme používat rétoriku vynikajícího Jana Wericha z filmu Císařův pekař, Pekařův císař, kdy na oznámení: „Antikvář z Florencie dovoluje si Vám nabídnouti zaručeně pravou, originální Monu Lisu," reaguje, „no, ale to by byla už třináctá!? Zase to může být ta pravá! Já myslím, že se musí koupit!!!" Nu což, trpaslíků také bylo sedm a každý byl „originál", ještěže Sněhurka byla jen jedna – originální!

Trochu mě i zaskočilo, že ze sedmi „originálních" odrůd jsou dvě modré. Každý, kdo byl alespoň jednou za život v Mikulově, tak ví, že je tady krásný zámek, Svatý Kopeček a všude samý vápenec – tedy ideální podmínky pro pěstování zejména bílých odrůd révy vinné. „Zase ty dvě modré odrůdy můžou být ty pravé! Já myslím, že se musí koupit!"

Zkratka VOC Mikulov - víno originální certifikace - je v tomto případě poněkud zavádějící a možná by bylo lépe ji vyložit jako Velko Obchodní Ceník, protože více než originální odrůdy Mikulova, to spíš nápadně připomíná nabídkový ceník členů VOC Mikulov.

Možná si někdo řekl, že domeček „Mikulovská podoblast" je už vybydlený a je třeba nový domeček „VOC Mikulov", aby se ještě lépe prodávalo. To, že to není moc originální, asi nikoho netrápí. Třeba až se vybydlí „VOC Mikulov", najde se zase další domeček. A tak pořád dokola…

P.S. Trochu se obávám, abychom si podobnými excesy nezadělali na stejný problém jako v Itálii s kategorií DOC, do které bez rozmyslu pustili také skoro všechna vína, až se z tohoto označení stalo synonymu pro průměr.

Třeba až se vybydlí „VOC Mikulov", najde se zase další domeček. A tak pořád dokola…

Ochutnat svět

bylo mottem letošního Prague Food Festivalu, který koncem května proběhl v krásném prostředí Královské zahrady Pražského hradu, která byla po staletí přístupná jen císařům, králům a nejvyšší světské a duchovní šlechtě. Naštěstí se počasí umoudřilo, a tak o tomto svátku jídla a pití měli i ti, kteří k této skupině přímo nepatří, možnost ochutnat v působivé zahradě a ve vábné blízkosti romantického Letohrádku královny Anny, Míčovny, Oranžérie a Zpívající fontány domácí i přímo exotické speciality z nejlepších restaurantů z publikace Maurerův výběr GRAND RESTAURANT. Mimo to byly v mnoha stáncích nabídnuty programy jako Cooking Show, Hvězdy vaří, Párování piva s jídlem, Škola čepování, Barmanská škola atd.

Velmi přitažlivý byl i „Výběr nejlepších a nejzajímavějších barů v Praze a České republice", který byl vytvořen na základě nezávislých názorů od dobrovolných hodnotitelů, kteří tajně a za svoje peníze celoročně navštěvují a známkují podle kvality nápojů, servisu, interiéru a atmosféry. Podobně jako minulý rok, tak i letos díky Agentuře na podporu Andalusie v zahraničí (Extenda) mnozí návštěvníci radostně vstoupili do španělských „férias" - slavností dobrého jídla (festivalové menu z vybraných andaluských delikates připravených obdivuhodnými gastronomickými postupy), vynikajícího pití, hudby a tance. K tomu všemu bylo nabízeno sherry přímo z rukou mistra venenciadora. Prague Food Festival nebyl jen oslavou gastronomie, ale i dobrého pití: v západním salonku Míčovny proběhl sommelierský minikurs a svá vína nabídli „Autentisté", vinaři z Spielbegu a společnosti Veltlin.cz. Samozřejmě chutnala i vína z Argentiny, Chile, italského Veneta a francouzských oblastí Champagne a Bourgogne.

Královské zahrady Pražského hradu se staly největším prostorem, kde byl Prague Food Festival pořádán.

inzerce

Vít Hepnar (sommelier Gourmet Services)

Schwarzer Adler

Když jsem nedávno probíral své degustační poznámky a tištěná menu z různých večeří, objevil jsem vzpomínku na úžasný zážitek z podzimu 2001. Na pozvání německého kolegy, sommeliera českého původu Ondry Kováře, jsem spolu s dalšími dvěma kolegy a jedním klientem-kamarádem navštívil restaurant Schwarzer Adler, kde tehdy Ondra pracoval. Schwarzer Adler patří ke známému vinařství Franz Keller a leží blízko města Freiburg, tam, kde se stýkají hranice Německa, Francie a Švýcarska. V malé, vinicemi obklopené vesničce Oberbergen se nachází restaurant a hotel světové třídy s vinným lístkem s dvěma tisíci položek, plný pokladů, ze kterých se rozbuší srdce každého milovníka vyzrálých vín. V Bádensku a v podoblasti Kaiserstuhl se víno pěstovalo už dávno a ochranná značka Weingut Franz Keller dnes píše už více než stoletou historii. Vyniká především burgundskými odrůdami, kterým se na čedičovém a bazaltovém vulkanickém podloží daří lépe než v Německu všudypřítomnému Rieslingu. Kaiserstuhl byl dříve sopkou, která po výbuchu vytvořila malé údolí, kde je dnes mezi svahy terasovitých vinic sedm vinařských obcí patřících k nejlepšímu terroiru v celé oblasti Baden. To, že se zde pěstuje Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris a Gewurztraminer, dostane logiku, když si uvědomíme, že do Alsaska z vrcholu vinic dohlédneme a do Burgundska dojedeme za slabou hodinku. Současný šéf gastronomicko-vinařského impéria a zástupce třetí generace Kellerů, Fritz, zušlechťuje svá vína v dubových sudech, nechává je ležet na kvasničních kalech a několik let v láhvích ve svých ve skále vyražených sklepech. Výsledek si v ničem nezadá s ušlechtilými burgundskými víny z vinic premier cru. Vinařství nese ocenění Vinař roku od průvodce Gault-Millau, několikrát Beste Deutsche Rotwein a mnohá další.

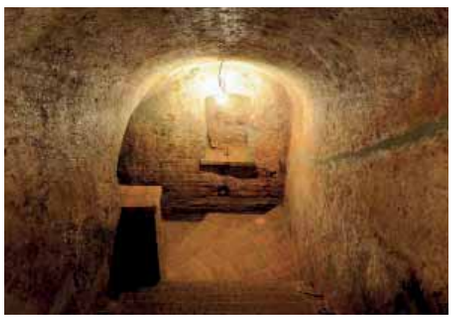
> Schwarzer Adler patří ke známému vinařství Franz Keller a leží blízko města Freiburg, tam, kde se stýkají hranice Německa, Francie a Švýcarska.

> Pan Franz Keller byl prvním v Německu, kdo v padesátých letech začal ve velkém kupovat vzácná vína v Burgundsku a v Bordeaux.

Restaurant Schwarzer Adler má za svou klasickou kuchyni udělenu hvězdičku průvodce Michelin, ocenění za nejlepší vinný lístek celého Německa udělované Německou unií sommelierů, cenu Academie du Vin de France a cenu magazínu Der Feinsmecker. V současné době za víno zodpovídá slečna Melanie Wagner dle Gault-Millau, Sommelier roku 2010. Dost ale pění chvály, chci se vrátit k onomu unikátnímu večeru. Naše menu otvíralo Champagne Cuvée St. Vincent blanc de blancs 1990 v láhvi magnum z vinařství Legras a Kellerovo deset let zralé Selection. A následovala sestava těch největších Bordeaux, na jakou do konce svých dnů nezapomenu. Chateau Montrose ze St. Estéphe 1959, Chateau Haut-Brion z Graves 1959, Chateau Margaux z Margaux 1961, Chateau Lafite-Rothschild z Pauillacu a ze stejné oblasti Chateau Latour 1953. Vína Ondra otevřel už ráno a po obědech v 15 hodin je dekantoval, aby u večeře byla šest hodin v karafě. Vybrané ročníky byly skutečně ty nejlepší; vína i po čtyřiceti, respektive osmačtyřiceti letech byla ve fantastické kondici s příslibem do budoucna. Silným zážitkem bylo i setkání s Fritzovým otcem, panem Franzem Kellerem, o němž se němečtí novináři vyjadřují jako o symbolu německého vinařství a gastronomie i několik let po jeho smrti. Pan Keller se k nám na část večeře připojil a nad sklenkou Montrose 59 vzpomínal, že v tomto ročníku bylo hroznů méně, ale velmi kvalitních, že na podzim tři týdny téměř nepršelo a sklizeň byla vyhlášena na dvacátého září.

Schwarzer Adler navštěvuji stále, přibližně dvakrát za rok, vždy s přáteli a milovníky vína. Z objemného lístku vybíráme vína všemožných ročníků za ceny nižší než jinde. Pan Franz Keller byl prvním v Německu, kdo v padesátých letech začal ve velkém kupovat vzácná vína v Burgundsku a v Bordeaux a jeho jméno stále otevírá v prestižních francouzských vinařstvích dveře. Své první dřevěné bedny vína přivezl na „sajdce" svého motocyklu a položil tak základ sklepu, který dnes čítá statisíce láhví. Na začátku osmdesátých let nechal vyhloubit v sopečném svahu dva dvousetmetrové tunely, které zaplnil víny. Láhve nakoupené en primeur se mu za desítky let mnohonásobně zhodnotily, přesto pro hosty své restaurace drží rodina Kellerových ceny vín na rozumné výši. Celá večeře nás tehdy vyšla na méně, než dnes stojí jediná láhev Lafite-Rothschild 1961. Neznamená to však, že byste museli při každé návštěvě utratit podobnou sumu. Většina vín je v rozmezí třiceti až sto padesáti eur a díky skvělým podmínkám ve sklepě se nemusíte bát objednat si i méně významný ročník. Takové Ducru-Beaucaillou 1981 nebo Figeac 1994 můžete pořídit už za sto euro. Velká selekce vín z Domaine de la Romanée-Conti začíná na čtyřech stech. Cesta z Prahy trvá asi šest hodin a po večeři můžete přespat v hotelu, který patří k restauraci. Při rezervaci si můžete objednat aperitiv s prohlídkou sklepů a na druhý den degustaci ve vinařství. Domluvíte se německy, francouzsky a anglicky.

www.franz-keller.de



Poklady zámeckých sklepů ve Strážnici

Měli bychom mluvit především o víně, ale dnes to bude o unikátním historickém nálezu. V první polovině 16. století vybudoval rod pánů ze Žerotína ve Strážnici obrovské sklepy, které dodnes patří rozlohou k těm největším na Moravě. Od roku 2002 jsou tyto nádherné historické sklepy ve vlastnictví rodinné vinařské firmy Zámecké sklepy Strážnice. Tu vedou otec a syn Šebestovi a také z nich umějí náležitě těžit. Rekonstrukce těchto historických prostor umožnila jejich původní využití, a tak tu ve sklepích zrají ta nejkvalitnější ročníková a přívlastková vína. Ta červená v originálních, až 200 let starých dubových sudech (ten největší pojme 12 000 l), bílá vína jsou uložena již v moderních nerezových tancích. Ve sklepích jsou rekonstruovány tři historické místnosti (Žerotínský sál, Zikmundova místnost a Slovácký sklípek), kde v příjemném a nevšedním prostředí může vína ochutnat až 130 osob. Ve sklepeních je zachováno původní gotické zdivo, zaklenuté sloupy pokrývají ušlechtilé plísně a tato velmi příjemná a nevšední atmosféra láká nejen znalce vína, ale i historie. Ani tři stávající prostory nestačily zájmu, a tak se začalo s vybouráváním starých železobetonových nádrží, aby vznikl prostor pro novou degustační místnost. Postupně se odstranily desítky tun materiálu a bylo objeveno zazděné historické schodiště. To kdysi spojovalo všechna tři patra Zámeckých sklepů a po opravdu dlouhá desetiletí je nikdo nespatřil. Velmi působivé schodiště je dobře zrekonstruováno a první zájemci o strážnická vína by po něm měli sejít již první dny tohoto měsíce.

Argentinské menu z rukou toho nejpovolanějšího

Chcete s vaší drahou polovičkou či s vašimi přáteli zažít u vás doma nevšední kulinářský zážitek? Plánujete party či grilování? Objednejte si domů pravého argentinského kuchaře z Club del Vino, který u vás doma připraví originální argentinské menu se steaky z pravé argentinské svíčkové. A navíc můžete odkoukat kuchařské triky a naučit se připravovat pochoutky argentinské kuchyně.

Jak to funguje v praxi? Do vaší kuchyně se osobně dostaví argentinský kuchař, který z dovezených surovin uvaří menu pro smluvený počet osob, naaranžuje vše pro servírování a kuchyň či gril po sobě následně uklidí. K šéfkuchaři se může připojit i certifikovaný sommelier, který menu vhodně doplní těmi nejlepšími argentinskými víny a zajistí jejich degustaci a servis během akce.

Kontakt: chef@clubdelvino.cz, www.clubdelvino.cz

inzerce

PORTSKÁ VÍNA S HISTORIÍ

nejstarší značka portských vín

C. N. KOPKE Estd 1638

LIKOR – specialista na portská vína

– jsme schopni dodat ročníkové Vintage a Colheity od roku 1920, 1922, 1937, 1944, 1955, 1963, ...

Informujte se u nás.

LIKOR

LIKOR, s. r. o., Radlická 1305/69, Praha 5
telefon: 251 552 556
Sídlo: Mírové náměstí 1585, Dobříš
telefon: 318 533 017

www.portske.cz

Makedonská vína

Hotel Crowne Plaza Prague (ve spolupráci s časopisem Víno Revue) tentokrát do svého „vinařského programu" zařadil makedonská vína, která u nás nejsou ještě příliš známá. Makedonie se však právem řadí mezi nejstarší vinařské země světa, vždyť tato vína uměly ocenit již makedonské královské rodiny Filipa II. a Alexandra Velikého. Tato vína svět pomalu objevuje, především ten v Německu (Makedonie je tu dokonce čtvrtým největším vývozcem), Holandsku, Japonsku, ve Velké Británii a Spojených státech.
V makedonském vinařství (35 000 ha) dominují především tisícovky malých pěstitelů s obvyklými cca 2 ha, ale vůči světu se obrací asi 80 nových vinařství, z nichž více než 20 svá vína úspěšně vyváží.
Makedonští vinaři tvrdí, že jejich vína jsou jako „makedonská" jedinečná, velmi dobře čitelná a především nezaměnitelná. To jim prý dávají vynikající půdní i klimatické podmínky, které ve své době uznával celý antický svět.
Při pražském představení makedonských vín to byla především větší vinařství jako například Bovin, první soukromé vinařství vybudované v roce 1998, Skovin hospodařící na 500 ha či DALVINA s 370 ha nedaleko města Strumica, která nabídla nejen pěkná vína mezinárodních odrůd, jako jsou bílé Chardonnay, Sauvignon a muškáty, z červených Cabernet Sauvignon, Merlot a Shiraz. Samozřejmě si jsou vědomi toho, jak mohou oslovit starými domácími odrůdami - mezi nimi především Vranec, přímo bohatýrské víno tmavé barvy a stejně výrazné vůně a chuti. Pro mnohé to nejlepší „makedonské" byly kupáže této autochtonní odrůdy s odrůdami Merlot, Syrah a Cabernet Sauvignon (Venus, Daron, Kale).

L´emozione del vino italiano a Praga

Italsko-česká obchodní a průmyslová komora připravila v krásném prostředí pražského Žofína pracovní a zároveň i společenské setkání s italskými víny. 38 vybraných italských vinařů, především z oblastí Toscana, Veneto, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Marche, Puglia, Campania a Sardegna, představilo více než stovku svých vín. Na základě úspěšného minulého ročníku byl nejdříve nabídnut program „B2B" pro dovozce a obchodní představitele českých restaurací, večer pak pro pozvané hosty, pro které jsou italská vína vždy velkým potěšením vyvolávajícím žádoucí emoce, jak zároveň vyzývá název celé akce. Italsko-česká obchodní a průmyslová komora (CAMIC) vznikla v Praze v roce 2001 díky iniciativám italských podnikatelů a za podpory Italského velvyslanectví v Praze, je zároveň členem Assocamerestero, které představuje kvalifikovaný systém na podporu italských podnikatelů, kteří hledají své místo i na trzích jiných zemí. Mezi nimi mají výrazné postavení právě italští vinaři. (foto Josef Mašek)

Přichází Jeho Veličenstvo La Nerthe

Před několika týdny se stala firma Gourmet Services výhradním dovozcem vín ze Château La Nerthe. Château La Nerthe patří k nejstarším a také nejuznávanějším vinařstvím v Châteauneuf du Pape. Víno se tu pěstuje od roku 1560 a v 18. století se právě Château La Nerthe zasloužilo o celoevropskou slávu vín ze Châteauneuf du Pape. Již tehdy se zdejší vína dovážela na vybrané stoly v Anglii, Německu, Itálii a Španělsku.
Dnes hospodaří Château La Nerthe na 90 hektarech vinic s převážně starými keři. Průměrné stáří keřů je 40 let a nejstarší stále plodící vinice je z roku 1893! Hrozny z ní putují do prestižního bílého cuvée Clos de Beauvenir.

Modré Hory informují

Když se více než dvě stovky zaregistrovaných účastníků již VI. ročníku Májového putování po Modrých Horách vydaly ať již na kole nebo pěšky, s úmyslem řádně sportovat či stejně poctivě ochutnat modrohorská vína, počasí jim opravdu přálo. Každý získal za registrační poplatek startovací balíček, jehož součástí byla také nezbytná razítkovací mapka, která účastníky zavedla do pěti obcí, kde jako odměnu získali zdarma vzorek vína a malé občerstvení. To bylo třeba, protože kdo si troufl na celou trasu, pak měl v nohách na konci dne celých 31 km, což je délka cykloturistické stezky Modré Hory. Při této příležitosti nabídly obce Bořetice, Němčičky, Kobylí, Velké Pavlovice a Vrbice rovněž svůj unikátní projekt s názvem „Turistický produkt Modré Hory". Pod tímto trochu krkolomným spojením se skrývá dotykový informační kiosek, jehož prostřednictvím mohou zájemci nahlédnout do nového moderního webového portálu, kde najdou informace o atraktivitách kraje, folklóru, vinařství, službách, akcích a zejména o právě otevřených vinných sklípcích. Tento zajímavý projekt (spolufinancován je EU v hodnotě 4 405 000 Kč) by měl přispět ke zlepšení všech služeb poskytovaných v rámci cestovního ruchu v tomto půvabném vinařském mikroregionu, který se nedávno pochlubil zřízením apelace VOC Modré Hory.

MIKROSVÍN MIKULOV
SKLEPY DOLNÍ DUNAJOVICE

FLOWER LINE 2010
NA TRHU!

Tato informace určitě potěší Vás,
všechny milovníky „Mikrosu"
a svěžích, šťavnatých vín.
K dispozici je ucelená řada vín z nového
ročníku 2010 od „Vlašáku" po Kerner.

Ryzlink vlašský,
Ryzlink rýnský
Veltlínské zelené
Sauvignon
Tramín červený
Muškát Moravský
Rulandské bílé
Rulandské modré rosé
Chardonnay
Rulandské šedé
Müller Thurgau
Kerner

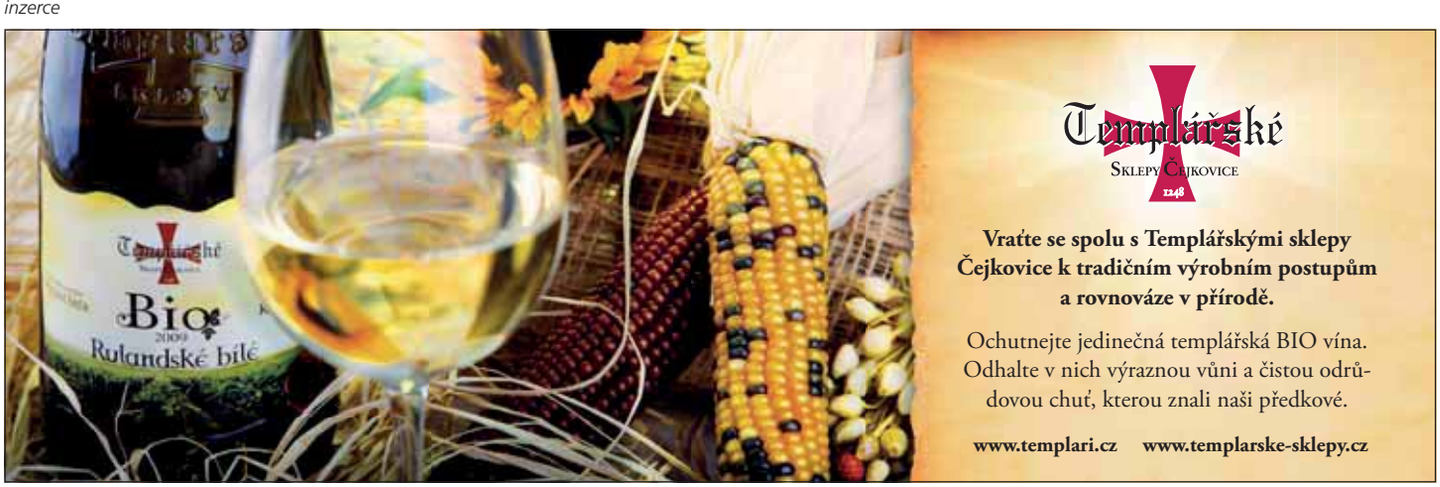
VINAŘSTVÍ
MIKROSVÍN MIKULOV a.s.
Nádražní 29, 692 01 Mikulov

WWW.MIKROSVIN.CZ

Festival vín Global Wines 2011

Jeden z dalších svátků vín připravila tentokrát společnost Global Wines (spolu se sesterskou společností Global Spirits, s.r.o., (založena 1996) patří mezi největší dovozce a distributory značkových vín a destilátů v České republice) při příležitosti vydání nového katalogu vín 2011-2012 a zároveň oslav 10. výročí působení této společnosti na trhu kvalitních vín. V přívětivém prostředí pražského hotelu Majestic Plaza bylo za účasti mnohých zástupců zahraničních vinařství představeno více než 300 vzorků vín z celého světa. Z této krásné nabídky nás nejvíce zaujala vína z chilského vinařství Caliterra, jehož otevření se stalo zároveň naplněním snů Roberta Mondaviho a Eduarda Chadwicka. Prakticky každé z vín tohoto vinařství se může v prestižním hodnocení (The Wine Enthusiast, The Wine Advocate a Wine & Spirits) pochlubit hodnocením kolem 90 bodů, stejně jako „velkými" medailemi světových soutěží. V Praze je svým příjemným komentářem představil ředitel společnosti pro Evropu, pan Rodrigo Plass (na obr.). V rámci Festivalu vín 2011 uspořádala společnost ve spolupráci se šampaňskými domy Pol Roger a Lanson velmi zajímavé degustační večeře. Hostiteli té s víny Larson byl pan Emmanuel Gantet, export manager, a sklepmistr, pan Jean-Paul Gandon. Menu připravil šéfkuchař Jacques Auffrays, který pracoval v michelinových restauracích v Německu, Francii a Velké Británii. Hostitelem druhého večera, tentokrát s víny Pol Roger, byl pan Laurent D´Harcourt (export manager) a hosté se těšili z umění celého týmu kuchařů, který vedl Miroslav Kubec (prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR) a jeden z nejlepších kuchařů České republiky a kapitán Národního týmu kuchařů a cukrářů, pan Jan Horký.

inzerce



inzerce

WineFest Bratislava

„WineFest by WinePlanet“ lákal do bratislavské Staré tržnice poslední květnový víkend téměř 2 500 návštěvníků především na špičková světová vína, ale i slovenští a čeští vinaři se mohli návštěvníkům i kolegům ze světa pochlubit tím nejlepším ze své produkce. Celou akci pořádala společnost Corner SK. Možnost degustovat pod jednou střechou více než 400 druhů vína ze 14 zemí potěšila i samotné vinaře. Mnozí se přiznali, že právě v Bratislavě ochutnali výjimečné kousky, s nimiž dosud neměli tu čest. Nutno říci, že výběr vín k degustaci byl opravdu štědrý, včetně luxusních vzorků. Specialitou největšího slovenského vinařského festivalu pak byla sekce výjimečných ikonických vín, ve které bylo možné za symbolický poplatek vyzkoušet vína, jejichž cena běžné konzumenty od koupě celé láhve často odradí. Zajímavým zpestřením byly odborné semináře. Ty milovníky královského moku zasvětily například do umění kombinovat víno s jinými delikatesami nebo doutníky či vybírat správné sklo pro jednotlivá vína. Kromě špičkových vín se na festivalu prezentovala i italská káva Lavazza, skvělá čokoláda Amedeo a exkluzivní francouzské čaje Dammann.
Součástí festivalu byl i jubilejní 5. ročník soutěže „Corner Sommelier Competition - France Trophy 2011“, nad kterou měla odbornou záštitu Asociace sommelierů ČR. Z 16 soutěžících posunul náročný test a praktické úlohy do semifinále rovnou polovinu a tři nejlepší se o absolutní vítězství utkali na pódiu před diváky. Díky Rostislavovi Šutákovi, sommelierovi hotelu Kempinski River Park, mělo ve finále zastoupení i Slovensko. Vítězem se ale nakonec stal Jakub Přibyl, sommelier restaurace Allegro hotelu Four Seasons Prague.

Champagne.cz
INTERNETOVÝ OBCHOD
Champagne.cz
INTERNETOVÝ OBCHOD
To nejlepší za nejlepší ceny.
www.champagne.cz

Decanter ocenil červená vína z Moravy

Na prestižní mezinárodní soutěži vín Decanter pořádané v Londýně se prosadil rekordní počet červených vín z České republiky. To vše v obrovské konkurenci 12 252 vín (padl loňský rekord 10 983) ze 44 zemí celého světa. Vína navíc hodnotily více než dvě stovky degustátorů a vzhledem k tomu, že soutěž pořádal jeden z nejuznávanějších světových časopisů o víně a vše se konalo v Londýně, není divu, že v komisích zasedlo i 58 degustátorů, kteří se mohou pochlubit titulem Master of Wine.

Z České republiky bylo do soutěže přihlášeno 118 vzorků od 27 vinařských firem a 26 jich získalo některé ocenění (10 stříbrných medailí, 33 bronzových a 40 diplomů). Byla úspěšná bílá i růžová vína, ale především naše červená: 12 vzorků z celkového počtu 18 přihlášených červených vín z Moravy získalo některé z ocení. Svědčí to o rostoucí kvalitě našich červených vín, které si postupně začínají všímat i komisaři na největších mezinárodních soutěžích.

Nejúspěšnější z našich vinařů byl Tomáš Krist s deseti oceněními (7 bronzových a 3 diplomy) a Zámecké vinařství Bzenec s devíti cenami (1 stříbrná, 4 bronzové a 4 diplomy). „Je to poprvé, co tolik moravských červených vín uspělo na tak významné zahraniční soutěži, což jasně ukazuje, že i na Moravě dokážeme vyprodukovat špičková červená vína, která mohou směle konkurovat vínům z tradičních vinařských velmocí," komentoval úspěch moravských červených vín Ing. Marek Babisz, hlavní sommelier Národního vinařského centra, které se na účasti našich vín v soutěži organizačně podílelo. Finančně naši účast podpořil Vinařský fond.

Úspěch našich vinařů na této mezinárodní úrovni je následováníhodný signál i pro jiné výrobce červených vín, protože jen ve vysoce konkurenčním mezinárodním srovnání můžeme dokázat, že patříme k evropské špičce ve všech druzích vína, tedy i v těch červených.

Foto: Decanter

Weinparade Poysdorf

Radost nám udělali naši vinaři i při slavnostním červnovém vyhlášení výsledků na letošní největší regionální výstavě vín v Rakouském Poysdorfu - WEINPARADE POYSDORF. Naši tradičně silnou účast potvrdilo letos téměř 250 vzorků ze 40 vinařství, kterým se v konkurenci rakouských vinařů z oblasti Weinviertel podařilo získat 75 zlatých a 94 stříbrných medailí. Bakchův pohár – za nejvýše ohodnocená vína v kategorii, získalo Vinařství Kosík Tvrdonice, Réva Rakvice, Vinařství U Kapličky, Zaječí a Vinařství Volařík, Mikulov. Naši tradičně úspěšnou prezentaci vín v Rakousku, zúčastňujeme se již přes deset let, organizačně zajišťuje a zastřešuje MORAVÍN, svaz moravských vinařů, ve spolupráci s NVC a za podpory Vinařského fondu ČR.

Poysdorf v regionu Weinviertel (Dolní Rakousy) je jen pár kilometrů od Mikulova a prochází jím Brünner Strasse, která by měla být v budoucnu nahrazena dálnicí A5. V krásné kopcovité poysdorfské krajině uprostřed vinic bylo otevřeno i vynikající 18jamkové golfové hřiště, které získalo v roce 2006 ocenění „nejlepší nové golfové hřiště Rakouska". To pro dokonalou harmonii s přírodou, v níž se střídají vinice, luka a remízky s nádhernými výhledy (dílo architekta Keitha Prestona).

Golfový klub byl mimo jiné i oceněn jako podnik s „Nejlepší vinařskoturistickou infrastrukturou". V sérii turnajů o Vinařský pohár 2011 se dílčí soutěže jmenují po vybraných vinařstvích, která se tímto způsobem efektivně zviditelňují.

Velká zlatá medaile pro ČR poprvé v historii Concours Mondial de Bruxelles

Po vyhlášení výsledků na jedné z největších a nejslavnějších světových vinařských soutěží Concours Mondial de Bruxelles (letošního ročníku se celkem zúčastnilo 7 386 vzorků ze 49 zemí, z České republiky to bylo 113 vzorků 29 vinařských firem) nás již ani nepřekvapil úspěch našich vinařů, velmi rádi jsme si na takové výsledky zvykli. Podobně jako z minulého ročníku si naši odvezli 21 medailí. Tou výjimečnou a poprvé v historii získanou velkou zlatou byl oceněn Chardonnay, výběr z hroznů 2007 Josefa Valihracha z Krumvíře.

Zlatou medailí byl oceněn i Ryzlink vlašský, pozdní sběr 2010 od Radomila Balouna z Velkých Pavlovic (získal i další dvě stříbrné medaile). Druhou zlatou medaili si do Mikulova odvezl pan Volařík za Chardonnay, výběr z cibéb 2008. Celkově si tedy naši vinaři vyhráli jednu velkou zlatou, dvě zlaté a 18 stříbrných medailí. Tato prestižní soutěž se konala poprvé v roce 1994 v Brugách a tehdy se hodnotilo méně než 900 vzorků. V dalších letech soutěže proběhly v Bruselu a dalších městech Belgie. Už tehdy se z Concours Mondial de Bruxelles stala jedna z nejprestižnějších světových soutěží vín a v zájmu posílení jejího mezinárodního postavení se v roce 2006 organizátoři rozhodli uspořádat další ročníky ve významných evropských městech. Tím prvním se stal Lisabon, následoval Maastricht, Bordeaux, Valencie, loňský ročník proběhl v sicilském Palermu a letošní v Lucemburku.

Seznam medailových vín z České republiky:

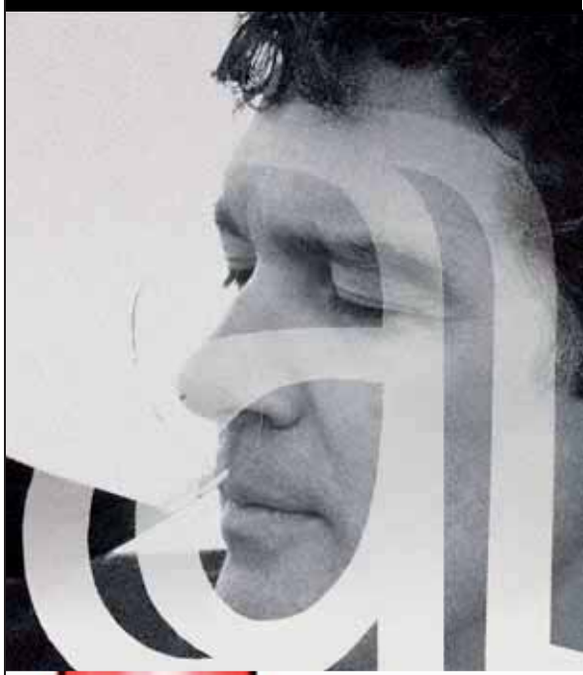
Velká zlatá:
- **Vinařství Valihrach, s.r.o.,** Chardonnay, výběr z hroznů 2007

Zlaté medaile:
- **Vinařství Baloun,** Ryzlink vlašský, pozdní sběr 2010
- **Vinařství Volařík,** Chardonnay, výběr z cibéb 2008

Stříbrné medaile:
- **Vinařství Baloun,** Muškát moravský, pozdní sběr 2010
- **Vinařství Baloun,** Müller Thurgau, pozdní sběr 2010
- **Vinné sklepy Lechovice, s.r.o.,** Cabernet Sauvignon, ledové víno 2007
- **Vinné sklepy Lechovice, s.r.o.,** Sekt Lechovice brut
- **Vinařství Pavlov, s.r.o.,** Chardonnay, pozdní sběr 2009
- **Vinařství Pavlov, s.r.o.,** Rulandské šedé, výběr z hroznů 2009
- **Réva Rakvice, s.r.o.,** Tramín červený, ledové víno 2009
- **Réva Rakvice, s.r.o.,** Ryzlink rýnský, ledové víno 2008
- **Víno Mikulov, a.s.,** Chardonnay, pozdní sběr 2009
- **Víno Mikulov, a.s.,** Rulandské šedé, výběr z hroznů 2009
- **Znovín Znojmo, a.s.,** Ryzlink rýnský, ledové víno 2009
- **Znovín Znojmo, a.s.,** Sauvignon, výběr z hroznů 2009
- **Vinné sklepy Valtice, a.s.,** Sylvánské zelené, výběr z hroznů 2009
- **Vinařství Gotberg, a.s.,** Pálava, výběr z hroznů 2009
- **Sonberk, a.s.,** Pálava, výběr z hroznů 2009
- **Vinařství Petr Skoupil, s.r.o.,** Müller Thurgau, kabinetní víno 2010
- **Zámecké Vinařství Bzenec, a.s.,** EGO No. 76 Cuvée Veltlínské zelené a Sylvánské zelené
- **Vinařství Mikrosvín Mikulov, a.s.,** Rulandské bílé, pozdní sběr 2008

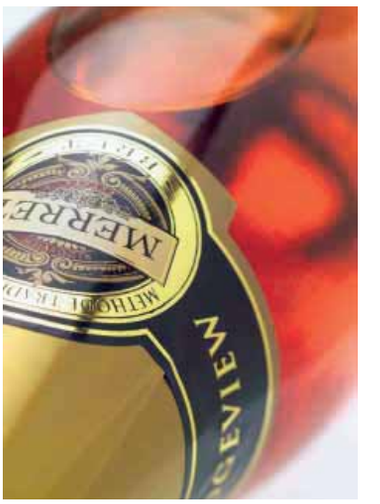
inzerce

ANTA BANDERAS
Ribera Del Duero D.O.



Nestar International s.r.o.
Výhradní dovozce pro Českou republiku a Slovensko
Bořivojova 112, Praha 3, 130 00
+420 222 783 829, +420 606 304 413
info@nestar.net

www.nestar.cz



Na počest prezidenta Obamy

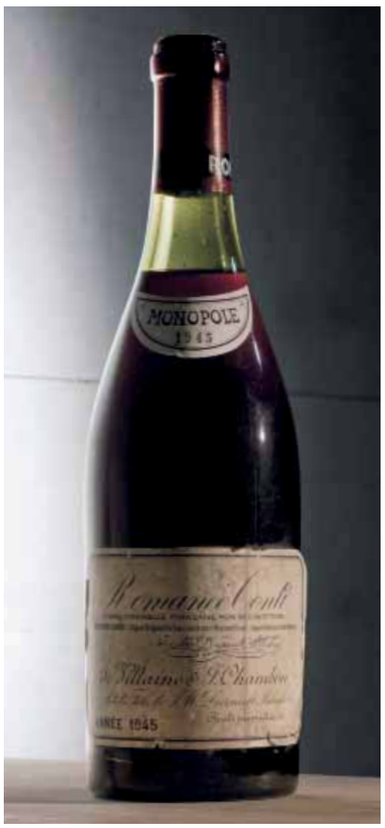
Při nedávné státní návštěvě prezidenta Baracka Obamy ve Velké Británii bylo při slavnostním banketu ve velkém sále Buckinghamského paláce opět nenápadně zdůrazněno postavení britských šumivých vín, které jsme již několikrát zmiňovali (připomeňme alespoň Mezinárodní trofej Decanter Word Wine Awards v loňském roce pro šumivá vína v kategorii nad 10 liber). Na vskutku královském vinném lístku se tak na prvním místě objevilo Ridgeview Cuvee Merret Fitzrovia Rose 2004. Pak následovaly:
Chablis Grand Cru Les Clos 2004 (Domaine William Fevre),
Echezeaux Grand Cru 1990 (Domaine de la Romanée-Conti),
Veuve Clicquot Ponsardin, Vintage Rich 2002,
Royal Vintage Port 1963.
Mezi hosty královského páru tato vína ochutnaly mimo jiné známé osobnosti politického i kulturního světa jako např. vévoda a vévodkyně z Cambridge, Sir Richard Branson, Lord Coe, Tom Hanks, Kevin Spacey, americká ministryně zahraničí Hillary Clintonová, Helena Bonham Carterová, někdejší premiéři John Major, Tony Blair a Gordon Brown, ministerský předseda David Cameron atd.

The Wine Writers' Hall of Fame

Na slavnostní večeři ve vyhlášené newyorské restauraci Four Seasons byly ohlášeny další čtyři osobnosti světa vína, které budou zapsány do Síně slávy Wine Media Guild (The Wine Writers' Hall of Fame of the Wine Media Guild). Členové spolku Wine Media Guild sami sebe popisují jako sdružení přátel vína zaměřených na poskytování informací a vzdělávání v oboru vína. Slovo „sdružení" je příliš skromné, protože tato skupina má ve světě vína velmi výrazné postavení. Také proto je jejich uznání - zapsání do Síně slávy - vzácným uznáním a poctou. Vzhledem k zaměření „sdružení" se ocenění týká výhradně těch, kteří dosáhli významných úspěchů jako autoři literatury o víně, novináři a pedagogové. Letos se tedy ke jménům jako jsou Hugh Johnson, Jancis Robinson, Michael Broadbent, Alexis Lichine, James Halliday či Robert Parker nově připojili i Steven Spurrier (Decanter), Tom Stevenson (23 knih a 32 literárních ocenění) a Gerald Boyd (Wine Spectator a Wine & Spirit). Posmrtně byl do Síně slávy zapsán i Leon Adams, jeden z nejuznávanějších historiků vína v USA.

inzerce

Rekord pro láhev burgundského



Na květnové aukci aukčního domu Christie´s v Ženevě byla vydražena do rukou soukromého amerického zájemce jedna láhev Domaine de le Romanée-Conti 1945 za 123 889 USD (87 815 euro), což je světový aukční rekord za jednu láhev červeného burgundského vína. Cristiano De Lorenzo, mluvčí aukčního domu Christie´s, označil za rovněž zajímavé další prodeje, především zájemcům z Asie, Ruska a Spojených států. Bylo to například 12 láhví Château LafiteRothschild 1982 prodaných francouzské společnosti pro USA za celkových 67 813 USD, podobně i šest láhví Romanée-Conti 1999 pro švýcarskou společnost za 84 766 USD. Ročníky 1895 a 1897 Château Cos d´Estournel vynesly od amerického kupujícího 3 913, resp. 6 783 USD za láhev. Proslulému aukčnímu domu se přes uvedený rekord za burgundské víno zase moc nedařilo: nedokázal prodat 315 dalších láhví z Bordeaux v ročnících od 1945 po 2007.

S. Pellegrino World's Best Restaurant 2011

V rámci vyhlášení prestižních ocenění S. Pellegrino World's Best Restaurant 2011 vyrobila společnost S. Pellegrino exkluzivní set dvou vod S. Pellegrino a Acqua Panna. Zlatá edice je určena všem restauracím, které se dostaly do první padesátky v žebříčku. Stříbrná edice pak pro restaurace na místech 51 až 100. Speciální design láhve využívá dědictví značky a zvyšuje vnímání značek S. Pellegrino a Acqua Panna jako vod pro špičkovou gastronomii. Speciální láhve jsou prezentovány v luxusních černých dřevěných boxech.

Ocenění S. Pellegrino World's Best Restaurant je považováno za jakéhosi „Oscara" ve světě restaurací a kulinařiny. První místo v této prestižní soutěži letos obhájila dánská restaurace NOMA. Na druhém místě se umístila španělská El Celler de Can Roca, na třetím pak další španělská restaurace Mugaritz. Slavná restaurace The Fat Duck šéfkuchaře Hestona Blumenthala obsadila páté místo. Legendární restaurace El Bulli, která mnoho let sídlila na špičce žebříčku S. Pellegrino World's Best Restaurant, vydala zprávu o tom, že letos zavírá, a proto se v seznamu neobjevila.

gourmet services

CHÂTEAU LA NERTHE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Château La Nerthe patří k nejstarším a také nejuznávanějším vinařstvím v Châteauneuf du Pape. Víno se tu pěstuje od roku 1560 a v 18. století se právě Château La Nerthe zasloužilo o celoevropskou slávu vín Châteauneuf du Pape. Již tehdy se zdejší skvostná vína dovážela na vybrané stoly v Anglii, Německu, Itálii a Španělsku.

Dnes hospodaří Château La Nerthe na 90ti hektarech vinic s převážně starými keři. Průměrné stáří keřů je 40 let a nejstarší stále plodící vinice je z roku 1893! Vína ze Château La Nerthe jsou skvělou ukázkou tradičně vinifikovaných, velkých Châteauneuf du Pape.

www.gourmetservices.cz

Chutná, jakoby se čas zastavil

Těmito slovy popsal sklepmistr šampaňského domu Veuve Clicquot, pan Dominique Demarville, několik mililitrů vína, nepatrný vzorek z láhví vín, které byly nalezeny v červenci minulého roku ve vraku lodi v Baltském moři při jižní části Alandských ostrovů.

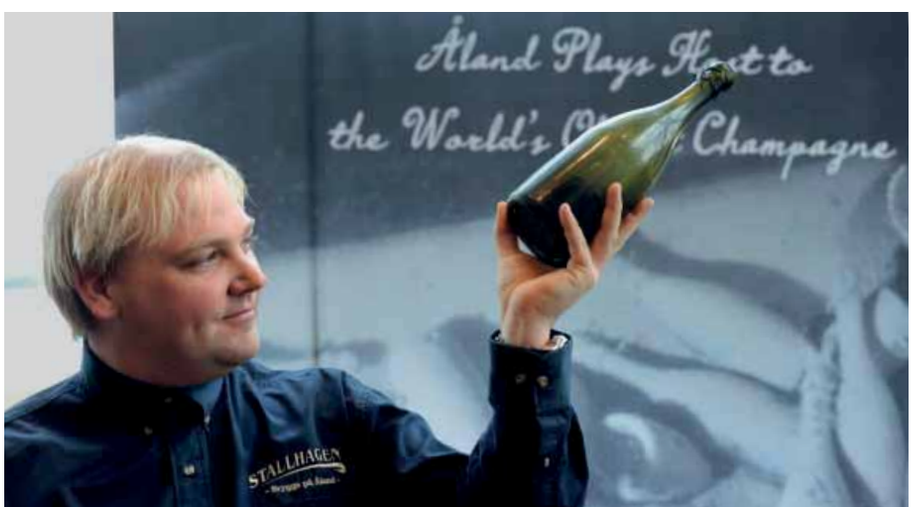
Bylo to 16. července, kdy Christian Ekström objevil na mořském dnu v hloubce asi 50 m vrak škuneru, o jehož původu, majiteli, cíli cesty a důvodu ztroskotání se stále ještě debatuje v odborných kruzích. Ve vraku byly objeveny i desítky láhví uzavřených jako šumivá vína, a tak se objevil i názor, že vína byla určena pro ruského cara Mikuláše do Petrohradu.

Nejdříve byla na povrch vynesena jedna láhev a s jejím otevřením, následnou degustací a analýzou se začala psát jedna z velkých a krásných kapitol historie vína, především toho šampaňského. Hned 22. července se ve Stockholmu sešla skupina odborníků, především znalců oblasti Champagne. Shodli se, že se skutečné jedná o láhev šampaňského, na otázku jeho stáří zatím odpověď nenašli. Richard Juhlin, světově uznávaný odborník na šampaňská vína, o jehož „velikém" a neuvěřitelném nose jsme již v našem časopise několikrát psali, odhadl, že se jedná o vína Veuve Clicquot, později se u některých přiklonil k názoru, že pocházejí z dnes již neexistujícího šampaňského domu Juglar (dnes Jacquesson).

Při dalším „pátrání" se rovněž opatrně vyjádřil Dominique Demarville, že by ta „jejich" vína mohla být vyrobena někdy v rozmezí let 1800 a 1830. To přirozeně vzbudilo velký ohlas, protože do té doby byla považována za nejstarší pitelná šampaňská vína ta, která byla vyrobena v roce 1825 ve sklepích Perrier-Joulet. Tak to je zapsáno v Guinnessově knize rekordů, a pokud by nový objev znamenal i přepsání knihy rekordů, pak by získal tento nový nález ještě více na svém lesku.

Samozřejmě se objevily otázky: co bude dál, kolik vlastně láhví bylo na dně moře ukryto, komu vlastně patří, někteří ti movitější se již ptali: za kolik by se tyto historické skvosty daly získat.
První láhev, nyní již prázdná, stojí vystavena v muzeu Aland. Ty ostatní, plné, jsou v majetku samosprávy této autonomní finské provincie Ahvenanmaa (Alandské ostrovy) a právě tady je „zakopán onen pes". Láhve nalezené na dně moře ve škuneru z druhé čtvrtiny 19. století jsou považovány za historické artefakty a jako takové nemohou být prodány. Byly však již vzhledem k charakteru oněch „artefaktů" vzneseny námitky vůči takovému zákonu s žádostí, aby bylo možné provést dražbu těchto vín.
Nejdříve byla všechna šampaňská vína – 95 láhví Juglar, 46 láhví Veuve Clicquot a 4 láhve Heidsieck - uložena opět do vody. To vše v naprosté tajnosti a na zcela bezpečném místě. V prosinci 2010 pak byla přepravena do Francie, kde ve sklepích Veuve Clicquot Ponsardin v Remeši našla nový „domov". Pro zájemce jsou vystavena ve zvláštní komoře a to nejméně do prosince 2011.
Všichni ti vyvolení, kteří měli možnost tato vína ochutnat, byli nadšeni především jejich neuvěřitelnou kondicí. Například Essi Avellanová, MW, z Finska (expertka na šampaňská vína a redaktorka časopisu FINE Champagne) popisuje obě vína jako velmi živá a pozoruhodně svěží s překvapivě jasnou zlatavou barvou. Ve vůni našla medovější tóny toustů, sušeného ovoce, rozinek. Stáří se podle ní projevilo připomenutím dubového sudu a náznakem tabákového listu.
Samospráva Alandských ostrovů přece jenom učinila první vstřícný krok vůči obrovskému zájmu o tato vína a pověřila newyorskou aukční společnost Acker Merrall & Condit, aby provedla dražbu dvou vín, jedné Veuve Clicquot a jedné Juglar. Aukce se konala 3. června v kulturním centru Alandica v hlavním městě Maarianhamina a obě láhve získal anonymní zájemce ze Singapuru. Za láhev Veuve Clicquot zaplatil 30 000 euro, za Juglar 24 000 euro (dražit se začínalo na 10 000 euro).
Generální ředitel aukčního domu Acker Merrall & Condit, pan John Kapon, poděkoval za možnost dražit taková výjimečná vína a připomněl, že byl tak překonán rekord v dražbě šampaňských vín. Dříve byla nejvyšší cena, 15 900 euro, zaplacena v roce 2009 v Hongkongu za láhev šampaňského Krug ročníku 1928, v roce 2008 byly dvě láhve Dom Perignon Rosé 1959 vydraženy za 27 600 euro. Nález v Baltském moři si tak přičetl jedno prvenství - nejvyšší cenu - další ohledně stáří možná přinese čas.

Text: Jiří Trapek
Foto: Andres Näsman, Marcus Lindholm a Daniel Erikson



inzerce

Global Wines
Váš dodavatel vín

Nabídka značkových vín z celého světa

Nový Katalog vín 2011/2012 k dispozici od června 2011- objednávejte zdarma na **www.global-wines.cz**

Katalog vín ZDARMA

Výborný zdroj informací na 228 barevných stranách. Rozesílán zdarma na vyžádání.

Přes 800 druhů prověřených značkových vín z celého světa.

Dodávka vín zdarma po celé České republice do 3 pracovních dnů. Možnost objednání po 1 láhvi a bez minimální hodnoty nákupu.

www.global-wines.cz

Global Wines s.r.o., Václavské náměstí 53, 110 00 Praha 1
tel.: 221 965 253-4; fax: 224 219 923, e-mail: info@global-wines.cz

Získejte míle na váš účet OK Plus u společnosti ČSA.
OK PLUS | ČSA CZECH AIRLINES

konto bariéry 77

Od 1. 1. 2008 jsme partnery Nadace Charty 77. Z každé zakoupené láhve na internetovém obchodu přispíváte 1 Kč na Konto Bariéry.

V rubrice **„Vína měsíce“** představujeme novinky na českém trhu. Podmínkou ke 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.**

KIENTZ, RIESLING 2009

Sytě zlatožlutá barva, atraktivní výrazná vůně po citrusech, čerstvé bagetě a minerálech. Vyvážená chuť po ovoci a lipovém medu s jemným dotekem zbytkového cukru a harmonickou svěží kyselinkou. Dlouhý svěží a čistý závěr. Atraktivní, dobře pitelné víno.

280 Kč ★★★★

www.adveal.cz

BARTON & GUESTIER, SAUVIGNON BLANC 2009, RESERVE

Tmavě červená neprůhledná barva, velmi animální vůně s výraznými minerálními podtóny. Plná pronikavá chuť s tóny zralého červeného ovoce s dlouhým čistým lehce nasládlým závěrem.

190 Kč ★★★

www.adveal.cz

VÍNO MĚSÍCE
WINE & Degustation

TAGONIUS, RESERVA 2003

Sytá, tmavě červená barva. Opulentní, komplexní aroma s tóny kompotu z lesních plodů, santalového dřeva a doutníků. Chuť je plná, s mohutnou strukturou taninů, komplexem ovoce a dlouhým harmonickým závěrem. Velké, neobyčejně elegantní víno.

742 Kč ★★★★★

www.bourgognewines.cz

ARTE VINI, VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „GREEN“ 2009, MORAVSKÉ ZEMSKÉ VÍNO

Světle žlutá barva se zelenkavými odlesky, středně intenzivní kořenitá vůně s tóny zelených jablek a zeleného pepře. Středně plná čistá chuť se svěžími ovocnými tóny zelených jablek a jemnou mineralitou. Čistý kratší závěr.

149 Kč ★★★

www.neudrinks.cz

BANFI, CENTINE TOSCANA 2010

Světlá zelenkavá barva, příjemné svěží aroma nezralého angreštu a pistáciové zmrzliny. Chuť je svěží s vyšší kyselinkou, tóny bílých broskví a rebarborového kompotu. Středně dlouhý závěr.

269 Kč ★★★

www.neudrinks.cz

MARQUÉS DE MURRIETA, RIOJA 2005 RESERVA

Temně červená až neprůhledná barva, nazrálá vůně po červeném ovoci, koření a bariku. Chuť je plná, hřejivá, s tóny třešní v rumu a švestkových povidel. Dlouhý hřejivý kořeněný závěr.

469 Kč ★★★★

www.neudrinks.cz

RUGERRI, PROSECCO SUPERIORE GIUSTINO B. DOCG 2009 EXTRA DRY

Světlá zlatozelená barva s jemným perlením, aromatika tropického ovoce - melounu a banánů - a zelených jablek. Chuť je svěží, suchá, s vyšší kyselinkou a tónem zralého zeleného jablka. Závěr je kratší s hořčinkou a vystupujícím alkoholem.

360 Kč ★★★

www.noi-italia.cz

PASCUAL TOSO, MERLOT 2006

Tmavě červená neprůhledná barva, velmi animální vůně s výraznými minerálními podtóny. Plná pronikavá chuť s tóny zralého červeného ovoce s dlouhým čistým lehce nasládlým závěrem.

420 Kč ★★★★

jaroslav.ksana@gmail.com

Více informací o vybraných vínech naleznete na uvedených webových stránkách.

★★★★★ vynikající až výjimečné ★★★★ velmi dobré ★★★ dobré ★★ uspokojivé nebo dostačující ★ nedostatečné až špatné

VINAŘSTVÍ U KAPLIČKY, PÁLAVA PANENSKÁ SKLIZEŇ 2010, VÍNO S PŘÍVLASTKEM VÝBĚR Z HROZNŮ

Sytá zlatožlutá barva se zelenkavými odlesky a vysokou viskozitou. Vůně připomíná zralé liči a karambolu. Chuť je plná, elegantní, s tónem žlutého melounu a marmeládou z aromatických hroznů. Středně dlouhý závěr.

349 Kč ★★★

www.vinarstviukaplicky.cz

LAHOFER, TRAMÍN ČERVENÝ 2010, VÍNO S PŘÍVLASTKEM POZDNÍ SBĚR, POLOSLADKÉ

Světle žlutá barva, atraktivní a komplexní vůně růží, koření, banánu, zázvoru a meruněk. Chuť je nasládlá a velmi bohatá se svěží kyselinkou a dlouhým závěrem.

180 Kč ★★★★

www.lahofer.cz

PÈRE ANSELME, COTES DE PROVENCE 2010

Starorůžová barva, vůně po lesních jahodách, černém rybízu a angreštu s pikantním paprikovým tónem. Chuť je středně plná, svěží, s vyšší kyselinkou a hřejivým závěrem.

189 Kč ★★★

www.neudrinks.cz

PASCUAL TOSO, SYRAH 2007

Temně červená rubínová barva, intenzivní vůně višní v rumu a kouře. Příjemná, středně plná ovocná chuť s kratším závěrem.

372 Kč ★★★

jaroslav.ksana@gmail.com

MONTE DEL FRÁ, BARDOLINO CHIARETTO DOC 2010

Světle růžová barva jahodového nálevu. Ve vůni najdete černý rybíz, lesní jahody a višně. Chuť je atraktivní, svěží, ovocná, s vyšší kyselinkou a středně dlouhým závěrem.

198 Kč ★★★★

www.vinoplus.cz

LES CAPITELS, CÔTES DU RHONE 2008

NEJLEPŠÍ NÁKUP WINE & Degustation

Tmavě červená barva s fialovým meniskem, ve vůni najdete hořkou čokoládu a višně, dále mokré dřevo, tabák a vanilku. Chuť je plnější, hřejivá, s tóny višní v rumu a středně dlouhým čokoládovým závěrem.

160 Kč ★★★

www.ab-vino.cz

VINAŘSTVÍ PETR SKOUPIL, SAUVIGNON 2010, VÍNO S PŘÍVLASTKEM POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ

Světle žlutá až platinová barva. Vůně připomíná tóny bezového sirupu a zralého angreštu. Chuť je středně plná, vyvážená, s příjemnou kyselinou a tóny šťávy z černého rybízu, bílých broskví a angreštové dřeně.

245 Kč ★★★★

www.skoupil.com

CANTINA TERLAN, SAUVIGNON DOC 2010, WINKL

Světle žlutá barva, výrazná vůně po hluchavce, listu černého rybízu a bezové šťávy. Chuť je svěží, středně plná s tóny angreštové šťávy a středně dlouhým, jemně minerálním závěrem.

345 Kč ★★★★

www.global-wines.cz

Doporučení pro konzumaci — víno k okamžité konzumaci; víno s potenciálem 2 až 5 let; víno určené k uložení

ZAJÍMAVOST MĚSÍCE
WINE & Degustation

LOUIS SIPP, AUXERROIS 2009

Zářivá barva kočičího zlata, typická jemná svěží vůně po zelených jablkách a bílých květech. Chuť je příjemná, lehce nasládlá, s tóny mandarinek a smetanového jogurtu s lesními jahodami. Středně dlouhý čistý závěr.

283 Kč ★★★★

www.vinoplus.cz

MIKROSVÍN MIKULOV, VELTLÍNSKÉ ZELENÉ 2010, VÍNO S PŘÍVLASTKEM POZDNÍ SBĚR

Zlatá barva se zelenkavými odlesky a příjemnou viskozitou, osvěžující vůně, ve které se nejprve objeví jemné minerální tóny, poté následuje aroma květin, hrušek a zelených jablek. Chuť je vyvážená, svěží, příjemně ovocná a minerální s jemně nasládlým závěrem.

176 Kč ★★★★

www.mikrosvin.cz

VINAŘSTVÍ U KAPLIČKY, RULANDSKÉ ŠEDÉ 2010, VÍNO S PŘÍVLASTKEM POZDNÍ SBĚR

Sytá zlatá barva s vysokou viskozitou. Opojné nasládlé aroma kandované pomerančové kůry, meruněk a skořice. Plná chuť s těžším olejnatým tělem, dotekem medu, bylin a se středně dlouhým hřejivým závěrem.

299 Kč ★★★★

www.vinarstviukaplicky.cz

SERESIN, SAUVIGNON BLANC 2009, MARLBOROUGH

Světle žlutá až platinová barva. Výraznější aroma hluchavek, černého bezu a jemný tón zeminy. Chuť je svěží, ovocná, s tóny angreštu, bílého rybízu a s vyšší kyselinkou.

599 Kč ★★★

www.labros.cz

COOPERS CREEK, SAUVIGNON BLANC 2008

Barva bílého zlata se zelenkavými odlesky. Výrazné aroma hluchavek, angreštové dřeně, listu černého rybízu s křídovými podtóny. Suchá, svěží, výrazně minerální chuť, která koresponduje s vůní. Dlouhý šťavnatý závěr.

449 Kč ★★★★

www.vino-kamelot.cz

PIEWALD, RIESLING SMARAGD, RIED BIERN 2009

Zlatá barva se zelenkavými odlesky a vysokou viskozitou. Intenzivní vůně bylin, lipového květu a pampelišek. Chuť je plná, extraktivní, s dobrou strukturou, vyšší šťavnatou kyselinkou a svěžími citrusovými tóny. Ukázkový Riesling Smaragd s dlouhým čistým závěrem.

486 Kč ★★★★★

www.bourgognewines.cz

TIP NA LÉTO
WINE & Degustation

GOBELSBURGER, ROSÉ 2010 CISTERCIEN

Starorůžová barva, velmi svěží vůně s tóny lesních jahod a brusinkové šťávy. Osvěžující dojem z chuti ještě umocňuje vyšší kyselinka a lehce přítomný CO_2. Najdete v ní množství svěžího ovoce jako jahod, brusinek a malin, ale i jemný tón mandarinky.

240 Kč ★★★★★

www.austriawein.cz

NALS MARGREID, SAUVIGNON 2009 MANTELE

Sytě zlatá barva se zelenkavými odlesky, opojná, velmi ovocná vůně zralého angreštu, broskví, rebarborového koláče a zeleného banánu. Chuť je svěží s tónem broskvové šťávy, mirabelek a zralého angreštu. Dlouhý osvěžující závěr s jemnou nasládlou stopou ušlechtilého dřeva.

370 Kč ★★★★★

www.austriawein.cz

Více informací o vybraných vínech naleznete na uvedených webových stránkách.

★★★★★ vynikající až výjimečné ★★★★ velmi dobré ★★★ dobré ★★ uspokojivé nebo dostačující ★ nedostatečné až špatné

KOLBY, RULANDSKÉ ŠEDÉ 2007, VÍNO S PŘÍVLASTKEM POZDNÍ SBĚR

Zlatožlutá barva, ve vůni jsou cítit sušené luční květiny a prašná cesta. Chuť je středně plná, s nižší kyselinou, s lehce alkoholovým závěrem.

304 Kč ★★★

www.kolby.cz

WARBURN, PINOT GRIGIO 2010, PREMIUM RESERVE

Světle žlutá barva. Vůně je jemná, svěží, se stopou minerality a citrónové trávy. Chuť je svěží, čistá, jemně minerální, s tóny bílých zralých broskví, s vyšší kyselinkou a středně dlouhým závěrem.

295 Kč ★★★★

www.adveal.cz

KOLBY, RULANDSKÉ ŠEDÉ 2008, VÍNO S PŘÍVLASTKEM VÝBĚR Z HROZNŮ

Pampeliškově žlutá barva s vyšší viskozitou. Vůně je intenzivní, s tóny růže, muškátových květů a včelích plástů. Chuť je středně plná s tónem kandovaných meruněk a lučního medu. Příjemně nasládlý závěr.

345 Kč ★★★

www.kolby.cz

MILLAMAN, CHARDONNAY 2010, ESTATE RESERVE

Sytá zlatožlutá barva, opojné aroma nektaru z tropických plodů s dotekem barikového sudu. Výrazná chuť po zralých tropických plodech a vanilce. Delší nasládlý závěr.

148 Kč ★★★

www.popp-vino.cz

VINIDI, CABERNET SAUVIGNON 2010 ROSÉ

Lososová barva, příjemná ovocná svěží aromatika s tóny lesních jahod a ostružin. V chuti najdete červený rybíz, je středně plná, s vyšší kyselinkou. Středně dlouhý závěr, čisté nenáročné rosé.

195 Kč ★★★

www.vinidi.sk

VINIDI, IRSAI OLIVER 2010

Zelenkavá barva se zlatými odlesky. Vůně bylin a angreštové šťávy s jemným minerálním podtónem. Chuť je středně plná s výraznou stopou po lučním medu a kratším závěrem.

151 Kč ★★★

www.vinidi.sk

VINAŘSTVÍ REISTEN, MAIDENGURG CLARET 2010, POZDNÍ SBĚR, SUCHÉ

Starorůžová barva, aroma lesních jahod a čerstvé borůvkové šťávy. Pikantní, středně výrazná chuť s tóny jahodového kompotu a angreštové šťávy. Středně dlouhý svěží závěr.

210 Kč ★★★

www.reisten.net

VINAŘSTVÍ PETR SKOUPIL, TRAMÍN ČERVENÝ 2010, POZDNÍ SBĚR, POLOSUCHÉ

Světle žlutá barva s platinovými odlesky, elegantní vůně čajových růží, liči, skořice a muškátového oříšku. Chuť velmi dobře koresponduje s vůní, je svěží, minerální, se středně dlouhým nasládlým závěrem.

267 Kč ★★★★

www.skoupil.com

Doporučení pro konzumaci víno k okamžité konzumaci · víno s potenciálem 2 až 5 let · víno určené k uložení

LUCIEN CROCHET
VINS DE SANCERRE

Gc 85 CHER Gc
BUÉ
30K
20K

Gilles Crochet

Vinař Gilles Crochet, který produkuje jedno z nejlepších Sancerre na krásných křídových vinicích v obci Bué, je vzorným pokračovatelem práce svého otce a zakladatele firmy Luciena Crocheta. Své mimořádné vinařské renomé si Gilles plně zasluhuje. Jeho vína přesně splňují představy o špičkovém Sancerre. Minerální, šťavnatá, s jasným výrazem odrůdy i terroir. A za pozornost nestojí jen jeho mistrovská bílá vína jako je Sancerre Le Chéne Marchand, ale Gilles vyrábí ze svých starých vinic i jedna z nejlepších červených Sancerre.

Domaine Lucien Crochet bylo jedním z prvních, které v oblasti Sancerre svá vína láhvovalo a již na počátku padesátých let je prodávalo v Paříži. Lucien rozšířil vinařství za posledních třicet let až na aktuálních 38 hektarů. Vinařství dnes řídí jeho syn Gilles. 29 hektarů je osázeno odrůdou Sauvignon Blanc. Zbylých 9 hektarů je osázeno Pinotem Noir. Většina vinic se nachází v obci Bué, některé v sousedních obcích Sancerre, Crézancy a Vinon.

V oblasti Sancerre jste vyhlášeným vinařstvím. Povězte nám něco o historii a stylu Domaine Lucien Crochet.
Jsme od počátku rodinné vinařství. Můj děda byl vinohradník a vinař a stejně tak můj otec. Dnes je řada na mně, abych důstojně pokračoval v naší rodinné tradici. Jsme spíše tradiční vinařství, nemám rád ty moderní „navoněné" Sauvignony. Náš Sauvignon by měl být noblesní, minerální, harmonický a plný. Rozhodně by neměl mít žádné nasládlé stopy nebo být cítit přehnaným použitím dubových sudů. Snažíme se sbírat hrozny zralé až velmi zralé, ale vždy s dobrým obsahem kyseliny, která je velmi důležitá pro svěžest a harmonii vína. Takže tedy elegance a harmonie, to jsou asi nejdůležitější charakteristiky pro náš styl vín.

Čím ještě je Domaine Lucien Crochet jiné?
Necháváme vína v tancích velmi dlouho. U našich kolegů není příliš obvyklé, aby vína zůstala netknuta až do konce května, někdy až do léta jako u nás. Naše vína zůstávají dlouho na kvasinkách, což jim dává komplexnost, podporuje to mineralitu a tělo.

Můj děda byl vinohradník a vinař a stejně tak můj otec. Dnes je řada na mně, abych důstojně pokračoval v naší rodinné tradici.

Jak je to vlastně u vás v Sancerre s využitím barikových sudů? Oba styly mají své příznivce i odpůrce, u vás jsem ochutnal vína, která byla vyrobena pouze v nerezových tancích, ale i víno, které bylo školeno v bariku...
Já sám vyrábím většinu svých bílých vín, přibližně 95%, pouze v nerezových tancích. Ano, ochutnal jste můj nový experiment, nové cuvée, které školím v bariku, ale o tom si seriózně promluvíme až příště. Mám jen dva sudy. Většina našich bílých vín opravdu pochází pouze z nerezu. Myslím, že nový dubový sud je pro Sauvignon většinou příliš silný.

Jak vybíráte hrozny pro vaše různá cuvée?
Hrozny pro naše základní vína Sancerre Classic pochází z 50 % z vápencových podloží, z 25 % z jílovitých půd a z 25 % z půd bohatých na pazourek. Většinou jde o mladší vinice. Hrozny pro Le Chéne Marchand pochází ze stejnojmenné vinice, která je určitě nejlepší křídovou vinicí v Bué. A naše prestige cuvée pochází pouze ze tří špičkových poloh s jižní expozicí, s malými vápencovými oblázky a keři, kterým je více než 55 let.

Co je tedy pro vás tou nejdůležitější věcí pro výrobu skvělého Sauvignonu ve vaší oblasti?
Terroir, práce ve vinicích, manuální sklizeň a opravdu velké množství času, který strávíte ve vinici. Je to mnoho malých věcí, které nakonec znamenají skvělé hrozny pro výrobu velkého vína.

Pocházíte ze Sancerre, jedné ze dvou nejslavnějších obcí pro Sauvignon. Jaký je zásadní rozdíl mezi víny ze Sancerre a z Pouilly Fumé?
My jsme na západní části Loiry, oni na východní. Ale při slepé degustaci si tato vína můžete velmi jednoduše splést. I pro nás vinaře je občas velmi těžké rozlišit naslepo, která vína odkud pochází.

Pozorujete v oblasti Sancerre v současnosti nějaké zásadní změny nebo inovace?
Spíše jde o změnu uvažování a přístupu některých vinařů. Mnoho výrobců začíná pracovat šetrněji k přírodě, někteří dokonce začínají s biodynamikou. Myslím, že nejdůležitější je mít skvělé hrozny, zralé, bez chorob. I já využívám organické postupy, ale když vidím, že se blíží deště, že hrozí nebezpečí plísní či jiných chorob, raději použiji postřik, abych uchránil zdravé hrozny.

Vím o vás, že jste gurmán. Jaká je podle vás nejlepší kulinární kombinace k vínům ze Sancerre?
Skvělá vína ze Sancerre jsou nejen ovocná, ale i minerální. Určitě tedy vyniknou s kořýši či rybami, nádherná kombinace je s kozími sýry. Ale určitě neuděláte chybu s mořskými rybami a mořskými plody.

Možná méně lidí ví, že se v apelaci Sancerre vyrábí i krásná červená vína z odrůdy Pinot Noir, pojďme se u nich na chvíli zastavit…

Ano, dnes v Sancerre vyrábíme 25 % červených vín. Ale v minulosti, před fyloxerou, byla celá apelace Sancerre osázena pouze odrůdou Pinot Noir. Sauvignon přišel do této oblasti až po fyloxeře a mnoha experimentech s různými odrůdami a dokonce hybridy. Ale odrůda Sauvignon poskytovala nejlepší výsledky. AOC Sancerre pro odrůdu Sauvignon vzniklo až v roce 1946. V této době se červená vína z naší oblasti prodávala pod označením Côteaux du Sancerrois, apelaci AOC pro červená a růžová vína jsme získali v roce 1959. Je pravda, že Pinot Noir byl dlouho na ústupu. Zvrat nastal až po roce 1976, kdy přišlo období obrovské módy Pinotu Noir v pařížských restauracích, a mnoho vinařů začalo Pinot Noir znovu vysazovat. To je dnes trochu problém mnoha kolegů a jejich červených vín ze Sancerre. Některé vinice jsou většinou příliš mladé, než aby mohly poskytovat surovinu pro skutečně seriózní velká vína z Pinotu Noir. Často je lepší z nich vyrobit rosé, ale rosé ze Sancerre trochu vychází z módy. Každopádně i pro dobré rosé potřebujete kvalitní a vyzrálé hrozny. Když je Pinot Noir špatně vyzrálý, výsledné červené víno bude strašné, ale rosé také nebude nijak dobré.

Myslíte si, že se časem bude v Sancerre vyrábět více červeného vína?

Myslím, že ne. Na seriózní víno z Pinotu Noir potřebujete opravdu staré vinice a to je otázka generací. Já jsem se svými vinicemi s Pinotem Noir spokojen, mnohým je více než šedesát let a poskytují skvělou surovinu, ale říci si, že za několik let zvýším výrobu červeného vína, prostě nelze. Tedy alespoň tehdy, když chcete zachovat kvalitu.

Jak se ve světě červená vína ze Sancerre prodávají?

My konkrétně prodáváme do mnoha zemí světa a musím říci, že červená vína jsou opravdu zlomkem našeho exportu, lidé je opravdu příliš neznají. Tradičním trhem pro červená vína ze Sancerre je stále Paříž.

Ochutnal jsem u vás i absolutní zvláštnost - Vendange du 19. Octobre 2002, velmi plné, vyzrálé až lehce nasládlé Sancerre. Mají tato vína ve vašem regionu či rodině tradici? Proč o nich svět neví?

Příliš velkou tradici tato vína v Sancerre nemají. Můj děda mi ale vyprávěl o tom, že občas sebrali některé hrozny později, byly krásně vyzrálé a ve víně zůstalo trochu zbytkového cukru. A byla to prý skvělá vína. Tak proč nezkusit něco zajímavého? Začali jsme s tímto experimentem v roce 1989, to bylo takové indiánské léto… A byl to úspěšný pokus. Ale během 21 let jsme toto víno vyrobili pouze osmkrát.

Text: Michal Šetka

Foto: Michal Šetka a archiv Domaine Lucien Crochet

800 521 521
www.kb.cz

Jsme všude, kde nás potřebujete

Platební karta Platinum

Platební karta PLATINUM je Vaším partnerem na cestách a zároveň osobním asistentem, který je Vám k dispozici 24 hodin, 7 dní v týdnu. Jste v Tokiu a potřebujete limuzínu? Potřebujete lístky na premiéru muzikálu na Broadwayi? Jednoduše zavolejte a Váš osobní asistent se o vše postará. Karta PLATINUM Vás i Vaši rodinu navíc nadstandardně pojistí na cestách v zahraničí. Šetříme Váš čas.

KB

„Angus Tatar Beef 2011“

Otevřené mistrovství republiky v míchání tataráku

Tatarák má v České republice historickou tradici, kterou nezničila ani komunistická éra. Podobně jako existují stovky druhů vánočních bramborových salátů, existují i stovky druhů tataráků a způsobů jejich míchání. Právě proto vznikl nápad zapojit do umění jejich míchání širokou veřejnost a pokusit se o malý výlet za chutí a tradicemi národa ve spojení s tímto pokrmem. A ke skvěle umíchanému tataráku samozřejmě patří i výborná vína. „Když jsem zhruba před 10 lety ochutnal klasický tatarák ve spojení s bílým vínem z Bourgogne, byl jsem očarován a od té doby jsem zastáncem této skvělé kombinace, která vyzdvihne jemnost a šťavnatost kvalitního masa a celý pokrm příjemně odlehčí,“ řekl jeden z organizátorů a duchovních otců celé akce Zlatko Míčka. Od nápadu byl jen kousek k realizaci a vzniklo Otevřené mistrovství republiky v míchání tataráku.

Aby vzorky byly opravdu z celé ČR, vyhlásili pořadatelé několik kvalifikačních kol, kde si zájemci mohou vyzkoušet namíchat ten „svůj“ ideální tatarák a pokusit se přesvědčit porotu, že právě jejich recept je tím tradičním zástupcem daného regionu a měl by se objevit ve finále. V každém kvalifikačním kole je k dispozici stejný sortiment surovin a je na každém soutěžícím, co si ze široké nabídky vybere a jak svůj soutěžní vzorek dochutí. Samozřejmě je možno kvalifikační kola navštívit i pouze jako host nebo si zkusit namíchat nesoutěžní porci jen pro sebe. Vše je prostě připraveno pro každého účastníka a záleží jen na jeho odvaze, zda půjde do křížku s porotou nebo dá ochutnat jen přátelům.

Základem dobrého tataráku je samozřejmě kvalitní maso a tak je celá akce spojena se špičkovým tuzemským producentem, který využívá pro svá stáda pastviny u Nepomuku v předhůří Šumavy a dodá právě tu nejdůležitější ingredienci pro všechna klání.

Samozřejmě nebudou chybět vína, ta budou různá pro všechna kvalifikační kola a z každého vyberou jak soutěžící, tak i ostatní návštěvníci kvalifikačního večera to nejlepší, které svým hlasováním pošlou do finálového večera za svůj region jako to správné, „tatarákové“.

Na všechny potom čeká 1. října velké finále, kde se první dva z každého kvalifikačního kola utkají o celkové letošní vítězství a titul pro nejlepší Tatarák roku 2011 a nejlepší víno Víno Tartar 2011. Asi největší poctou pro vítěze (kromě zajímavých cen) bude zařazení vítězného tataráku na jídelní lístek Angus Restaurantu včetně jména vítěze, takže každý návštěvník bude moci ochutnat Tatar Beef 2011 po celý následující rok! Finálový večer, tedy spíš celé odpoledne, bude oslavou tohoto pokrmu a kromě samotného soutěžního finále budete moci ochutnat různé druhy tataráků, vín a dalších specialit přímo v srdci šumavského chovu Angus. Moderátorem této gurmánská veselice s ušlechtilými neřestmi a pokrmem více než tradičním bude Petr Jančařík.

Kvalifikační kola:

Soběsuky - 27. srpna 2011 info: j.silovska@angus-farm.cz, 608 979 840
Plzeň - 14. července 2011 info: daniela@merlot.cz, 731 533 499
Valašské Meziříčí - 14. července 2011 info: posadova@hotel-abacie.cz, 602 755 381
Praha - 28. července 2011 info: petr.slama@merlot.cz, 777 244 048
Brno - 9. září 2011 info: zeman@alliedgrocers.com, 731 155 994
Pardubice - 4. srpna 2011 info: p.vlk1@seznam.cz, 777 200 269

Finále:

Soběsuky u Nepomuka - 1. října 2011

Doprovodný program:

Degustace speciálního Angus Tatar dle Václava Silovského a Zlatka Míčky, který je zjemněný slzou Armagnacu 1964. Vinný a Champagne bar, doutníky a degustace destilátů.

Vítěz získává ceny v hodnotě 10 000,- Kč od společnosti Merlot d´Or a Angus Farm. Vítězný Tatar Beef bude zařazen do menu Angus Farm a nabízen celý rok pod jménem vítěze všem návštěvníkům.

Info a rezervace:

Jana Silovská, tel.: 608 979 840, j.silovska@angus-farm.cz

Letní Festival otevřených sklepů otevře i Festivalovou degustační akademii

Léto v Modrých Horách – takový je podtitul nadcházejícího Festivalu otevřených sklepů, který se po třech letech své existence opět vrací do Velkých Pavlovic a vinařských obcí v okolí. Pět obcí regionu nabídne o víkendu 30. a 31. července nejen téměř 40 otevřených sklepů, ale i netradiční doprovodný program i servis v podobě autobusové kyvadlové dopravy. Celodenní ochutnávky vín v otevřených sklepích vinařů z Velkých Pavlovic, Kobylí, Bořetic, Němčiček a Vrbice doplní speciální degustace fortikovaných vín, vín s titulem Král vín, ale i čokolád, sýrů a klobás. Některé z těchto pořadů budou i součástí takzvané Festivalové degustační akademie, po jejímž absolvování získají návštěvníci památeční certifikát. Sobotní večer bude na programu zábava u cimbálu ve Velkých Pavlovicích, předhodové zpívání v Bořeticích nebo škola slováckých tanců v Němčičkách. V každé obci bude minimálně jedna zastávka kyvadlové dopravy, která bude návštěvníky mezi obcemi převážet. Navíc přidávají pořadatelé i spoje pro návštěvníky ubytované v Mikulově nebo Hustopečích.

Vstupenky:

790,- v předprodeji – e-shop Nadace Partnerství, síť Ticketstream
990,- na místě – sokolovna ve Velkých Pavlovicích, Hlavní 1, 691 06 Velké Pavlovice

Vstupenky je nutné vyměnit za startovní balíčky na registračním místě v sokolovně ve Velkých Pavlovicích.

Více naleznete na www.otevrenesklepy.cz

inzerce

Hudební festival Znojmo vstupuje do 7. ročníku

Hudební festival Znojmo, který se uskuteční 8. - 24. července 2011, se letos koná již posedmé a ponese se v duchu hudby Josefa Myslivečka. Letos uplynulo 230 let od úmrtí tohoto českého skladatele období klasicismu. Poprvé v historii se tak festival věnuje české klasické hudbě. Letošní ročník však klade velký důraz i na spojení hudby a znojemského vína.

Hudební festival Znojmo přináší svému publiku velmi širokou paletu hudebních stylů i druhů, propojuje zdánlivě nespojitelné a bourá hranice mezi žánry. Jednotícím prvkem je hudba Josefa Myslivečka, která bude znít na různé způsoby. Vedle klasického pojetí je na programu také jazzové zpracování v podání Najponk Tria a cimbálové aranžmá s cimbálovou muzikou Cimbal Classic.

„To, co je však jednotícím prvkem a cílem celého festivalu, je dosažení maximální možné kvality a autenticity ve všech koncertních i inscenačních projektech," řekl Roman Válek, umělecký ředitel festivalu.

Téma celého letošního ročníku udává Myslivečkova opera Motezuma, která obsahuje indiánské motivy a celá se odehrává v exotickém prostředí. Opera bude nastudována přímo ve Znojmě a její obnovenou premiéru si mohou zájemci vychutnat v sobotu 16. července. Opera bude provedena v rámci festivalu ještě třikrát. „Uvedení Motezumy na Znojemském hudebním festivalu bude prvním uceleným uvedením opery v italském originále a na dobové nástroje u nás. Pražské uvedení v roce 1931 u příležitosti Mys-

inzerce

livečkova výročí bylo spíše výběrem částí z opery přeložených do češtiny," vysvětlil Válek. Festival se také zaměřuje na spojení kvalitní hudby se vzácnou historickou architekturou Znojma. Zároveň prováže přitažlivou hudbu s nezaměnitelným vínem znojemského regionu. „Každoročně připravujeme limitovanou edici festivalových vín. Hudební festival Znojmo se dostal na úroveň nejlepších hudebních festivalů v Česku, a proto jsme se rozhodli zaměřit se i na kvalitu vína, protože na našem festivalu jdou hudba a víno ruku v ruce. A proto jsme se letos rozhodli pro vytvoření festivalové edice vín přizvat odborníky, kteří nám pomohli vybrat velmi kvalitní a dobrá vína, která jsou typická pro znojemský region." Časopis WINE & Degustation se výběru festivalových vín také zúčastnil a milovníci hudby a vína se mají ve Znojmě počátkem léta skutečně na co těšit.

www.hudbaznojmo.cz/festival

Limitovaná edice vín Hudebního festivalu Znojmo 2011

Ampelos	Svatovavřinec 2008, jakostní
Dobrá vinice	Cuvée Chardonay, Pinot Gris, Blanc, Noir, 2008
Vinařství Dobrovolný	Tramín červený, PS, 2009
Vino Hort	Sauvignon 2010, VOC
Vinařství Kořínek	Rudgerus (cuvée Pinot Blanc, Chardonay, Pinot Noir), 2010, kabinetní
Vinařství Lahofer	Veltlínské zelené, VOC, 2010
Vinné sklepy Lechovice	Sauvignon, pozdní sběr, 2008, suché, bílé
Stanislav Mádl	Sauvignon, 2010, PS, suché
Modrý sklep	Tramín červený, PS, 2008
Vinný sklep Piálek	Ryzlink vlašský, MZV, 2010
Vinařství rodiny Špalkovy	Sauvignon, 2010, VOC
U Stehlíků	Veltlínské zelené, 2009, zemské
Vinařství Vaněk	Dornfelder 2009, PS, červené
Vinice Hnanice	Sauvignon, 2009, PS, polosladké
Vinařství Waldberg Vrbovec	Sylvánské zelené, PS, 2010
Znovín Znojmo	Tramín červený, PS, 2010
Tasovické vinařství	Chardonay, PS, 2010

Mikulov voněl jídlem Dietrichsteinů

Mikulov, město pod Pálavou s výjimečným geniem loci, kvalitní moravské víno coby ryze regionální produkt a špičková gastronomie v podání těch nejlepších kuchařů České republiky. To jsou tři pilíře, na kterých od počátku stojí filozofie Mikulov gourmet festivalu. Mikulov gourmet festival se letos konal ve dnech 2. až 5. června a celý se nesl v duchu svatební tabule zámeckých pánů. Ten, kdo začátkem června zamířil do Mikulova, mohl zažít a na vlastní kůži poznat, jak voní a chutná jižní Morava.

Gurmánský koncert rozehráli členové Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR ve čtyřech vyhlášených restauracích Mikulova. Na každého účastníka v nich čekalo tříchodové menu, degustace vín a další program jako třeba snoubení ledového vína se sýrem, slámového vína s čokoládou, prezentace doutníků anebo poznávání vůní ve víně. Každá restaurace také nabízela srovnávací degustaci mikulovských vín vždy z jedné konkrétní odrůdy. Zámecká terasa všechny zvala na Dny růžových vín. U příležitosti festivalu je tam uspořádal Vinařský fond. Hosté mohli vybírat z dvaatřiceti vzorků a dvou míchaných drinků. „Růžová vína jsou lehká, osvěžující, skvěle se hodí k létu. Zatímco růžová barva bývá doménou žen, u vína to rozhodně neplatí," řekl při zahájení Jiří Machovec, předseda Vinařské fondu České republiky.

Všichni kuchaři vařili z klasických surovin, které jsou běžně k dostání u místních prodejců a dodavatelů. Předkrm v podobě marinovaných plátků z uzeného hovězího jazyka, okurkové ravioly, tartaru a pěny z uzeného jazyka předložil kapitán Národního týmu kuchařů Jan Horký přímo v Hotelu Marcinčák. Hlavnímu chodu potom dominovala šťavnatá vepřová panenka, křenová omáčka s křenovou espumou, špenátová sedlina, bramborový

krém a opečená zelenina. Jako dezert nabídl tartar z jahod, jahodovou rolku a jogurtovou zmrzlinu. Další z členů národního týmu, Martin Svatek, připravil v Hotelu MBZM kuřecí galantinu s pyré z červeného zelí, marinovaný mladý špenát s ředkvičkami a troškou hořčičné omáčky. Po předkrmu servíroval kapra s černou omáčkou v kombinaci se smaženým kaprem, ořechovou kaší, vařenou karotkou a opečenými brambory. Sladkou tečku Svatkova menu reprezentovala opečená tvarohová kobliha s pečeným ovocem, zmrzlinou a zakysanou smetanou. Miroslav Husák podával v Hotelu Eliška parfait z husích jater, macerovanou broskev s medem, restovaný vlašský ořech a koňakové želé. Hlavní chod v Husákově podání snoubí chuť hovězí svíčkové v anglické slanině, konfitované hovězí kližky s omáčkou, čtyř druhů restované zeleniny a gratinovaných brambor se smetanou. Jako dezert připravil tvarohovosmetanový řez s domácí jahodovou zmrzlinou a povidlovou taštičku s ořechovou omáčkou. Poslední z představených menu připravil Jaroslav Kozdělka přímo v Zámecké restauraci. Vsadil nejprve na harmonii marinovaného králičího hřbetu, jater a želé z červeného vína. Hlavní jídlo kombinovalo konfitované kachní stehno s pečenými kachními prsíčky, bramborový knedlík a konfit z červeného zelí. Uzavíral jej hruškový sorbet, raviola, marinované hruškové plátky a kynutý sladký knedlík plněný čokoládou. Oslavu tradiční kuchyně snoubené s výtečným vínem si v Mikulově nenechali ujít ani celebrity a přední politici. Jídlo šlechticů v podání členů Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR o tomto víkendu ohromilo taky Zdeňka Podhůrského, Tomáše Matonohu s chotí Lucií Benešovou, Miroslava Táborského, ministra životního prostředí Tomáše Chalupu či producenta Bobulí Tomáše Vicana. Mimořádné nadšení z festivalu neskrýval ani hejtman Jihomoravského kraje Michal Hašek. Hlavní organizátor Petr Marcinčák hovoří o druhém ročníku v superlativech. „Festival se těšil zájmu odborné i široké veřejnosti. Přivítali jsme významné hosty, slavnostně jsme zahájili budování vinařské expozice na zámku a nechybělo nádherné počasí," komentoval. Vůně lahůdek zámeckých pánů se na jihu Moravy ještě nerozplynula, ale organizátoři Mikulov gourmet festivalu už dávají nahlédnout do kuchyně příštího ročníku. Zatímco letos mohli účastníci ochutnat pokrmy, které se podávaly na svatební hostině Dietrichsteinů, příští rok se menu inspiruje v jídelníčcích o něco mladších. „Chtěli bychom vycházet z kuchyně německé, habánské, novokřtěnské, židovské a samozřejmě z tradiční moravské," upřesnil Marcinčák. „Gurmánský výlet o několik století zpět opět připraví členové Národního týmu kuchařů a cukrářů. Používat přitom budou místní suroviny a receptury citlivě přizpůsobí moderním trendům," navázal Marcinčák.

Mikulov gourmet festival se přitom nezaměřuje jen na labužníky z řad širší veřejnosti, ale také na odborníky. Letos přijeli zástupci čtyř předních asociací České republiky, které sdružují hotely a restaurace, kuchaře a cukráře, sommeliery a cestovní kanceláře. Festival se však nikdy nestane zcela masovou záležitostí. „Chceme a musíme udržet kvalitu. Laťku jsme postavili hodně vysoko. Akce je omezená kapacitně, vrcholná gastronomie navíc něco stojí. Mým neskromným cílem je udělat z Mikulova synonymum pro regionální prvotřídní gastronomii," doplnil své vize na příští roky Petr Marcinčák, který již nyní zve zájemce na třetí ročník. Ten se uskuteční od 31. května do 3. června 2012.

Text: Michal Šetka
Foto: Michal Šetka a archiv Gourmet festivalu

Degustační večeře s šampaňským domem Pol Roger

V rámci svého Festivalu vína uspořádala společnost Global Wines, s.r.o., v Restaurantu Zlatá Praha hotelu Intercontinental degustační večeři s prestižním šampaňským domem Pol Roger, který je bezesporu jedním z klenotů v portfoliu společnosti Global Wines. Hostitelem celého večera byl pan Laurent D´Harcourt, export manager domu Pol Roger, který se zhostil i role moderátora celého večera.

Večeře, složená z aperitivu a pětichodového menu, byla další ukázkou noblesy vína z Champagne a jeho schopnosti být dokonalým průvodcem celého menu. Ke každému jídlu tak bylo pečlivě vybráno vhodné šampaňské a hosté se nejen seznámili s produkcí domu Pol Roger, ale především si vychutnali kombinace, které mimo oblast Champagne zažijete jen výjimečně. Menu připravil tým kuchařů pod taktovkou Executive Chefa, Miroslava Kubece, prezidenta Asociace kuchařů a cukrářů ČR, a jedné z nejlepších kuchařských špiček České republiky, pana Jana Horkého, kapitána Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR při Asociaci kuchařů a cukrářů ČR a zároveň také Kuchaře roku 2007/2008. Večeře jen potvrdila, že Champagne Pol Roger patří mezi nejlepší šampaňské domy vůbec. Ať již šlo o delikátní a stylové základní Pol Roger Brut Resérve, velmi suché, čisté a krásně minerální Pol Roger Blanc de Blancs Vintage 1999 či komplexní Pol Roger Brut Vintage 2000. Vrcholem večera bylo samozřejmě unikátní cuvée vyrobené z Pinot Noir a Chardonnay, Cuvée Sir Winston Churchill. Je neobyčejně komplexní, plné, elegantní, rafinované, mnohovrstevnaté a v ústech zanechává nekonečně dlouhý dojem. Šampaňské pro znalce.

Degustační menu

Aperitiv - Pol Roger Brut Resérve

První chod

Marinovaný skotský losos, carpaccio z marinovaných zelených tomatů, raviola z tomatového juice
Pol Roger Blanc de Blancs Vintage 1999

Druhý chod

Krém ze zeleného chřestu, mražená pěna z panchety
Pol Roger Brut Vintage 2000

Třetí chod

Taštička plněná ragout z telecího brzlíku, sedlina z čerstvých smrží, zauzená smetanová espuma
Pol Roger Rose Vintage 2002

Čtvrtý chod

Pečený vepřový hřbet z iberského selete, krém z brambor a jarní cibulky, pečená kapustová nádivka
Cuvée Winston Churchill 1999

Pátý chod

Jahodová mousse se zakysanou smetanou, jahodový prach, jogurtová zmrzlina

Pol Roger Rich
Káva & petit fours

Domaine Billard Pére et Fils v Café B. Braun

V nově otevřeném prostoru designového Café B. Braun se konala degustace zajímavých vín z oblasti Bourgogne. Vína přijel osobně představit majitel vinařství se svou manželkou – pan Jerome Billarad a paní Elisabeth Billard.

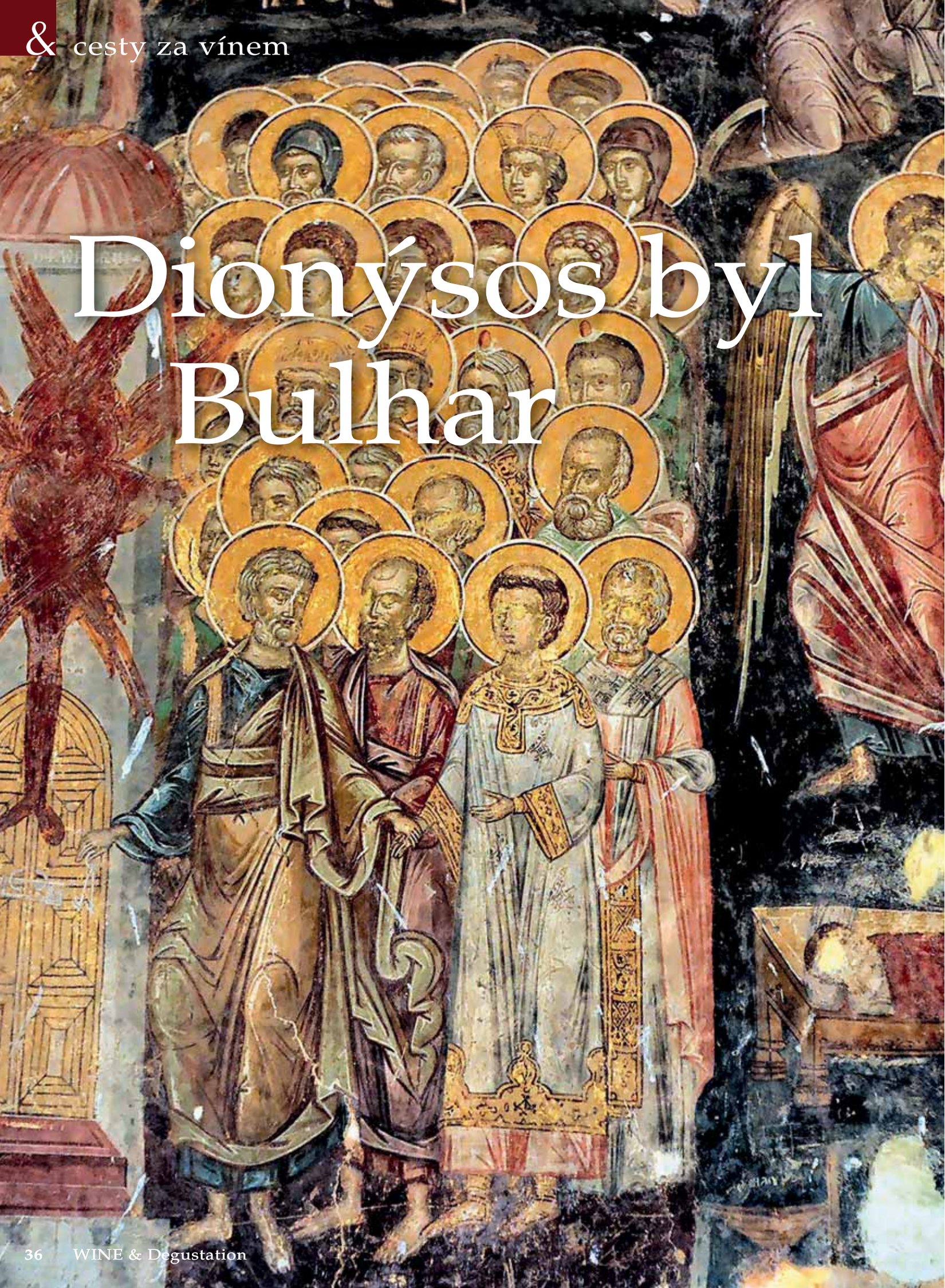
Stylový interiér Café B. Braun vytvořila architektka Eva Jiřičná ve spolupráci se Studiem Najbrt. Impozantním dílem, které dominuje v kavárně, jsou skleněné schody. Vyrobeny jsou jen ve třech exemplářích na světě. Café B. Braun nabízí sortiment vín z Francie, Itálie a Moravy a francouzské speciality (Quiche, sýry). Je zde možné ochutnat rozlévané Prosecco a vína z Francie.

Domaine Billard Pere et Fils se nachází v obci La Rochepot přibližně 15 km jižně od Beaune. Jerome Billiard je současně starostou La Rochepot, vesnice, která je známá milovníkům památek, neboť v ní najdete jeden z nejkrásnějších burgundských hradů. Z hlediska vinařství je však tato oblast méně známá, jelikož se jedná o často podceňovanou apelaci Hautes Cotes de Beaune. Domaine Billard Pere et Fils je rodinné vinařství. Jerome Billiard provozuje tuto činnost od roku 1999. Vinice, které vlastní, mají rozlohu více než 17 hektarů. Kombinace tradice a inovace je motto Domaine Billard. A samozřejmě vyjádření typického terroir. „Jak na vinici, tak i ve sklepě se snažíme o to nejlepší, co může tento terroir nabídnout," říká o svých vínech Jerome Billiard.

Jako aperitiv se naléval zdařilý Crémant de Bourgogne. Následovalo Bourgogne Aligoté 2009, které u mnoha zúčastněných vyvolalo obdiv a překvapení. Čisté, jednoduché, ale krásně ovocné a stylové burgundské. Následovalo Hautes Cotes de Beaune „La Justice" 2009, pak velmi zdařilý Saint Romaine „La Combe Bazin" 2009 a vrchol bílých vín Saint Aubin 1er Cru „Vignes Moingeon" 2009. Z produkce červených vín jsme ochutnali Hautes Cotes de Beaune 2009, dále Auxey Duresses 2009 a také Beaune „Les Bons Feuvres" 2009. Domaine Billard Pere et Fils vyrábí velmi pěkná stylová vína, která nepostrádají eleganci ani typický výraz burgundského terroir. Překvapením byla kvalita Aligoté i vín z oblasti Hautes Cotes de Beaune. Zde samozřejmě pomohl i ročník 2009, který byl v Burgundsku opravdu skvělý. Vína Domaine Billard Pere et Fils do ČR dováží společnost Víno CLV.

Text a foto: Michal Šetka

Dionýsos byl Bulhar



Toto tvrzení by u vážených historiků zcela jistě neprošlo, ale něco pravdy na tom, že tento bůh vína je pravděpodobně thráckého původu, přece jenom je. Přestože podle řecké mytologie je Dionýsos synem vládce bohů Dia a pozemské Semelé, dcery thébského krále Kadma, svým způsobem si jej přivlastnili právě starověcí Thrákové. Ti sídlili převážně na území dnešního Bulharska a jejich kultura byla značně ovlivněna kulturou řeckou, přesto byla thrácká společnost natolik „bohatá", že sami Řekové od Thráků převzali některé jejich kulty – mezi nimi i ten Dionýsův. Tak je historie bulharských vín velmi úzce a pěkně spojena s bohem, jehož prvním činem bylo vysazení révy vinné.

Dionýsos byl uctíván jako „lysios", což je ten, kdo nehledí na jakékoliv zákazy a omezení. Taková byla i jeho síla spojená s bujnou hojností a nezkrotností vyjádřená ve formě věčně zeleného, divoce rostoucího břečťanu a štědré plodnosti vinné révy poskytující omamné víno.

Thrákům, kteří se uměli radovat ze života více než jiné tehdejší národy, takový bůh velmi vyhovoval a užívali si vína způsobem, který byl ve velmi kultivovaném řeckém světě považován za cosi nepatřičného. Řekové svá vína na rozdíl od Thráků ředili, a tak není divu, že slovo „Thrák" znamenalo ve starověku totéž, co piják vína.

O velikosti kultu boha Dionýsa svědčí i to, že v antice existovalo mnoho chrámů, kde se předpovídala budoucnost. Mezi ty největší patřil chrám boha Apollóna v Delfách, kde věštila slavná Pýthiá, ale stejně vyhledávaný a hodnověrný byl i Dionýsův chrám v Thrákii postavený na cestě do antického Philippolis. Právě tam byl předpovězen osud Alexandra Velikého.

Dobu poživačných Thráků a kult vína rovněž dokládají bohaté nálezy z celého dnešního území Bulharska. Tak bychom mohli jmenovat nástěnné malby hrobky v Kazanlaku ze 4. st. př. n. l. nebo archeologické nálezy u Staré Zagory či města Loveč. O tom, že si Trákové uměli nejen užívat života, ale byli i velmi zdatní v mnoha řemeslech, velmi přesvědčivě dokládají přímo pohádkové zlaté poklady, jako jsou tzv. Panagjurský, objevený v roce 1949 nedaleko Plovdivu, Vlčitrnský, Rogozenský, poklady nalezené u měst Borovo, Svetitsata, Lukovit či nálezy pojmenované Kralovo, Moglianska Mogila atd. O kvalitě tráckých vín se zmiňuje i Homér, když chválí sladká vína přivážená z města Ismaurus do tábora Achájců do ležení pod Trójou. Také řecký historik Xenofon popisuje s údivem slavnosti pořádané thráckým panovníkem Sevtem (Seuthes), kde se pilo víno ze zvířecích rohů i přenádherně zdobených pohárů – rhytonů.

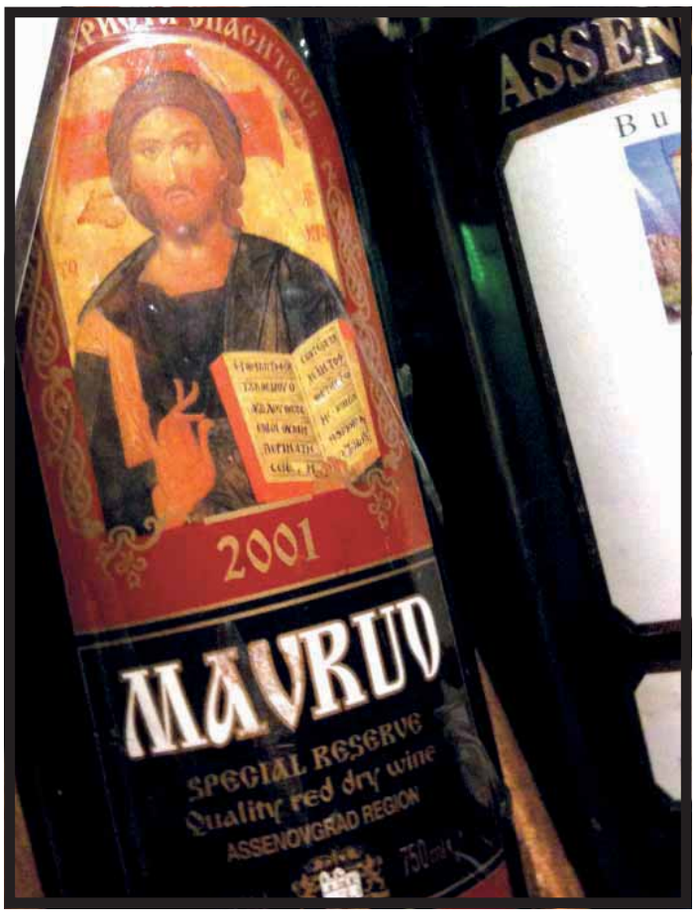
To vše svým způsobem později potvrzuje i římský spisovatel, státník a důstojník, Plinius starší, který ve svém proslulém encyklopedickém díle Naturalis historia považuje za prvního evropského vinaře Thráka jménem Evmolp. Při výčtu slavných jmen bychom neměli zapomenout ani na řeckého historika a zeměpisce Strabóna, který v nejobsáhlejším antickém zeměpisném pojednání Géografika, v němž jsou mimo jiné i nejstarší zmínky o českých zemích, popisuje Thráky jako první, kteří vysadili vinnou révu.

I současná bulharská historie a věda k proslulosti thráckého vinařství přispěla často opakovaným názorem, že původ domácích odrůd, jako jsou Pamid, Dimiat, Misket, Gamza, Široká melnická réva a Mavrud lze hledat v době, kdy Thrákové žili nejen na území Bulharska, ale i Rumunska, severního Řecka a západního Turecka. Také proto tak dobře zní Bulharům i těm, kdo objevují bulharská vína, pověsti, jako je ta o chlapci, který dokázal zabít vlastníma rukama lva v ulicích jeho rodného města.

Legenda pochází z 9. století, z období panování chána Kruma, který zničil mocnou říši nepřátelských Avarů. Když se ptal jednoho ze zajatých avarských náčelníků na důvody pádu jejich říše, dostalo se mu odpovědi, že to byly především jejich nectnosti a mezi nimi jmenoval i opilství. Chán okamžitě vydal řadu přísných nařízení, mimo jiné i kruté tresty pro toho, kdo

Zlaté poklady Rython

Thrácie



Mavrud

pije víno. Tak časem ze země zmizelo víno a vinice byly zničeny. Dlouhý příběh končí tím, že jednoho času prokázal před tváří samotného chána nebývalou statečnost právě onen mladík, který i přes zákaz jedl hrozny a pil víno. Chán uznal, že právě takové muže, přestože si dopřávají vína, potřebuje do svého vojska a opět povolil pěstování révy vinné a výrobu vína. Onen statečný mladík se jmenoval Mavrud a na památku jeho odvahy byla pojmenována réva i víno.

To vše se odehrálo v době tzv. prvního bulharského království (681-1018), kdy se země přiklonila ke křesťanství. V roce 1018 bylo Bulharsko dobyto byzantskými vojsky a stala se z něj na dlouhá léta byzantská provincie. Nové názory na víno se objevily i v souvislosti s nově zakládanými kláštery a do té doby se datují i první předpisy týkající se pěstování révy vinné a výroby vína.

Vše se změnilo v 15. století, kdy se celá Thrákie stala na dlouhých pět století součástí Osmanské říše. Přestože existuje řada dokladů o tom, že se vyznavači Alláha a jeho proroka Muhammada vínu nevyhýbali, islámské náboženství pití alkoholu opravdu zakazuje. Je přirozené, že tyto zákazy platily i v zemích patřících k Osmanské říši. Pro víno nedobré časy skončily až turecko-ruskou válkou (1877–1878), kdy na bulharský trůn nejdříve usedl Alexandr I. a po něm Ferdinand I. z dynastie sasko-koburské. Ten, ještě jako kníže, vyhlásil 22. září 1908 ve Velkém Tarnovu nezávislost na Osmanské říši a přijal titul cara.

V té době bylo i přes staletí trvající tlak islámu uváděno 50 000 ha vinic, které byly v poměrně dobrém stavu. Když krátce po skončení války vydal kníže Dondukov-Korsakov, nejvyšší představitel ruské správy (mimo jiné i spolutvůrce první bulharské ústavy), Dekret o víně, rozrostla se následně během patnácti let výměra na téměř 140 000 ha. Tento slibný vývoj však ukončil, jako i jinde v Evropě, révokaz – v roce 1919 to bylo opět pouhých 45 000 ha. V této situaci pozvalo tehdejší bulharské ministerstvo zemědělství a obchodu vynikajícího francouzského experta, profesora Pierre Viala, který doporučil řešení, která byla již úspěšně vyzkoušena nejen ve Francii, ale i v jiných evropských zemích. Na jeho doporučení byla v Plevenu roku 1902 založena pokusná vinařská stanice, která časem „vyrostla" do dnešního Národního institutu. Prof. Vialu obzvlášť zaujaly původní odrůdy - Mavrud, Pamid a Misket - a vyzval bulharské vinaře, aby se jim důsledně věnovali jako budoucnosti bulharského vinařství. Pro vybrané oblasti navíc doporučil francouzské odrůdy Gamay a Syrah.

Během 20. a 30. let došlo k opětovnému rozšíření pěstebních ploch, a to především díky nově zakládaným vinařským družstvům. Tím prvním a v mnohém vzorovým (koncepce byla přijata z jižní Francie) bylo družstvo v Souhindol v provincii Veliko Tarnovo, kterou místní hrdě nazývají bulharská Champagne. I další projekty, nová vinařství, byly navrženy a realizovány s podporou západoevropských, především rakouských odborníků.

Po II. sv. válce, kdy se země stala součástí „rudého" bloku, bylo vinařství v určitém slova smyslu konsolidováno a zaměřeno především na kvantitu. V roce 1968 dokonce dosáhly výměry historického maxima - 200 000 ha - a dostavil se i velký obchodní úspěch bulharských vín. To především díky programové spolupráci s vyhlášenými odborníky vinařské skupiny na University of Davis (Kalifornie). Společně připravili vína, která je možno nazvat jako „globálně přijatelná kvalitní vína". To znamenalo obecně žádané odrůdy, jako jsou Cabernet Sauvignon, Merlot, Ryzlink rýnský a Chardonnay ve spojení s domácími odrůdami. Tak získalo Bulharsko již na konci 60. let jedno z vedoucích postavení jako výrobce a následně i jako vývozce (vyváželo se až 80 % všeho vyrobeného vína!).

Víno po roce 1989

I v Bulharsku došlo stejně jako u nás v roce 1989 k obdobným politickým změnám, které ukončily statní monopol výroby vína. Až do roku 1990 bylo bulharské vinařství „vedeno" organizací VINPROM, která vyvážela vína prostřednictvím dceřiné společnosti Vinimpex. Teprve po pádu totalitního režimu se pozemky vrátily původním majitelům, mnohé, do té doby státní vinařské závody, byly privatizovány, jiné byly připraveny pro privatizaci, další k prodeji. Nejvýznamnějším vinařstvím se podařilo získat potřebné investice v Evropské unii a ve Spojených státech, které dovolily díky obrovskému finančnímu kapitálu provést všechny potřebné kroky v modernizaci vybraných vinařských podniků.

A že to bylo opravdu třeba, dokládají například slova pana Filipa Harmandžijeva, vlastníka vinařství Damianitza, které je řazeno mezi pět nejvýznamnějších současných vinařství: „Když mi přítel, bankéř Zanetti, nabídl vedení vinařství kdesi v jihozápadním Bulharsku, byla moje první návštěva opravdu šokem: podivné betonové nádrže, obrovské kapacity a hlavně velmi, velmi průměrná vína..."

Tak vypadaly začátky ve většině bulharských vinařství na začátku 90. let. Naštěstí uměli bulharští vinaři získat potřebné investory a nastalo období, které je v historii bulharského vinařství často nazýváno jako „velká ekonomická restrukturalizace".

Vedle tohoto, v určitém slova smyslu „hospodářského zázraku" proběhla i nutná transformace právního prostředí – byla vytvořena nová legislativní úprava podle vzoru francouzského systému kontroly a kvalitativního označení. Na současné mapě bulharského vinařství najdeme od 13. července 1960 pět hlavních, geograficky srozumitelně určených oblastí.

Severní oblast – Podunajská nížina

patří k největším a ono „nej" se týče i počtu vysázených odrůd a druhů vín, je tu i téměř 50 obcí, které na etikety svých vín mohou uvést označení původu. Tady, v oblasti s mírnějším kontinentálním klimatem s horkým létem a hojným počtem slunečných dnů, bylo založeno již zmíněné „vzorové" družstvo Souhindol. V této „bulharské Champagni" není možné pominout vinařství VINPROM Magura, které nese jméno po nedaleké

největší bulharské jeskyni. Vinařství je největším bulharským výrobcem šumivých vín a po francouzském vzoru nechává vína zrát v prostorách 3 km dlouhé jeskyně s velmi příznivou, stálou teplotou mezi 12–13 °C.
Na Dunaji ve městě Ruse je sídlo VINPROM Ruse. Podnik, který byl privatizován americkým a britským kapitálem, se v roce 2001 spojil s Domaine Boyar a nová společnost Boyar Estate se tak stala největším výrobcem a vývozcem bulharských vín. Může se pochlubit i prvním bulharským certifikátem mezinárodního systému ISO 9002.
Vína v této oblasti lze spojit i s fascinujícími tvary skalních útvarů Národního parku Belogradčik, který byl nedávno označen jako jeden ze sedmi nových divů světa. Dramatickou působivost miliony let starých útvarů okrášlených mnoha příběhy a legendami lze při troše dobré vůle najít i ve vínech vinařství Borovitza, kde bylo vyrobeno víno Sensum, mnohými odborníky nazývané první a opravdové „terroir" víno Bulharska.
Při putování touto přidunajskou oblastí bychom neměli zapomenout na ukázku toho, jak si bulharští vinaři představují opravdové „château". Tím je vinařství Svištov s vlastními 280 ha vinic.

Východní oblast – Černomořská

Region se třemi podoblastmi při pobřeží Černého moře, od severních hranic s Rumunskem po turecké na jihu, se řadí s téměř 30 % všech viničních ploch k těm největším. Je tu vysázeno přes 50 % veškerých bulharských bílých odrůd, pro které je důležitý především velmi teplý, poměrně suchý a dlouhý podzim, který umožňuje zde pěstovaným odrůdám dosáhnout snadno vysoké cukernatosti. Právě tady můžete často slyšet příběh o tom, že když Bůh rozděloval zemi jednotlivým národům, jaksi zapomněl na Bulhary. Aby svoji chybu napravil, oddělil kus Ráje a věnoval jej právě jim. V tomto „ráji" se samozřejmě daří i vínu a z určitého pohledu je mu největší pozornost věnována ve vinařství Evsinograd. Stejné jméno nese i letní sídlo panovnické rodiny, které je považováno za jeden z krásných symbolů Bulharského království. Vzorem bylo francouzské Château de Saint-Cloud a na přání Marie Louisy, první ženy Ferdinanda Prvního, bylo pojmenováno Evsinograd. Pojmenování vychází z řeckého výrazu pro Černé moře – Euxemios Pontos (Pohostinné moře) a Marie Louisa tím chtěla zdůraznit záměr, se kterým byl zámek budován. Je malebně položen v nádherných parcích francouzského i anglického stylu a především obklopen vinicemi, o kterých historie tvrdí, že složení jejich odrůd vybíral sám Ferdinand I., jinak zanícený „přírodovědec". Jeden z nejstarších sklepů vinařství má v zemi výsadní postavení – přímo podléhá vládě. Zpracovává poměrně malé množství hroznů, ale té nejvyšší kvality (kupáž nazývaná „Carský výběr"), protože vinařství má nelehký úkol zásobovat nejen prezidentský úřad, vládu a parlament, ale i jiné důležité bulharské vládní instituce doma i v zahraničí. Vinařství s jedním z nejstarších sklepů v zemi

Festival of the rose Kazanlak dancing

je součástí panovnického sídla a jeho vína, převážně bílá, jsou po více než 100 let obdivována každým, kdo měl možnost evsinogradské víno jednou ochutnat.

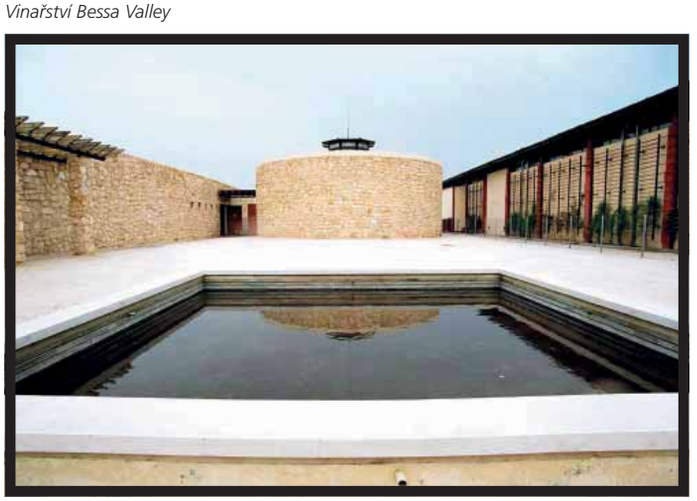
Podbalkánská oblast

To jsou především jižní svahy Staré Planiny, hluboká údolí a mezi nimi možná to nejslavnější – Údolí růží. Tam se z nejkrásnějších a nejvoňavějších růží celého Balkánu připravuje převzácný a ve světě velmi žádaný růžový olej. Tato menší vinařská oblast ve středu země, ukrytá mezi svahy Staré Planiny a pohořím Sredna Gora, je místem, které lze považovat za kolébku bulharského vinařství. Právě tady najdeme thrácké hrobky v Kazanlaku či Seuthopolis, nejzachovalejší thrácké město založené králem Seuthem III. Možná nejzajímavější odrůdou oblasti je Červený misket (muškát). Víno ze staré domácí odrůdy Karlovský misket patří k tomu nejlepšímu z celého vinařského Bulharska. Tady dobře prosperují dceřiné firmy akciové společnosti Domaine Boyar (je registrována ve Velké Británii), jako je Jambol či špičkově vybavený závod Sinite skali.

Jižní oblast – Thrácká nížina

představuje nejlepší polohy v Thráckém údolí u řecké hranice. Réva vinná tu je pěstována v téměř středomořských klimatických podmínkách, je tu i nejvíce slunečných dní při téměř ideálním rozložení srážek během vegetačního období. Také proto hrozny velmi snadno dosahují bohaté cuker-

Vinařství Bessa Valley



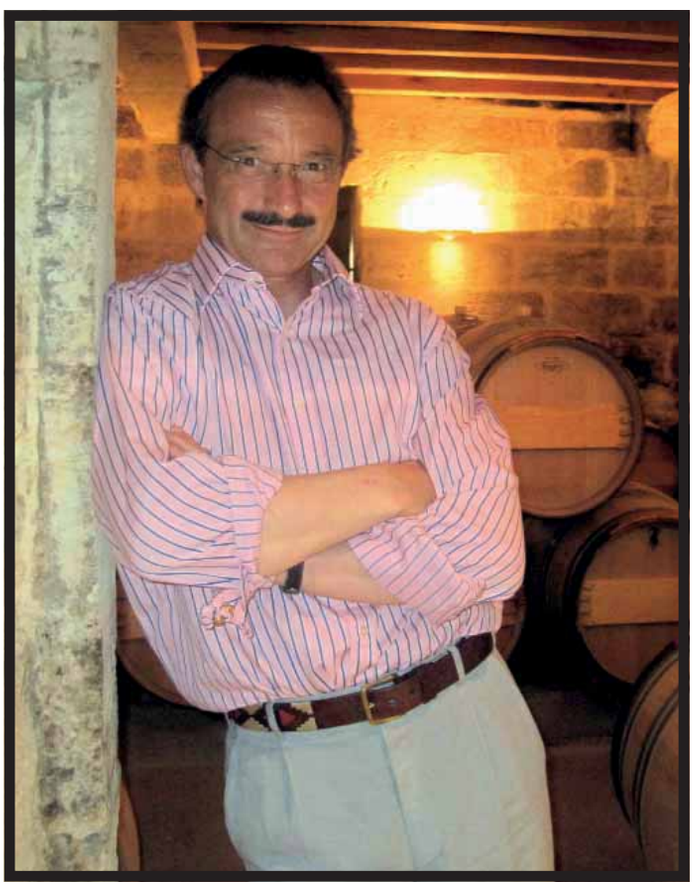
Melnik

natosti přes 24°. Od severu je oblast chráněna Starou Planinou, naopak je údolím řeky Maricy otevřena středomořskému proudění. Na jílovitých a kamenitých půdách s velkým podílem vápence se tu vedle tradičního Mavrudu daří především modrým odrůdám Cabernet Sauvignon a Merlot. Vinařství Bessa Valley je názornou a z mnoha hledisek i přesvědčivou ukázkou současnosti a především budoucnosti bulharského vinařství. Vinařství se začalo budovat v roce 2001 podle projektu hraběte Stephana von Neipperg, který vlastní v Bordeaux šest château, hlavním akcionářem je německý bankéř Dr. Karl-Heinz Hauptman (investice 6,5 milionů eur) a hlavním enologem Marc Dworkin, renomovaný francouzský konzultant. Půdní podmínky v údolí Bessi (jméno původního thráckého kmene) byly nejdříve podrobeny analýze v laboratořích v Bordeaux a na základě velmi slibných výsledků pak nastal problém, který ani nám v českých zemích není nijak cizí: v době velmi rozvláčného privatizačního procesu bylo nutno vykoupit od více než osmi stovek drobných majitelů celkových 240 ha. Trvalo celé tři roky, než byly všechny nákupy realizovány a mohlo se začít skutečně stavět. Nádherné vinařství, které svým architektonickým pojetím připomíná stejně jako název vinařství thráckou historii, je však dále hodně „francouzské". Je vybaveno klasickými francouzskými technologiemi, sudy byl rovněž ze dřeva francouzských dubů, stejně byla pojata nová výsadba na získaných polohách – na více než polovině ploch to je odrůda Merlot, na celé čtvrtině Syrah a zbývající plochy byly osázeny odrůdami Petit Verdot a Cabernet Sauvignon. Vína, která jsou z 80 % určena na vývoz, zrají v ideálních teplotních a vlhkostních podmínkách v působivých sklepích vybudovaných ve skále.

První výsledky jistě naplnily všechny představy majitelů – hned první ročníky pod názvem Enira (Merlot) získaly na velkých výstavách a soutěžích, jako jsou MUNDUSvini v Německu, Vinalies ve Francii, Decanter ve Velké Británii či Concours Mondial Bruxelles, celkově 15 prestižních ocenění. Tyto úspěchy a jistě i velmi příznivé ceny zajistily mladému vinařství i žádoucí odbyt – v roce 2012 budou například vína z Bessa Valley nabízena v třídě Business v letadlech společnosti Lufthansa. Vinařství je soustředěno především na červené odrůdy, ale již v roce 2015 by mělo předvést i vína bíla z odrůd Viognier a Chardonnay, které v místních podmínkách dávají výsledky nad všechna očekávání.

Další hlavní výrobci jsou soustředěni kolem Asenovgradu, za zmínku jistě stojí i Vinařství Todoroff (obec Brestovica) nebo Château Menada ve Staré Zagoře na severu oblasti. Toto vinařství jako majetek francouzské společnosti BELVEDERE SA, kterou známe i z našeho trhu, má veškerou „francouzskou" podporu.

Hrabě Stephan von Neipperg



Na nejstarších vinicí Thrácké nížiny kolem města Plovdiv (bývalé Filipovo město – Phillipulosis) se rodí víno, které je dobře známé i u nás a dnes je o něj opět velký zájem. Meča krov - Medvědí krev je nejen dobře pitelné, možná trochu „obyčejné" polosuché víno, směs stejného podílu odrůd Merlot a Cabernet Sauvignon, ale navíc opět nabízí další prastarý příběh thrácké historie. Ten vypráví, že po každém vinobraní svolal kmenový náčelník své bojovníky na lov tehdejšího krále hlubokých thráckých lesů – mocného hnědého medvěda. Všichni věřili, že kapka krve krále lesů dá mladému vínu nejen tu správnou barvu, ale válečníkům všechnu jeho sílu a odvahu. Možná, že právě kapka této krve je základem tajného receptu, podle kterého se prý ta nejlepší Meča krov připravuje.

Jihozápadní oblast – údolí řeky Strumy

V této nevelké oblasti se specifickými klimatickými rysy a s pouhými 10 vinařskými obcemi jsou těmi nejznámějšími vinařskými obcemi Damjanica a Melnik. Na rozloze necelých 1 000 ha je téměř 75 % ploch osázeno jednou z nejstarších světových odrůd - „širokou melnickou révou", které se zjednodušeně říká Melnik. O této odrůdě se traduje, že byla Thráky přivezena z Malé Asie. Víno je tmavé, husté, obvykle s vyšším alkoholem, působí až mohutně, ale je překvapivě harmonizované výraznějšími cukry, kyselinou i třískovinami. Je to víno určené k dlouhému zrání a prý těmi nejlepšími jsou ta, která jsou uložena ve sklepích pod domy města stejného jména Melnik. Nejmenší město v Bulharsku má jen pár set obyvatel, ale stojí za to jej vidět. Leží v náruči pitoreskních pískovcových svahů pohoří Pirin a zejména v době vinobraní nabízí nezapomenutelné zážitky. Hrozny Melniku dozrávají obvykle v polovině září, kdy pod Pirinem stále panují velká vedra a sklizeň probíhá časně ráno, někdy i v noci. Pak možná uvidíte mezi řádky vinic světla loučí, ohňů, mnohde zazní i zpěv sběračů a vy pak velmi snadno uvěříte všem prastarým příběhům, které se o vínech této podmanivé krajiny po staletí vyprávějí.

Kus historie, především té mladší, kdy jižní hranice Bulharska byla zároveň hranicí oddělující dlouhá desetiletí náš tehdejší socialistický svět od toho kapitalistického, nabízí i vinařství Damianitza. Není důležité, že majitel je opět Francouz, třebaže polského původu, enolog je Korsičan (pod vína jsou „podepsána" i bulharská dvojčata, oba rovněž enologové, Ivan a Silen Kisiovi), ale opět tu jde o úctu k tradicím a respekt k okolní přírodě. V tomto případě se jedná o využití někde až 15 km širokého hraničního pásma, které bylo po léta zcela uzavřeno a stalo se tak díky vojákům téměř ekologickým rájem. V této člověkem nedotčené krajině se vysadily

i vinice, které poprvé zarodily v roce 1998. Příběh místa je připomenut v názvu řady vín No Man´s Land (země nikoho) v kategoriích Basic, Premium a Ultra Premium. Jsou to kupáže odrůd Merlot a Cabernet Sauvignon. Samozřejmě tu jsou v řadě Uniqato připomenuty především odrůdy Melnik a jako zajímavost Rubin - kříženec odrůd Nebbiolo a Syrah. Pro nejstarší historii zůstalo na etiketách jen málo místa, ale o to víc ji najdeme na freskách ukazujících příběhy ze života boha Dionýsa, které zdobí stěny rozlehlého sálu, kde probíhá fermentace.

inzerce

Tipy na cestu

Tip 1.

Seuthopolis (z řečtiny Seuthovo město)

Takový pohled v Bulharsku neuvidíte, ale země jím žije od roku 2005, kdy byl unikátní projekt záchrany a zpřístupnění nejlépe zachovaného thráckého města představen veřejnosti. Město bylo objeveno při budování přehrady Koprinka v oblasti Kazanlak v roce 1948. Podle nesmírně nákladného a v mnoha směrech unikátního řešení, na kterém pracovali historici s odborníky na vodní stavby, by město staré asi 2 300 let mělo být obklopeno v podloží zakotvenou nepropustnou asi 20 m vysokou kruhovou zdí o průměru 420 m. Návštěvníci by se k městu dostali přes most nebo samozřejmě lodí. Projekt, jehož náklady se odhadují na 200 milionů USD, se podle bulharských názorů „rozjíždí" až příliš pomalu, ale důležité je, že je již rozhodnuto, odkud bude celý projekt financován. Sevtopolis (bulharsky) tedy ještě neuvidíte, ale Kazanlak je místo, kde se thrácké historie dotknete více než kdekoliv jinde v zemi.

Tip 2.

Muzeum vína Pleven

Pleven leží v severní části země v Podunajské nížině, kde se dělá nejvíce druhů vín. Pokud byste mimo této nabídky chtěli navíc něco vědět o době rusko-turecké války v poslední čtvrtině 19. století, která pro Bulharsko zásadně změnila jeho historii, pak Pleven je místo, kde je tato krvavá válka připomínána nejvíce. Jsou tu prý celé dvě stovky památek, které více než 5 měsíců trvající obležení města připomínají. Je to v prvé řadě Regionální muzeum, poněkud ponurá kostnice v parku Skoblev nebo obrovské Pleven Panorama nabízející pohled na útočící vojska cara Alexandra II. na obranné pozice tureckých vojsk. A máte-li válek již dost, pak tu je naštěstí i Vinařské muzeum, kde se dozvíte, že v této oblasti je dokonce vysázena celá ¼ celkové plochy s modrými odrůdami. Odrůda místního původu Gamza tu má dokonce „svých" 90 %.

Tip 3.

Nestinarstvo

Pokud chcete zažít něco z tajemna bohaté historie Bulharska pak nestinarstvo - rituální tanec na žhavých uhlících - je to pravé. Tento ritus, který v jeho stále autentické podobě je možné vidět ve vesnicích hor Stranza u pobřeží Černého moře, je fascinující spojení východní ortodoxní víry a starších pohanských tradic. Právo na provedení rituálu je dědičné, dům, kde nestinar žije, je považován za posvátný. Vesničané se nejčastěji v den patrona obce či ve svátek sv. Konstantina a Heleny sejdou po západu slunce na náměstí, kde se založí velký oheň a tančí se tradiční kolový tanec horo. Když oheň „zemře" a zůstanou jen žhavé uhlíky, tančí na nich za zvuku posvátných bubnů a dud vybraní nestinari svůj rituál. Když dosáhnou určitého stupně náboženského transu, pak je nohy nepálí a údajně necítí ani žádnou bolest.

inzerce

Vinivel

Bulharský vinařský zákon

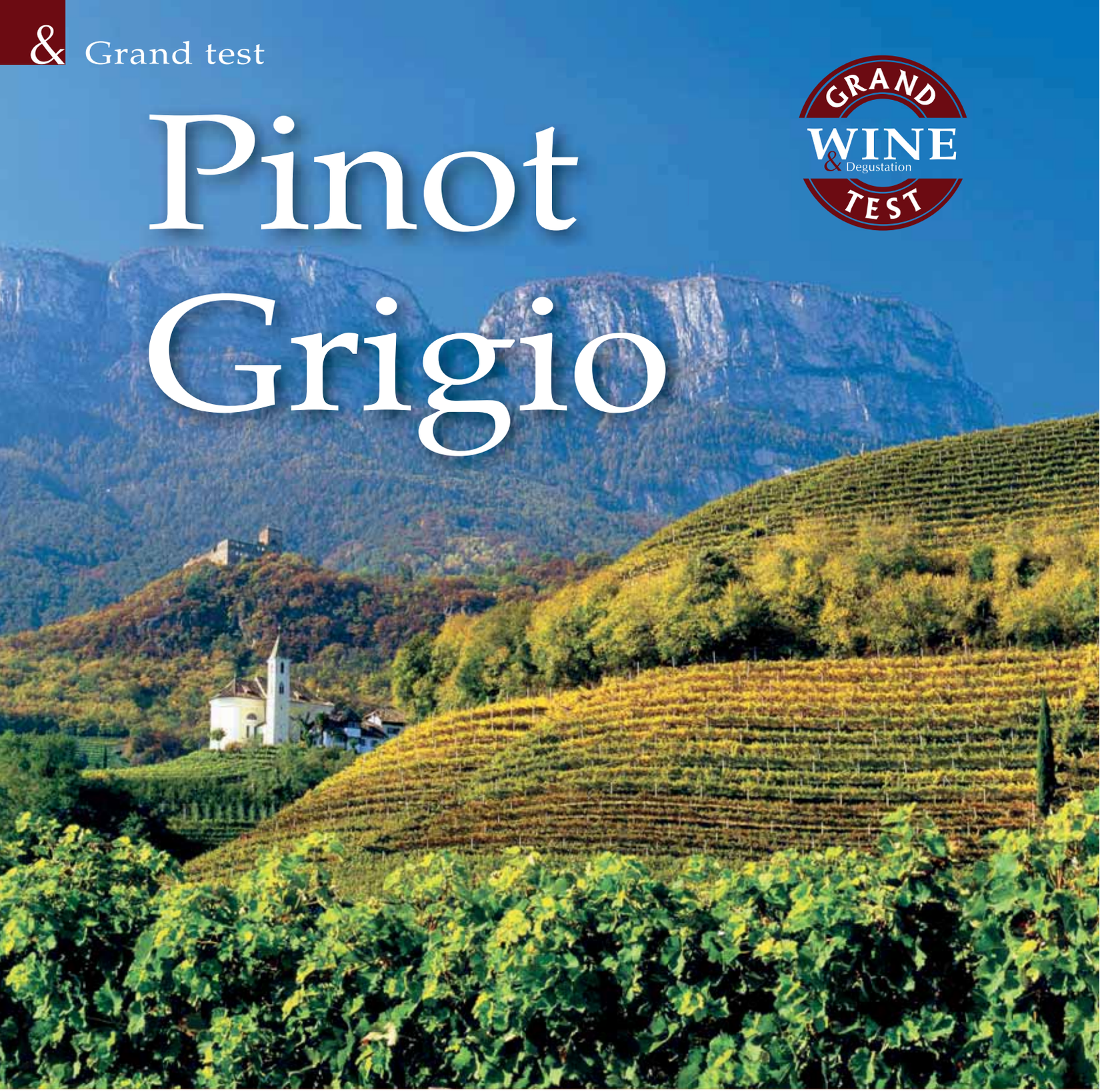
První bulharský vinařský zákon byl vydán krátce po osvobození od turecké nadvlády v roce 1879, následoval Zákon o víně z roku 1978, dnes je v platnosti od roku 2000 Zákon o vínech a lihovinách Bulharské republiky. Podle tohoto zákona se bulharská vína dělí do následujících kategorií:

- vína bez označení původu (uvedena odrůda, registrovaná obchodní značka),
- regionální vína (zemská, odpovídající francouzským Vin de pays či německým Landwein),
- vína DGO, 43 regionů (Declared Geographical Origin, vína s deklarovaným geografickým původem, cca 70 %),
- vína AOC, 27 apelací (Controlled Appellation of Origin, hrozny z přísně definovaných a kontrolovaných oblastí s omezením maximálních hektarových výnosů, minimální cukernatosti atd.),
- vína kategorie Reserve (zrají v malých dubových sudech, pak větších, pouze pro kategorie DGO a AOC).

Na celkových téměř 150 000 ha viničních ploch, využívaných je však méně (zdroj: Ministerstvo zemědělství a lesního hospodářství (Bulharsko) a Sofia News Agensy), se jedná především o červená vína (60 %), bílá (35 %) a pak růžová, šumivá a likérová. Podle Ivanky a Kirila Berovských, autorů knihy Bulharská vína, vypijí Bulhaři asi 50 l vína ročně a blíží se tak spotřebám ve Francii a Itálii. Takový údaj v oficiálních přehledech však nenajdete. Oba autoři původem z Bulharska a dovozci vín tvrdí, že v těchto informacích není zahrnuta spotřeba vína z domácí výroby a ta podle jejich názoru dosahuje až trojnásobku oficiálních odhadů. V Bulharsku se pije v naprosté většině bulharské víno, dovoz zahraničního vína představuje pouhá 2 %. I to dokresluje současný obraz bulharského vinařství, naznačuje jeho možnosti, ale zároveň i možné problémy. Na to ale již bulharští vinaři mají odpověď – kvalitu. Tak lze například připomenout akci nazvanou Bulharsko v Bordeaux, kterou uspořádal jeden z nejvýraznějších obchodníků Bordeaux, pan Domine Renar. Vína Enira z Bessa Valley tu v „království" červených vín slavila obrovský úspěch pro téměř senzační poměr cena/kvalita nejen mezi těmi, kteří vína ochutnali, ale především mezi obchodníky. V Bulharsku se ze „starého" Dionýsa časem stal sv. Trifon a zdá se, že oba v zemi, kde byli a jsou tolik uctíváni, stále odvádějí hodně dobré práce. Bulharští vinaři to vědí, vinařský svět tomu brzy uvěří.

Text: Jiří Trapek
Foto: autor a archiv Bessa Valley

Pinot Grigio



Pinot Grigio se stalo v poslední době v mnoha italských restauracích po celém světě doslova magickým pojmem. Jeho jemně podmanivá vůně a nasládlá kořenitá chuť si našly opravdu široké řady příznivců, a tak není divu, že na mnoha italských exportních trzích jde o vůbec nejprodávanější italské víno. Přestože se tato odrůda postupně rozšířila do mnoha italských vinařských oblastí, domovem těch nejlepších vín z odrůdy Pinot Grigio jsou bezesporu Trentino Alto Adige a Friuli Venezia-Giulia.

Pinot Grigio je původně francouzská odrůda, která pravděpodobně vznikla v Burgundsku jako genetická mutace Pinotu Noir. Odtud se postupně rozšířila po celé Francii a do dalších zemí Evropy. Spolu s Pinotem Noir se tato odrůda také dostala koncem 19. století do oblasti Friuli, odkud se postupně rozšířila do dalších italských oblastí.
Odrůda Pinot Grigio poskytuje v Itálii celou řadu různých stylů vín, od těch lehkých s jemnou vůní a světlou, slámově žlutou barvou přes plnější vína se sytou zlatou barvou, která občas zrají v barikových sudech, až po hutná vína s tmavou jantarovou barvou a lehce oxidativním výrazem, jaká stále vyrábí několik artisanálních vinařství ve Friuli.

Barva vína, které pochází z odrůdy Pinot Grigio, přímo závisí na času, po který zůstane šťáva v kontaktu s temně zbarvenými narůžovělými slupkami. Pro všechny styly pak platí, že by měly mít svěží kyselinku a solidní tělo. To, že náš trh není ve světovém měřítku žádnou výjimkou a svůj oblíbený styl vín z odrůdy Pinot Grigio si z velmi pestré nabídky dovozců může vybrat opravdu každý, dokazují výsledky následujícího Grand testu.

Text: Michal Šetka
Foto: Michal Šetka a Südtirol Marketing/Clemens Zahn

Vítěz Grand testu

www.markuzzi.cz

Lis Neris, Pinot Grigio DOC 2007, Gris

Barva leštěné mosazi se zlatými odlesky, vůně je delikátní, s tóny ušlechtilého dřeva, koření, badyánu, mírně kouřová. Překvapivě živá chuť, plná, pikantní, s tóny grepové kůry, badyánu a bergamotu. Dlouhá dochuť.

Smržové rizoto

85,88 bodů **630 Kč**

Castel Sallegg, Pinot Grigio DOC 2009

Slámově zlatá barva se stříbřitými odlesky, pikantní aroma zralých květů, nakládaného zázvoru s jemným podtónem hořčičného semínka, svěží chuť s dobrou šťavnatostí připomínající pozdně zralá jablka, s delikátní kořenitostí a dlouhým pikantním závěrem.

Jemně uzený úhoř na bukovém dřevě

85,63 bodů **375 Kč**

www.vinoecuore.cz

Primosic, Pinot Grigio DOC 2010, Murno

Žlutozlatá barva se zelenkavými odlesky, aroma zralého kiwi, karamboly a zelených jablek s jemnými smetanovými podtóny, chuť je středně plná, korespondující s vůní, s nádechem karamboly. Středně dlouhý závěr.

Avokádový salát

85,25 bodů **319 Kč**

www.winemarket.cz

Degustační komise časopisu WINE & Degustation pro Grand test Pinot Grigio

Zhora zleva: **Roman Novotný** *- spolupracovník WINE & Degustation a sommelier (La Dégustation Bohême Bourgeoise),* **Ivo Dvořák** *- viceprezident Asociace sommelierů,* **Matouš Ballík** *- sommelier (Lesa),* **David Černý** *- sommelier (Vino e Cuore),* **Jakub Přibyl** *- sommelier (restaurace Allegro),* **Eva Svobodová** *- sommelierka (Tesco),* **Klára Kollárová** *- sommelierka (La Dégustation Bohême Bourgeoise),* **Richard Süss** *- sommelier (Makro).*

Degustace proběhla v exkluzivních prostorách

Chagall´s Club Restaurant

Pařížská 1068/10, Praha 1
Tel.: +420 840 284 797
www.bugsysbar.cz

WINE & Degustation hodnotí ze skla

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

Doporučení pro konzumaci

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

Partnerem degustací WINE & Degustation je ACQUA PANNA FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO nejvíce doporučovaná voda světovými sommeliery.

Mezzacorona, Pinot Grigio 2009, Castel Firmian

Světle žlutá barva, aroma pomerančového květu, čerstvé meruňky a physalis, plnější chuť, hřejivá, s tóny pomerančové dužiny a vřesového medu. Hřejivý závěr je poměrně dlouhý a kořenitý.

Krůtí prsa s žampiónovou smetanovou omáčkou

85,25 bodů **200 Kč**

www.bourgognewines.cz

Kellerei Andrian, Pinot Grigio DOC 2010

Zářivě zelenostříbrná barva, aroma šťavnatých zelených jablek s podtóny bílých květů, středně plná chuť s delikátní kyselinou a mineralitou připomíná limetkový sorbet. Delší závěr s mírně zvýšenou hřejivostí.

Pstruh s jablečným tatarákem

85,13 bodů **279 Kč**

www.winemarket.cz

Nals Margreid, Pinot Grigio 2009 Punggl

Zlatožlutá barva, aroma žlutého ovoce, žlutých květů a kandované pomerančové kůry, plnější chuť s tóny nektarinek a červených pomerančů, delší závěr.

Mušle svatého Jakuba

83,88 bodů **370 Kč**

www.austriawein.cz

Zenato, Pinot Grigio delle Venezie 2010

Světle žlutozelená barva, aroma zralých zelených jablek a dobře vyzrálého pomela, plnější chuť, zaoblená, šťavnatá, připomínající jablečnou pěnu s nastrouhanou limetkovou kůrou, delší dochuť. Jedná se o čisté víno, které si najde množství příznivců.

Chobotnicový salát

83,75 bodů **349 Kč**

www.bacchus.cz

Kellerei Kaltern, Pinot Grigio DOC 2009, Caldaro

Zářivě žlutá barva s platinovými odlesky, aroma indické vonné tyčinky s nádechem sušeného ovoce a koření, v chuti se objevuje pomerančový džem s kousky pomerančové kůry a zázvorem. Závěr je dlouhý, ale s vyšším alkoholem.

Foccacia s prosciutem

83,75 bodů **269 Kč**

www.winemarket.cz

St. Pauls, Pinot Grigio DOC 2010

Světle žlutá barva s odlesky bílého zlata, pikantní vůně s nádechem zralých mirabelek a zelených jablek, středně plná chuť, která má pikantní říznost, harmoničnost a hmatový pocit na jazyku připomíná kompotované liči či bílé třešně. Delší delikátní závěr.

Mořský jazyk s chřestem

83,5 bodů **299 Kč**

www.vinoecuore.cz

Hofsätter Joseph, Pinot Grigio DOC 2010

Světlejší barva se zelenkavými odlesky, aroma kumkvatů a smrkové pryskyřice, chuť je výraznější, mírně svíravá, s tóny kořenové zeleniny a grepové dužiny, v dochuti doznívá mírně zvýšený alkohol.

Losos marinovaný v pomerančové šťávě s bylinkami

83,5 bodů **330 Kč**

www.neudrinks.cz

Nals Margreid, Pinot Grigio 2010

Výraznější odstín žluté barvy se zlatavými odlesky, aroma přezrálých hroznů, jablek a kvasinek, výraznější chuť s tóny mandarinek, koření a toastů, delší dochuť.

Bílá grilovaná ryba s olivovým olejem

83,5 bodů **240 Kč**

www.austriawein.cz

Ronco del Gelso, Pinot Grigio DOC 2009, Sot lis Rivis

Žlutozelená barva, aroma je příjemně svěží, s tóny aloe vera a s jemným železitým nádechem. Plnější tělo s tóny zralých hroznů, sušených jablek a delikátní kořenitostí. Dlouhý šťavnatý závěr.

Králík na smetaně

83,5 bodů **550 Kč**

www.lafattoria.cz

Elena Walch, Pinot Grigio DOC 2009

Světle žlutozelená barva, jemná vůně čerstvého zeleného fenyklu, broskví a řeřichových klíčků. Příjemně pikantní chuť s nádechem zelených rynglí a bílé broskve. Delší hřejivý závěr.

Kukuřičné kuřátko s polentou

83,5 bodů **450 Kč**

www.chovan.cz

Mezzacorona, Pinot Grigio 2008 Riserva

Slámově žlutá barva, aroma sušených pomerančů, hřebíčku, sójového špalku a marcipánu. Plnější chuť s mírně zvýšeným alkoholem připomíná opět marcipán a hřebíček. Středně dlouhý hřejivý závěr.

Vepřová panenka plněná jablky

83,38 bodů **270 Kč**

www.bourgognewines.cz

Colterenzio, Pinot Grigio DOC 2009, Puiten

Světle žlutozelená barva, aroma čerstvě vylisované karotkové šťávy s kapkou panenského olivového oleje, jemně travnaté tóny s příchutí grepů, pomerančů a zázvoru se objevují i ve středně plné chuti. Delší kořenitý závěr.

Telecí se šalvějí

83,13 bodů **390 Kč**

www.markuzzi.cz

Tenuta Valleselle, Pinot Grigio 2009, Arnasi

Hlubší žlutozlatá barva, vůně jalovce a grepové kůry, grep s limetkovým podtónem se objevuje i ve středně plné chuti. Svěží nádech limetek najdete i ve středně dlouhém závěru.

Pizza hawai

83,13 bodů **245 Kč**

www.popp-vino.cz

Villa Russiz, Pinot Grigio DOC 2009, Collio

Světlejší tóny žlutozelené barvy, aroma s nádechem zeleného melounu s jemnou pikantností čerstvě usušeného sena. Chuť je výraznější, s hřejivým alkoholem a nádechem žlutých peckovin. Delší hřejivý závěr.

Tvrdé italské sýry

83 bodů **545 Kč**

www.chovan.cz

Canti, Pinot Grigio 2009, Veneto

Světle zelená barva se stříbřitými odlesky, aroma připomíná nakládanou pomerančovou kůru a curacao. Lehký nádech badyánu a čerstvého smrkového dřeva. Štíhlejší tělo s nepatrným nádechem limetek a sušené papáji, s vyšší kyselinou a středně dlouhým závěrem.

Těstoviny s citrónovou omáčkou

83 bodů **127 Kč**

www.unitedbrands.cz

Plán degustací WINE & Degustation pro rok 2011

Červenec 2011
Poslední termín pro dodání vzorků: 2. 5. 2011
Grand test: Pinot Grigio
Představujeme: Neuburské

Srpen 2011
Poslední termín pro dodání vzorků: 30. 5. 2011
Grand test: Chablis
Představujeme: Langhe Chardonnay

Září 2011
Poslední termín pro dodání vzorků: 20. 6. 2011
Grand test: Gevrey Chambertin
Představujeme: Murcia

Říjen 2011
Poslední termín pro dodání vzorků: 15. 8. 2011
Grand test: Zweigeltrebe (Morava, Rakousko)
Představujeme: Pálava

Listopad 2011
Poslední termín pro dodání vzorků: 5. 9. 2011
Grand test: Barbaresco 2006
Představujeme: Carménère

Prosinec 2011
Poslední termín pro dodání vzorků: 3. 10. 2011
Grand test: Cava
Představujeme: Sauternes

Santa Margherita,
Pinot Grigio DOC 2010, Valdadige
82,63 bodů **330 Kč** www.lesa.cz

Brolo,
Pinot Grigio 2009
82,63 bodů **210 Kč** www.neudrinks.cz

Borgo Molino,
Pinot Grigio DOC 2010
82,25 bodů **179 Kč** www.winemarket.cz

Banfi,
Pinot Grigio 2009, San Angelo
82,25 bodů **399 Kč** www.neudrinks.cz

Vie di Romans,
Pinot Grigio DOC 2007, Friuli Isonzo, Dessimis

82 bodů **858 Kč** www.chovan.cz

Kellerei Kaltern,
Pinot Grigio DOC 2010, Söll

81,38 bodů **339 Kč** www.winemarket.cz

St. Michael - Eppan,
Pinot Grigio DOC 2009, Anger

81 bodů **450 Kč** www.lafattoria.cz

Cà Montini,
Pinot Grigio DOC 2009, L´Aristocratico

80,88 bodů **299 Kč** www.vino-kamelot.cz

St. Pauls,
Pinot Grigio DOC 2009 Exclusiv, Egg Leiten

80,63 bodů **360 Kč** www.vinoecuore.cz

Eugenio Collavini Viticultori,
Pinot Grigio 2009, Black Label

81,75 bodů **315 Kč** www.global-wines.cz

Eugenio Collavini Viticultori,
Pinot Grigio 2010, Green Label

81,25 bodů **289 Kč** www.global-wines.cz

Schiopetto,
Pinot Grigio DOC 2008, Collio

81 bodů **474 Kč** www.winemarket.cz

Cà Montini,
Pinot Grigio 2009, San Floriano

80,75 bodů **199 Kč** www.vino-kamelot.cz

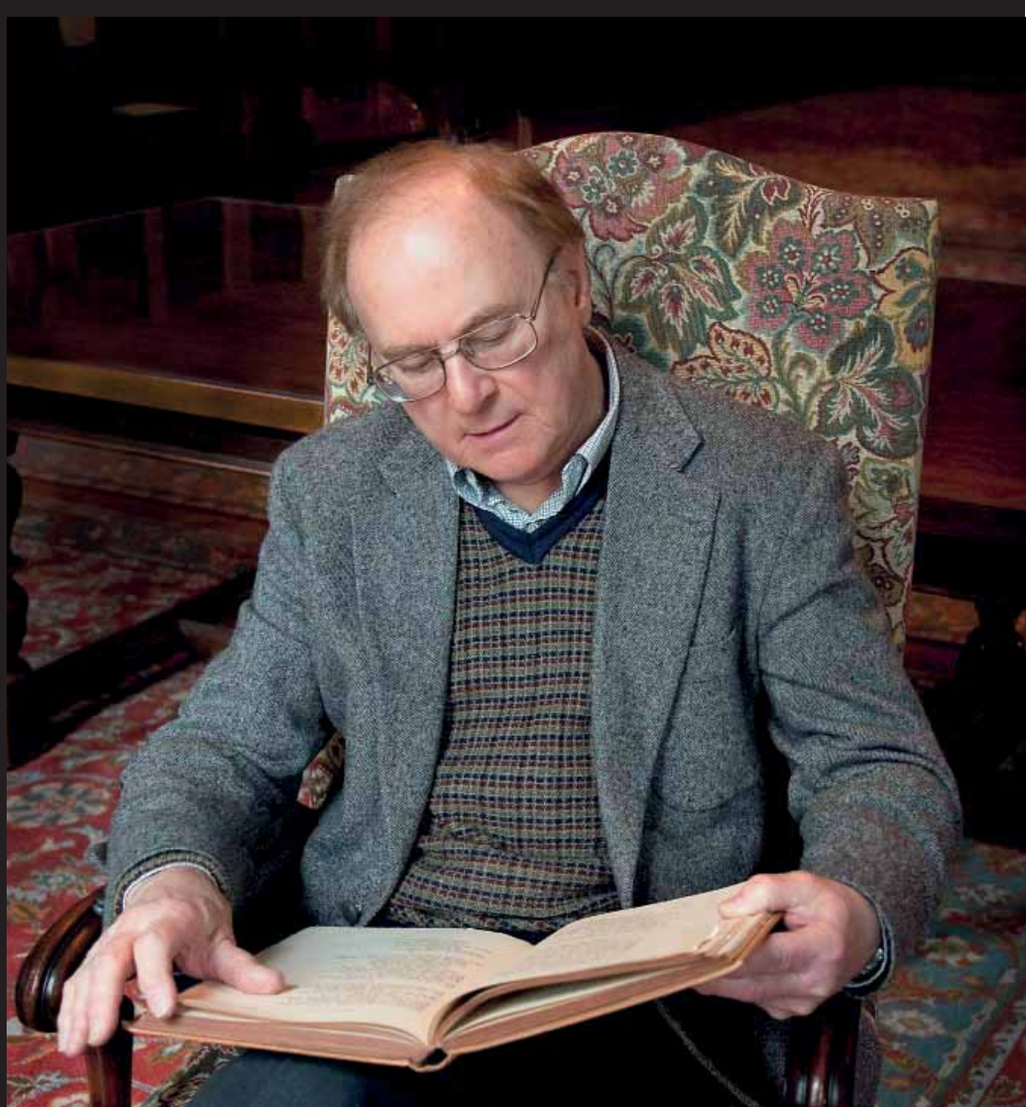
Valentino Butussi,
Pinot Grigio DOC 2009, Colli orientali del Friuli

79 bodů **319 Kč** www.winemarket.cz

500 let amerického vinařství

500 let je v historii Spojených států amerických opravdu hodně, vždyť Deklarace nezávislosti byla kongresem ve Philadelphii přijata 4. července 1776, ale emeritní profesor University of Michigan, Daniel T. Longone (na obr.), se při hledání názvu výstavy dokumentující vývoj amerického vinařství nijak nerozpakoval tento údaj použít.
Prof. Longone se svojí ženou Janice Bluestein Longone (Culinary Archive) využili ohromného bohatství University of Michigan Clemets Library a nabídli tak fascinující pohled do historie amerického vinařství představený vybranými prvotisky, rukopisy a dalšími tištěnými odbornými publikacemi, příručkami, jednoduššími návody, dobovými vyhláškami a zkrátka vším, co ruka tiskaře nabídla během staletí jak výrobcům vína, tak jeho konzumentům.

Většina materiálu v majetku knihovny pochází z původní soukromé sbírky Williamse L. Clementse, který na Michiganské univerzitě vystudoval v roce 1882 obor strojírenství. Po absolvování se zapojil do podniku svého otce, kde byly vyráběny těžební stroje a jeřáby (mimo jiné dodávali těžké stroje na stavbu Panamského průplavu). Brzy zbohatl a mohl se tak věnovat své vášni - historii a vzácným tiskům. Štěstí mu vskutku přálo, protože navíc v době rozpadu britského panství byly k mání celé knihovny zchudlé šlechty. Od roku 1920 se již zcela soustředil na americkou historii a vytvořil obdivuhodnou a uznávanou sbírku (cca 20 000 vzácných knih a rukopisů), kterou později nabídl „své" univerzitě s tím, že bude zároveň financovat stavbu nové knihovny, která ponese jeho jméno.
Knihovna ve velkolepé budově postavené v italském renesančním slohu byla otevřena v roce 1923 a její sbírky byly zpřístupněny veškerému vědeckému bádání americké historie - brzy se tak staly jedním z nejvýznamnějších pramenů poznání historie USA.
Dnes jsou ve sbírkách doklady, které „unesou" i oněch 500 let a jsou především o počátcích osídlení, o indiánských kulturách, náboženství a občanské válce. Významně tu je ale zastoupena i oblast, která se až tak často



v muzejních sbírkách neobjevuje - tedy vše, co ovlivňovalo a ovlivňuje chutě Ameriky. K tomu samozřejmě patří i americké vinařství, pro které bylo vytvořeno zvláštní „kulinářské" oddělení, ve němž od roku 2000 pracoval i prof. Daniel T. Longone, tehdejší profesor organické chemie.

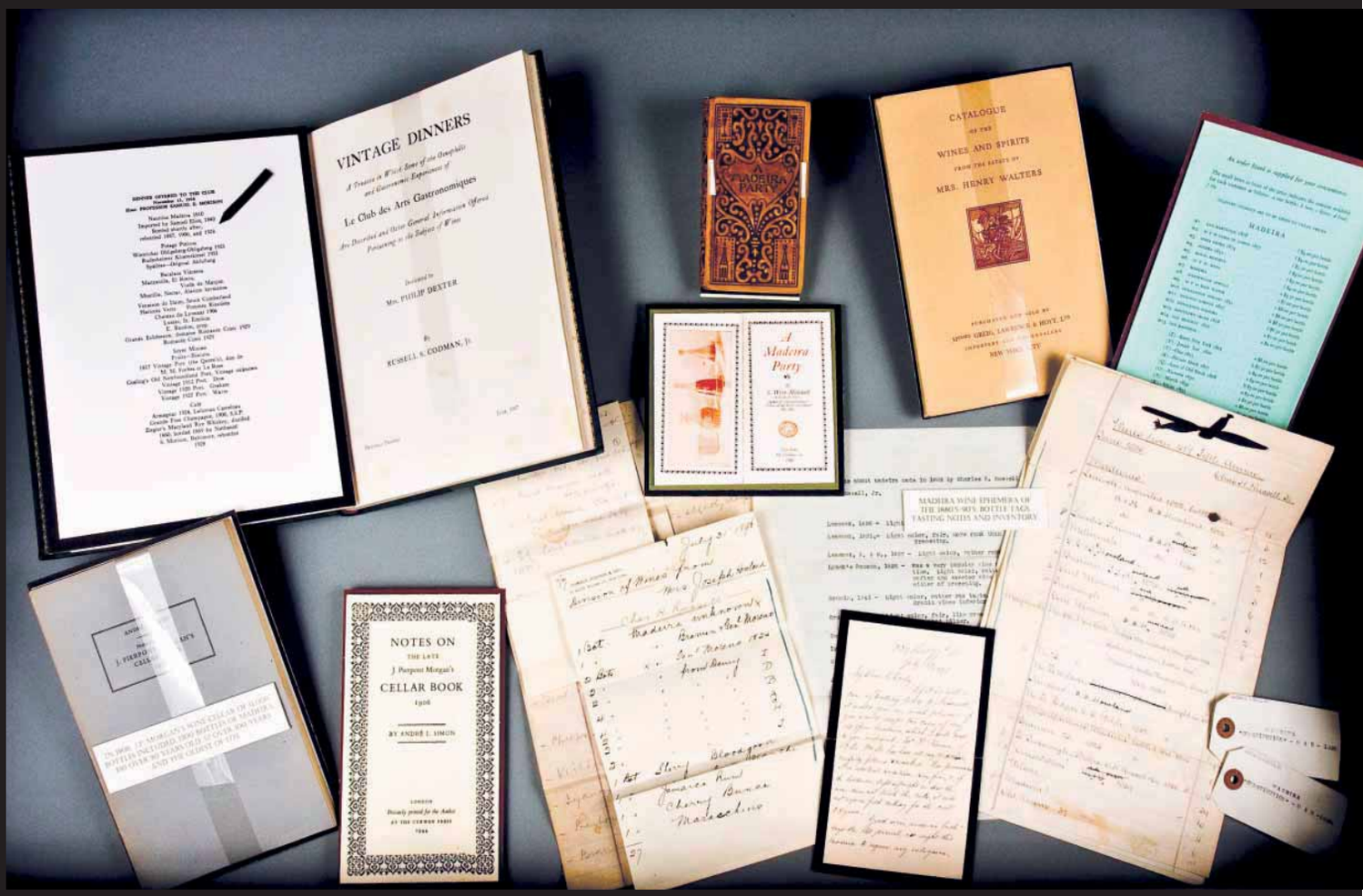
Jeho přednáška se stala velmi úspěšným slovním komentářem desítek vitrín, ve kterých byly představeny nejdůležitější, nejzajímavější a možná i nejkrásnější doklady historie vína na severoamerickém kontinentu. Ty první samozřejmě pocházejí z církevních kruhů, z doby, kdy byly zakládány první misijní stanice, především františkánské a jezuitské. U nich byly zakládány i vinice, ze kterých získávali řádoví bratři víno pro mešní účely. Nesmírně zajímavé byly doklady o tom, jak příslušníci jednotlivých národů přinášeli do země své vlastní odrůdy a představy o vínu, ať to byli Němci, Rusové, Maďaři, Španělé, Italové, přistěhovalci z Balkánu, Řecka atd.

Bohatě bylo rovněž dokumentováno období, kdy se poprvé, v roce 1873 v oblasti Sonoma, objevil révokaz, stejně jako další „pohroma" v podobě prohibice. Tato doba (v roce 1919 byla zakázána výroba alkoholu a jeho prodej, prezident Franklin D. Roosevelt zákaz odvolal až v roce 1933, když zjistil, že se pije více vína než před začátkem prohibice) je bohatě doložena nejen vyhláškami o zákazu, ale i jinou literaturou ukazující, pod jakými záminkami, především lékařskými, lze alkohol přece jenom konzumovat.

V jiných částech byly připomenuty i některé osobnosti, které lze s historií vína dobře spojit, jako byli například bojovník za nezávislost Thomas Jefferson (původně plantážník) či filozof a teoretik státu a práva John Locke. Samostatnou kapitolou byla část nazvaná „American cocktail culture", podobně byla představena i řada „kuchařek", které svým způsobem výrazněji ovlivnily ony „chutě Ameriky", což bylo zároveň i motto celé výstavy. Ta byla sponzorována samotnou William Clements Library a Culinary Historians (Ann Arbor).

Text: Jiří Trapek

Foto: s laskavým svolením William L. Clements Library, University of Michigan



TRACTATVS
DE VINEA,
VINDEMIA, ET VINO.
PROSPERO RENDELLA
VENETIIS, MDCXXIX.
The Earliest
Printed Book on Wine
ARNALD OF VILLANOVA
NEW YORK · SCHUMAN'S · 1941

HOME MADE BEVERAGES
WATCH YOUR THIRST
A Dry Opera in Three Acts
OWEN WISTER
GANYMEDE
WATCH YOUR THIRST
OCTOBER DAWN
by
Emma Tudor
OCTOBER DAWN
by
EMMA TUDOR
Old Time Recipes
for
Home Made Wines
Helen S. Wright
BEVERAGES
THE
RAMROD BROKEN;
OR,
THE HANDBOOK FOR
GOOD SPIRITEOUS LIQUORS;

The Savoy Cocktail Book
The Savoy Cocktail Book
Jerry Thomas'
Guide
The Bar-Tender's Guide
How to Mix All Kinds of Plain and Fancy Drinks
Drinks
Recipes of American Iced Drinks
Two Hundred Selected Drinks
So Red the Nose or Breath in the Afternoon
Farrar & Rinehart
Ernest Hemingway's Death in the Afternoon Cocktail
American Drinks
George J. Kappeler
New York
Top London 1901 Above Sweden 1910

The Wine Press and The Cellar
Directory of the Grape Growers, Wine Makers and Distillers of California
California
Note the directory listing (partial) of vineyards in St. Helena, including vineyard size and grape varieties grown.
E.H. Rixford, The Wine Press and the Cellar (1883) is the earliest California imprint devoted entirely to wine making as distinct from vine growing. The author produced prized wines from the Cabernet grape in San Mateo.
First Annual Report of the Chief Executive Viticultural Officer to the Board of State Viticultural Commissioners 1881
In Old Vintage Days
by Frona Eunice Wait Colburn
With decorations by Dorothy Payne
San Francisco
Printed by John Henry Nash
1937

Petr Nejedlík

Mám tolik nápadů

Občas v našem moravském a českém vinařském světě uslyšíte slova, že nejlepší červená vína dělá Springer v Bořeticích a bílá Petr Nejedlík v Novém Šaldorfu. To jsou silná slova, která někoho potěší, jiného možná slušně řečeno rozladí. V každém případě je dobré tato vína ochutnat. O těch červených jsme již v našem časopise psali, za těmi bílými jsme se rozjeli již proto, že Petr Nejedlík při našem prvním setkání řekl, že se neurazí pro žádnou otázku.

Začněme opatrně. Můžete krátce připomenout vaši cestu k vínu?
Já jsem sice ze Znojma, dědeček si tady našel babičku, tak sem nějak patřím, ale ve sklepě jsem byl poprvé v roce 1994. To bylo tady v pískovcových sklepích, kde byl otec mé přítelkyně malým vinařem-zahrádkářem. Nemám tedy za sebou žádnou rodinnou tradici, jak se to všude nosí.

Máte pocit, že vám něco takového chybí?
Ani ne, nemohu si sice na sklep napsat něco jako 1830, ale na druhou stranu mi do toho nemluvili žádní dědové, otcové, vlastně nikdo, kdo „ví nejlépe, jak se víno musí dělat".

Takže jste sbíral zkušenosti, kde se dalo, a tak jste za vínem procestoval hodně z vinařského světa. Co jste si z tohoto světa odnesl kromě názoru, že v každé zemi je 60 % špatných vinařů?
To jsem možná trochu přehnal, přesnější by bylo, kdybych řekl, 60 % špatných vín. Ono totiž takové množství vína pochází z továren.

Z továren?
Ano, jiný výraz nemám ani nehledám. Tam ani nemohou vše uhlídat, nemohou vědět, kde přesně co mají, kdy je nutno něco udělat atd. Oni produkují něco, co jen víno připomíná. Ve vinici to je stejné jako ve sklepě.

Vy to uhlídáte?
Určitě, kdyby mě někdo vzbudil třeba o půlnoci a ptal se, co je ve druhém sudu vlevo, tak mu to bez přemýšlení okamžitě řeknu.

Platí to podle vás i ve Francii, která je považována za vzor vinařské kultury a tradic?
Naprosto, v tom mezi vinařskými zeměmi není žádný rozdíl. Mám na mysli náš „starý vinařský svět", přece jen něco jiného to je v „Novém světě", navíc mi ta jejich vína nechutnají.

Lze tomu rozumět i tak, že většina vín, která nám jsou nabízena, jsou špatná?
Ta vína jsou určitě „hygienicky nezávadná", to nezpochybňuji, podle vinařských zákonů i dobře udělaná, ale upřímně řečeno, nemusím je pít.

Já jsem se vinařině učil nejvíce ve Slovinsku a v Itálii, mám kamarády ve Francii, taky v Rakousku. Je logické, když se učíte u vinařů, kteří se sudy hodně pracují, že začnete uvažovat podobně.

Když nechcete jenom obohatit víno o onen „dotek" dubového sudu, co jím chcete získat?
Ono je problém dát do sudu mošt z hroznů, které nebyly moc kvalitní. Takové víno sud zabije, dubová chuť vše převáží. To jako byste si dal výrazný Sauvignon k jemně připravené rybě. Musíte mít krásné dozrálé hrozny, a pak se dá něco dělat. Ono jde o dýchání, oxidaci, jinými slovy o zrání vína. Když mi někdo bude tvrdit, že víno zraje na láhvi a je zasířené, tak je to omyl. Jakmile tam je síra, tak váže veškerý kyslík, a jak jsme si řekli, to již není o zrání (mikrooxidaci). Lze pouze hovořit o stárnutí vína. Když budete souhlasit s tím, že zrání vína je mikrooxidace, tak my to děláme přes dřevo. Tím, že tam je dubový tanin, který víno konzervuje, tak my nemusíme síru používat - při ležení na sudu a na kvasnicích - v žádném množství.

Ono je problém dát do sudu mošt z hroznů, které nebyly moc kvalitní. Takové víno sud zabije, dubová chuť vše převáží. To jako byste si dal výrazný Sauvignon k jemně připravené rybě.

Zastavme se tedy u toho, co pijete vy, jinak řečeno, jaká vína děláte vy. Jedním z charakteristických rysů vaší výroby je používání dubových sudů. Lze říci, že i tento názor na dubové sudy jste si „přivezl" ze světa?

To zní, jakoby se bez sudu nedalo udělat dobré víno?
Jde to, zvlášť v oboru mladých vín k láhvování, ale mě opravdu štve, když někdo říká, že nejlepší víno se dělá v nerezu, že to je nejlepší technologie. To je přece nesmysl. Nerez se tu používá takových 60, 70 let na rozdíl od klasických materiálů – dřeva a hlíny. Dnes řídí mikrooxidaci v nerezu počítače, to zůstaneme radši u sudu. Někdy je to také „z nouze ctnost", když nemá někdo na opravdu dobrý sud.

Prosím vraťme se pro pořádek ještě na vinice. Často mluvíte o tom, že naslouchá přírodě. Ono se to naslouchání někdy vyplácí, někdy stojí náramné peníze. Jak vypadá vaše „naslouchání"?
Stojí to hodně peněz. Naslouchám opravdu ušima, protože taková vinice je slyšet. Tam to přímo „řve". My máme vinohrady po družstvu a lidech, kteří používali chemii. Když jsme přestali chemii používat, tak se tam ten žádoucí zvuk brzy vrátil. Do roka a do dne se tam nastěhovalo vše, co tam bytostně patří. Ještěrky, cvrčci, světlušky a spousta dalších…

> To záleží na vínu, o jaký sud si řekne. Jedno víno dáte na dva roky do malého sudu, pak na další do většího, kde již ta oxidace není taková, druhé chce něco jiného.

Víno, bílé i červené, vám tedy zraje výhradně v barikových či větších sudech?
Já tu mám klasické bariky a dvojnásobné sudy, těm se říká „colmar". To záleží na vínu, o jaký sud si řekne. Jedno víno dáte na dva roky do malého sudu, pak na další do většího, kde již ta oxidace není taková, druhé chce něco jiného. To si ale musíte opravdu hrát a o vínu hodně přemýšlet. Vždycky před sebou máte nějakou výzvu a navíc nikdy to neuděláte dokonale. Vína mladého charakteru, třeba Müller, děláme v nerezu.

Různé dřevo pro dubový sud má i rozdílný vliv na víno, které v něm zraje. Uvažujete i v tomto směru, když se sudem pracujete?
To určitě ano, máme sudaře, pana Stockingera z Rakouska, a on má dřevo ze Slavonska, Německa i Francie. Dále máme sudy z Francie, cca 75 %. Ono je taky třeba vybírat, protože francouzská vláda těžbu omezuje – z jednoho 100letého dubu se udělají jen dva opravdu dobré sudy a tak i Francouzi si své výjimečné duby šetří. Sudy z Ameriky nepoužívám – dřevo je řezané a pouští do vína příliš sladkého taninu.

Mluvíme stále o přírodních, šetrných postupech zrání bez SO_2, láhvování bez filtrace... To ale asi nebudou vína do „sámošek" a prosluněných výloh.
Tam je také nenajdete, v samoobsluze bych dal svému vínu asi tak šest týdnů. Já ale znám všechny zákazníky, vím, jak s vínem zacházejí, a mohu říci, že naše vína vydrží tak dlouho, jak dovolí korek. Máme Müllerku, kterou je třeba vypít do dvou, tří, čtyř let, ale u burgundských odrůd, Ryzlinků a Sauvignonů, záleží opravdu jen na korku. Zpočátku byl korek určitým omezením, ale i to jsme vyřešili.

Napsal jste rovněž, že „pokud ve výčtu vašich postupů někomu něco vadí,...". Někomu něco někdy vadilo?
To je jen právo na výběr. Já mám právo si vybrat postup a zákazník víno, které je ochoten zaplatit.

Ohledně podloží vašich vinic říkáte, že to je tak trochu jiná Morava. To znamená co? Je to dobře nebo špatně?
To jiná myslím ve sklepě i ve vinici. Jsme na geologickém zlomu, a tak patříme k Českomoravské vrchovině, Českému masivu, máme jiné podloží (písky s kameny – křemeny, žula, rula) než je okolní, které náleží do Karpatské předhlubně, tedy většina materiálu jsou jílovité a hlinité půdy.

Jak se v této souvislosti díváte na onu vyhlášenou odrůdovou pestrost našich vinohradů?
Předpokládám, že tady v našem sklepě se ptáte na směsky. Česká odrůdová kniha má nějakých 250 uznaných odrůd a to je šílenost. Tady to vypadá tak, že pokud vinař nedělá Müllerku, Veltlín, Sauvignon, Vlašák, Ryzlink, Vavřinecké, Portugal, Zweigelt atd. atd., tak jakoby neměl víno. To je taky šílenost. Když jsme tady založili VOC, tak jsme si řekli, že umíme vypěstovat ony tři vybrané odrůdy a z nich vína na špičkové úrovni – to by přece mohlo stačit. Já se snažím svoji nabídku odrůd zmenšit.

Vy jste se tedy soustředil především na burgundské odrůdy?
Ano, já jsem takový „Burgunďan" nebo se tak alespoň jako vinař cítím, takže musím vždy dělat především nějakou tu „burgundu". Určitě modrou, protože to je pro mne největší odrůda na světě. Z ní se dají udělat jak krásná červená, tak i krásná bílá vína...

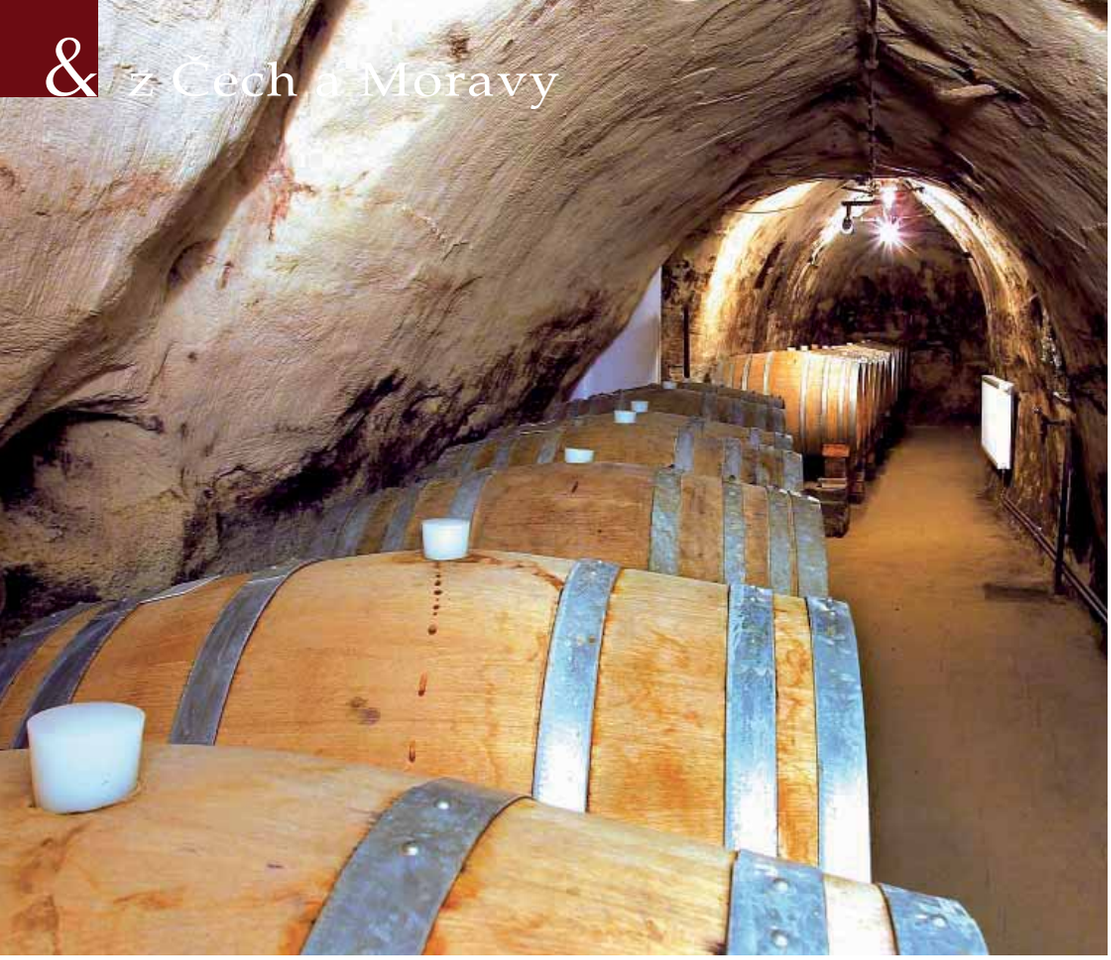
Teď vás musím zastavit, říkáte bílá vína, není to škoda?
Já nevím, ale máte rád šampaňská vína? To je také Pinot Noir a nikdo neřekne ani slovo o nějaké škodě.

Zaujala mne vaše slova, že odrůda Sauvignon jsou peníze, dobrý Sauvignon jsou velké peníze. Jak tomu máme rozumět?
To je jednoduché. Když se řekne Sauvignon, tak se velmi často očekává, že víno bude dražší. A kolik je oblastí, kde se dělají opravdu pěkné Sauvignony? Sauvignon je náročný, a tudíž i drahý. Chardonnay dělá skoro každý, ale Sauvignon každý dělat nemůže.

Souvisí s tím vším i kvalita korků, které používáte?
Korek je problematická záležitost. Nejlepší by bylo vypít víno rovnou ze sudu. Již jenom proces láhvování je pro víno velice problematický. Protože ta „rodina" je spolu v sudu a pak někdo ty „bratry" a „sestry" pošle po kouskách do světa. Už jenom tohle není žádná legrace a já se ani nedivím, že se vínu do těch láhví nechce. Ono se to možná nezdá, ale to je nejproblematičtější část výroby vína. Navíc my nemáme vakuovou linku za miliony.

Při pohledu na vaše vína se mi zdá, že čistě odrůdová vína vás tolik nelákají?
To opět pramení z mých cest a z míst, kde jsem získával zkušenosti. U mě má přednost víno, ne odrůda. Samozřejmě děláme i čistě odrůdová vína, ale když to spočítám, tak více děláme směsek. Ale je mi to jedno. Prvotní je udělat dobré víno.

Když jsme u směsek, můžete nám přiblížit vaše Velká dobrá vína?
Tam, kde jsem se na jihu učil, tak oni vždy vezmou tři, čtyři odrůdy, které mají historicky nejvyšší kvalitu a udělají nejdříve směsku. Nikdo nikdy již neudělá nic podobného. Kdyby to bylo odrůdové víno, tak to možné je. Ta směska je jenom vaše, váš jedinečný



podpis. To je i moje představa o Velkých dobrých vínech. Ta se dělají jen v nejlepších ročnících, a tak například naše Velké dobré bílé je poslední z roku 2006, možná bude z ročníku 2010.

A co Blanc de Pinot Noir. To se vám skutečně nechce do červeného?
Tak tomu není, když tu byl John Salvi, MW, tak řekl o mém Pinot Noir 2005, že takový Pinot mimo Francii nepil. To mě samozřejmě ohromně potěšilo. Já ale dělám jen vína, když si jsem naprosto jist, že se víno v onom ročníku najde.

Nemohu nezmínit Oxanu. Přiznám se, že když jsem ji poprvé ochutnal, řekl jsem si: „Proboha, co nám to ten Nejedlík nalil!" Chvíli mi trvalo, než jsem se dokázal trochu zorientovat a víno si vychutnat. Takže otázka, co tím chce „autor" říci?
Sauvignon a uvažoval jsem, zda ho stočím hned nebo později, přemýšlel, co víno chce a co ne. Vzpomněl jsem si na Juru a přestali jsme to míchat, nechali to další rok na sudu a opravdu se tam vytvořil flór, ne takový jako v Juře, ale určitě 2,3 mm měl. A bylo to. Víno je, jaké je: někdo je nadšen, jiný je odmítá, ale každý, kdo o tomto vínu slyšel, je na něj velmi zvědav. Samozřejmě je to víno ke zralému sýru typu Comte.

Přirozeně jsme se dostali i do vašich nádherných sklepů. Ty jistě pro archivaci nabízejí stálou vhodnou teplotu a vlhkost – co tam ale dělají ty radiátory?
Jedna věc je uložení naláhvovaných vín, ale druhá je, že radiátory jsou u sudů, kde víno kvasí, kde odbouráváme kyseliny, a to je dobré dělat v teple. Takový ten zažitý názor, že se to musí odehrát v chladu, je nesmysl.

Chtěli bychom vybudovat gravitační vinařství. To je taková legrace. Do amfor se dávají odstopkované hrozny, kde asi 5 až 6 měsíců kvasí při teplotě asi 7-8 °C.

Vinař stále hledá inspirace a já ji našel ve francouzské oblasti Jura. Tam se dělá slavné „vin jaune", žluté, jemně oxidované víno bez použití síry. Když jsem se vrátil domů, tak jsem měl již rok na sudu My tu máme v průměru 11 °C a s radiátory to vytáhneme o 4 až 8 °C výše, podle potřeby. Víno, zejména když děláte „malolaktiku", se dělá v teple. Navíc není nic horšího, než když je vínu zrajícímu v sudech zima.

Když si nalijeme vaše vína dělaná způsobem, který jsme v našem rozhovoru snad trochu přiblížili, nezasloužila by si některá i jiné než běžné sklo?
S tím mohu jen souhlasit. Platí to, že čím víc víno dostane kyslíku při ležení na sudech, tím více kyslíku potřebuje po otevření láhve – to je naprosto přímá úměra. To je i o sklenici, ze které víno pijete. Sám mám doma i ve sklepě sadu Riedel a to je opravdu zážitek to zkoušet a užívat si to.

Říkáte, že máte plno nápadů. Můžete nějaké prozradit? Jak se vám je daří naplňovat?
Ty nápady jsou vlastně sny, zatím jenom sny. Jedním takovým jsou amfory – dělat v nich víno. Jeden z mých přátel je propagátor této technologie v Itálii. Je to tvarově typická amfora jen o trochu větší – asi 2 až 3 tis. litrů. Již jsme začali, pozemek máme. Chtěli bychom vybudovat gravitační vinařství. To je taková legrace. Do amfor se dávají odstopkované hrozny, kde asi 5 až 6 měsíců kvasí při teplotě asi 7-8 °C. To není glazovaná amfora, je jen obsypaná částečně pískem a „dýchá". Dělá to v Itálii již několik vinařů, ale tady to asi nebude vyzkoušené, spíše překvapivé. Pro mne je výzvou již to, že požadavky na kvalitu hroznů budou ještě vyšší.

Text: Jiří Trapek
Foto: autor a archiv

hudbaznojmo.cz

Hudební festival Znojmo '11

Vybíráme pro vás z programu:

pátek 8. 7. 2011

20.00 **Slavnostní zahajovací koncert festivalu**
Symfonický koncert Filharmonie Bohuslava Martinů ze Zlína pod vedením dirigenta Romana Válka / sólo cembalo: Monika Knoblochová
B.Martinů: Scherzo
F. Poulenc: Concert Champetre FP49
A. Dvořák: Symfonie č. 9, Novosvětská

sobota 9. 7. 2011

11.00 **Setkání festivalů na Heiligersteinu**
Cimbálová muzika Antonína Stehlíka zahraje k posezení a pikniku bez hranic

18.00 **Koncert Znojemských hudebníků**
hudební pocta rodáků svému městu ve jménu Josefa Myslivečka

20.00 **Karneval dvou světů – Indiáni v Itálii**
karneval na náměstí inspirovaný indiánským tématem opery a klasicistní Itálií / hudba, víno a gastronomie

neděle 10. 7. 2011

19.00 **Koncert Pavla Šporcla**
patron festivalu Pavel Šporcl a Romano Stilo / krom osvědčeného programu... jak jinak Josef Mysliveček

pondělí 11. 7. 2011

19.00 **Uherčice Pavlíny Senić**
dobročinný koncert na záchranu renesančního skvostu / Pavlína Senić s hosty – Collegiem Českých filharmoniků a Václavem Postráneckým / zaštítila předsedkyně PSP ČR Miroslava Němcová / po koncertě dražba unikátních vín s výtěžkem věnovaným na rekonstrukci banketního sálu

středa 13. 7. 2011

18.00 **Malí géniové hrají pro Znojmo**
neuvěřitelné výkony od malých nadějí české hudby

čtvrtek 14. 7. 2011

10.00–21.00 **Den festivalových vín**
celodenní degustace vzorků v infocentru festivalu

16.00 **Sommelierské festivalové minimum**
workshop s degustací festivalových vín pod vedením předního českého sommeliera Františka Koudely

pátek 15. 7. 2011

19.00 **Cimbál, víno, klasika**
aneb Já jsem malý Mysliveček
mezižánrová brněnská kapela Cimbal Classic Kateřiny a Dalibora Štruncových s programem na téma Mysliveček a jeho přátelé / beseda u cimbálu s CMAS

sobota 16. 7. 2011

21.00 **Premiéra festivalové stagiony**
Josef Mysliveček: Motezuma
The Czech Ensemble Baroque Orchestra, koncertní mistr – Peter Zajíček, cembalo – Monika Knoblochová, soli – Jakub Burzynski, Jaroslav Březina, Marie Fajtová, Tomáš Kořínek, Marián Krejčík, Michaela Šrůmová, scéna – Jaroslav Milfajt, režie – Michael Tarant, dirigent – Roman Válek

neděle 17. 7. 2011

10.00 **Tour de varhany Znojmo**
Martin Jakubíček a jeho cesta od varhan k varhanům... / divák si vybere jeden kostel, nebo putuje s mistrem

19.00 **Koncert pro Slovanskou epopej**
slovenské Lotz trio s programem šitým na míru festivalu a Slovanské epopeji

pondělí 18. 7. 2011

21.00 **Josef Mysliveček: Motezuma**
1. repríza festivalové opery

úterý 19. 7. 2011

21.00 **Josef Mysliveček: Motezuma**
2. repríza festivalové opery

středa 20. 7. 2011

19.30 **Koncert Vranovského zámku**
koncert vítězů Letní školy barokní hudby

čtvrtek 21. 7. 2011

21.00 **Josef Mysliveček: Motezuma**
derniéra festivalové opery

pátek 22. 7. 2011

21.00 **Noční koncert při svíčkách**
David Hausknecht se vrací na festival

sobota 23. 7. 2011

19.00 **Jam Session pro Josefa Myslivečka**
Najponk Trio / velký cross over jazzu a klasicismu

neděle 24. 7. 2011

11.00 **Koncert k 20. narozeninám Národního parku Podyjí**
malá dopolední hudba / Kouda's Quartet

21.00 **Duchovní koncert z díla Josefa Myslivečka**
dirigent: Marek Štryncl / The Czech Ensemble Baroque – Orchestra & Choir

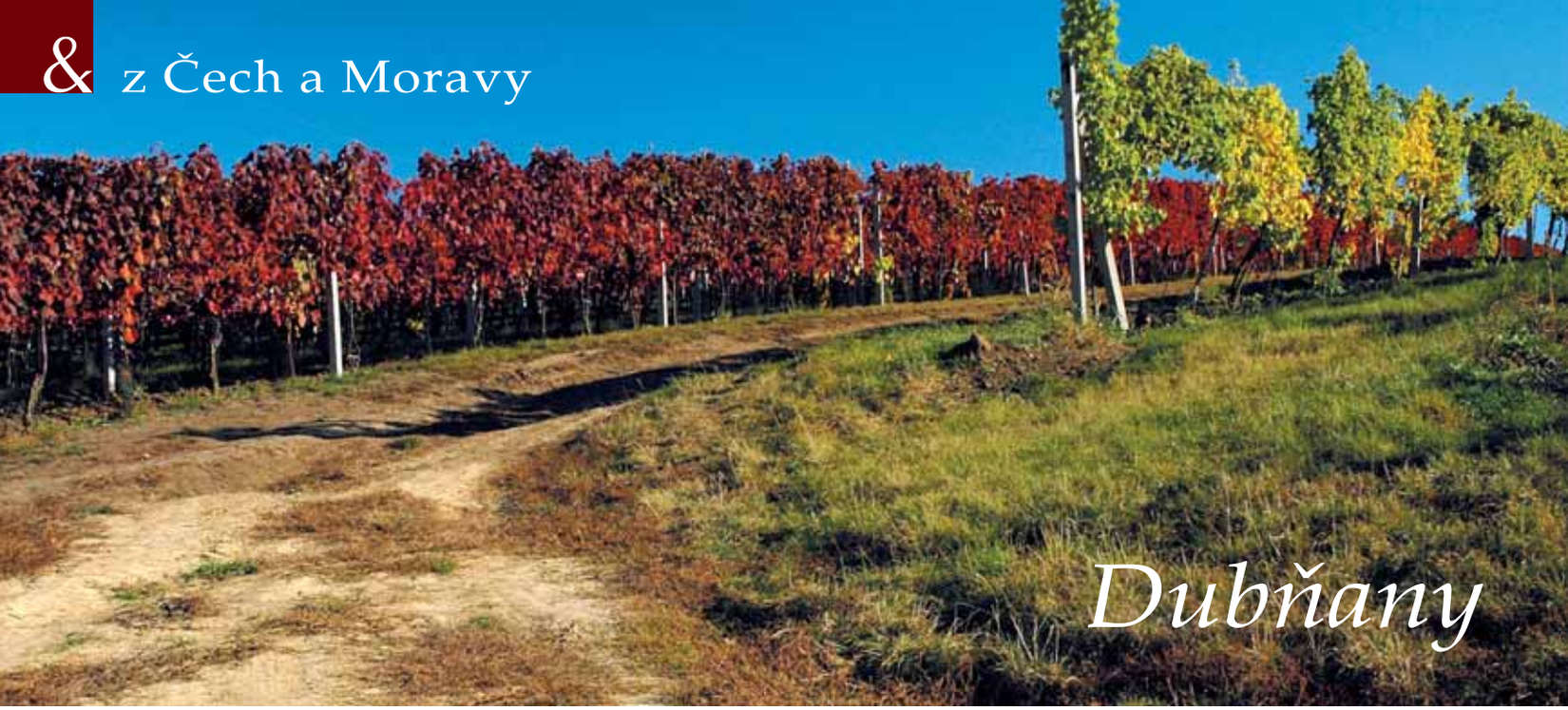
Na všech koncertech probíhá ochutnávka vín vybraných vinařství.

Informace o festivalu a koncertech na www.hudbaznojmo.cz

...festival jak víno

PEGAS NONWOVENS every single detail
•A•S•A• EKO Znojmo, s.r.o. ·A·S·A·
ČESKÁ SPOŘITELNA
s morava leasing
Fiala železářství a domácí potřeby
AGRALL zemědělská technika a.s.
Savannah **** hotel deluxe
HOTEL PRESTIGE ****

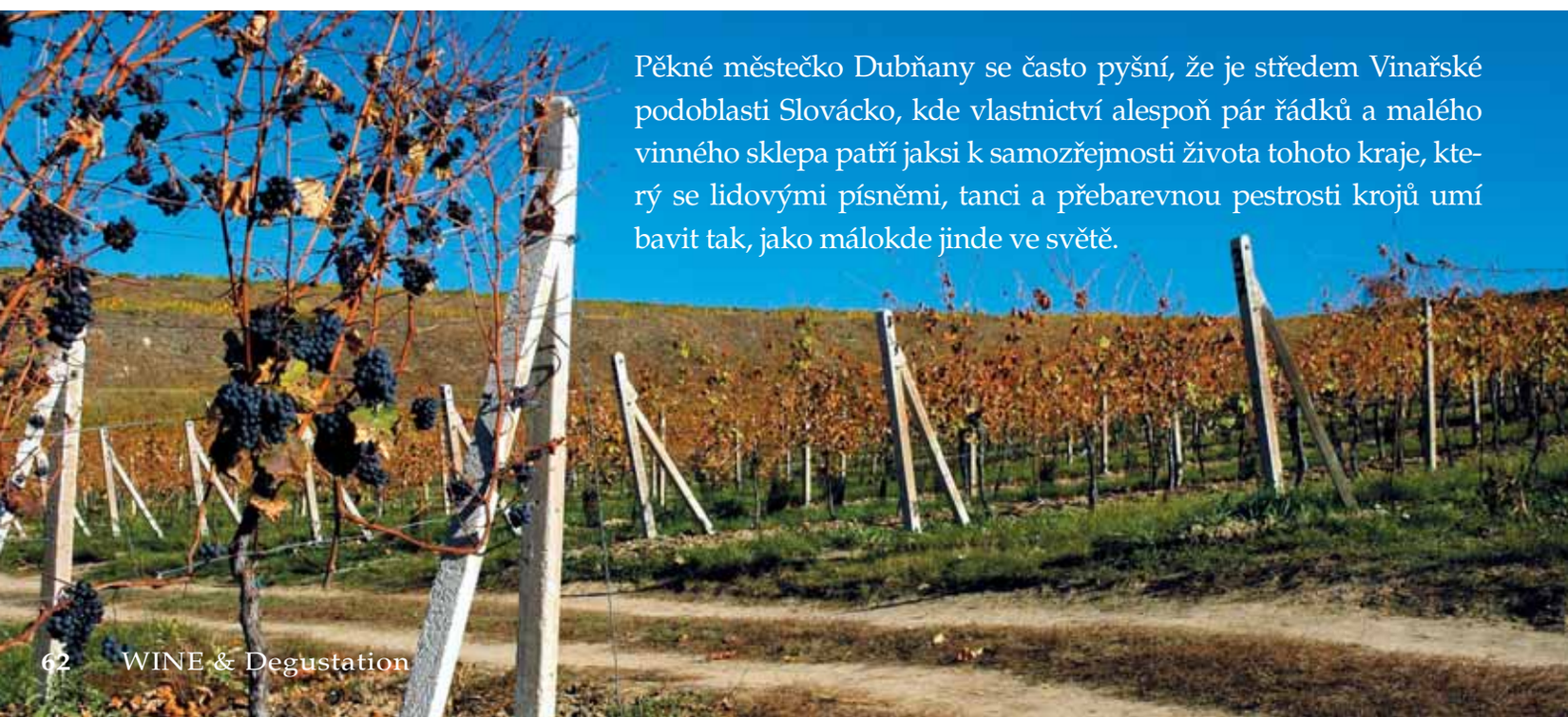
FESTIVAL SE KONÁ ZA PODPORY MĚSTA ZNOJMA, JIHOMORAVSKÉHO KRAJE A MINISTERSTVA KULTURY ČR



Dubňany

Pod Dubňanskú horú

Pěkné městečko Dubňany se často pyšní, že je středem Vinařské podoblasti Slovácko, kde vlastnictví alespoň pár řádků a malého vinného sklepa patří jaksi k samozřejmosti života tohoto kraje, který se lidovými písněmi, tanci a přebarevnou pestrosti krojů umí bavit tak, jako málokde jinde ve světě.



Městečko je obklopeno lesy nesoucími jméno Doubrava, přestože v této „doubravě“ abyste pořádný dub hledali. Naštěstí vše zachraňuje prastarý dub u Jarohněvnického dvora, kterému odborníci i historie napočítali přes 600 let. Tak je možné, že tento věkovitý dub se stal pamětníkem události, kdy pan Čeněk z Lipé prodal Dubňany a další obce panu Smilovi z Letovic. Bylo to roku 1349 a toto datum bylo přijato jako první písemná zpráva o vsi Dubňany. Zcela jistě byl ale při tom, kdy Doubrava dala vsi své jméno a pečeť z roku 1613, kterou zdobí dubová větvička se třemi žaludy.

Takto bychom mohli jít příběh po příběhu historií obce až do dnešních dnů, ale právě v Dubňanech nám veškerou práci s hledáním po knihovnách, muzeích, mezi pamětníky a kronikáři usnadnil člověk, který v Dubňanech hledal kořeny svého rodu a jaksi „mimochodem“ napsal nejen Historii moravského vinohradnictví, ale i pěkné kapitoly o obci Dubňany. S laskavým svolením Ing. Václava Ilčíka proto připomínáme historii obce tak, jak ji může napsat jen ten, kdo může říci: Tady jsem doma!

„Historii své rodné obce jsem chtěl napsat už dávno. Dlouho to z různých důvodů nešlo, potom jsem začal pracovat na historii svého rodu a oklikou se k dějinám obce stejně dostal. Minulost je totiž takový neviditelný společník, který spoluurčuje naše dnešní počínání a v jeho důsledku i naši budoucnost. Některé naše tradice, zvyky a znalosti, ale také naše slabosti a chyby mají své kořeny v minulosti. Minulost rodu, obce i národa nepředstavuje náš společný majetek o nic méně, než naše peníze v bance. Jako každý majetek musí být i historie řádně spravována, ošetřována, ale i sdílena svými vlastníky. Při řádném užívání je minulost zdrojem síly a znalostí, které všechny přispívají k duchovnímu i materiálnímu rozkvětu rodů, obcí i národa. Dějiny Dubňan (a rodů v nich) se nedají zpracovat obvyklým postupem - excerpcí literatury. I tu je třeba brát s nadhledem a citovat opatrně a převážně to, co je bráno přímo z originálních dokumentů. V historickém období Dubňan, doloženém zachovanými písemnými dokumenty, je ještě příliš mnoho nezodpovězených otázek, protože jeho zpracování se dosud plánovitě nikdo nevěnoval. Největším problémem zde totiž zůstává málo starších archiválií, ve kterých by Dolní Dubňany (jak zněl dřívější plný název obce) byly zmíněny. Pro nezaujatého badatele a čtenáře to navenek vypadá, že Dubňany žily životem vesnice v závětří panství, které se netýkaly selské bouře a nájezdy válečníků z obou stran hranice s horními Uhrami (Slovenskem), což samozřejmě nemůže být pravda. Hodně o minulosti Dubňan a jejich obyvatel od počátku 17. století se zachovalo v předávacích protokolech zemských desek, četných kupních smlouvách, urbářích a zápisech o vyrovnání dědictví přístupných nejvíce v archivech v Brně, Hodoníně a Kroměříži. Hodonínský velkostatek vlastnila od poloviny 18. století až do vzniku Československé republiky císařská rodina, takže její archiv sice tvoří jeden z největších a nejzachovalejších celků na Moravě, ale právě pro jeho velikost a špatnou čitelnost německých či latinských zápisů se v tomto krátkém čase nedal zpracovat úplně. O vsi Dubňany v jejích počátcích nemáme zmínky a nevíme tedy, zda bývala daleko v minulosti zeměpanským zbožím patřícím králi či jen vsí poddanskou a tudíž majetkem určitého feudála. Její historie je úzce spjata s okolními vesnicemi - Jarohněvice, Jiříkovice, Mokronosy - popř. jinými vesnicemi vznikajícího hodonínsko-pavlovického panství na Moravském Slovácku. Založení vesnice lze s největší pravděpodobností situovat na konec 13. nebo začátek 14. století, což je období dokončování přeměny společnosti a utužování poddanství - roku 1380 byl markrabětem moravským Joštem zaveden „výhostný list“, který zakazoval poddaným volné stěhování a od roku 1402 je pro poddané zrušeno odvolací právo k panskému soudu, neboť „úročný člověk poddaný nemůže pohnati svého pána na soud zemský“. Při pá-

trání po prvních písemných zmínkách o našem městě se však musíme vrátit o několik století zpátky, na začátek druhého tisíciletí. Právě tehdy, v době vlády českého panovníka Vratislava II. (1061–1092), byly napsány první vlastnické listiny českým obcím. Středisek panství v okolí Dubňan bylo ovšem více a odkud byla ves řízena, nelze dnes přesně určit. Ve starším období jsou totiž zmiňována pouze střediska a vesnice, které k nim patřily, teprve tehdy, když je feudál někomu daroval, prodal nebo zastavil.

Dubňany nepatří k nejstarším ani nejvýznamnějším obydleným oblastem jihu Moravy, neboť první písemná zmínka o vsi je až z roku 1349. Zatím nedokážeme přesněji určit období, ve kterém byla obec založena. Na území Moravy je ostatně velmi málo vesnic, které mohou dokázat svůj počátek podle určité zakládací listiny. Písemné odkazy na Dubňany v archiváliích je ale nutno přebírat opatrně, neboť na území Moravy se nachází další obce se shodným názvem a je důležité rozlišit, o kterou z nich v každém konkrétním písemném dokumentu šlo.

Dobře sledovatelná část dějin Dubňan je v rozmezí let 1480-1642, ze kterého existují opisy zemských desek kromě latiny i v češtině - před tímto obdobím byly vedeny záznamy pouze latinsky, po Bílé hoře (zvláště po zavedení Obnoveného zřízení zemského roku 1628) převážně německy. Určitou zajímavostí je i lokalizace prvních písemných údajů o Dubňanech. Ve 20. století jsme zvyklí uvádět Dubňany pod okres Hodonín a tím pádem i brněnský kraj. Ve 14. a zvláště 15. století však byly Dubňany spojeny v jedno panství spolu s obcemi patřícími už do kraje hradišťského (např. Milotice), takže zápisy o předávání Dubňan jsou sice uchovány v knihách obou krajů, prvních sto dvacet let od prvního záznamu však hlavně v knihách olomouckých.

Dalším problémem zůstává - na dnešní poměry nedokonalý - způsob zápisu vkladů majetku do zemských desek - nejsou v nich totiž uvedeny vklady statků po přímé linii (z otce na syna), přestože se tam prokazatelně potomci majitele vystřídali. Zápis však byl činěn v případě strýce, což souviselo s chápáním tzv. rodového majetku - při „prostém dědění" majetek „zůstával v rodě" a nemusel se o tom dělat zápis. Výjimku zde tvoří zápisy věna, kdy manžel zapisuje manželce užitek ze svého statku v ceně manželčina věna. Další, těžko postižitelnou zvláštností jsou tehdy oblíbené tzv. zápisy majetku na doživotí, kdy se statek objevuje po určité době v rukou původního majitele, aniž o tom existuje zápis. Toto všechno nesmírně ztěžuje zjištění posloupnosti majitelů obce.

Stáří Dubňan lze odvodit i ze samotného názvu města. Jedna z teorií popisující růst obydlenosti našich zemí tvrdí, že v první osidlovací (kolonizační) vlně byla jména vsí tvořena tzv. jmény čeledními s příponami -ici nebo -ice, označujícími jméno pána, který oblast kolonizoval (Jarohněv - Jarohněvice). Při pozdějších kolonizacích dosud neobydleného moravského území končí jména vsí na -ov (Vlk - Vlčnov) nebo vyjadřují přímo místo výstavby či rostliny v okolí (dub - Dubňany). Období po kumánských válkách (v polovině 13. století) přivodilo vznik nových vesnic a osad, ať už vnitřní nebo vnější kolonizací. Vnitřní kolonizace byla převážně dílem domácího obyvatelstva a vedla k rozšíření vesnic na újmu dosavadního lesa, jak je ostatně patrno i z názvu našeho města.

Tolik z pera Václava Ilčíka. Přestože, jak pan Ilčík uvádí, nepatřily Dubňany k nejvýznamnějším obcím, je podle nejstaršího zápisu o velikosti obce v místní kronice zřejmé, že v obci v roce 1620 žilo v 68 domech 560 obyvatel. Ten počet se lety měnil – v době třicetileté války to bylo jen 14 domů s 90 lidmi, na začátku 19. století se již obec mohla pochlubit více než 300 domy a téměř 1 400 obyvateli. K největšímu rozvoji obce pak došlo v době, kdy byly otevřeny sklářské hutě (1865 a 1875) a postupně i několik lignitových dolů pěkných jmen Jiříkovsko, Antonie, Rudolf, Marie a Pomoc Boží.

I v době tohoto průmyslového rozmachu se nic nezměnilo na vztahu dubňanských k vínu. Velmi příznivé klimatické podmínky - obec je obklopena lesy a chráněná ze severu hřebeny Ždánického lesa a Chřibů a k jihu otevřená nížině v povodí Kyjovky - měly vliv nejen na zájem žít v této oblasti, ale svědčily a svědčí i révě vinné. Viničními horami se postupem let staly Hrubá niva pod drahami, Nivky u kamene, Díly u Barnavé kůlny atd. Dnes je pěkně barevný obraz úzkých políček prokládaných řádky révy orámován sklepy vinařské kolonie Pod Dubňanskú horú. Kdy v těchto místech byla postavena ta první búda již asi nikdo nezjistí, ale v místě bylo při různých úpravách, přestavbách a nakonec i bourání nalezeno dosti dokladů o tom, že to bylo dávno. Z původně jednotné hory vyčlenil roku 1692 hrabě Bedřich z Oppersdorfu Dubňanskou horu, určenou pro dubňanské vinaře. Tedy ne že by horu prohrál mutěnský starosta s dubňanským v kartách, jak praví místní legenda. První písemná zmínka o vinohradech na Vyšicku pochází z roku 1620. Sklepy se začaly stavět v 18. století. Ty první byly postaveny z nepálených cihel (kotovic), vchod do lisovny byl umístěn mimo střed průčelí a malé zamřížované okénko zajišťovalo potřebné větrání sklepa. Ty nejstarší sklepy byly jen prostě vykrouženy v hlinité půdě, starší byly již klenuty z pálených cihel. Měly stejný „kabát": střechu krytou došky, zdi obílené vápnem s pěknou modrou barvou obrovnávky. Časem, jak se začaly sklepy využívat i více společensky, se jednotný vzhled sklepů změnil: někde k lepšímu, leckde tomu bylo naopak - to podle představ a možností jednotlivých majitelů.

Jedno z vřelých vyznání Dubňanské hoře pochází i od místního patriota a vinaře Zbyňka Kopečka: Dubňanská hora má v současnosti více jak 220 sklepů. Všechny se nacházejí na straně kopce, který je orientován jihozápadně a na kterém také leží vinice dubňanských vinařů. Největší zvláštnost Dubňanské hory ale hlavně spočívá v tom, že leží mezi obcemi Mutěnice, Dubňany a Hovorany. V podstatě se jedná o normální osadu. Nic podobného, tak samostatného a odtrženého od obcí, na Moravě asi není. Dubňanská hora láká ty, kdo milují romantiku tichých rán nebo tmavých nocí. Není zde zavedeno veřejné osvětlení, ale vůbec jej není zapotřebí. Panuje tady ještě stará družnost mezi vinaři a při putování „sirkových komisí" po sklepích je osvětlená cesta zbytečná. Noční jas nám stačí a také zažijeme docela „veselé příhody". Nikomu tady nevadí večerní zpěv vínomilců, ráno je pak slyšet už jen zpěv ptáků. Ve vinařské osadě Dubňanská hora našli díky právě klidu a samostatnosti svůj nový domov lidé z celé republiky. Znám několik majitelů sklepů z Prahy, Liberce, Náchoda, ale taky i z Moskvy. Díky tomuto „multinárodnostnímu složení" a také paradoxně díky tomu, že doposud není Dubňanská hora tak objevena, jak by si zasloužila, drží se tady tradice navštěvování vinařů, sezením před sklepy s pohárkem v ruce a bouřlivé diskuze ke kvalitě súsedového vína. A přitom tato velmi koncentrovaná podoba moravského folkloru, který žije, vyvíjí se, a který není svázán žádným omezením, leží přímo v srdci Slovácké vinařské podoblasti. Díky poloze vinic přímo u sklepů a lisoven, tedy blízko zpracování, netrpí místní vína těkavkami či acetonovými tóny. Každá šarže ihned po sběru jde do lisovny na zpracování a nemusí čekat, až z větší vzdálenosti pro posbírané hrozny dojede traktor nebo auto. Nehrozí tedy, že posbírané hrozny začnou kvasit už u vinic. O poloze našich sklepů, jejich vybavení (skoro v každém je dnes i ložnice, sprcha a další nezbytné věci k pobytu vinaře, když už nemůže řídit auto), se tady s nadsázkou říká, že: „sklepy pod Horú majú pro dubňanského vinaře dvě výhody. Sú blízko vinohradů a daleko od domu…"

Text: Jiří Trapek
Foto: archiv obce Dubňany

Hibernal 2009, výběr z hroznů

Polosladké víno (45 g/l zbytkového cukru) má krásnou, sytě zlatavou, dokonale čirou barvu. Ve vůni zaznívají tóny manga, koření a černého bezu, v chuti velmi pěkně následuje. Víno ověnčené medailemi pochází z hroznů viniční trati Úlehle, na trh bylo uvedeno po dvou letech (v květnu 2011) a doporučená doba archivace je do roku 2017.

Aurelius 2010, pozdní sběr

Víno krásné, jiskrné, světle slámové barvy zaujme přímo podmanivou vůní lučních květů, citrusového ovoce a jemnými podtóny nasládlého koření. V ústech vyznívá lehce (11 % alkoholu) a přitom plně a vyváženě s chutí bílého rybízu a pomerančové kůry (33 g/l zbytkového cukru, 9,7 g/l kyselin a 28 g/l bezcukerného extraktu).

Zastavení první

LIVI Dubňany, spol. s r.o.

V Dubňanech neopomenutelné Vinařství LIVI, spol. s r.o., bylo založeno v roce 1990 panem Miroslavem Chytilem. Nejdříve jsme mohli ochutnat vína, kde na etiketách bylo uvedeno Vinařství Miroslav Chytil; LIVI se objevilo až po šesti letech, v roce 1996.

Sídlem LIVI jsou Dubňany, kde má společnost nejen moderní zpracovatelskou linku, sklady a kanceláře, ale, jak se sluší a patří současnému modernímu vinařství, tak i vlastní restauraci, penzion a firemní prodejnu. 70 ha vinic (na celé rozloze vinic se hospodaří v rámci pravidel integrované produkce) je roztroušeno v okolí, v katastrech blízkých obcí Mutěnice, Milotice a Ratíškovice.

Jsou to především středně těžké sprašové a hlinité půdy viničních tratí Úlehle a Šidleny, váté písky a hlinito-písčité trati Hrubé pole a Náklo. Stejně šetrné postupy jako ve vinicích jsou uplatňovány i při výrobě samotného vína, pro které jsou vybírány jen kvalitní vyzrálé hrozny. Velký důraz je kladen na zachování primárních ovocných vůní vína, jež jsou velmi přitažlivé pro velkou skupinu konzumentů. Samozřejmostí je řízené kvašení a u všech červených vín biologické odbourání ostrých kyselin jablečno-mléčnou fermentací. Zrání probíhá v nerezových tancích s použitím mikrooxidace nebo v dubových sudech typu barrique.

Velkým zážitkem je návštěva sklepa ve vinicích „Pod Šidlenami" nedaleko Milotic. Tam se ocitnete ve světě, který si nikterak nezadá s tím nejmodernějším. LIVI v zájmu ještě vyšší kvality vybudovala sklep označený jako LV 212 a určený pro mikrovýrobu. Zde se pan Chytil zabývá různými metodami maloobjemové výroby vín za pomoci skutečně špičkových technologií. Zpracování hroznů a moštů je gravitační, uspořádané vertikálně za vyřazení čerpadel při zpracování. Celý proces je řízen a monitorován počítačem, což umožňuje přenést později osvědčené postupy do klasické výroby a zákazníkům tak nabízet stále více atraktivních vín.

Svoji produkci, převážně přívlastkových vín, pak společnost LIVI nabízí v atraktivní adjustáži a mezi nejúspěšnější vína této řady patří odrůdy Sauvignon, Frankovka, Ryzlink rýnský a Rulandské modré.

Zastavení druhé

Vinařský dům KOBERN, s.r.o.

je rodinná firma, kterou Zbyněk Kopeček založil v Dubňanech v roce 1991. Firma se také zabývá nákupem a prodejem dopravní, stavební a zemědělské techniky. Stále výrazněji se však orientuje na cestovní ruch spojený s vinařstvím a prodej velmi kvalitních vín malých vinařů a jejich často unikátních šarží.

Zbyněk Kopeček často říká: „Mám velké štěstí, že žiji zrovna tady, v oblasti s tak obrovskou kulturní tradicí, kdy i naše povaha je vínu podobná a vlastně celý kraj."

Také proto se Vinařský dům v Dubňanech stal vzorovým vinařským komplexem, kde je nejen prodejna vinařských a sommelierských potřeb, dnes s nejširší nabídkou v širokém okolí, pohodlný penzion ležící přímo na vinařské stezce, ale především vinotéka s více než 350 druhy vín výhradně od moravských vinařů. Všechna tato vína jsou nejdříve společně v malé komisi ochutnána, ohodnocena a teprve pak objednána a nabídnuta ve vinotéce. Každý prodejce ví naprosto přesně, co nabízí a může daleko lépe vyhovět přání zákazníků. Mezi vybranými víny najdeme jména, jako jsou Botur, Esterka, Jestřáb, Kraus, Kovács, Krist, Maňak, Plešingr, Popela, Trčka, Veverka atd. Každý, kdo trochu zná moravskou vinařskou „scénu", potvrdí, že to je skutečně vynikající výběr.

Vinařský dům nabízí ještě něco navíc: Zbyněk Kopeček je nejen podnikatel, ale především vinař, sommelier a odborný degustátor s veškerou certifikací, navíc mu stejně dobře jde i psaní, a tak na webovských stránkách Vinařského domu najdete vesele i vážně, srozumitelně a neotřelou formou pojaté povídání snad o všem, co k vínu patří. Pro odborné čtenáře to jsou především informace pro práci ve vinohradu i ve sklepě, ti ostatní, kteří teprve objevují, kolik práce se za jedním douškem vína skrývá, se mohou dotknout kultury vína pod vedením odborníka na slovo vzatého.

To vše dokázal Zbyněk Kopeček zhodnotit především ve svých vínech. Vinice i vinný sklep rodiny Kopečkovy leží v Mutěnické oblasti v trati Dubňanská hora a patří k nejstarším v celé lokalitě. Sklep byl v roce 2003 velmi citlivě zrekonstruován v tradičním stylu, byla dokonce obnovena krásná slovácká malba. O čtyři roky později proběhla výstavba nového kvelbeného sklepa a nad ním i dalších prostor, které nabízejí již veškerý komfort. Nový objekt je spojen se starým původním sklepem a vzniklo tak velmi vyhledávané místo, kde je nabízeno až 18 vzorků přímo z „beček".

Ryzlink vlašský 2010, pozdní sběr

Víno je krásné zlatozelené barvy s jiskřivou čirostí. Ve vůni dominuje oříšek a luční kvítí. Vůně je také lehce kořenitá a velmi příjemná. Díky lehkému zbytkovému cukru působí víno v chuti kulatě, plně a v harmonii s kořenitými tóny a velkou perzistencí. Ryzlink vlašský je stabilně velmi kvalitní v každém roce. „Vlašák" je „vlajkovou lodí" vinařství a na výstavách sbírá pravidelně vavříny a vysoká ocenění. Hrozny pocházejí z 30 let staré vinice (zátěž do 2kg na keř) a snadno dozrávají do vysokých cukernatostí.

André 2010, moravské zemské víno

Je další z typických moravských vín, které bylo vyšlechtěno právě na Moravě a pro moravské podmínky. Toto André se vyznačuje nádhernou, poměrně vysokou rubínovou barvou, která si drží svoji plnost až do okraju ve sklenici (červená vína Zbyněk Kopeček nefiltruje, takže i proto je barva poměrně výrazná). Ve vůni nejprve zaujme lehká dřevitost a díky mladosti i syrovost s dřevitými tóny. Po tomto prvotním náznaku přijdou na řadu typické odrůdové znaky: peckoviny, třešně, ale zejména višně, ve vůni zazní i tóny povidel a marmelády. Díky vyššímu obsahu kyselin, které byly pro loňský rok typické, červená vína krásně odbourala kyselinu jablečnou a stala se smetanově hladká. To se projevilo také v tomto André - je hladké, lahodné, kořenité.

Sladkovodní ryby na grilu

Maso sladkovodních ryb je součástí potravy člověka od pravěkých dob a je jisté, že od chvíle, kdy si naši prapředkové začali upravovat svou krmi teplem, patřila upečená ryba mezi vybrané lahůdky. Obliba grilování sladkovodních ryb u Čechů vzrůstá. I dnes stojí za to dopřát si maso sladkovodních ryb upravené žárem žhoucích uhlíků či sálajících kamenů.

Nejlépe se na gril hodí pstruzi, siveni nebo kapři. Právě tyto ryby jdou v létě nejvíce na odbyt. Hlavní výhodou sladkovodních ryb je jejich lehká stravitelnost. Příznivý účinek konzumace rybího masa spočívá především v obsahu lehce stravitelných plnohodnotných bílkovin potřebných pro optimální tvorbu tkání. Významnou složkou jsou vitaminy D, A a celá řada minerálních látek jako fosfor, selen a zinek. Vyšší konzumací rybího masa můžeme částečně tlumit některé negativní vlivy našich špatných stravovacích zvyklostí.

Výběr ryb a rady pro ochucení

Grilujte čerstvé sladkovodní ryby, případně ryby jen krátkou dobu zamražené. Mražené nechte samovolně v lednici v dostatečném předstihu rozmrznout. Lze grilovat všechny druhy sladkovodních ryb. Jejich maso je poměrně rychle upečené, a proto je nejlépe upravujeme vcelku, případně nakrájené na menší porce, filety či podkovy.

Pro ochucení masa sladkovodních ryb není třeba dlouhodobé nakládání a marinování. Zpravidla stačí 30–60 minut před tepelnou úpravou maso osolit a okořenit a jen lehce potřít olejem, případně z oleje, koření, bylinek a dalších ochucovadel připravte malé množství marinády a tou porce ryb potírejte.

Pro kořenění a ochucení používejte mořskou sůl (nejlépe nečištěnou, přírodní) a jemnější koření - suché provensálské byliny, drcený kmín, čerstvě mletý pepř a podobně.

Grilování

Pro tepelnou úpravu na grilu či ohništi máte několik možností volby:

Sálavý přímý žár

Klasické rychlé pečení, kdy je nutné otřít nadbytečnou marinádu z porcí a vkládat je na rozpálený, tukem potřený rošt. V žádném případě s nimi po vložení na rošt nepohybujte a nechte je chvíli bez dotyku. Porce či kousky sladkovodních ryb se po chvíli „pustí" roštu (odpečou se). Porce ryb pokládejte na rošt v první fázi masem, ne kůží. Kůže se totiž žárem na čerstvé rybě kroutí a stáčí a celou porci vám tím pádem poničí. Až když je patrné, že se celá porce zpevnila a je téměř upečená, lehce potřete kůži olejem a porce otočte. Podle velikosti porcí volte intenzitu žáru tak, aby se jemné rybí maso nepálilo. Pokud z čerstvých ryb ukapává při pečení šťáva, máte slabý žár a nízkou teplotu. Pokud se po jedné, dvou minutách maso pálí, je žár příliš vysoký. Pokud v závěru tepelné úpravy začne ukapávat šťáva, je to znamení, že ryba je už pečená více, než je třeba. Z uvedeného lze odvodit, že všechna šťáva v porci ryby má zůstat zachována uvnitř. Pro upečení zpravidla stačí pět až osm minut.

Nepřímé grilování

Tento způsob můžete v podstatě kombinovat s přímým žárem, ale stejně tak ho zvolit jako šetrnější úpravu masa sladkovodních ryb, kdy sálavé horko stoupající vzhůru odrazíte pomocí víka grilu, starého pekáče nebo hliníkové fólie na bokem položené porce ryby. Sníží se tím riziko spálení samotného masa. Pro tento způsob přípravy platí v podstatě to, co je uvedeno v případě přímého žáru, tedy způsobu, kdy porce ryb leží přímo nad žhnoucím uhlím. Někteří z nás mají představu, že maso z grilu má být hodně upečené, má mít vypečenou kůrčičku. Lze to docílit možná v případě vepřové krkovice a dalších jatečných mas, ale u sladkovodních ryb na grilu je rozhodující křehkost a šťavnatost masa.

Pečení na žáru v obalu

Jedním z nejlepších způsobů, jak si dopřát vpravdě labužnický zážitek, je péci sladkovodní ryby na sálavém žáru spolu s dalšími doplňky zabalenými do balíčku z hliníkové fólie. Díky alobalu se vytvoří v podstatě malá nádoba, v níž můžete rybí maso upéci či zadusit. Všechny chutě, vůně a živiny zůstanou v balíčku, a pokud ho vyloženě nesežehnete, máte zajištěn úspěch. Je dobré používat silnější hliníkovou fólii, případně i dvojitě. Pokud chcete péci balíčky jen z jedné strany jako v troubě nebo v pekáči, pak balíček uzavřete stočením a pevným umáčknutím na horní straně. Když budete porce otáčet, pak spoj upravte na boku. Alobal potřete lehce olejem nebo pomázněte sádlem a následně vložte porce ryby, případně další součásti pokrmu a pečte. V případě, že pečete sladkovodní ryby z obou stran, volte vyšší žár. Jestliže budete připravovat porce ryby spolu se zeleninou a dalšími přísadami, pak postupujte od mírnějšího tepla, které potraviny počne dusit, k vyššímu žáru, který na závěr vše zapeče.

Pomalé pečení či zauzení

Velmi šetrný a doopravdy kouzelný je způsob, kdy celé sladkovodní ryby nebo i menší porce či závitky vložíte na rošt pouze osolené, případně je můžete podložit zelenými bylinkami, a poté necháte na mírném žáru bokem položeného žhnoucího uhlí doutnat předem namočené štěpky dřeva vhodného k uzení. Pochopitelně je nutné prostor, kde panuje mírné teplo mezi 80–100 stupni Celsia a voní kouř páleného dřeva, pečlivě uzavřít. Dnešní moderní grily jsou na to zařízené, ale zauzené porce kapra nebo candáta dokážete připravit i ve starých pekáčích s kovovou mřížkou a alobalem na utěsnění. Pro způsob pomalého pečení či uzení není třeba používat vůbec žádný tuk, maximálně pouze potřít rošt či mřížku slaninou. Ideální je rybí maso pouze solit a případně ovonět snítkou šalvěje, okolíkem z kopru či kousky tymiánu. Bylinky vložte pod porce ryby a stejně jako v předchozích případech pokládejte na rošt ryby kůží navrch.

Doplňky ke grilovanému rybímu masu

Ke grilovaným sladkovodním rybám je ideálním doplňkem, který přidáte na talíř při servírování, kousek másla, které může být ochucené bylinkami, trochou česneku, kořením, hořčicí a podobně. Výborně se hodí nabídnout ke grilované rybě kysanou smetanu ochucenou čerstvými posekanými bylinami a citronovou šťávou či kapkou octa. Je pochopitelné, že nejsnazší je sáhnout po prodávaných dresincích či grilovacích omáčkách, ale dejte pozor, ať si skvostnou a jemnou chuť masa z ryb nezastřete jinými chutěmi.

Materiál vznikl ve spolupráci s projektem „Ryba domácí".

Doporučení a popis vín: Richard Süss, sommelier společnosti Makro
Veškerá vína lze zakoupit v síti obchodů Makro - www.makro.cz

Grilovaný kapří špíz s jogurtovou salsou a grilované brambory

Suroviny na špíz

400 g filetů z kapra bez kůže, 2 papriky - červená a žlutá, 2 červené cibule, 200 g anglické slaniny, 4 žampióny, 1 citrón, olivový olej, sůl a pepř

Suroviny na jogurtovou salsu

0,2 l jogurtu (nejlépe velmi hustého), ½ nastrouhané okurky bez semínek, pesto z medvědího česneku, na kostky nakrájené rajče, sůl a pepř

Suroviny na brambory

12 předvařených brambor (střední velikosti), sůl, 2 polévkové lžíce másla, ½ svazku pažitky

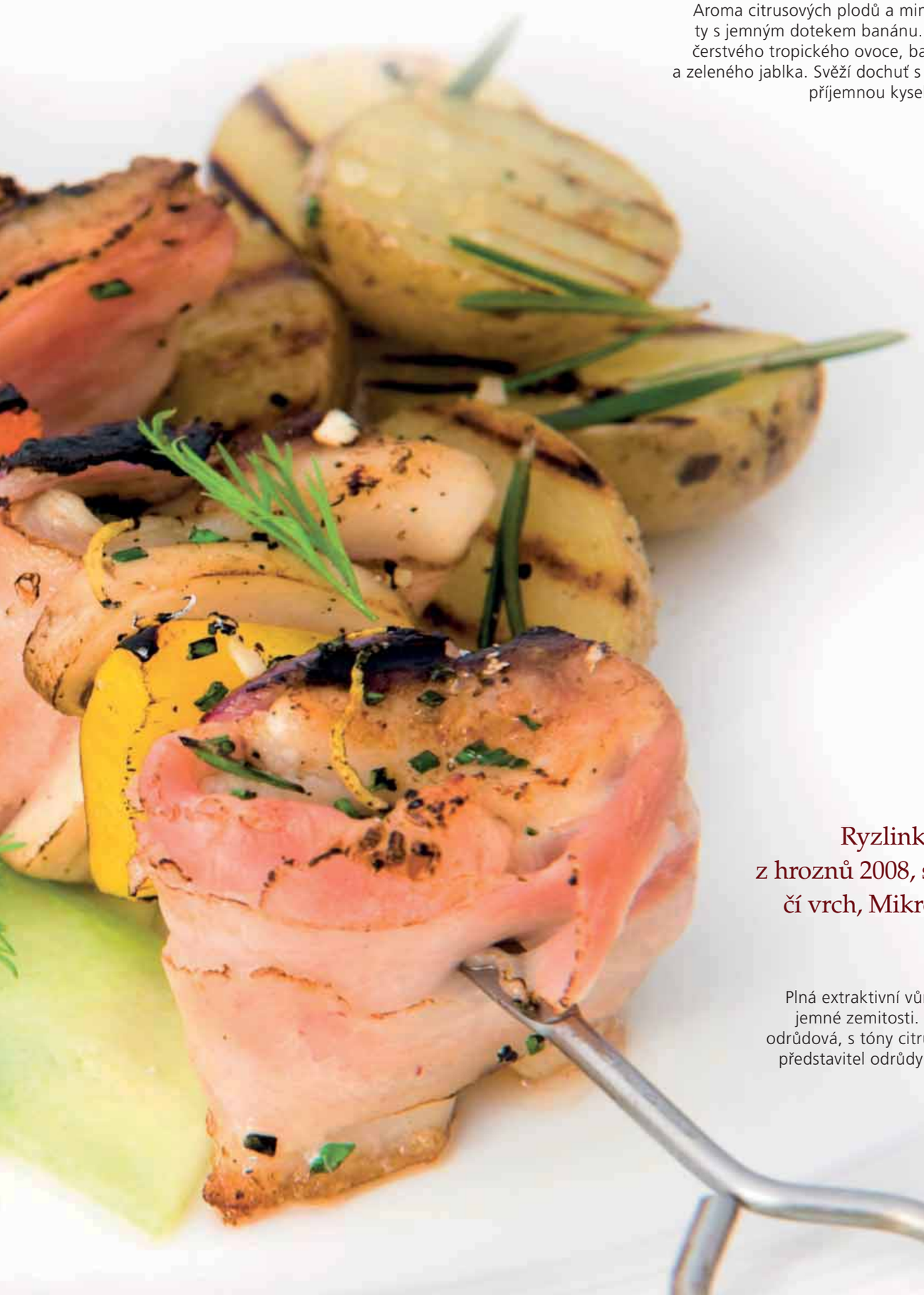
Postup

Filety kapra zabalíme do slaniny a postupně vše napícháme za sebou na špíz. Špíz zlehka potřeme olivovým olejem a okořeníme. Špíz opečeme ze všech stran na grilu (pro rychlejší úpravu využíváme zavírání grilu). Citrón opečeme ze strany řezu a přiložíme ke špízu.

Postup na salsu

Jogurt smícháme s nastrouhanou (nebo jemně krájenou) okurkou. Vše dochutíme pestem z medvědího česneku, solí a pepřem. Na závěr přidáme rajčata.

Předvařené brambory nakrájíme na silnější plátky, které opečeme na grilu po obou stranách. Ugrilované brambory proložíme máslem, dochutíme solí, přidáme pažitku a ihned servírujeme.



Chardonnay pozdní sběr 2008, suché, trať Valtická, Tanzberg Mikulov

cena: 168 Kč

Aroma citrusových plodů a minerality s jemným dotekem banánu. Chuť čerstvého tropického ovoce, banánu a zeleného jablka. Svěží dochuť s velmi příjemnou kyselinou.

Ryzlink vlašský výběr z hroznů 2008, suché, trať Liščí vrch, Mikrosvín Mikulov

cena: 228 Kč

Plná extraktivní vůně grepu s náznakem jemné zemitosti. Chuť je plná, výrazně odrůdová, s tóny citrusů a bylinek. Typický představitel odrůdy z vinic z okolí Pálavy.

Grilované filety z kapra marinované v limetové šťávě se šalvějí

Suroviny na kapra

4 ks filetů z kapra s kůží (600–800 g) nasolíme a popepříme, přidáme limetovou šťávu a olivový olej.

Postup

Marinované filety (asi 4 hodiny) osušíme a ugrilujeme na rozpáleném grilu po obou stranách. Ihned servírujeme.

Pečené brambory v alobalu

4 velké brambory, 1 polévková lžíce másla, sůl, slanina nakrájená na nudličky, cibule nakrájená na plátky, ¼ chilli papričky

Postup

Do alobalu nakrájíme veškeré produkty. Zabalíme a ihned pečeme na grilu asi 15 min.

Chardonnay pozdní sběr 2008, suché, Vinařský dům Vinohrad

cena: 199 Kč

Vůně čerstvých hroznů a bílých broskví. Chuť je plná, extraktivní, s harmonickou kyselinkou. Čerstvé hrušky a zralé meruňky jsou zakončeny minerálními tóny.

Pinot Grand cuvée pozdní sběr 2007, vinařství Reisten Pavlov

cena: 170 Kč

Minerální a velmi intenzivní vůně. Chuť je komplexní, středně dlouhá, s tóny citrusů a náznakem slanosti tak typické pro minerální vína.

Grilovaný pstruh s grilovanou zeleninou a shoron omáčkou

Suroviny na pstruha
4 středně velcí pstruzi, 2 polévkové lžíce másla, 1 rajče, 1 cibule bílá, sůl a pepř

Suroviny na grilování
8 žampiónů, brambory, cibule červená a bílá, řapíkatý celer, mladá cibulka, chřest

Suroviny na omáčku
0,2 l přecezeného svaru na bernskou omáčku, 4 žloutky, 125 g másla, 2 polévkové lžíce tomatového protlaku, sůl

Postup - pstruh
Očištěné pstruhy okořeníme a naplníme. Svážeme a pečeme na grilu po obou stranách asi 15 min.

Postup - zelenina
Vše nakrájíme a ogrilujeme. Dochutíme solí, pepřem a zalijeme balsamikovým octem s olivovým olejem. Necháme na grilu svařit a servírujeme.

Cuvée Asparagus, suché, Nové Vinařství

cena: 180 Kč

Aroma je výrazné s tóny minerality, zeleného pepře a bílé broskve. Chuť se stopou bylinek a kořenitých tónů s vysokou mineralitou a dotekem koriandru. Cuvée je z odrůd Sauvignon a Veltlínské zelené.

Ryzlink rýnský pozdní sběr 2009, suché, vinařství Sonberk

cena: 195 Kč

Vůně citrusů a kořenitých tónů s jemnou minerálitou. Chuť je ovocná s patrným nástupem pomeranče a minerality. Dochuť je velmi dlouhá s příjemnou kyselinou a dozvukem citrusů.

Grilované filety ze pstruha v tomatové omáčce s chilli a koriandrem

Suroviny na pstruha
filety ze 4 pstruhů, tymián, olivový olej, sůl a pepř

Suroviny na omáčku
olivový olej, šalotka, česnek, tymián, chilli, koriandr a loupaná rajčata

Postup
Filety ze pstruha opečeme na grilu po obou stranách a ihned servírujeme.

Postup na omáčku
Na pánvi necháme zesklovatět šalotku s tymiánem a česnekem, zalijeme loupanými rajčaty a necháme krátce převařit. Dochutíme a promixujeme do hladka. Nakonec přidáme koriandr. Ihned servírujeme.

Svatovavřinecké rosé 2010 pozdní sběr, suché, Vinařství Volařík

cena: 161 Kč

Aroma přezrálých třešní a malin, které přechází do kořenitosti. Chuť výrazně ovocná se stopou taninů a minerality. Dlouhá dochuť se svěží kyselinkou a smetanovou slaností.

Rulandské šedé 2009 pozdní sběr, polosuché, trať Zimní vrch, Mikrosvín Mikulov

cena: 252 Kč

Plná krásná vůně vyzrálého pomeranče a chlebnatosti. Chuť tropického ovoce s krásnou harmonií zbytkového cukru a kyselinky.

WÜSTHOF

ED. WÜSTHOF DREIZACKWERK SOLINGEN GERMANY

KOVANÉ NOŽE NEJVYŠŠÍ KVALITY ZE SOLINGENU S CELOŽIVOTNÍ ZÁRUKOU

Značkové prodejny:
Vinohradské nožířství:
Vinohradská 139, 130 00 Praha 3
tel.: +420 222 716 141

1. Národní nožířství:
Národní 43, 110 00 Praha 1
tel.: +420 224 212 469

Nožířství Victorinox-Victory:
Obchodní centrum Chodov jih, Praha 10
tel.: +420 272 075 308

LOVEC:
AUPARK Bratislava, Einsteinova 18
tel.: 00421 263 454 136

BBQ Service, s.r.o.:
Mramorova 7, 821 06 Bratislava
tel.: 00421 245 524 036

Výhradní dovozce:
Rösler Praha, spol. s r.o.,
Elišky Junkové 8, 102 00 Praha 10, tel.: 267 188 011, fax: 272 651 046, e-mail: rosler@rosler.cz, e-shop: www.rosler.cz

Neuburské

Foto z publikace
České ovoce, Jindřich Fořt, 1940

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.

Některá synonyma: Weisser Neuburger, Neuburgi, Nejburger, Brubler, Brugler, Fehér Neuburger, Neuburg, Novogadski, Ujvári, Neuve Rebe atd.

Neuburské je poměrně mladá odrůda. Pochází z Rakouska, kde se údajně pěstuje již více než 150 let. Zajímavé však je, že v Příručce vinohradnictví a vinařství (Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft) z roku 1881, kterou společně s Edmundem Machem vytvořil proslulý August Wilhelm von Babo, však o této odrůdě žádná zmínka ještě není. Připomeňme jen, že proslulý rakouský enolog A. W. von Babo se stal v roce 1860 ředitelem nově vznikající vinařské školy v Klosterneuburgu, která se pod jeho vedením stala v oboru vinařství nejvýznamnější vysokou školou v celém Rakousko-Uhersku.

Ve starší literatuře je popisována odrůda z Dolních Rakous jako kříženec odrůd Burgundské bílé a Sylvánské zelené, ale na základě výzkumů posledních let, a především díky metodám genetické analýzy bylo zjištěno, že Neuburské vzniklo náhodným křížením Sylvánského zeleného a odrůdy Veltlínské červené, která patří k nejstarším evropským odrůdám se zajímavým lokálním výskytem.

Z tohoto pohledu pak lze přijmout i příběh o původu této odrůdy, ve kterém se vypráví o dvou sedlácích, Ferstlovi a Marchendlovi, kteří při povodni na Dunaji našli na břehu u Oberarnsdorfu ve Wachau vyplavenou otýpku révoví. Šetrným a hlavně zvědavým sedlákům a samozřejmě i vinařům se neznámá réva natolik zalíbila, že ji vysadili do svých vinic v blízkosti obce Arnsdorf. Řízky se dobře ujaly, a tak v roce 1872 udělali oba „experimentátoři" ze středně velkých, velmi hustých a krásně žlutozelených hroznů první panenské a překvapivě velmi dobré víno. I samotná dužnina bobulí Neuburského je velmi příjemná v chuti a přímo láká k ochutnání.

Jako připomenutí této události a na oslavu onoho „plaváčka" byl v Arnsdorfu postaven Neuburskému unikátní pomník, v jehož základech byly uloženy láhve toho nejlepšího vína.

Žádný pomník ani legendy již asi neprozradí, odkud ona pověstná otýpka révoví do Wachau připlula, ale je pravda, že keře této „nové" odrůdy se staly základem pro další rozšíření v celé oblasti Wachau a později i do jiných blízkých vinařských oblastí.

Tak se Neuburské dostalo začátkem 20. století i k nám na Moravu, kde postupně a především na Slovácku, Hodonínsku a Strážnicku vytlačilo Sylvánské zelené z pozice nejrozšířenější moravské odrůdy. Neuburské plodilo stejně bohatě jako Sylvánské zelené, ale bylo daleko vhodnější pro pěstování v sušších a svažitějších polohách. Do Státní odrůdové knihy bylo zapsáno v roce 1941. Podle SZPI představuje v posledních letech podíl odrůdy Neuburské v zatřídění bílých vín jen o něco málo více než 2 %. Toto snížení je připisováno především nízkým sklizním.

Odrůda v dobrých ročnících dozrává do výborné cukernatosti a lze tak získat i vína „silných" přívlastků, ale i v horších ročnících lze nabídnout dobrá vína s dostatečným extraktem a plností.

Mladá vína jsou jemně aromatická, se žlutavou, ve vyšších přívlastcích až se zlatožlutou barvou s vůní připomínající ořechy, ve vůni najdeme i jemné muškátové tóny, stejně jako aromatické dotyky broskví. Ležením na láhvi získává i průměrné víno, harmonizuje se, plní se v těle, přibývá buketních látek, objevují se hladší sametové tóny. Vína jsou obvykle s nižším obsahem kyselin, ale jsou příjemně pikantní s jemně nahořklou skořicovou chutí.

Víno je zajímavé i pro „češtináře": na své cestě z Rakouska do českých zemí ze z německého Neuburger kdesi ztratila hláska „g", a tak se stalo, že gramaticky správný je název Neuburské (tedy bez „g"). Navíc se u nás vžily i názvy s výslovností „naiburk", „naiburské" místo „noiburk", „noiburské".

Text: Jiří Trapek a Michal Šetka
Foto: Michal Šetka

Doporučení pro konzumaci

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

Vinařství Šoman, Neuburské 2010, pozdní sběr, suché
85,44 bodů (cena 185 Kč)

Světlejší barva, aroma připomínající jablka, banán a maliny. V chuti je patrná stopa CO_2, jenž dává vínu svěžest, živost a šťavnatost, která připomíná zelená jablka. Delší dochuť.

Salát s chřestem a granátovým jablkem

www.makro.cz

Réva Rakvice, Neuburské 2009, pozdní sběr, polosuché
84,22 bodů (cena 118 Kč)

Světle zelenkavá barva se žlutými odlesky, ve vůni se intenzivně objevují tóny mirabelek, bílých broskví a bílého ovoce. V chuti je víno jemně nasládlé, svěží a šťavnaté, připomínající vyzrálé hrušky a jablka. V delší dochuti najdete nádech čerstvých bylin.

Broskev plněná kuřecím salátem

www.harmonia-vini.cz

Vinařství Lahofer, Neuburské 2010, jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, polosladké
84 bodů (cena 175 Kč)

Světle žlutá barva, čistá bohatá ovocná vůně s tóny meruňkového sorbetu, mandlí a medu. Šťavnatá, ovocně nasládlá chuť připomínající nektarinky, mandarinky a liči. Dlouhá dochuť.

Parmazán s rebarborovým chutney

www.lahofer.cz

Rodinné vinařství Jedlička & Novák, Neuburské 2009, víno s přívlastkem pozdní sběr, suché
83,33 bodů (cena 180 Kč)

Sytější žlutá barva, výraznější aroma měsíčkového květu, jádřince a alkoholu. V chuti se objevuje karamel, mírná hořkost připomínající opět jádřinec a ve středně dlouhé dochuti je pak patrná ovocná kyselina.

Kuře na kari

www.bacchus.cz

Víno Sýkora, Neuburské 2009, moravské zemské víno, suché
82,56 bodů (cena 90 Kč)

Světle žlutá barva, vůně pečených jablek a pečených hrušek se stopou medu. Středně plné až plné víno připomínající opět jablka i hrušky. Delší dochuť. Víno vykazuje odrůdově typické znaky.

Vídeňský řízek s bramborovým salátem

www.vinovsudech.cz

Harmonia Vini, Neuburské 2009, výběr z hroznů, polosuché
82,56 bodů (cena 131 Kč)

Světle zlatavě zelená barva se zářivými odlesky, jemné aroma zralého ovoce. Středně plná chuť, svěží, se stopou CO_2 a červených jablek. Středně dlouhé víno.

Kuře tandori

www.harmonia-vini.cz

Vinařství Petr Skoupil, Neuburské 2010, jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno, suché
82,11 bodů (cena 183 Kč)

Zelenožlutá barva, jemné aroma s nádechem maracuji, bílého rybízu, drobného bobulovitého ovoce a sušeného jetele. Středně plná chuť se šťavnatou ovocnou kyselinou a mírně zvýšeným obsahem SO_2. Středně dlouhé víno.

Sépiové těstoviny s tuňákem

www.skoupil.com

Víno Marcinčák, Neuburské 2007, víno s přívlastkem výběr z hroznů
81,44 bodů (cena 200 Kč)

Sytá mosazná barva, v aroma se objevuje zelený čaj s medem, v chuti medové tóny, přezrálé žluté ovoce doprovázené pikantní peckovou hořčinkou.

Jablka v županu

www.marcincak.cz

Poštor Velké Pavlovice, Neuburg 2007, pozdní sběr, suché

78,33 bodů 111 Kč www.harmonia-vini.cz

Vinařství Springer, Neuburské 2009, pozdní sběr

78,22 bodů 419 Kč www.ceskyarchivvin.cz

La Tour d´Argent

Je to bezpochyby jedna z restaurací s vůbec nejkrásnějším výhledem na celém světě. Přímo před sebou máte Ostrov svatého Ludvíka a Notre Dame. Když se ptáte, jací slavní lidé restauraci navštívili, ukážou vám seznam s desítkami, možná stovkami jmen, takže vás napadne, že kratší by asi byl seznam těch osobností, které tu nikdy nejedly. A navíc tu mají svůj vlastní med, na který jsou náležitě pyšní. Na střechu se nesmí, ale mě tam na chvíli pustili. „Můžeme tu zůstat tak půl minuty, pak na nás začnou včelky útočit," vysvětlil mi číšník s tváří Pierra Brosnana a dodal: „To víte, o svůj výhled se nechtějí s nikým dělit."

www.jansmid.cz

O restauraci Tour d´Argent jsem se poprvé něco dozvěděl v době, kdy jsem četl životopis Pierra Brice, představitele filmového Vinnetoua. V knížce tvrdil, že se výtah zasekl mezi patry a uvěznil ho tak s Anitou Ekbergovou (Pamatujete? Fontána di Trevi.) na dlouhé minuty. A ti dva se prý nenudili...

Se mnou se výtah nezasekl, ale také jsem se nenudil. Sotva se totiž otevřou dveře, doslova vydechnete nadšením. Vypadá to jako obrovská panoramatická tapeta, ale tapeta to není, což poznáte v momentě, kdy na Seině spatříte loď s turisty, která se pohybuje. Jako na dlani máte jedinečné kulisy města, za luxusním Ostrovem svatého Ludvíka, vůbec nejdražším místem na bydlení v celé Paříži, se zdvořile krčí Sacre Coeur. Kdybyste se otočili a odešli, tak by se asi nic nestalo - tento zážitek už nic nevyrovná. I když návštěva sklepů na konci oběda také stála za to.

Rozhlížím se kolem. Nejhezčí částí je ta spodní, kdy sestoupíte po několika schůdkách a máte pocit, že se můžete koupat v Seině. Ale v opačné části místnosti zase najdete nádhernou mapu ze stejného roku, kdy restaurace vznikla, a první, co vás napadne, je, že se musíte zeptat dole u bouqinistů, zdali by se někde nedala sehnat. Podívejte se na mé stránky na to, jak vypadá, je opravdu překrásná.

Známý kuchař Rourteau založil v roce 1582 L´Hostellerie de La Tour d´Argent, která pod mírně změněným názvem existuje dodnes. Má bohatou historii, ale z těch milníků je třeba vzpomenout dva.

V roce 1890 vytvořil Frédéric Delair pozoruhodnou historii konzumace kachen. Právě „Canard de Tour d´Argent" je typickou specialitou restaurace, kachny pocházejí ze severu Vendée, z pětatřicetikilometrového pásu patnáct kilometrů od moře, a jsou od samého počátku číslovány. Tak například z hostů z nedávné minulosti zkonzumoval spisovatel Paulo Coelho kachnu s pořadovým číslem 1 073 940 a Bill Gates, který restauraci navštívil v roce 2009, se dostal ještě o další čtyři tisíce kachen výše. Na závěr oběda mi přinesli kartičku, na které Frédéric Delair čtvrtí kachnu. Na zadní straně bylo napsáno: Vaše dnešní kachna má číslo 1 100 181. Jen tak mimochodem. Už jsem se zmínil o slavných jménech, ten seznam je nekonečný a najdete v něm opravdu každého, na koho si jen vzpomenete. Nechybí tam například ani švédský lyžař Ingemar Stenmark, Pelé, preziden-

ti z různých zemí včetně Johna Kennedyho a jistě si proto položíte otázku, jestli jsem našel také nějaké české jméno. Ano, ale jedno jediné. Žádný prezident, ale bývalý primátor Prahy - Jan Kasl tady byl 15. 12. 2000. Jaké číslo měla jeho kachna ale bohužel, nikde nepíšou.... Dalším důležitým mezníkem pak byl rok 1922, kdy Claude Terrail nechal přistavit šesté patro a navrhl okno přes celou stěnu, aby byl výhled co nejhezčí.

Zajímavosti z historie mi šeptal do ouška Stephane Coquel, který se stará o hosty více jak třicet let. Chvilku jsme se vzájemně oťukávali a pak jsem začal s těmi nešťastnými hvězdičkami Michelin. Restaurace měla totiž původně tři, ale o dvě přišla, o tu druhou před pěti lety. Ale podle Stephana je jen otázkou času, kdy alespoň tu druhou získají zpět.

„Druhá hvězdička se získává snadno, pokud vám o ni opravdu jde a splníte všechny požadavky, problémem je pak hvězdička třetí," dodává pan Coquel.

„Vytýkali nám, že naši kuchyni neobměňujeme, že se nikam nevyvíjí. Ale my máme tu zkušenost, že hosté chtějí jíst to, co před dávnými lety. A to je typické pro další podobné restaurace s historií, jako je ta naše."

Nenajdete lepší sklepy, než jaké má Tour d´Argent. Jistě jste už slyšeli o aukci vín právě z těchto sklepů, probíhá jednou za čas a v roce 2009 se do dražby dalo na osmnáct tisíc láhví. Vybíral je osobně David Ridgway, který je původem Angličan a přišel do Francie před třiceti lety.

„Pan Ridgway vás očekává ve sklepě," sdělil mi na závěr oběda Stephane Coquel v roli komorníka tónem, který tady zřejmě zavedl právě Angličan. Sjeli jsme výtahem sedm pater a ocitli se o několik století zpět. Království vína – to by byl asi nejpřiléhavější název pro to, co lze v těchto nádherných prostorách spatřit. Odpočívá tu na 450 tisíc láhví toho nejkvalitnějšího vína, jaké si dovedete představit. „Původně jsme tady měli český křišťál, ale sklo bohužel praskalo," okomentoval osvětlení David a vedl mě úzkými chodbami plnými položených láhví. Nejstarší víno, co tu máme, je Chateau Siran 1858, a tady ta láhev pokrytá prachem je Chateau Gruand-Larose z roku 1870," ukazuje a pokračujeme v prohlídce. „Dražbu děláme proto, že většina z vín má svůj čas, je tedy lepší je někomu nabídnout v době, kdy jsou na vrcholu, než čekat, až se z nich stane průměrný nápoj. Ostatně těch osmnáct tisíc láhví je jen několik procent z celkového počtu," dodává David.

„Podívejte se tady, vidíte tu bránu? Tady stála zeď, kterou tu v noci 14. června 1940 postavil osobně Claude Terrail a zachránil tak spoustu kvalitního vína před Němci. Doslova ho před nimi zazdil." Procházíme se skvěle udržovanými sklepy a v každém koutě vidíme

Chci si dát něco typického, proto zůstávám u kachny. Dávám si ji i jako předkrm, ozdobenou lanýži s trochou bramborové kaše a v případě dezertu zůstávám u čokoládového dortu s malinami. Občas mi přinesou „amuse bouche" a na první pohled nepoznám, co to vůbec je. „Na špičkových francouzských restauracích mám hrozně rád to, že s každým chodem, který vám přinesou, vám číšník vysvětluje, co máte před sebou. Jedná se o tak zvláštní kombinace, že byste z toho bez jeho výkladu nic neměli," parodoval jednou můj známý francouzský zvyk jídlo komentovat.

Co se gastronomického zážitku týče, oběd v Tour d´Argent se nedá srovnat s Grand Vefour, kde jsem byl předtím, i když chuťově to nebylo špatné. Navíc s takovým výhledem si asi žádné jídlo nemůžete tak úplně vychutnat, koukáte totiž pořád z okna. Je to zřejmě nejdražší „jednohvězdičková" pařížská restaurace - platí se tady právě za úchvatný výhled. Všechno ostatní jde tak trochu stranou.

Není proto žádná náhoda, že to byl právě Claude Terrail, kdo v roce 1970 zavedl jako v první restauraci vůbec menu pro ženy. Obsahovalo úplně všechno stejně jako ostatní menu s jedinou výjimkou - nebyly tam ceny. I ty by mohly příliš rozptylovat...

Text a foto: Jan Šmíd

nějakou raritu. „Myslím, že jako cizinci dokážeme ocenit francouzské poklady více, než samotní Francouzi. Já jsem do Francie jezdil s rodiči už jako malý kluk a pro tuto zemi jsem se doslova nadchnul. Bavilo mě poznávat jednotlivé regiony, chápal jsem jejich odlišnosti a to se časem promítlo i do vína. Dnes mám nejraději Burgundsko, myslím, že co se vína týče, nikdo ho nemůžete dokonale poznat. Chcete-li vědět, jak bude vypadat ročník, tak v Bordeaux vám stačí ochutnat několik vín, ale v Burgundsku to ještě nic neznamená. Vlastně se tady učíte celý život. Já osobně mám slabost spíše pro bílá vína, protože se na ně v celkovém hodnocení trochu zapomíná. Všichni mluví jen o červených. A přitom třeba Mercurey je vynikající víno. Nebo často opomíjená vína alsaská. Osobně mám také rád bílé Chateauneuf du Pape," dodává. David Ridgway přišel do Tour d´Argent v roce 1991 a jeho život má pevný řád. V restauraci je pět dní v týdnu, v neděli a v pondělí, kdy je zavřeno, cestuje za vínem. Vyhledává i malá vinařství se specifickým vínem. „Co na víně nemám rád, to jsou jeho ceny. Někdy to nechápu. Vím dobře, že některá láhev prostě není stokrát lepší, než jiná, jak naznačuje cena. A já osobně si dám raději stokrát jednu láhev než právě tu, která je stokrát dražší," tvrdí David.

Ze svého sklepa vytvořil podivuhodné muzeum. Muzeum, které však žije. Když odcházím, všímám si v jednom z koutů malé židličky. Neptám se, ale napadá mě, že právě sem si David sedá, aby poslouchal, jak víno zraje, a občas si se svými poklady i trochu popovídal.

Chybí Vám některé vydání

WINE & Degustation ?

6/11

Salcheto
Korek či šroub? Ekologie!

Léto s vínem
Putování za zajímavostmi vinařských oblastí Čech a Moravy

Grand test
Champagne Rosé Brut Non Vintage

Rheingau
Unikátní hřička přírody

Představujeme
Rosso di Montalcino

3/11

Sardinie
Jsme sardská země, krásná a obtížná zároveň

Grand test
Ryzlink vlašský

Audience Grand Cru Classé Bordeaux 2008

Kobylí
Diedina Horní Kobylo nad jezerem

Představujeme
Hermitage

5/11

Philippe Gélas
Armagnac je mystický mezigenerační produkt

Grand test
Sancerre a Pouilly Fumé
Slavné Sauvignony z Loiry

Friuli
Vinice, které nesou jméno Friuli-Venezia Giulia

Jan Svátek
Sny si raději nechám pro sebe

Představujeme
Friulano

2/11

Markus von Koenigsegg
Aristokratická vína ze zámku Schloss Halbturn

Grand test
Vino Nobile di Montepulciano

Zaječí
Ve zlatém štítě na zeleném trávníku

Jaká vína se pila za první republiky

Představujeme
Morillon

4/11

Thierry Germain
Francouzský Vinař roku 2011

Grand test
Argentinský Malbec

Alsasko
Kde kůň je známkou kvality

Perenské víno z Purgmanické hory

Představujeme
Priorat

1/11

Jean-Francois Mestre
Nová hvězda apelace Meursault

Výroční 150. aukce Hospices de Beaune

Grand test
Rioja Reserva

Bílá místa na vinařských mapách
Kadaň

Představujeme
Madeira

Objednat lze na info@w-d.cz

DEGUSTACE • CESTY ZA VÍNEM
ROZHOVORY • OSOBNOSTI • TESTY VÍN

VYCHÁZÍ OD ROKU 2009

VYCHÁZÍ PRAVIDELNĚ KAŽDÝ MĚSÍC

12/10

Adolf Hurtado
Enolog vinařství Cono Sur

Grand test
Champagne

Petr Skoupil
Opravdový vinař nemůže být nikdy spokojen

NOMA
,,Jak jsem (si) vařil v nejlepší restauraci světa"'

Představujeme
Amarone

9/10

Jeffrey Chilcott
Sklepmistr vinařství Marchesi di Gresy

Cesty za vínem
Wachau

Grand test
Meursault 2007

Slavní malíři na etiketách
Château Mouton Rothschild

Představujeme
Nero d' Avola

11/10

Laurent Fresnet, Champagne Henriot
Elegance, svěžest a aristokratický styl

Grand test
Barolo

Čejkovice
Jsme lidé veselí i smutní

Shierly Valentine perlila s Cristalem

Představujeme
Jura

8/10

Miguel A. Torres
Řecká ostrovní vína

Grand test
Cabernet Sauvignon z Nového světa

Prušánky
Mezi Nechory a Jochy

Hudební festival Znojmo 2010

Představujeme
Vinho Verde

10/10

Roberto Bosticco
Současnost a budoucnost Vino Nobile di Montepuciano

Grand test
Frankovka

Pavel Springer
Mám rád vína, která umí dlouho a krásně zrát

Představujeme
Hibernal

Kultovní pařížské restaurace
Le Train Bleu

7/10

Clovis Taittinger

Nový Zéland

Grand test
Veltlínské zelené

Vrbovec
Pod ochranou Hroznové kozy

Bernkasteler Doctor

Představujeme
Verdejo

Kompletní seznam čísel na www.w-d.cz

Monsieur DUCHEMIN

Hodnotitelé restaurací časopisu WINE & Degustation jsou vášniví gurmáni, cestovatelé a milovníci vína. Zajímají je slavné a vyhlášené restaurace, ale velmi rádi objevují i nové, zcela neznámé podniky. Hodně cestují v tuzemsku i v zahraničí. Na těchto stránkách vám tedy anonymně, z důvodu maximální objektivity, skryti za karikaturou oblíbeného guru, pana Duchemina, přinášejí postřehy a doporučení na restaurace z domova i ze zajímavých světových destinací. Je více než jasné, že vínu a vinnému lístku v celkovém hodnocení restaurace věnují zvláštní pozornost.

Tak dlouho jsme z okolí dostávali doporučení na malý podnik s francouzským šarmem na Maltézském náměstí, až jsme neodolali a udělali jsme si rezervaci. To se ukázalo jako prozíravé, protože v době naší návštěvy, jednoho letního večera, zde bylo opravdu plno. Restaurace se nachází v historickém domě a dispozice prostoru tomu odpovídají. Jídelní místa jsou v malých, „chic" zařízených místnostech se starobylými klenutými stropy nebo na malinké kryté zahrádce, kde se budete opravdu cítit jako v pařížské brasserii nebo bistru. Café de Paris je podnikem rodinným a jeho atmosféra je autenticky francouzská. Vchod chrání markýzy s výsostnými barvami Francouzské republiky, zahrádka ve dvoře domu je vybavena střechou, reflektory a teplomety.

Na stálém jídelním lístku je pouze jedna polévka, jeden předkrm a jedno hlavní jídlo. Speciální nabídka pak přidává další polévku, předkrm a hlavní chod. Dezerty jsou v počtu čtyř druhů. To se nám velmi líbilo, radši tři chody pořádně, než velká nabídka ve stylu „kuřecí prsa stokrát jinak". Výběr byl tedy jednoduchý, při první návštěvě jsme museli ochutnat to, co Café de Paris proslavilo, tedy stálý lístek. Začali jsme cibulovou polévkou s rozpuštěným sýrem a francouzskou bagetou. Vývar byl silný, dochucený, dobrý sýr byl vložen přímo do polévky, čímž se kuchař vyhnul podávání toastu na hladině, který se rychle promění na blátivou hmotu a o který si spolehlivě popálíte patro. Dalším chodem byla Foie Gras podávaná s karamelizovanou hruškou a redukcí z červeného vína. Kachní játra byla dobrá a jejich vzhled i chuť jakoby nás přenesly do pařížské hospody. Klasika! Hlavní chod je to, co přivádí do podniku fronty fanoušků, neboli hovězí Entrecôte Café de Paris. Podává se s domácími hranolkami, rozpečenou francouzskou „baguette", malým zeleným salátem a hlavně omáčkou podle 75 let staré tajné receptury. My jsme zvolili úpravu medium rare. Salát byl zamíchán perfektní zálivkou z ostré dijonské hořčice a opět nám silně připomněl chutě pravé francouzské brasserie, stejně tak hranolky. Dobře usmaženy tak, aby zvonily, ne příliš mastné a správně slané. Maso, dobré a propečené tak, jak jsme objednali, bylo spolu s omáčkou servírováno po částech, aby se udrželo pořád teplé. Skvělou omáčku jsme úplně nerozklíčovali, jisté je jen máslo, vývar, dijonská hořčice, pepř, estragon a nějaké další bylinky. Každopádně výsledek byl lahodný. Takto dobře připravené jídlo si přímo říká o sklenku vína. Tady však narazila kosa na kámen.

Že je vinný lístek velmi skromného rozsahu, vůbec nevadí, ale stejně jako u jídla, je důležitý výběr. V autentické atmosféře se skvělým a poctivým jídlem jsme se těšili na jednoduché a dobré víno po sklence, ale bohužel jsme dostali vína na hranici požitelnosti. Jak víno z oblasti Languedoc v jižní Francii, tak víno ze Španělska, které jsme zkusili, bylo čítankovou ukázkou vad a problémů vína. Nejen oxidace, ale vysoké teploty při fermentaci, nekvalitní a nahnilé hrozny a vysoký výnos. Víno prostě nejde vybírat jen z hlediska ceny! Rádi bychom za sklenku zaplatili třeba dvojnásobek, jen kdyby se dalo pít. Ke skvělé omáčce Café de Paris se pivo nehodilo, a tak původně skvělý dojem dostal trochu hořkou pachuť.

Celkem vzato je však třeba Café de Paris chválit za perfektní kuchyni se skutečně francouzskou chutí, za příjemné prostředí, za milou a vstřícnou obsluhu a velmi příznivé ceny. Rodinná restaurace jak se patří. Jak jsme krátkým průzkumem mezi kolegy z gastronomie zjistili, není náš názor na víno v této restauraci ojedinělý, a tedy doufáme, že se majitelé poradí s profesionálem, který jim dostatečně zdůvodní důležitost vína v restauraci a pomůže na široké nabídce trhu najít ta správná vína.

Café de Paris

Maltézské náměstí 4,
118 00 Praha 1
www.cafedeparis.cz
tel.: +420 603 160 718
denně 12:00 až 24:00

Hodnocení:

Jídlo	★ ★ ★
Víno	★
Obsluha	★ ★ ★ ★
Prostředí	★ ★ ★
Cena/kvalita	★ ★ ★ ★

Verdikt WINE & Degustation

★ ★ ★

☆ sem snad ani nechoďte

☆☆ nelze s klidným svědomím doporučit

☆☆☆ můžete vyzkoušet

☆☆☆☆ doporučujeme navštívit

☆☆☆☆☆ skvělé, nenechte si ujít

Pro letní čas jsme hledali posezení na útulné zahrádce a terasa restaurace Červená tabulka je určitě jedna z nejkrásnějších v Praze. Zahrádka je vskutku útulná, z poloviny krytá markýzou, do bíla prostřená a krásně schovaná ve dvoraně historického domu v Lodecké ulici v Praze 1. Interiér i název podniku je inspirován dílem slavného malíře Kamila Lhotáka. Na rozdíl od jiných pseudoumělecких lokálů je zde ke všemu přistupováno s citem a vkusem a řešení prostoru zůstalo dokonale funkční. V zimním období si můžete užít krb nebo soukromí salonku. Restaurace je nekuřácká, ale krytá zahrádka vybavená topnými tělesy skýtá kuřákům pohodlí i za špatného počasí.

Jídelní lístek obsahuje polední nabídku, která se mění týdně, a stálé menu á la carte, jehož položky se mění v závislosti na sezónnosti surovin. Výběr je správného rozsahu, udělán tak, aby se pracovalo jen s čerstvou surovinou. Rozhodli jsme se pro následující tříchodové menu. Jako předkrmy domácí šafránové ravioli plněné krevetami ve špenátové pěně se zastřeným křepelčím vejcem a limetovým olejem a carpaccio z tuňáka v ořechovém oleji se strouhaným vejcem a limetkovým sirupem. Předkrmy byly velmi dobré, lehké, nekomplikované, s důrazem na hlavní surovinu. Pěna na raviolách nám připomněla chuť Provence. Jako hlavní chody jsme objednali králičí hřbet pečený v parmské šunce s bramborovými knedlíčky prohřátými v lehkém krému z mladého hrášku s císařskými lusky a steak z norského lososa brasírovaný v ořechovém oleji na pyré z bílých fazolek s chřestem a fialovými brambory s bazalkovou pěnou. Ryba byla čerstvá, nepřetažená a přílohy se dobře doplňovaly, maso králíka bylo do měkka upečené a knedlíčky se rozplývaly na jazyku jako obláček. Třetími chody už byly dezerty. Hlavní jídla měla solidní velikost porcí. Objednali jsme polévku z cukrového melounu s čokoládovým korpusem a vanilkovým mascarpone a suflé z belgické čokolády Callebaut s jahodovou omáčkou a jahodovou zmrzlinou. Polévka byla lehká a osvěžující, suflé správně nadýchané s tekutým „srdcem".

Vinný lístek je středního rozsahu a nabízí vína z Moravy, hlavních oblastí Francie a Itálie, něco německých a rakouských vín a je doplněn několika kousky z Nového světa. Ceny jsou kalkulovány seriózně, většina láhví je hluboko pod tisíc korun. Vybere si opravdu každý milovník klasických apelací i ten, kdo chce objevovat méně známá vína. My jsme vzhledem k počasí a skladbě menu vybrali Chablis 1er Cru Mont de Millieu z vinařství Joseph Garnier ročník 2007. Osvěžující, minerální projev Chardonnay si dobře poradil s lososem i králíkem. Víno bylo servírováno ve správné teplotě, jen si myslíme, že Chablis 1er Cru by si zasloužilo burgundské sklenice.

Červená tabulka je místem se skvělou atmosférou, kde se budete cítit dobře s přáteli i se svou drahou polovičkou. Kuchyně je moderní, nápaditá a používá čerstvé suroviny, šéfkuchař je držitelem oceněná Kuchař roku v juniorské kategorii. Svou nabídkou a přístupem cílí na tuzemskou stálou klientelu a to se jí zřejmě daří, v době naší návštěvy bylo plno. Obsluha je profesionální a pozorná, nabídne vám třeba brýle, pokud si zapomenete svoje a nemůžete přečíst menu nebo vás doprovodí s deštníkem na parkoviště. Cena, kterou zaplatíte za návštěvu, není vzhledem k výše uvedenému vysoká.

