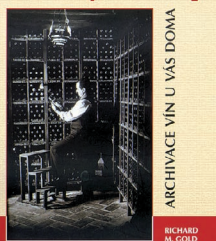


## Nezdanitelná přidaná hodnota

Dobře uskladněné vynikající víno s dobrým potenciálem ke zrání získává ležením v příznivých podmínkách nejenom na kvalitě, ale především na ceně. Richard M. Gold ve své knize Jak a proč postavit vinný sklep uvádí příklad vína z Bordeaux ročník 1982. Za láhev Pichon-Lalande, koupenou jako en primeur, to je v roce, kdy byl tento ročník uvolněn pro trh, zaplatil 10 dolarů. O deset let později nebyla k máni pod 200 dolarů. Mimo jiné píše: Když jsem otevřel tu nádhernou, neplatil jsem absolutně žádnou daň z příjmu či prodeje za její zvýšenou hodnotu. Navíc, což se jeví jako urážka, kdybych uložil částku ve výši počáteční hodnoty do banky, byl by skromný úrok zdaněn včetně části představující inflační nárůst. Zdaleka bych nezískal kapitál na to, abych nyní takovou láhev získal.

### JAK A PROČ POSTAVIT vinný sklep



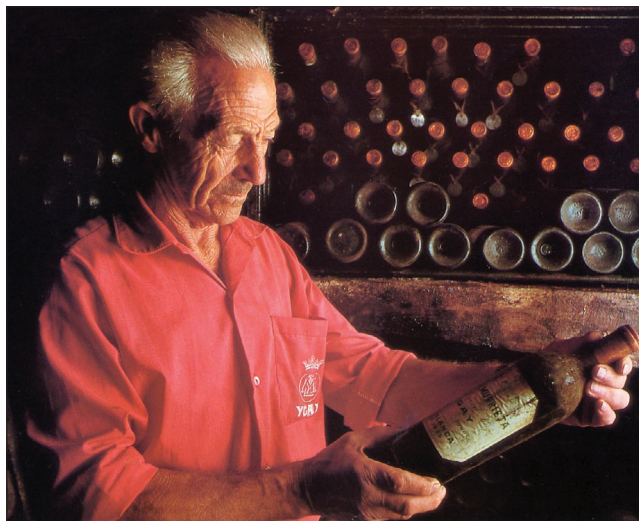
ARCHIVACE VIN U VÁS DOMA  
RICHARD M. GOLD

Repro: Geronimo Collection s.r.o.

### PhDr. Richard M. Gold: Jak a proč postavit vinný sklep

Archivace vín u vás doma, v roce 2002 vydal Geronimo Collection s.r.o., Radlická 103, Praha. Kniha obsahuje řadu dobře a citlivě popsaných informací nejenom o stavbě vinného sklepa, ale také o degustacích, ročnících, nákupu a konzumaci. Přináší také cenné rady, jak postupovat při výběru a nákupu vína určeného k archivaci a celou řadu vtipně napsaných užitečných rad začínajícím i pokročilým milovníkům vína. Vydavatelé doplnili autorovu doporučení exkluzivních francouzských a kalifornských vín o výběr vín domácích, která jsou pochopitelně cenově dostupnější.

# Kam s ním



Snímek: archiv

**P**ři vhodné konstelaci vlivů může být cesta od nahodilosti k dokonalosti poměrně rychlá. Z náhodného konzumenta vína se stanete jeho vychutnávačem, ochutnávačem, milovníkem, amatérským znalcem, poučeným znalcem, vyhledávačem a sběratelem. Jste ztracen. Velice brzy vám nestačí spodní díl rodinné ledničky, kde marně zápolíte s manželčinou zeleninou. Navíc vám se stejně barbarskými kamarádkami, kterým je absolutně jedno, zda pijí červené nebo bílé, s neomylnou přesností vždy vyznknou tu nejzajímavější lahvičku. Poklady v lahvích se hromadí a pokud je nevypijete mladé a nevyzrálé, přezrají vám tak rychle, že se vinní kamarádi jenom ušklíbají, když jim svou perlu otevřete. Cesta z pastí a zoufalství je v podstatě trojí:

