

# Malí a střední vinaři XVIII

**Nové vinařství úspěšně představuje svoje první vína a již získalo první ocenění na soutěžní přehlídce.**

**S**polečnost zapálených oenophilů scházející se u dlouhého stolu v pražském hotelu Hoffmeister tentokrát pro magazín In vybírala vína z produkce Nového vinařství. Jde o podnik skutečně nový nejenom názvem. Přestavili jsme ho loni v listopadu (IN č. 45/2005), kdy uvedl na trh svá vůbec první, tenkrát ještě skutečně velmi mladá vína. První tři z desetičlenné řady, kterou hodlá produkovat.

## Čas zrání

Ten, kdo loni ochutnal první vzorky z vín Nového vinařství, byl vesměs mile překvapen jejich svěžestí, čistotou i originálními ambalážemi, ke které patří i u nás zatím nezvyklé kovové šroubovací uzávěry. Šlo o Travesty (cuvée z modrých odrůd Frankovka a Svatovavřinecké), Slunečný vrch (Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené) a Larus (Tramín červený, Chardonnay a Sauvignon). Dnes už jde hodnotit, jak si s víny ve sklepech pohrál čas. Na trhu je již další čtveřice nazvaná Cygnus (Ryzlink rýnský a Sauvignon), Phantom (Cabernet sauvignon, Rulandské modré a Merlot), Ardea (Sauvignon) a Dirn'Holtz Rulandské šedé a Chardonnay). Ještě k nim přibude poslední trojice Lange'Warte (Ryzlink rýnský), To'No (Tramín červený) a Gabriel (Rulandské



Nové vinařství hospodaří na 102 hektarech vinic v okolí Mikulova.

šedé a Chardonnay). Všechna vína ke krystalické čistotě a svěžesti získala zráním na plnosti a harmonii.

U dlouhého stolu byla k ochutnání už kompletní desítka, všechno vína z první panenské sklizně. Ředitel našeho nejnovějšího vinařství Marek Špalek dokázal, že vše, co na podzim sliboval, také splnil. Včetně u nás zatím neobvyklé operace, kdy i z modrých hroznů připra-

vuje pouze bílé víno. Pokud si to zákazníci přejí, mohou dostat vína uzavřená klasickými korkovými zátkami. Obřadné vytahování korků u déle zrajících vín je přece jenom efektivnější než odšroubování kovového uzávěru.

## První ocenění, mrazivé starosti

Vína z Nového vinařství už prodělala i první soutěžní křest na brněnské přehlídce Víno Juvenale, kde soutěží pouze vína z předchozího ročníku. Mezi přihlášenými vzorky získalo titul Champion víno To'No z Nového vinařství a Lange'Warte zvítězilo v kategorii Ryzlink rýnský. Vína navíc získala cenu jihomoravského hejtmana za nejlepší kolekci.

Přesto vzhlíží Marek Špalek do dalších měsíců s určitými obavami. Zatím totiž neví, stejně jako ostatní vinohradníci, jak vínice přežily dlouhotrvající extrémní holomrazy. ■

LIBOR ŠEVČÍK  
libor.sevcik@economia.cz

## Ochutnávka

**Cygnus 2005**  
Cuvée Ryzlink rýnský a Sauvignon

### Charakteristika:

Květnaté tóny obou ve vůni i v chuti výrazných odrůd se zde spojily ve vzácné harmonii s dlouhou perzistencí.

**Cena:** 400 Kč



**Lange'Warte 2005**  
Ryzlink rýnský

### Charakteristika:

I u tohoto jednoodrůdového vína jde ve skutečnosti o cuvée. Je totiž připraveno z vybraných „rýňáků“ z obou vinic (Lange'Warte a Slunečný vrch) Nového vinařství. Srovnatelné v chuti i ve vůni s vybranými víny ze stejné odrůdy od Rýna a Mosely.

**Cena:** 700 Kč



**Gabriel 2005**  
Cuvée Rulandské šedé a Chardonnay

**Charakteristika:** Plné, harmonické, tělnaté, s velmi dobře vyváženým poměrem svěžích kyselin a přírodního zbytkového cukru. V chuti dominují ovocné tóny zdravých, vyžralých hroznů.

**Cena:** 600 Kč



**Výrobce ochutnávaných vín:**

Nové vinařství,  
Zárybník 516,  
Měřín

• [www.novevinarstvi.cz](http://www.novevinarstvi.cz)

INZERCE



**Dodavatel nejlepších moravských vín  
do gastronomie a privátních vinoték**

Nabízená vína jsou za stejné ceny a v kompletním sortimentu jako přímo od výrobce.  
K vínům dodáváme archivační katalog s podrobnou charakteristikou objednaných vín.

Vinum Bonum s.r.o., Štípa 333, 763 14 Zlín 12, tel.: 577 019 296, 777 747 885  
e-mail: [vinum-bonum@vinum-bonum.cz](mailto:vinum-bonum@vinum-bonum.cz)

IN-000013