

I směsky mají šanci

KVALITNÍ VÍNA Z VÍCE ODRŮD ZÍSKÁVAJÍ NA OBLIBĚ I V ČESKU

Další zasedání členů Dlouhého stolu přátel vína přineslo zajímavý výsledek. Při hodnocení tuzemských vín, která právě přicházejí na trh, zvítězilo cuvée.



Areál vítězného vinařství – Moravino Valtice

Nejlepší světová vína, pocházející například z francouzské oblasti Bordeaux, se připravují z několika odrůd révy vinné. V Česku však cuvée, chcete-li směsky, dlouho nebudily důvěru. Doba Pražských výběrů, Ostravských kahanů, Nitrianských kniežat a podobných míchaných specialit zanechala v paměti milovníků vína tak nesmazatelné stopy, že domácí zákazník raději volí vína čistě odrůdová.

Záleží na sklepmistrovi

Připravit dobré cuvée je přitom náročný úkol pro zdatného

sklepmistra. Na něm záleží ta správná volba poměru jednotlivých odrůd, aby výsledný dojem byl lepší než pití samotných komponentů. Ve výsledné směsce je třeba dosáhnout co největší harmoničnosti, což se nepodaří z podřadných vín. Jenže dřívější tuzemské směsky se vesměs vyráběly z vín, která samostatně nebyla pitelná, a přidáný cukr zaobalil všechny neduhy.

Na posledním zasedání Dlouhého stolu přátel vína v pražském hotelu Hoffmeister jeho účastníci opět posuzovali vína

pocházející z českých a moravských vinic, která se právě uvádějí na trh. Po odtajnění anonymní degustace byli někteří hodnotitelé, vědomě i nevědomě dávající přednost odrůdovým vínům, překvapeni, že zvítězila směska. V Moravínu Valtice totiž dokázali připravit Grand Cuvée skutečně na vynikající úrovni.

Názor konkurence

Po vyhodnocení opět dostal slovo zástupce vinařství, které zvítězilo při předchozím setkání. Tentokrát jím byla obchodní ředitelka Vladimíra Mrázová z Vinařství Sonberk, jehož vítězný ryzlink vlašský jsme představili v IN magazínu 49/2007 (k popisu tohoto vína jsme omylem přiřadili fotografii jiné láhve, za což se omlouváme).

„Dnešní vítězné víno považuji za velice dobře sladěné, kulaté a komplexní, ve vůni jsou jablčka. Je to pěkné víno s příjemnou škálou chutí. Pochází jistě z výborných hroznů a je na něm znát vynikající sklepmistrova práce,“ hodnotila nejchutnější vína Vladimíra Mrázová. „V pořadí druhé víno má krásnou jiskrnou barvu, ve vůni se pomale-

Ochutnávka

Grand Cuvée bílé 2006

výběr z hroznů
Mikulovská podoblast

Charakteristika: jasně žlutá barva, výrazná vůně s kořenitým podtextem s dominancí ovocných tónů grepu, angreštu a broskve. V chuti je plné, ovocné s dlouhým příjemným dozváním.

Výrobce: Moravino Valtice



Pinot blanc 2006

pozdní sběr
Mikulovská podoblast

Charakteristika: barva zelenkavě žlutá, ve vůni dominuje svěží ovocnost. V chuti plné, svěží, pikantní s kořenitou dochutí a mineralitou.

Výrobce: Reisten Valtice



Hibernal 2006

české zemské víno

Charakteristika: víno světlivě zlatavé barvy, ve vůni jemně pikantní, ovocné s kořenitým podtónem s minerálním nádechem. V chuti plné, svěží s výrazným kořenitým nástupem, který přechází do svěžích ovocných tónů s dlouhou perzistencí.

Výrobce: Mělnické vinařství Kraus



ji rozvíjí. Je to odrůdově čisté rulandské bílé s pěknou mineralitou. Víno na třetím místě má čistou barvu i vůni a příjemnou kořenitost. Je velice svěží, dobře pitelné.“ ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

INZERCE



**Dodavatel nejlepších moravských vín
do gastronomie a privátním klientům**

Nabízíme vína za stejné ceny a v kompletním sortimentu jako přímo od výrobce.

Vinum Bonum s.r.o., Štípa 333, 763 14 Zlín 12,
tel.: 577 019 296-7, 777 747 885-9
e-mail: vinum-bonum@vinum-bonum.cz
www.vinum-bonum.cz