

# Malí a střední vinaři III.

## OCHUTNÁVKA

Z prezentovaných vín společnosti Neoklas nejvíc účastníkům setkání u Dlouhého stolu chutnalo:

### Chardonnay 2001 Kabinet

**Vinařská oblast:** Kyjovská

**Obec:** Šenovice

**Viniční trať:** Hejdy

**Charakteristika:** Víno jiskrné zlatavé barvy s jemnou květnatou vůní. V chuti

plné, harmonické s minerálními, lehce zemitými tóny. V dochuti typická chlebovinka. Je vhodné jak k těstovinám, tak i k sladkovodním rybám a lehčím úpravám bílých mas.

**Výrobce:** Neoklas Šardice

**Cena:** 120 Kč



### Frankovka 2002 ledové víno

**Vinařská oblast:** Mutěnická

**Obec:** Šardice

**Viniční trať:** Dubový

**Charakteristika:** Skutečný bonbónek. Lehce narůžovělé víno s příjemnou vůní pražených mandlí s cukrem. V chuti harmonické, kyselinky dobře vyvažují vysoký zbytkový obsah přírodního cukru. V konci je navíc sladkost příjemně narušena pikantní kořenitostí, což této specialitě dává určitou svěžest. Výborné k plísňovým sýrům nebo jako digestiv na závěr hostiny.

**Výrobce:** Neoklas Šardice

**Cena:** 486 Kč



FOTO: ARCHIV

**N**a setkání vinařské společnosti Dlouhý stůl přátel vína a v pražském hotelu Hoffmeister se ochutnávala vína společnosti Neoklas Šardice, která vznikla v roce 1995. Dnes společnost obhospodaruje 130 hektarů produktivních vinic v Šardicích a Dambořicích, které jsou ve dvou vinařských oblastech – Mutěnické a Kyjovské. Vína připravují pouze z produkce vlastních vinic ve sklepním hospodářství, která má kapacitu 1 860 000 litrů. Ochutnávané ročníky byly poslední, které prošly klasickou výrobou, bez teplotní regulace při kvašení. Ročník 2003 už i zde zpracovávali po velkých investicích s použitím moderních technologií, které umožní i řízené kvašení. Uvidíme, jak obstojí

klasika v souboji s modernou, kterou dnes už vyznává většina vyspělého vinařského světa.

Neoklas má i dobře zásoběný archivní sklep, ve kterém zrají i jejich originální vína šumivá. Je umístěn pod šardickou rezidencí brněnského Au-

gustiánského kláštera, který byl založen v roce 1742. Vinice jsou většinou vysazeny na hlinitopísčitéch a sprašových půdách, které dávají vínům typickou mineralitu a zemitost.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.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