

## NÁPOJE

in.ihned.cz/napoje



Mohutné komplexní víno, které by mohlo sméle soutěžit s těmi nejlepšími červenými víny z Austrálie či z Chile. Moderní rukopis oenology Julia Lópeze dokazuje, že se ve Španělsku daří dělat špičková vína z odrůd rozšířených po celém vinařském světě, jako jsou Cabernet Sauvignon a Syrah. Víno zrálo 22 měsíců v sudech barrique z francouzského dubu. [www.pagosdefamilia.com](http://www.pagosdefamilia.com)

**Castaño Colección 2004****D. O Yecla****Výrobce:** Bodegas Castaño**Odrůdy:** 80 % Monastrell, 20 % Cabernet Sauvignon**Cena:** 15 eur **Alkohol:** 14,5 %

Dobře pitelné, košaté, komplexní a harmonické víno s příjemnými ovocnými tóny vyzrálých hroznů ve vůni i v chuti. Zrálo 14 měsíců v dubových sudech a je považováno za typickou ukázkou červeného španělského vína z oblasti ovlivňované Středozemním mořem. Rodina Castaño obhospodařuje od roku 1985 400 hektarů vinic a dnes udává tón v oblasti Yecla.

**Finca Dofí 2004****D. O. Q. Priorato****Výrobce:** Álvaro Palacios**Odrůdy:** 55 % Garnacha, 45 % Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah**Cena:** 60 eur **Alkohol:** 14 %

Álvaro Palacios patří k nejuznávanějším vinařům Španělska a přispěl k renesanci oblasti Priorat, která se dostala do obecnější známosti znalců vína teprve v poslední dekádě minulého století. Víno Dofí zrálo 14 měsíců v sudech barrique z francouzského dubu a jde o velmi povedenou kupáž klasických modrých odrůd. Víno je mohutné, hutné s výraznými taniny a dobrou perspektivou k dalšímu vyzrávání.

**Gran Colegiata Campus 2003****D. O. Toro****Výrobce:** Bodegas Fariña**Odrůda:** 100 % Tinta de Toro**Cena:** 20 eur **Alkohol:** 13,5 %

Rodina Fariña obhospodařuje 250 hektarů vinic a je prakticky synonymem pro vinařskou oblast Toro. Vína řady Gran Colegiata Campus jsou skutečnou

hvězdou mezi jejich víny. Hrozny pocházejí z vinic starých 100, 50 a 40 let, což dává vínu nádherné zemitě minerální tóny, mohutnost a originalitu.

**Mauro Vendimia Seleccionada 2002****Vino de la Tierra de Castilla y León****Výrobce:** Bodegas Mauro**Odrůda:** 100 % Tempranillo**Cena:** 50 eur**Alkohol:** 14,5 %

Víno s perspektivou dalšího zrání je příkladem dobré práce s vybranými hrozny. Má hloubku, sílu i eleganci ve vůni i v chuti, nevádí poměrně vysoký alkohol, naopak vínu dodává nasládlé tóny, které zmírňují výrazné taniny. Zrálo 32 měsíců v sudech z amerických a francouzských dubů, což mu dodává nevtíravé vanilkové tóny.

[www.bodegasmauro.com](http://www.bodegasmauro.com)**Pesquera Millenium 2002****D. O. Ribera del Duero****Výrobce:** Alejandro Fernández Tinto Pasquera**Odrůda:** 100 % Tempranillo**Cena:** 80 eur **Alkohol:** 13 %

Sedmdesátník Alejandro Fernández a jeho Pasquera jsou dvě jména, která stála u zrodu novodobé historie vinařské oblasti Ribera del Duero. Známy degustátor Robert Parker tvrdí, že Pasquera je jedno z nejlepších vín na světě. Zbývá dodat, že Millenium je to nejlepší, co z Tempranilla Fernández dělá. Původně šlo o speciální kupáž připravenou k přelomu tisíciletí. Mělo takový úspěch, že se připravuje dál. Zraje dva roky v sudech barrique z amerického dubu.

**Velbuena 5° Reserva 2002****D. O. Ribera del Duero****Výrobce:** Bodegas Vega Sicilia**Odrůdy:** 85 % Tempranillo, 10 % Merlot, 5 % Malbec**Cena:** 60 eur **Alkohol:** 13,5 %

Víno z nejslavnějšího, světoznámého a jednoho z nejdražších vinařství Španělska. Je to vinařství par excellence z oblasti v povodí řeky Duero, která se po překročení portugalských hranic mění v Douro a leží na ní vinice pro portská vína. Valbuena byla nejprve čtyři měsíce v sudu o obsahu 20 tisíc litrů, potom 55 % zrálo 21 měsíců v sudech z americké-

ho dubu a 45 % ve francouzských sudech. Po selení dalších šest měsíců víno dále zrálo ve velkém dubovém sudu. Na trh jde nejdříve až pět let po sklizni. Má nádhernou plnou vůni, harmonickou tělnatou chuť a neuvěřitelně dlouhou čistou dochuť.

[www.vega-sicilia.com](http://www.vega-sicilia.com)

FOTO: ARCHIV

**Flor de Pingus 2004****D. O. Ribera del Duero****Výrobce:** Domino de Pingus**Odrůda:** 100 % Tempranillo**Cena:** 75 eur **Alkohol:** 14 %

Jedno z nejdražších vín ve Španělsku je pouze v limitované bio sérii. Pochází z pěti hektarů vinic, které v roce 1995 koupil dánský oenolog Peter Sisseck. Má na nich pouze modré odrůdy a dnes patří i přes malou produkci k velkým jménům španělského vinařství. Flor de Pingus zraje ve francouzském dubu a je to víno dynamické, se sladkými taniny a velmi dobrou perspektivou.

**Vysvětlivky**

Uváděné ceny jsou při nákupu u výrobce

D. O. Denominación de Origen (označení původu z vybraných regionů kontrolovaných Consejo Regulador). Odpovídá označení A.O.C. ve Francii a D. O. C. v Itálii.

D. O. C. Denominación de Origen Calificada (kvalifikovaný) je vyšší stupeň, odpovídající D.O.C.G. v Itálii. Ve Španělsku mají toto označení zatím jenom dvě oblasti, klasická Rioja (1991) a Priorat (2002). ■

Ochutnal a připravil **LIBOR ŠEVČÍK**  
[libor.sevcik@economia.cz](mailto:libor.sevcik@economia.cz)