

OCHUTNÁVKA

Z deseti vzorků se účastníci shodli na tom, že nejlepší z předložených vín byla tato:

**Sauvignon,
pozdní sběr 2002**

Vinařská oblast:

Velkopavlovická

Obec: Velké Pavlovice

Viniční trať: Nadzahrady

Výrobce: Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice

Charakteristika: Víno pochází z mladého vinohradu, ale už je sebevědomé, plné a extraktivní. Žádné kopřivy či chlorofyl, tak typický pro sauvignony z nevyzrálých hroznů. Na začátku příjemně překvapí tóny černého rybízu a jižního ovoce. Jako u všech ochutnávaných vín i v tomto vzorku jsou svěží kyselinky, které se zráním mohou zjemnit.

Cena: 150 Kč bez DPH



**Frankovka,
pozdní sběr 2002**

Vinařská oblast:

Velkopavlovická

Obec: Velké Pavlovice

Viniční trať: Nadzahrady

Výrobce: Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice

Charakteristika: Asi největší překvapení večera. Frankovka totiž většinou nepatří k velkým vínům. Tento vzorek je nejenom už nyní pěkným pitím, ale má před sebou ještě slušnou perspektivu. Pochází z vyzrálých hroznů, které dávají vínu zajímavé plné, až botrytické tóny, které normálně jednoduší víno zraje šlechtí. Ve vůni rozeznáme zralé černé třešně, v chuti je plné a harmonické.

Cena: 250 Kč bez DPH

Dodavatel:
Vinum Bonum, Štípa 333,
763 14 Zlín 12, tel.: 577
019 296, 777 747 885
e-mail: vinum-bonum@vinum-bonum.cz



Malí a střední vinaři II.



FOTO: ARCHIV



Druhé zastavení volného seriálu magazínu IN a Dlouhého stolu přátel vína věnovaného ochutnávání vín od malých a středních vinařů České republiky dnes pokračuje setkáním nad viny Šlechtitelské stanice vinařské (ŠSV) Velké Pavlovice. Opět jsme zasedli u dlouhého stolu v pražském hotelu Hoffmeister a ochutnávali bílá a červená vína připravená odborníky z druhé nejstarší vinařské šlechtitelské stanice na našem území (prvenství drží ŠSV Znojmo, založená v roce 1895, známá dnes pod obchodním názvem Ampelos).

Vznikla v roce 1901 jako státní zemská réková školka, která měla vinařům pomáhat překonat pohromu zaviněnou révokazem. Ten zničil na konci 19. století prakticky všechny vinice v Evropě. Dodnes zde připravují pro vinaře kvalitní sazenice révy vinné z ušlechtilých klonů uznávaných odrůd. Tady inženýr Horák vyšlechtil křížením Frankovky a Svatovavřineckého novou původní modrou odrůdu nazvanou André. Zlé jazyky

sice tvrdí, že se původně měla jmenovat po jeho přítelkyni Andrea, ale to bylo pro schvalovatele v té době nepřijatelné, a tak byla v roce 1980 zapísána do Státní odrůdové knihy jako André po francouzském genetickovi. Stanice ve zdraví přežila i období privatizace a dnes je známá nejenom produkcí kvalitního množitelského materiálu a novošlechtěním, ale především výbornými odrůdovými víny. Obhospodařuje 35 hektarů vinic umístěných v těch nejlepších lokalitách oblasti.

U dlouhého stolu jsme z produkce ŠSV Velké Pavlovice ochutnali 10 vzorků odrůdových vín, převážně ročníku 2002, která jsou na trhu. Opět jsme vybrali dva, které představujeme v dnešní ochutnáv-

ce. Hned první předváděné víno, jakostní Neuburské, bylo příjemným svěžím překvapením a dlouho mělo šanci dostat se do ochutnávky. Ryzlink rýnský, pozdní sběr, který následoval, má vyšší kyselinky, které se snad delším ležením odbourají. Pozdní sběr Chardonnay pochází z panenské sklizně ze čtyř francouzských klonů, které v Pavlovicích pokusně vysadili. Daly víno silnější ve vůni než v chuti. Tramín červený, pozdní sběr, jistě potěší milovníky této aromatické odrůdy. Svatovavřinecké překvapilo svou plností, harmoničností a vysokým extraktem. André v pozdním sběru má až sametové tříšloviny, ve vůni lesní plody a perspektivu zrání před sebou. Rulandské modré, pozdní sběr z nepřilíhly vydatného ročníku 2001, je odrůdově čisté jednodušší víno a Modrý Portugal, pozdní sběr z roku 2000, dokazuje, že tato dříve takřka opovrhovaná odrůda může u nás vyzrát do krásy a plnosti s tóny černého bobulového ovoce a čokolády. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz