

OCHUTNÁVKA

Ryzlink vlašský 2002
Ledové víno**Vinařská oblast:**

Mikulovská,

Obec:

Novosedly

Viniční trat':

Za božími mukami

Charakteristika:

Harmonické víno,

plné v chuti i ve

vůni, s dlouhým

příjemným dozní-

váním. Najdeme

v něm čisté tóny

karamelizova-

ných jablek

a hrušek. Vysoký

obsah zbytkového

cukru neruší a s nízkým

objemem alkoholu (8,5

%) ho předurčuje k dezertům.

Vynikající je

k sýrům s modrou plísní.

Výrobce:

Vino

Marcinčák, Vi-

nařská 6, Mi-

kulov

Cena:

731 Kč

za 0,35 l

Veltlínské zelené 2002**Ledové víno****Vinařská oblast:**

Znojemska,

Obec:

Hostěradice

Viniční trat':

Volné pole

Charakteristika:

Jeden z českých le-

dových skvostů,

který byl právem

oceněn na národních

i mezinárodních vinařských

výstavách. Přestože

má v litru 220 gramů

zbytkového cukru,

je to víno harmonické,

svěží a příjemně

pitelné na závěr opulentní

hostiny nebo příjemně

prožitelné večera.

Dokonale ve vůni i v chuti

ctí odrůdu, ze které

bylo připraveno. Pro

milovníky „veltílnů“ je

to skutečný skvost.

Výrobce:

Zno-

vín Znojmo

Cena:

320 Kč

za 0,2 l



Víno v mrazu zrozené



FOTO: VINNÉ SKLEPY LECHOVICE

V řadě vinných sklepů najdete v této době stoprocentní čerstvý burčák. Pochopitelně nemá nic společného s tekutinou, která se objevuje ve stancích koncem léta, tedy v době, kdy u nás ještě sklizeň hroznů ani nezačala. Většinou byste také marně žadonili, aby vám dali ochutnat. To, co je dnes v sudech ve stadiu burčáku, je totiž tekutina natolik vzácná, že by byl hřích ji konzumovat ve stavu mezi moštěm a mladým vínem.

Riziková lahůdka

Pod pečlivým dohledem sklep mistrů se totiž právě ve víno proměňuje tekutina vzácná a také patřičně ceněná. Vzniká zde lahůdka zvaná ledové víno, což je terminus technicus, který uznává a definuje i náš nejnovější vinařský zákon. Někteří vinaři totiž podstoupili značné riziko, když loni nechali část vybraných hroznů po skončení vinobraní dál na vinici. O sklizeň se jim mohli postarat nenechaví zloději, ať už v podobě člověčí, ptačí nebo zvířecí. Deštivé a teplé počasí

zase z hroznů mohlo na vinicích udělat bezvarou, nepoužitelnou shnilou hmotu. A pokud by dostatečně nemrzlo dost brzy, o úrodu by přišli tak jako tak. Proto si většina vinařů nechává na vinicích opravdu jen malou část produkce, aby případné ztráty neohrozily jejich ekonomiku.

Jiná situace je v Kanadě. Tam dokonce vyšlechtili speciální odrůdu révy vinné jménem Vidal, která je určena právě pro přípravu ledového vína. Kanadské patří k největším exportérům ledových vín na světě. Dokonce z něj dokázali připravit i zajímavý a extrémně drahý sekt. Populární jsou tato vína i v Rakousku.

Ledové víno

Naši vinaři se dočkali v polovině prosince, kdy udeřily první mrazy. Neváhali a už za mrazivé noci vyšli do vinic, aby ručně sklízeli kuličky tvrdé jako broky. Náš vinařský zákon totiž určuje, že hrozny pro přípravu ledového vína se

mohou sklízet až poté, kdy teplota ve vinici klesne pod minus 7 stupňů Celsia. Meteorologické měření, které u nás existuje, takřka vylučuje podvody.

O tom, zda jde skutečně o ledové víno, a jako takové může být prodáváno, rozhodují kontrolori, kteří mají měření venkovních teplot k dispozici. Zároveň kontrolují, zda má mošt po vylisování minimálně 27 gramů cukru na litr. S tím nebývá problém. Hrozny jsou totiž už částečně seschlé přímo na vinici. Musí se opatrně lisovat ještě zmrzlé. Tím se do moštu nedostanou krystalky ledu, ve které se v hrozinkách proměnila voda. Z lisu potom teče skutečně božský extrakt. Pokud něco nepokazí lidé ve sklepech, výsledkem je po dlouhém a pomalém kvašení víno, které dokáže nejenom přiznat a ctít původní odrůdu, ale povýšit ji doslova do nebeských výšin. Je to víno, které se, nejenom díky ceně, hodí vychutnávat po kapkách, na závěr pěkného večera. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz