

NÁPOJE

in.ihned.cz/napoj

**Jaume Codorníu Brut****D. O. Cava****Výrobce:** Codorníu**Odrůdy:** 50 % Chardonnay, 30 % Macabeo, 20 % Parellada**Cena:** 22 eur **Alkohol:** 11,5 %

Mohutný, chuťově bohatý, košatý sekt, kde se dobře snoubí víno z klasické šampaňské odrůdy Chardonnay se španělskými víny z odrůd Macabeo a Parellada. Společnost Codorníu patří k největším producentům vín, ve Španělsku vlastní tři tisíce hektarů vinic. Další má v Kalifornii a v Argentině.
www.codorniu.com

Viña El Pisón 2004**D. O. Ca. Rioja****Odrůda:** 100 % Tempranillo**Výrobce:** Bodegas Artadi-Cosecheros Alaveses**Cena:** 155 eur **Alkohol:** 14 %

Temně rudé, neprůhledné víno z nejnepřítelší španělské modré odrůdy. Ještě mladé, plné energie a emocí s výraznými taniny a dlouhou perspektivou zrání v lahvi. Leželo 15 měsíců v sudech z francouzského dubu. Vinařství vzniklo teprve v roce 1985 a první sklizeň mělo v roce 1991.

Cirsion 2001**D. O. Ca. Rioja****Odrůda:** 100 % Tempranillo**Výrobce:** Bodegas Roda**Cena:** 150 eur **Alkohol:** 14,5 %

Překvapivě příjemné ovocné tóny v chuti i ve vůni, elegantní, komplexní, v nejlepší kondici. Vyzývající k dalším douškům. Zrálo osm měsíců ve francouzském dubu. Vína z vinařství Roda, založeného v roce 1987, jsou ukázkou, jak lze dělat moderní špičková vína v tradiční vinařské oblasti Rioja.

Lustau Pedro Ximénez Murillo**D. O. JerézXérésSherry****Výrobce:** Emilio Lustau**Odrůda:** 100 % Pedro Ximénez**Cena:** neuvedena **Alkohol:** 17 %

Speciální víno namíchané v roce 1996 ze čtyř nejstarších vín uchovaných ve sklepních společnostech Emilio Lustau k jejímu stému výročí. Cena se neuvádí.

dí. Jde o limitovanou kolekci, o excelentní sladké sherry plné bohatých vůní a chutí pocházející z „katedrál“ plné sudů se zrajícím sherry v historické části města Santiago in Jerez de la Frontera.
www.emilio-lustau.com

Real de Asúa Reserva 2001**D. O. Ca. Rioja****Výrobce:** Compañía Vinícola del Norte de España**Odrůda:** 100 % Tempranillo**Cena:** 50 eur **Alkohol:** 13,5 %

Komplexní čistá ovocná vůně i chuť s jemnými sladkými taniny. Víno je připraveno z vybraných hroznů a zrálo 20 měsíců v sudech barrique z francouzského dubu.
www.cvne.com

Prado Enea Gran Reserva 1998**D. O. Ca. Rioja****Výrobce:** Bodegas Muga**Odrůdy:** 80 % Tempranillo, 20 % Garnacha, Mazuelo a Graciano**Cena:** 30 eur **Alkohol:** 13,5 %

Hrozny napřed 20 dní fermentovaly v teplotně řízeném režimu ve velkých dřevěných tancích, kde šťáva získala ze slupek neprůhlednou, temně rudou barvu a dostatek tříslovin. Po vylisování se rozkvašený mošt po dvanáct měsíců mnil ve víno v dubových sudech o 16 tisících litrů, aby dál vyzrávalo minimálně po 36 měsíců v sudech barrique a dalších 36 měsíců v lahvi. Teprve potom bylo uvedeno na trh. Klasická ukázka prvotřídního vyzrálého vína z oblasti Rioja.
www.bodegasmuga.com

Castillo Igay Gran Reserva 1998**D. O. Ca. Rioja****Výrobce:** Bodegas Marqués de Murrieta**Odrůdy:** 85 % Tempranillo, 13 % Mazuelo a 2 % Garnacha Tinta**Cena:** 50 eur **Alkohol:** 13 %

Vybrané hrozny pro toto víno pocházejí ze zámeckých vinic v Logroňu. Jde o klasické historické vinařství, kterému se také říká Chateau Rioja. A bylo to právě vinařství Bodegas Marqués de Murrieta, které už před 150 lety dalo světu poznat, jak kvalitní vína pocházejí z této dodnes nejslavnější vinařské oblasti Španělska. Víno Igay je i po devíti letech zrání, z toho 41 měsíců v sudech z amerických dubů, neuvěřitelně svěží a harmonické, plné v chuti a bohaté ve vůni.
www.marquesdemurrieta.com

Gran Reserva 904 1995**D. O. Ca. Rioja****Výrobce:** La Rioja Alta**Odrůdy:** 90 % Tempranillo, 10 % Graciano**Cena:** 25 eur **Alkohol:** 12,5 %

Kdo chce poznat klasické červené víno z oblasti Rioja, zde má zářný příklad. Čtyři roky zrání v americkém dubu, čtyři v lahvi. Je to perfektní ukázka kondenzace více než sto padesát let staré filosofie a zkušenosti přípravy klasických velkých vín z oblasti Rioja.
www.riojalta.com

Marqués de Griñón Emeritus 2002**D. O. Dominio de Valdepeña****Výrobce:** Pagos de Familia**Odrůdy:** Cabernet Sauvignon, Petit Verdot a Syrah**Cena:** 50 eur **Alkohol:** 14,5 %

FOTO: ARCHIV