1. Rezignujete na svou novou zálibu a koníčka, což by se asi líbilo manželce, ale ztratíte nové nabytý smysl života.
2. Máte šťastnějšího kamaráda, který je ochoten pro vaše poklady ve svém sklepe vyhradit koutek, nebo si pronajmete kóji v renomované vinotéce či vinném archivu.
3. Investujete do klimatizovaných skříní, koupíte

sklep na Moravě nebo přesvědčíte rodinu, že dosaďadní bydlení je nevyhovující a postavíte dům, jehož hlavní částí je vinný sklep.

Pokud si označíte poslední část trojky jako správnou cestu, máte pravdu. Co jsou vám platné poklady, když je nemáte kdykoliv po ruce, připravené k ochutnávání. Ovšem tato volba je pochopitelně poněkud finálně náročnější.

I ve stávajícím, dobře podsklepeném domě není zřízení funkčního vinného sklípku jednoduchou a lacinou záležitostí. Víno totiž vyžaduje samotu, klid a stálou teplotu. Možná jste nedávno viděli pokračování seriálu Columbo, kde zločinec vypnul ve sklepe klimatizaci, aby tam ubezdušil vlastního bratra, což se mu povedlo. Horko ovšem zničilo jeho vinné skvosty a na tom ho slavný detektiv dostal. Představa, že láhve dáte do stejných míst, kde s úspěchem uskladňujete přes zimu brambory, je cestou do pekel. Víno v láhvi přes korek dýchá a rádo pochyty ty nejhorší pachy z okolí. Příliš suchý sklep vysušuje korkové zátky, které potom netěsní a víno oxiduje. V příliš vlhkém sklepe se drží plísně (nezaměňovat s ušlechtilými plísněmi ve velkých podzemních vinných sklepech).

Po důkladné izolaci dveří a větracích otvorů stačí pořídit si klimatizaci a zvlhčovač. Přístroje si potom už s výrobou optimálního klimatu pro vaše miláčky poradí samy. Takových funkcí, dobře zásobených, ryze soukromých domácích sklepů znám v Praze celou řadu a stále přibývají. Samozřejmě je důkladné zabezpečení nejenom před nechtěnou manželkou.

Vrcholem vinného radování ovšem je mít pod domem či na přilehlém pozemku opravdový vlastní vinný sklep, stavěný od samého počátku pouze pro tento účel. To už je ovšem záležitost pro skutečné odborníky. Nevěřte radám pseudoznalců, tak jako uvěřil americký vinný nadšenec Richard M. Gold nedělní příloze New York Times a postavil podle jejich rad v suterénu svého domu vinný sklep. ●

**Libor Ševčík**

libor.sevcik@economia.cz

## Ochutnávka

### Ryzlink rýnský 1993

Vinařská oblast: Znojemská  
Vinařská obec: Horní Duna-jovice

Výrobce: Agra Horní Duna-jovice a.s.

Pěkná ukázka, že i naše bílá vína mohou při pečlivém výběru a dobrém uskladnění léta vyprávět k dokonalosti a získat tak nejenom na kvalitě, ale pochopitelně i na ceně. Devítiletý „ryňák“ nese výrazný rukopis svého tvůrce Líbala, který se na ročníkové vína specializuje. Dnešní ukázka se stala Championem prestižního Josefského koštu, který se každoročně v polovině března koná ve Znojmě. Víno má výraznou medově lipovou vůni i chuť, dlouhou archivaci v láhvi vyžrádo k dokonalosti. Má lahodně vyvážený poměr cukrů i kyselin. K dostání v omezeném množství pouze u výrobce. Cena: 290 Kč



Snímek: Irena Hošková