

in.ihned.cz/napoje



FOTO: PAVEL BRUNCLÍK

Cviček přežije vstup do EU

Když pan Billecart ze stejnojmenného šampaňského domu nedávno v Praze prezentoval své exkluzivní růžové šampaňské, tvrdil, že v Evropské unii pouze v Champagne mohou dělat růžové víno smícháním vín bílých a červených. Neměl pravdu. Slovinci si před vstupem do EU vyjednali výjimku pro svou národní zvláštnostku – víno s kuriózním názvem Cviček.

Připravují ho také smícháním hotových vín bílých a červených, což je jinak opravdu v EU obecně nepřipustné. Růžová vína se musí dělat pouze z modrých odrůd révy vinné. Na rozdíl od přípravy červeného vína, kdy se hrozny před lisováním podrtí a nechají různě dlouhou dobu macerovat, aby se ze slupek uvolnila barva a potřebné látky, pro přípravu růžového vína se slupky nechají působit jenom minimálně a potom se hned mošt lisuje. Čím kratší dobu slupky působí, tím jemnější růžové tóny víno má. Klasická růžová vína z Provence mají tak světlounké růžové tóny, že se plně ve sklenice roz-

září teprve při pohledu proti světlému zdroji.

Jasně světlé červené Cviček je u Slovinců velmi populární a dokáží ho vypít neuvěřitelné množství. Představa, že by jim ho nějaký úředník z Bruselu zakázal dělat, pro ně byla tak nepředstavitelná, že uložili svým vyjednávačům, aby pro něj zajistili výjimku a mohli ho i po vstupu do EU dál dělat a pít.

Pro cizince není první setkání se Cvičkem nic světoborného. Lehce nakyslé, řídké červené víno (viz ochutnávka) rozhodně není žádným zvláštním zážitkem. Vřak také není určeno k nějakým degustacím a složitému ochutnávání a vychutnávání. Je to nápoj v tom pravém slova smyslu.

Slouží pro hašení žízně a jako doplněk jídla. Když jím zapijíte pořádný šťavnatý kus masa, přestanete zkoumat chuť a vůni a radostně zapijete každé další sousto. Právě pro tyto účely ho také od nepaměti ve Slovinsku dělají. Vinice byly osázeny různými odrůdami. Při vinobraní prostě sklídili všechno, a co z toho vylisovali, to byl

prapůvodní Cviček. Má svěží kyselkovou chuť a nižší obsah alkoholu, proto ho lze bez následků vypít klidně litr k obědu či večeři. Vinaři si ho brali jako nápoj do práce na vinicích a dodnes jeho pravověrní obdivovatelé na něj nedají dopustit, i když už pochopitelně mohou pít skutečně vynikající vína domáci i dovezená.

Pochopitelně bruselští úředníci chtějí mít všechno černé na bílém. Existuje proto řádný vládní úřední list s číslem 3-132/2000, který vymezuje co to Cviček je, kde a z čeho ho mohou dělat. Pochází z vinic Doljenské oblasti, které jsou vysazeny výše než 210 metrů nad mořem a na hektaru musí být mezi 2800 až 4000 keřů révy vinné předepsaných odrůd. Macerovat se smí maximálně čtyři dny při teplotě do 22 °C. Musí obsahovat nejméně 65 procent červeného vína a maximálně 8 % alkoholu. Na trh smí být Cviček uveden po osmém listopadu a prodávat se může maximálně dva roky.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

OCHUTNÁVKA

Cviček P.T.P.

Doljenski vinorodni okoliš

Výrobce: Kmečka zadruga Krško Z.O.O.

Rostoharjeva 88 Slove-

nia, Vinska klet Krško

Charakteristika: Světlé

červené víno obsahuje

40 – 50 procent vína

z odrůdy Zametovka, 15

– 20 procent Frankov-

ky, 10 – 15 procent

Kraljeviny a 10 procent

Vlašského ryzlinku. Už

na první dojem působí

příjemně svěže, s lehké

kyselkavými tóny, které

vybízejí k napití.

Cviček k nám zatím ni-

kdo oficiálně nedováží.

TIP NA KNIHU

Luboš Bárta,

Branko Černý

50 dnů s vinaři

Autoři přehledně představují nejenom jednotlivé vinařské oblasti České republiky, ale podrobně se zabývají nejzajímavějšími vinaři a jejich špičkovými víny v každé z nich. Původní zá-
měr navštívit za 50 dnů padesátku nejlepších vinařů, jak naznačuje titul, se sice nepodařilo dodržet, protože se práce na knize protáhly na celý rok. Což bylo pochopitelné ku prospěchu věci, protože představit padesátku špičkových producentů, kteří jsou vesměs nejenom na slovo vzatí odborníci, ale především vesměs i originální osobnosti, vyžaduje čas. Navíc, když bylo třeba pro knihu vyhodnotit a představit i jejich vína. Vznikl tak zajímavý průvodce, který potěší každého milce našich vín.

Nakladatelství: Geronimo Collection, Radlická 103, 150 00 Praha 5, tel.: 251 554 537

Cena: 349 včetně poštovného