Restaurant Červená tabulka

Lodecká 4, 110 00 Praha 1
denně 11:30 až 23:00
tel: +420 224 810 401
www.cervenatabulka.cz

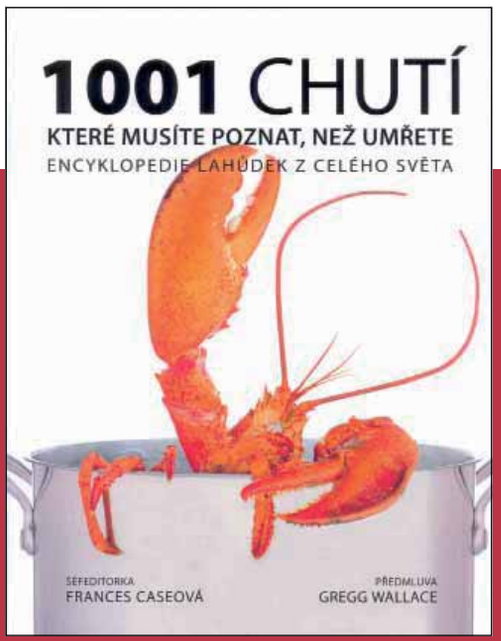
Hodnocení:

Jídlo	☆☆☆
Víno	☆☆☆
Obsluha	☆☆☆☆
Prostředí	☆☆☆☆
Cena/kvalita	☆☆☆☆

Verdikt WINE & Degustation

☆☆☆☆

kavárna restaurace



1001 chutí, které musíte poznat, než umřete

Francis Caseová

V další knize z populární série 1 001 jsou nabídnuty vůně a chutě lahůdek z celého světa, které vybral tým zkušených novinářů, kuchařů a labužníků pod vedením Francis Caseové. A je to svět pojatý opravdu široce, protože můžete „ochutnat" lahůdky od olomouckých tvarůžků po nejlepší kaviár, od sladkých čokoládových lanýžů po ostré papričky Habaňero. Je opravdu těžké popsat charakteristické rysy některých vůní a chutí, ale o to je tato obsáhlá kniha zajímavější. Málokoho napadne, že každý pokrm odněkud pochází, a tak v knize nalezneme mimo vůně a chutě i mnoho úžasných příběhů a historických událostí, které jsou s vybranými lahůdkami spojeny. V úvodu knihy píše Gregg Wallace (proslulý z pořadu BBC – Šéfkuchař), že po přečtení této knihy měl přání podniknout úžasnou cestu kolem světa a ochutnat všech 1 001 vybraných lahůdek. Tvrdí, že to je možná divoký sen, ale nadmíru příjemný... Kniha je systematicky rozčleněna do jednotlivých kategorií od masa a masných výrobků přes ovoce a zeleninu až k mléčným výrobkům, sladkostem a koření - to vše v barvě a s četnými vyobrazeními. Je to skutečné dobrodružství. Tak například chřestýš - odjakživa se tvrdí, že chutná jako kuře, ale více připomíná bělomasé ryby s nádechem pikantní zvěřiny. Na umírání je snad ještě brzy, ale nemáte pocit, že byste měli ochutnat?

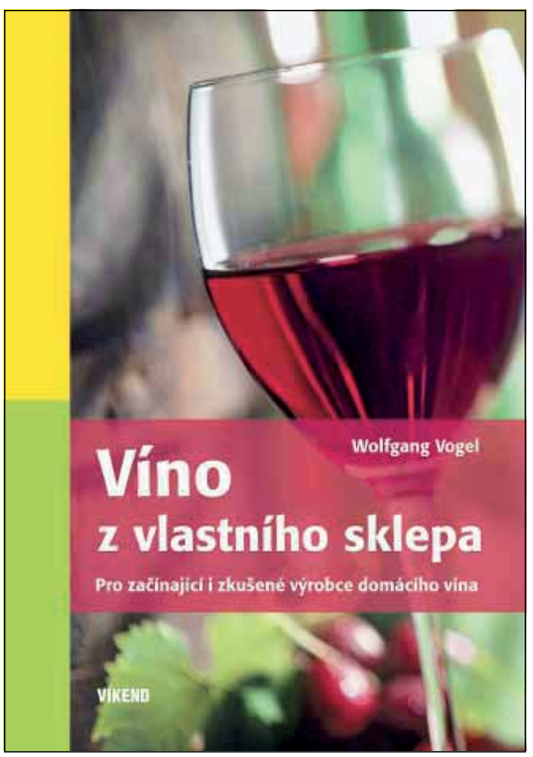
(Nakladatelství VOLVOX GLOBATOR, z angličtiny přeložili Milan Stejskal, Šimon Daníček a Radovan Zítko)

Víno z vlastního sklepa

Wolfgang Vogel

Kdo z milovníků vína by si někdy nepřál pochlubit se slovy: To je víno z mého vlastního sklepa. Právě tato kniha je nápovědou, jak si takový vinařský sen naplnit. Knihu z německého originálu Wein aus eigenem Keller přeložila doc. Ing. Helena Uhrová, CSc., z VŠCHT v Praze, která je autorkou úspěšných publikací jako např. Děláme si sami slivovici, meruňkovici, hruškovici, jablkovici a jiné ovocné destiláty, vína a šťávy, Jak se dělá cidre, calvados a pommeau. Publikace je určena samozřejmě pro začínající vinaře, ale mnoho zajímavého se tu mohou dozvědět i ti zkušenější. Autor knihy však oslovuje především ty, kdo by chtěli dělat víno ze záliby, a samozřejmě bez nákladných zařízení užívaných ve větších vinařských podnicích. Cílem této knihy je stát se průvodcem při větších i menších problémech, které při procesu výroby každého začátečníka nutně potkají. Autorovi jde nejvíce o to, aby představil všechny chemické a technické procesy jasně a co nejjednodušším způsobem, aby byly pochopitelné i bez zvláštních předcházejících znalostí. Hrozny mají při výrobě samozřejmě hlavní význam, ale touto kapitolou se autor nezabývá, protože předpokládá, že čtenáři asi majiteli vinic nebudou. Proto se první rady týkají toho jak, kde a které druhy lze bez větších problémů získat. Pak se již pod zkušeným vedením můžete pokusit o odhalení tajemství, které lidstvo provází již po tisíciletí.

(Vydavatelství VÍKEND)



Diář

✔ **2. července**
Radějov - Akce Víno v růžích se uskuteční v rozkvetlém rozáriu penzionu Roseta v Radějově. www.vinovruzich.wz.cz

Hrušky (okr. Břeclav) - Den otevřených sklepů Hrušky 2011 - již po osmé umožní ochutnat kvalitní vína přímo ve sklepích. www.hrusky.cz

Terezín - Spolek Terezínských vinařů společně s místními vinaři pořádá Den otevřených sklepů v areálu vinných sklepů.

Olbramovice - V Olbramovicích začnou od 15 hod. nefalšované Pohanské (nejen) vinné slavnosti. Přijede i bůh Bacchus s družinou a pohanský rej s víny místních vinařů může začít. www.vinotour.cz

Šatov - Amatérský cyklistický závod Vinařská 50 – Author Znovín Cup v Šatově nabízí účast jednotlivcům v kategorii mužů i žen, stejně jako týmům, včetně rodinných. www.znovin.cz

Velké Pavlovice - V době, kdy ve Velkých Pavlovicích dozrávají meruňky, se odehrává jedinečná akce Víno v oranžovém aneb Noční putování za vínem. www.vinozvelkychpavlovic.cz

Horní Věstonice - Vinaři z 10 sklepů v Horních a Dolních Věstonicích nabídnou svá vína během Dne otevřených sklepů a dlouhé červencové noci. www.horni-vestonice.cz

✔ **5. července**
Sedlec - Jedinečnou akcí v lidovém duchu je již tradiční prázdninová vinařská slavnost na pokračování v obci Sedlec, na půl cesty mezi Mikulovem a Valticemi. Zahajuje 5. července první částí s názvem Sedlecký festival, pokračuje 23. července Sedleckým repete a vrcholí Sedleckým finále 13. srpna. www.sedleckavina.cz

Moravská Nová Ves - Den otevřených sklepů nabízí milovníkům a příznivcům vína poznat atmosféru vinných sklepů v Moravské Nové Vsi. www.vinarimnves.cz

✔ **9. července**
Brumovice - Spolek Brumovických vinařů společně s místními vinaři pořádá od 10 hod. ve Vinných sklepech u Písniku Den otevřených sklepů. www.vinaribrumovice.hys.cz

Koryčany - Třetí ročník Cimburského koštu vín proběhne na rekonstruovaném hradě Cimburk u Koryčan v přírodním parku Chřiby. Od 14 hod. se bude hodovat, ochutnávat a tančit až do rána bílého. www.cimburk.cz

Týnec u Břeclavi - Sklepní areál Hradištěk zve na seznámení s vinaři z Týnce na Den otevřených sklepů, kde proběhne okoštování jejich vín a budou následovat moudré debaty o víně.

✔ **16. července**
Hovorny - Od 11 hodin začíná Den otevřených sklepů v Hovoranech. Spojení mezi sklepy zajistí zdarma vinný autobus.

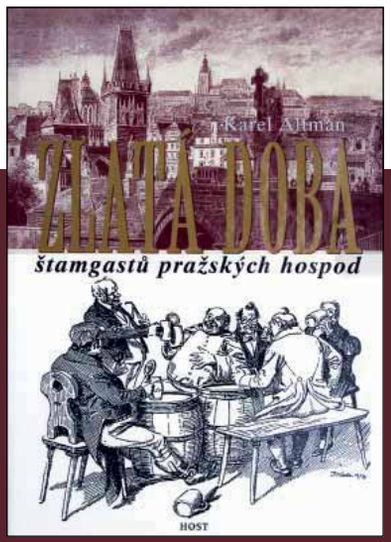
Kobylí - 2. ročník Evropského poháru vinařských oblastí v pétanque. Loňský úspěch celé akce přilákal do letošního klání mnohem více zahraničních týmů. Díky tomu můžete porovnat své dovednosti na evropské úrovni a užít si tento původně francouzský sport v autentickém prostředí s neodmyslitelnou sklenkou vína. Závěrečná kola se budou konat ve známé vinařské uličce Suchořádské zmoli, kde odpoledne ochutnáte přes 300 vzorků vín nejen od nás, ale i z celé Evropy. www.modrehory.cz

✔ **29. a 30. července**
Valtice - Valtické vinařské slavnosti, přehlídka malých a větších vinařství z celého Lednicko-valtického areálu. Součástí slavností je bohatý kulturní program spojený s lákavými gastronomickými pochutinami všech chutí a vůní.

✔ **30. července**
Šardice - Mendelův vinařský spolek Šardice otevírá Šardické sklepy dokořán. Budete moci ochutnat šardické víno v cca 20 otevřených sklepech místních vinařů. Přepravu mezi sklepy zajistí koňské povozy. www.vinozesardic.cz

✔ **30. – 31. července**
Velké Pavlovice, Bořetice, Kobylí, Němčičky, Vrbice - Největší letní košt vín přímo s vinaři v jejich sklepech nabídne Festival otevřených sklepů v Modrých Horách. Pět obcí regionu Modré Hory - Velké Pavlovice, Bořetice, Kobylí, Němčičky, Vrbice - nabídne nejen 40 otevřených sklepů, ale i zajímavý zážitkový doprovodný program. www.otevrenesklepy.cz

Více vinařských akcí na www.vinazmoravy.cz, www.vinazcech.cz.



Zlatá doba štamgastů pražských hospod

Karel Altman

Snad každý z nás si pod pojmem „štamgast" správně představí stálého hosta některého z různých pohostinských zařízení. Někdo na ně pohlíží s pochopením, jiným se takového porozumění nedostává, ani co by se „za nehet vešlo". Na tyto často velmi svérázné postavičky však lze nahlížet i jako na svébytný kulturní a společenský jev. Právě to je pohled Karla Altmana, který se ve své populárně naučné práci „štamgastérstvím" zabývá – lépe řečeno jeho nositeli, což jsou částí a pravidelní čili stálí neboli kmenoví hosté rozmanitých typů hostinských podniků, jaké existovaly především v 19. a v první polovině 20. století, tedy v časech, které z mnoha důvodů považuje autor za jejich zlaté období. Karel Altman postihuje především zábavné momenty v životě pražských hostinských zařízení, líčí vztahy kmenových hostů k oblíbenému podniku a jejich velmi osobité projevy. Náležitě je zobrazeno vytváření různých hospodských (krčemných) kolektivů, od neformálních kroužků stálých hostů kolem téhož stolu přes hráčské skupinky až po relativně uzavřené stolní společnosti. Jsou zde také vylíčeny vztahy mezi jednotlivými skupinami, vstřícné i soupeřící. Rozsáhlý oddíl je věnovaný zvláštním vztahům, jaké vznikaly mezi stálými hosty podniku a jeho obsluhou, šenkýřem a číšníky, zejména jsou analyzována různá privilegia a výsady štamgastů, jež upřednostňovaly stálé hosty před náhodnými návštěvníky a povyšovaly je nad ně. Kniha, bohatě doprovázená karikaturami a dobovými fotografiemi, je z mnoha pohledů velmi zajímavá, přímo poučná...

(Nakladatelství HOST)

Pět nej...

Množství vína (v litrech) na osobu a rok

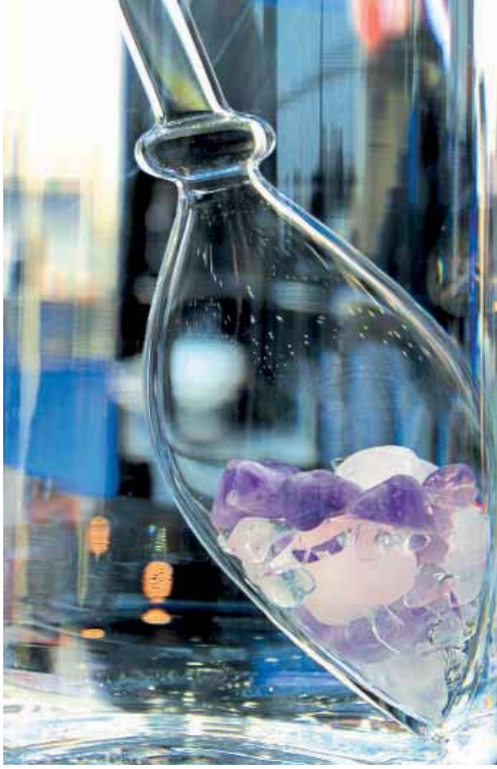
Údaje (Wine Institut) možná vyzní poněkud překvapivě, protože ze zemí, které se v našich obvyklých přehledech umísťují mezi prvními pěti, tu je jenom Francie. Jsou to ale údaje o to zajímavější:

1. Vatikán – 66 litrů
2. Norfolk Island (zámořské teritorium Austrálie) – 57 litrů
3. Francie – 53 litrů
4. Lucembursko – 52 litrů
5. Andorra (malé knížectví mezi Francií a Španělskem) – 51 litrů

Již i růžové portské

Portská vína jsou fortifikovaná vína, jejichž výroba podléhá přísným pravidlům důsledně respektujícím letité tradice. Naštěstí jsou tato pravidla průběžně upravována a tak se mezi klasickými portskými víny objevilo i „růžové". Real Companhia Velha nově nabízí Royal Oporto Rosé, které stejně jako běžná růžová vína spojuje sladkost a plnost červených portských s živou svěžestí bílých. Nevšední, krásně letní zážitek nabízí toto portské ve sklenici s tonikem, mátou a kostkami ledu. Opravdu povedené spojení!

Zázračný VitaJuwel



Německá společnost VitaJuwel nabízí na výstavách a veletrzích, jejichž tématem je zdravý životní styl, zajímavý způsob jak zlepšit chuť vody, udržet ji čerstvou a jak zabránit její bakteriální kontaminaci. Způsob je poměrně jednoduchý: do skleněné nádoby vložíte tyčku s baňkou, ve které jsou zataveny některé z drahokamů, zalijete obyčejnou čistou vodou a během 7 minut máte vystaráno. Pokud by někdo nevěřil, pak společnost nabízí doklad Institutu Hagalis AG, mezinárodní laboratoře pro ověřování kvality. Účinky různých drahokamů jsou samozřejmě odlišné, a tak například se smaragdem a křišťálem získáte životní rovnováhu a domácí štěstí, granát zase rozvíjí vaši smyslnost, surový diamant pro změnu snižuje alergie a chronické potíže. Ani vinaři nepřišli zkrátka – VitaJuwel Phiolino (ametyst a křišťál) ponořený do vína dokáže změnit jeho chuť: udrží sice ovocné tóny, ale zahladí hrubší třísloviny a výraznější kyseliny. Tato „vinařská verze" byla navržena a připravena ve spolupráci s italským vinařem Augusto Zoffem z oblasti Emilia Romagna.

Podivné slůvko:

Digestiv (z francouzštiny „pro trávení")

Ze samotného názvu je zřejmé, že se jedná o nápoje pomáhající usnadnit trávení, které je vhodné podávat na závěr jídla. Samozřejmě záleží na vhodnosti k vybranému jídlu, ale převážně to bývají vína těžšího typu, likéry nebo destiláty.

POTMĚ

V červnu byla na Ovocném trhu v Praze opět otevřena kavárna POTMĚ. Tam v naprosté tmě si mohli návštěvníci sami a na „vlastní kůži" vyzkoušet, jak „vypadá" svět nevidomých. V kavárně se o vidoucí až nepochopitelně jistě a profesně dokonale postaral tým nevidomých hostesek a číšníků, ve tmě zpívala i Aneta Langerová, která je patronkou tohoto nevšedního a prospěšného projektu. V průběhu 14 dnů otevření proběhla ve tmě i řada hudebních vystoupení, svůj prostor dostaly i talentované nevidomé děti. Každý z návštěvníků, ať to byli ti jen tak trochu zvědaví či takoví, kteří se poctivě snaží vcítit do světa nevidomých, přispěl jen samotnou návštěvou částkou 100 Kč na konto sbírky Světluška. Letošní novinkou byla i výstava fotografií, samozřejmě v duchu celého projektu uspořádaná v naprosté tmě. Naštěstí pro vidomé pořadatelé povolili použít baterky. Vedle obecné prospěšnosti tohoto projektu nás zaujala i otevírací doba kavárny, kterou se nemůže pochlubit žádná jiná: otevřeno „od nevidím do nevidím"!

Z lidových pranostik:

Co do svatého Jakuba odkvete,
to do Havla uzraje.

PŘEDPLAŤTE SI

JEŠTĚ DNES A VYUŽÍVEJTE VŠECH VÝHOD PŘEDPLATNÉHO!

- ⇨ S PŘEDPLATNÝM UŠETŘÍTE VÍCE NEŽ **28 %**
- ⇨ ČASOPIS PŘÍMO DO VAŠÍ SCHRÁNKY
- ⇨ AUTOMATICKÉ ZAŘAZENÍ DO VŠECH ČTENÁŘSKÝCH SOUTĚŽÍ BĚHEM CELÉHO TRVÁNÍ PŘEDPLATNÉHO

OBJEDNÁVEJTE

Objednávku zašlete na adresu redakce
YACHT, s.r.o.,
Nedvědovo nám. 14,
147 00, Praha 4-Podolí

Objednejte si předplatné na tel.:
+420 244 460 104,
+420 244 466 682-4

Objednávku
odfaxujte na číslo:
+420 241 430 036

Objednávku zašlete na e-mail:
predplatne@yacht-magazine.cz

Pošlete SMS ve tvaru
PRED JMENO PRIJMENI ULICE CISLO DOMU PSC MESTO 1, 2 nebo **3 ROKY**
(podle toho, na kolik let chcete předplatné objednat), **PLATBA B** (platbu proveďte bankovním převodem na číslo účtu 6542020257/0100, jako variabilní symbol použijte číslo telefonu, ze kterého posíláte tuto SMS) nebo **PLATBA S** (zašleme vám složenku, po jejímž zaplacení vám začne časopis chodit do schránky) na číslo **+420 775 571 120.** Cena SMS je běžná dle vašeho tarifu.

Nevíte, kde koupíte WINE & Degustation ?

Na těchto místech časopis 100% najdete!

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

SONBERK
sonberk@sonberk.cz • www.sonberk.cz
tel.: +420 777 630 434

wine food market
NEJVĚTŠÍ PRODEJNA ITALSKÝCH VÍN A POTRAVIN
Smíchov - Strakonická 1
prodejna po - ne 9 - 21
bar po - so 7 - 21, ne 9 - 21
Průhonice - Květnové nám. 34
prodejna ne - st 10 - 20
čt - so 10 - 21
www.winemarket.cz

GALERIE VÍN
www.lebouchon.cz
vinotéka a vinný bar
největší archiv vín v ČR
nákupy vín "en primeur"
degustace raritních vín
Gourmet Club
Champagne Boutique
V CELNICI 10, PRAHA 1
galerievin@lebouchon.cz; 221 033 389

VINOTÉKA
U ČERNÉHO KOCOURA
A ZELENÉHO STROMU
Lucínova 2534, 390 01 Tábor
e-mail: makovec.tabor@volny.cz
tel. 728 343 525
www.vinotabor.cz

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

Le Bourgin
wines & champagnes
Vína z jedinečných Chateaux a Domaines
Champagne Laurent-Perrier • Bourgogne Bouchard Pere et Fils • Bordeaux Grands Crus • Chablis William Fevre • Rioja Marques de Riscal • Rhone M. Chapoutier • Loire Henri Bourgeois • Alsace Marcel Deiss • Languedoc a Chile Domaine Francois Lurton
Vinotéka, Dlouhá 19, Praha 1 - Staré Město
Tel.: 222 312 477, info@vinslebourgin.com
Pondělí - Pátek 11.00 - 19.00
www.vinslebourgin.com

NICOLAS
Žatecká 3, 110 00 Praha 1
tel.: +420 222 323 078
fax: +420 224 819 604
e-mail: lcnicolas@lcnicolas.cz
www.lcnicolas.cz

Champagne.cz
INTERNETOVÝ OBCHOD
www.champagne.cz

Přes 500 druhů vín z celého světa, více než 50 druhů likérů a destilátů.
GRAND CRU
VINNÝ BAR PRAHA
Lodecká 4, Praha 1
Otevírací doba: po–pá 14.00 – 24.00
Happy Hours 16. 00 – 18.00
...v této době ke každé skleničce druhá zdarma

Chagall's
Kozí 5, Praha 1-Staré Město
Telefon: +420 739 002 347
www.chagallsclubrestaurant.cz
info@chagallsclubrestaurant.cz
club & restaurant

FAMA GRAND
www.FAMARESTAURACE.cz

VINAŘSKÉ CENTRUM MIKULOV

Vinotéka na Náměstí

E-shop vínem
(VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK, PEŘINA, REISTEN...)
Vinařská turistika • posezení ve sklípku
Firemní akce • Konference, kongresy
www.vinarskeprogramy.cz
www.vinarskecentrum.com
Tel.: 519 510 368, 777 922 600

cellarius
obchod ušlechtilým vínem a destiláty

Vinotéka pasáž Lucerna

Nabízí 1 500 druhů vín celého světa E-shop
Otevřeno denně Gourmet mediterraneé

Štěpánská 61, Praha 1
tel.: 224 210 979, 603 576 689
E-mail: lucerna@cellarius.cz

www.cellarius.cz

VINOTÉKA

- nejlepší vína z Evropy
- doplňkový sortiment a speciality k vínu
- 100% přírodní šťávy Frutta

Nave s.r.o. Komenského 700 252 30, Řevnice
www.navestudio.com

VINOTÉKA
www.lebouchon.cz

vína z celé Francie
portská vína A. Ramos Pinto
nákupy vín "en primeur"
tématické degustace
Champagne Louis Roederer
Cognac, Armagnac, Calvados

MARIÁNSKOLÁZEŇSKÁ 15, KARLOVY VARY
kvary@lebouchon.cz, 353 540 520

VINO
MARKUZZI

PRODEJ KVALITNÍCH ITALSKÝCH VÍN

HAŠTALSKÁ 3, 110 00 PRAHA 1
TEL./FAX.: +420 224 829 088
WWW.MARKUZZI.CZ

ČESKÉ ARCHIVY VÍN
WWW.CESKYARCHIVVIN.CZ

NEJLEPŠÍ VÍNA
24 HODIN DENNĚ
PŘÍMO VE VAŠEM POČÍTAČI

KAMENNÉ OBCHODY:
PRAHA • PARDUBICE • BOSKOVICE

CAFÉ B BRAUN

Café B Braun
Sokolská 31
Budova Lékařského domu
Otevírací doba: Po - Pá 9 - 22
So - Ne 10 - 21

WINE DEPOT

WINE DEPOT – síť obchodů s vínem

- 3 obchody v Praze (Horoměřice, Jesenice, Anděl)
- V nabídce více než 300 kvalitních vín z celého světa
- Bonusový systém
- Měsíční akce
- Parkování přímo u prodejny

Většinu vín lze před nákupem ochutnat!
www.wine-depot.cz

PETRUS spol. s r. o.

specializovaný dovozce španělských vín

Petrov 1, 252 31 Petrov u Prahy
Tel.: 241 951 081, 241 951 302
Mobil: 607 514 827, 606 900 607
E-mail: petrus@petrus-vino.cz
www.petrus-vino.cz

dobrá vína®

Dovoz a prodej vín z Francie, Moravy, Itálie a Španělska • Degustace, wine-party, poradenský servis • Prodej formou e-shopu nebo osobní odběr v Praze

další informace na:
www.dobravina.cz

Bohemia WINE

Vinotéka Bohemia Wine
KOC Nový Smíchov,
Plzeňská 8, Praha 5

Po – Ne 9:00 - 21:00

Vinotéka s velmi širokým sortimentem vín z celého světa i České Republiky. Nabízíme kvalitní sudové víno z Chile. Argentiny. Rakouska. Makedonie i České republiky za velmi příznivé ceny.

Bianco & Rosso

Bianco & Rosso shop
Obchod s italskými lahůdkami a vínem

Vyskočilova 2, Nová Brumlovka,
Praha 4

otevírací doba:
po-pá 11.00 - 21.00, so-ne 12.00 - 19.00
tel.: +420 241 409 973

U ZÁVOJE

Dovozce francouzských vín
Gastronomická pasáž v centru Prahy

Merlot Grands Vins, a.s.
Havelská 500/25, 110 00 Praha 1
www.uzavoje.cz

GALERIE EPICURE VINOTÉKA

Galerie požitků
www. galerie-epicure.cz

Rezidence River Diamond
Rohanské nábřeží 657/7,
180 00 Praha 8 – Nový Karlín

U staré studny
vinárna, obchod s vínem
a ušlechtilými destiláty

otevírací doba:
po-so: 15-23 hodin
ne: zavřeno
Tržiště 371/3, 118 00
Praha 1-Malá strana
tel.: 257 530 582
info@ustarestudny.cz
www.ustarestudny.cz

ASOCIACE SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA
www.sommeliers.cz

Restaurace a vinotéka

Restaurace Tunel - Tomáš Bílý
U Přívozu 18/4
405 02 Děčín III

Tel.: +420 412 511 067
+420 604 208 941

e-mail: tunel@email.cz

www.restaurace-tunel.cz

HARMONIA VINI
...naléváme dobrého vína

Nově v Pátku u Poděbrad
Velkoobchod
Prodejna pro širokou veřejnost
za velkoobchodní ceny!!!

www.harmonia-vini.cz
info@harmonia-vini.cz

tel/fax: 325 513 755
mob: +420 737 982 503,
+420 603 263 514

RIVERGOLF PRAGUE

SPIELBERG

- slovácká přívlastková vína ve špičkové kvalitě
- vína z celé Francie
- tématické degustace
- snoubení vín a zážitkové gastronomie

www.spielberg.cz **www.hodkovicky.cz**

Restaurant La Tour a River Golf Café
Kontakt: 143 00 Praha 4, Hodkovičky, Vltavanů 456,
Tel.: 774 55 11 22, e-mail: manager@rivergolf.cz

Sommelier ACADEMY

- *Sommelierské kurzy - rekvalifikační (akreditace MŠMT) i pro pouhé milovníky vín*
- *Řízené degustace vín pro firemní i privátní večírky*
- *Konzultace v oboru gastronomie.*

Národní 417/35, 110 00 Praha 1
www.sommelieracademy.eu,
e-mail: info@sommelieracademy.eu

FRIENDLY PLACE
PRAVIDELNÉ SOMMELIÉRSKÉ VEČERY
s degustačním menu
RESTAURACE BLUE ORANGE
Rezervace na tel.: 286 006 236
Tupolevova 676, Praha 9 Letňany
www.blueorange.cz
blue orange

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

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

VIGNOBLES
VINOTÉKA U SV. VALENTÝNA
Vignobles, s.r.o.
- Vinotéka " U sv.Valentína "
Palác Flóra - přízemí
Vinohradská tř. 149, Praha 3
600 druhů vín z celého světa
Tel.: 603 416 324 a 603 416 329

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

www.rakouskavina.eu
STABRIX s.r.o.
Obchod s rakouskými víny
Štrossova 905
530 03 Pardubice
Tel.: +420 734 440 499
+420 737 705 645
info@rakouskavina.eu
www.rakouskavina.eu

VINOTÉKA
www.lebouchon.cz
vína z celé Francie
portská vína A. Ramos Pinto
nákupy vín "en primeur"
tématické degustace
Champagne Louis Roederer
Cognac, Armagnac, Calvados
PRAŽSKÁ 23, PLZEŇ
plzen@lebouchon.cz; 377 330 313

BW
BOUTIQUE WINES
Unikátní vína a destiláty
www.boutiquewines.cz

VINOTÉKA
LABYRINT
Mánesova 60, Praha 2
e-mail: vinotekalabyrint@seznam.cz
tel.: + 420 603 303 905
www.vinotekalabyrint.cz

KAMELOT
DOVOZCE
A DISTRIBUTOR
VÍN DO
GASTRONOMIE
nakupujte v e-shopu:
www.vino-kamelot.cz

Vinotéka Pánů z Pernštejna
ul. Sladkovského 1826, Pardubice
www.vino-kamelot.cz

VICOM
VICOM E- SHOP
Internetový obchod
tuzemských, světových vín,
Champagne,
Cognac a destiláty.
Více než 2000 druhů vín skladem.
www.obchod.vicom-vino.cz

NESTAR
WINES
BEEF
TRADITION
ARGENTINE BEEF
Specializovaný dovozce čerstvého
argentinského masa a vín
z nového světa a Španělska
Nestar International s.r.o.
Bořivojova 112, Praha 3, 130 00
Tel: + 420 222 210 648
www.nestar.cz

DEGUSTAČNÍ
SKLEP
VINO HORT
Leska 69, 671 89 Dobšice
Po - Pá: 9:00 - 17:30
So: 10:00 - 18:00
Ne: dle dohody
www.vinohort.cz
VINO HORT

RIESLING & Co.
FILMPRINT S.R.O.
DIVIZE RIESLING & CO.
RANDOVA 2
150 00 PRAHA 5
www.tichavina.cz

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
AD VIVUM s.r.o.
Slovanský dům - Atrium
Na Příkopě 22, 110 00 Praha 1
Otevřeno denně
Tel.: +420 221 451 775
e-mail: info@advivum.cz
www.advivum.cz

VINOTÉKA
KAVÁRNA
ČAJOVNA
NAD LESY
• sudová vína a velký výběr lahvových vín z Moravy, Čech, Argentiny, Francie, Itálie, Španělska
• čaje Dilmah, Mabroc, London, Chelton, Brizton, Sonnentor • káva Pascucci
• příjemné posezení, včetně venkovního
v centru Újezdu nad Lesy u parkoviště Lidl
tel.: 234 139 549 mob.: 777 774 117
www.nadlesy.cz

Vína z celého světa
Vinotéka v Zámecké Česká Lípa
Zámecká 70, Česká Lípa
Vinotéka Frýdlantská, Liberec
Frýdlantská 209, Liberec
Vinotéka Vinideli Trutnov
Bulharská 137, 541 11 Trutnov
www.bohemiacl.cz
mobil: 608 050 602

RájVína
Specializovaný
velkoobchod
s vínem
• Široká nabídka moravských a zahraničních vín.
• Sudová vína 28 odrůd, montáž výčepního zařízení zdarma.
• Rozvoz vína po ČR zdarma.
tel:+420 776 605 603
info@rajvina.cz
www.rajvina.cz

SALON
VÍN ČESKÉ REPUBLIKY
Degustační expozice Salonu vín ČR
Zámek 1, Valtice
www.salonvin.cz

Seznam inzerentů

BLUE RENT	41	NAPOLEON	75
GLOBAL WINES	19	NESTAR INTERNATIONAL	15
GOURMET SERVICES	17	PARDUBICKÝ FESTIVAL VÍNA	99
HABÁNSKÉ SKLEPY	31	SAN PELLEGRINO	43
HELICAVE	100	TEMPLÁŘSKÉ SKLEPY ČEJKOVICE	12
CHAGALL´S CLUB RESTAURANT	29	VINIDI	7
CHAMPAGNE.CZ	13	WÜSTHOFF	75
KOMERČNÍ BANKA	27	ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC	11
LIKOR	9	ŽLUVA-IMPOEXPO	2

inzerce

www.yacht-magazine.cz

Nejčtenější magazín pro majitele lodí a příznivce jachtingu.

Exkluzivní čtvrtletník o luxusních jachtách, automobilech, módě...

Magazín o cestování, obytných automobilech, přívěsech.

Přehledný průvodce nabídkou lodí a karavanů na českém a slovenském trhu.

Magazín pro všechny, kteří chtějí trávit dovolenou na lodi.

Z příštího čísla

Velké a Malé Žernoseky

Litoměřicko je krajem s velmi bohatou historií, což mimo jiné dokládá fakt, že tu najdete téměř třetinu všech historických památek severních Čech. Je také místem, kam před staletími pozval český král Vladislav II. několik desítek mnichů z kláštera Steinfeld nad Rýnem, kteří tu vysadili první vinice a ve skále vysekali obrovské vinné sklepy. Dnes se ta nejlepší vína dělají právě ve vsích „žernoseků".

Cinque Terre (Liguria)

Anglický romantický básník Byron nazval přírodou rozervané pobřeží u Riviera del Levante v Janovském zálivu „rájem na zemi". Tento názor později potvrdilo svým způsobem i UNESCO, když oblast Cinque Terre zapsalo na seznam světového kulturního dědictví. Svým dílem se na těchto oceněních podepsaly i fascinující terasovité vinice, na kterých jsou vysázeny především domácí odrůdy, jako jsou Bosco, Albarola a Vermentino. Z osmi DOC Ligurie patří dvě do této oblasti: Cinque Terre DOC (Costa de Sera, Costa de Campu a Costa da Posa) a Cinque Terre Sciacchetra DOC.

Grand test Chablis

Dnes světoznámá základna nádherných minerálních vín má své pevné místo na mapě důležitých vinařských oblastí světa již 1 400 let. Zpočátku bylo Chablis důležitým dodavatelem vína do Paříže, dnes jsou zdejší vína na celém světě synonymem stylu. Nejsevernější vinařská oblast Burgundska obklopuje stejnojmenné městečko a z odrůdy Chardonnay se zde vyrábí velmi minerální a úplně odlišný styl vína než kdekoli jinde. Ve skvěle obsazeném Grand testu se sešlo 52 vzorků Chablis AOC a Chablis 1er Cru AOC, které lze koupit na našem trhu.

LGL

Anglické výrazy pro vápenec (Lime), žulu (Granit) a spraš (Loess) daly název nově vzniklému svazku tří předních vinařství na jižní Moravě; Reisten, Staré Vinařství Špalek a Nové Vinařství, které si říká LGL. Každé z nich leží v jiném koutu jižní Moravy a je jinak velké. Avšak spojuje je stejná filozofie pěstování révy vinné, výroby vína, kultury prodeje a individuálního přístupu k zákazníkům. Vinice každého z vinařství se rozkládají na jiném, pro jižní Moravu typickém půdním podloží: vinice vinařství Reisten v Pavlově na vápencových půdách Pálavy, vinice Starého Vinařství v Novém Šaldorfu na žulovém podloží jihovýchodních svahů Kraví hory a vinice Nového Vinařství v Drnholci na spražovém podloží Dyjsko-svrateckého úvalu.

Vydává YACHT, s.r.o.

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

VYDAVATEL
Daniel Guryča

ŠÉFREDAKTOR
Michal Šetka

REDAKCE
Jiří Trapek, Roman Novotný

MARKETING
Jana Ježková

INZERCE
Lucie Nováková, Tereza Rohlíková

PŘEDPLATNÉ
YACHT, s.r.o.
Nedvědovo náměstí 14
147 00 Praha 4 - Podolí
tel.: +420 244 460 104
fax: +420 241 430 036
e-mail: info@w-d.cz
www.w-d.cz

ROZŠIŘUJÍ
Společnosti holdingu PNS, Press Media a

Asociace Sommelierů České republiky
Pro všechny své členy

OBJEDNÁVKY NA INTERNETU
www.w-d.cz

Registrace MK ČR E 19168
ISSN 1804-1035

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

yacht
Caravan
DOVOLENÁ NA LODI
EXCLUSIVE

Pardubický Festival Vína

XIV. ročník prodejní a kontraktační výstavy

Pořadatel

Czech marketing

Pardubický zámek

26. srpna 2011 • 12 - 20 hod.

27. srpna 2011 • 10 - 18 hod.

Akce se koná za podpory města Pardubice.

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM
AKCE S PODPOROU VINAŘSKÉHO FONDU

Sommeliers Association Czech Republic
Asociace Sommelierů Česká republika

www.pardubickyfestivalvina.cz

www.helicave.cz

HELICAVE®
cave
HARNOIS®