

OCHUTNÁVKA

Rulandské bílé 2002
Výběr z hroznů

Vinařská obec: Břež
Viniční trat: Liščí vrch
Charakteristika: Ochutnejte a poznáte, jak má vypadat víno s označením výběr z hroznů. Sklízely se z vinice až 7. listopadu, a byly tedy vyzrálé. Dobře ošetřené víno z nich tak dostalo nejenom ušlechtilou vůni, ale také medově ovocné tóny ve vůni i chuti. Najdeme zde stopy tropického ovoce, jako je ananas a mango. Po celou dobu ochutnávání, od prvního přivonění až po dlouhé dozrání, v něm vnímáme stopy vyzrálých meruněk, které přecházejí až do sušené podoby. S takovým Rulandským bílým (Pinot blanc) se setkáte málokde.

Výrobce: Mikros-vín
Cena: 208 Kč

**Ryzlink vlašský 2002**
Pozdní sběr

Vinařská obec: Břež, **Viniční trat:** Ořechová hora
Charakteristika: Na naše poměry až nezvykle plný a tělnatý „vlašák“. Ve vůni i v chuti se šťavnatými ovocnými tóny, příjemnou mineralitou a lehkou kořenitostí. Opět důkaz toho, že když se nechají hrozny důkladně vyzrát, dá i odrůda, která běžně nepatří k nejvýraznějším, chutově bohaté víno.

Výrobce: Mikros-vín
Cena: 147 Kč



Malí a střední vinaři IX



FOTO: MIKROS-VÍN

Nový rok milci vína, scházející se u dlouhého stolu ve vinotéce pražského hotelu Hoffmeister, zahájili výběrem nejlepšího vína pro magazín IN z produkce dalšího moravského vinařství. I letos tak budeme pokračovat v loni započatém seriálu představujícím malé a střední vinařské podniky České republiky. Tentokrát jsme ochutnali deset vybraných vzorků přívlastkových odrůdových vín z mikulovského vinařství Mikros-vín.

Přijel je prezentovat syn zakladatele firmy Josefa Peřiny nynější šéf Zdeněk Peřina.

Před tím, než převzal očiž ve firmě, pracoval osm let u rakouských vinařů. Nasbíral tak dostatek cenných a u nás dobře použitelných zkušeností. Vždyť sousední rakouské vinařské oblasti mají s moravskými hodně společného. Podnebím počínaje a vysazenými odrůdami révy vinné konče.

Méně znamená více

Zdeněk Peřina má na co navazovat. Jeho otec byl u nás průkopníkem přípravy kvalitních vín. V době, kdy rozhodovalo především množství sklizených hroznů, dělal ve viničních věci, za které si vysloužil jenom úsměšky. Redukoval počet hroznů na keři tím, že nadbytečné otrhával v zeleném stavu, aby zbývajícím mohl keř dát víc extraktů a cukru. Pečlivě otrhával listy, aby sluníčko mohlo k hroznům. Sklízal méně, ale jeho vína byla kvalitnější než z velkosklizní. Dnes už podobně postupují všichni, kterým jde o kvalitu.

„Tátovo krédo je, že dobré víno se vyrábí na vinici. Základ je hrozen špičkové kvality a na sklepníkem potom je, aby z toho co nejméně ubral,“ říká

Peřina. V Mikros-vínu začali s ledovými víny a dnes s nimi sklízají zlaté medaile všude, kam je pošlou. „Děláme pouze přívlastková vína, a proto hrozny necháváme co nejdéle na vinici, aby měly co největší cukernatost. Pak dostanete skutečně kvalitní hrozny s vysokým obsahem cukru a extraktů. V Rakousku jsem se naučil pracovat s botrytickými hrozny, které dávají vínu plnost a nevšední tóny v chuti i ve vůni. Máme nižší výnosy, do čtyř tun z hektaru, ale kvalitou nahradí kvantitu.“

Bílé má šanci

Peřinové pochopili, že nemá smysl se snažit mít celý sortiment povolených odrůd, a soustřeďují se na ty, které v jejich vinicích mají nejlepší výsledky. Tím je především Ryzlink vlašský a další bílé odrůdy. V těch totiž máme šanci obstát ve světové konkurenci. „Nechci se už v nejbližší době dít zabývat červeným,“ řekl Peřina a byl první, kdo veřejně přiznal, že tudy pro naše vinaře cesta nevede. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

INZERCE



Dodavatel nejlepších moravských vín do gastronomie a privátních vinoték

Nabízená vína jsou za stejné ceny a v kompletním sortimentu jako přímo od výrobce. K vínům dodáváme archivační katalog s podrobnou charakteristikou objednaných vín.

Vinum Bonum s.r.o., Štípa 333, 763 14 Zlín 12, tel.: 577 019 296, 777 747 885
e-mail: vinum-bonum@vinum-bonum.cz