

# Stovka nejlepších vín z Moravy a Čech vybraných do valtického Salonu



## Ryzlink vlašský 2005

pozdní sběr

**Vinařská obec:** Břeží

**Viniční trať:** Liščí vrch

**Číslo šarže:** 16

Vynikající jižní expozice svahů a půdy s vysokým obsahem vápníku daly vzniknout vínu s jedinečným aroma ovocných až medových tónů, s intenzivní barvou, jemnou kořenitostí, plnou chutí a s okouzující lahodností. Díky dostatečnému obsahu kyselin si víno dlouho uchová mladistvý dojem a svěží chuť.

**Výrobce:** Vinařství Mikrosvín Mikulov

**Cena:** 225 Kč



## Ryzlink vlašský 2006

výběr z hroznů

**Obec:** Velké Bílovice

**Trať:** Zadní hora

**Šarže:** 6007

Víno jiskrné zlatožluté barvy. Ve vůni i chuti se objevují tóny připomínající kvetoucí louku doplněné širším komplexem látek tropického ovoce a podepřené lehkou medovostí. Díky vyváženému poměru kyselin a zbytkového cukru je víno kulaté a dobře se pije.

**Výrobce:** Petr Skoupil

**Cena:** 199 Kč



## Veltlínské zelené 2006

pozdní sběr

**Obec:** Velké Bílovice

**Trať:** Zadní hora

**Šarže:** 6001

Víno vyšší slámově zlatavé barvy. Ve vůni i chuti se objevují tóny elegantní medovosti podepřené lehkou pikantní pepřatostí. Víno je příjemné, kulatého těla a svěží.

**Výrobce:** Petr Skoupil

**Cena:** 199 Kč

## Ryzlink vlašský 2006

výběr z hroznů

**Obec:** Dolní Dunajovice

**Trať:** Zimní vrch

**Šarže:** 1028

Ve vůni jsou tóny zralé limetky, které přecházejí do vlašských ořechů a medu. V plné a dlouhé chuti zaujme příjemná limetková kyselinka s medově minerálními tóny, kombinovaná s chutí zralých vlašských ořechů. Dochuť vína je příjemně medová.

**Výrobce:** MVZ Bzenec

**Cena:** 249 Kč



## Ryzlink vlašský 2006

výběr z hroznů

**Obec:** Břeží

**Trať:** Ořechová hora

**Šarže:** 7/06

Mineralnost v chuti doplňuje rozinkovo-medový tón, typický pro tuto odrůdu.

**Výrobce:** Martin Šebesta

**Cena:** 399 Kč



## Veltlínské zelené 2006

pozdní sběr

**Obec:** Dolní Věstonice

**Trať:** U kapličky

**Šarže:** 1185

Buket květů jablek doplňuje dozrávající plody jádrového ovoce v chuti. Plnost a extraktivnost vína s lehkými mandlovými tóny svědčí o blahodárném působení vápencového podloží Pálavských vrchů.

**Výrobce:** Vinselekt Michlovský

**Cena:** 195 Kč



## Ryzlink vlašský 2006

pozdní sběr

**Obec:** Břeží

**Trať:** Ořechová hora

**Šarže:** 24

Vůně smetany s podtónem čerstvého kokosového mléka, která přechází do mineralnosti s vůní banánových chipsů; vyrovnaná, plná a zároveň osvěžující chuť, přecházející do chutě přezrálých meruněk.

**Výrobce:** Vinařství Mikrosvín Mikulov

**Cena:** 245 Kč



## Veltlínské zelené 2005

výběr z hroznů

**Obec:** Perná

**Trať:** Purmice

**Šarže:** 1010

Ovocitá vůně se postupně rozvíjí do buketu přezrálých hrušek, renklódu a avokáda. V chuti je víno plné, extraktivní s příjemně kořenitou medovostí.

**Výrobce:** Vinselekt Michlovský

**Cena:** 325 Kč



## Veltlínské zelené 2006

výběr z hroznů

**Obec:** Valtice

**Trať:** Pod Reistnou

**Šarže:** 07/06

Kvalitní a vyzrálé hrozny vdechly tomuto vínu ušlechtilost, jemnost a příjemnou ovocitou vůni s jemně medovo-kořenitou chutí.

**Výrobce:** SOŠ Vinařská a SOUZ Valtice

**Cena:** 249 Kč



## Jak se dostat do Salonu vín

Aby víno vůbec dostalo šanci usilovat o účast ve valtickém Salonu vín, musí napřed uspět na některé z takzvaných nominačních výstav. Ty jsou předem naplánovány a jejich seznam se každý rok poněkud mění.

Do výběru určeného pro Salon se z těchto loňských výstav a soutěží letos dostalo 335 vzorků vín z 83 vinařství. Specifikou Salonu je, že vína pro nominaci neposílají sami vinaři, ale

vzorky k hodnocení vybírá přímo u vinaře ve sklepě námátkou z lahví příslušné šarže sommelier Národního vinařského centra. Organizátoři se tak snaží předejít případným námitkám, že vinař pro Salon vybral speciální víno, které jinak v jeho sklepě běžně není.

Vybraného vína musí mít nejméně 750 litrů, respektive 500 litrů v kategorii výběr z hroznů a 50 litrů u ledového, slámového, výběru z bobulí a ciběb.

Když bylo všech 335 vzorků vín ve Valticích, zasedly v zámku tři komise vybraných degustátorů se zkouškami podle norem EU, aby vybrali nejlepší stovku. Každá komise měla sedm členů a předsedu, který hodnocení řídil a dbal na jeho regulérnost.

Nad všemi bděla osobnost všeobecně uznávaná a ctěná – profesor Vilém Kraus. Ten po skončení výběru letošního ročníku charakterizoval takto: „Je potě-

šitelné, že se kvalita vín předkládaných k hodnocení rok od roku zlepšuje. Z ročníku 2006 se dají ochutnat vzorky skutečně skvělé kvality, a to nejenom u klasicky vynikajících vín bílých, ale i červených.“

Ročník 2006 je v Salonu také zastoupen největším počtem vzorků. Je jich 55, z ročníku 2005 pak 39, zbylá vína jsou starší.