

Moravská vína v Paříži

OCHUTNÁVKA



Pinot Blanc 2003
výběr z hroznů
Mikulovská vinařská
oblast
Obec: Jevišovka
Viniční trať:
Dražice
Charakteristika:
Vino nezapře, že
bylo vyrobeno z vy-
soce zralých a zdra-
vých hroznů. Pří-
jemně překvapí
medovou vůní
s podtóny tropické-
ho ovoce, které na-
jdeme i ve vyváže-
né chuti a harmo-
nické dochuti.
Výrobce: Reistein,
Zámek Valtice
Cena: 290 Kč

Slámové víno Veltlínské červené rané 2003

Vinařská oblast
Mikulovská
Obec: Novosedly
Viniční trať: Stráň
Charakteristika:
Vino s mohutnou
vůní i hrozkovou
chutí a vysokým,
avšak nevtrlivým
podílem přírodního
cukru. V medové až
karamelové chuti
najdeme i vyvážené
minerální tóny. Ex-
kluzivní víno za ex-
kluzivní cenu.
Výrobce: Vino Mar-
cinčák Mikulov
Cena: 780 Kč



Cuvée Exclusive

Vinařská oblast
Mutěnická
Obec: Mutěnice
Viniční trať: Úlehle
Charakteristika: Velmi
zdařilá směs vín z tradič-
ních moravských mod-
rých odrůd Modrý
Portugal a Frankov-
ka. Toto cuvée pat-
ří k tomu nejlepší-
mu, co se z našich
vinic v červených ví-
nech dá připravit.
Uchovalo si i ve sta-
diu lahvé zralosti
svěžest a harmonii.
Výrobce: Vinařství
Livi Dubňany
Cena: 165 Kč



FOTO: ARCHIV

Nejlepší francouzští som-
meliéři v Paříži opět hod-
notili moravská vína. Po
loňské úspěšné premiéře, kdy
lidé ověřením tituly opravdo-
vých světových mistrů v umění
ochutnávat a prezentovat tento
ušlechtilý nápoj vlastně morav-
ská vína objevovali, měli letos
už představu, co je čeká.

Díky moravskému projektu
Austerlitz 2005, který mimo
jiné letos připravuje velkolepé
oslavy dvoustého výročí bitvy
u Slavkova, Moravské bance
vín a agilnímu Českému cen-
tru v Paříži, doputovalo do hlav-
ního města Francie 34 vzorků
od vinařů malých i zavede-
ných. V sále Leoše Janáčka se
sešly skutečné francouzské od-
borné špičky, vedené mistrem
světa sommeliérů z roku 1992
Philippem Faure-Bracem, kte-
rým za naši stranu sekundoval
prezident asociace sommeliérů
ČR Martina Pastyřík. Ochut-
návky se dále zúčastnili: Oli-
vier Poussier Meilleur, mistr svě-
ta sommeliérů 2000, Jean Mi-
chel Deluc, prezident asociace
sommeliérů, a Georges Lepré,
viceprezident asociace somme-
liérů.

Po rychlé, profesionálně
zvládnuté ochutnávce byl čas

na dojmy. Všeobecné mínění je
pro zúčastněné moravské vina-
ře více než lichotivé. Oproti
loňsku, kdy byli Francouzi pře-
devším překvapeni úrovní bí-
lých vín, letošní kolekci hod-
notili jako velice zdařilou a za-
znamenal posun k lepšímu
v kvalitě předvedených vín. Do-
konce vzali na milost i červená,
z nichž nejlepší představujeme
v dnešní ochutnávce. Jedno-
značně nejvíce zaujala bílá
vína nejvyšší přívlaskové kate-
gorie – ledová a slámová. Ško-
da, že se letos do Paříže nedo-
stal ani jeden vzorek odrůdy
Pálava, která slavila loni mi-
mořádný úspěch a byla Fran-
couzi označena za objev roku.

Philippe Faure-Brac, který
provazuje v Paříži znalci vy-
hledávanou restauraci, se do-
slova rozplýval nad slámovými



Philippe Faure-Brac

vín. „Z toho, co jsme ochut-
nali, hořím pro slámové. Je
v něm hebkost a velká svůd-
nost. Jsou to opravdu mimo-
řádná vína, voňavá, aromatic-
ká, harmonická i komplexní.
V ústech jsou hutná, sladoun-
ká, ale zároveň mají pořád ne-
uvěřitelnou svěžest, která je
velice, velice zajímavá a vzru-
šující na patře.“ Slámová vína
vítězila i v hodnocení ostat-
ních francouzských mistrů
sommeliérů. Není proto divu,
že se rozhodli jedním z nich,
pocházejícím ze sklepů Petra
Marcinčáka, obohatit slavnost-
ní stůl své výroční večeře, kte-
rá patří tradičně k vrcholům
francouzské gastronomie.

Po sečtení bodů došlo k vy-
hlášení vítězů: V bílých ví-
nech zvítězilo Rulandské bílé
z Vinařství Reistein, v červe-
ných Cuvée Exclusive z Livi
Dubňany a absolutním vítězem
se stalo slámové víno z Veltlín-
ského červeného raného z Vína
Marcinčák (všechny představu-
jeme v dnešní ochutnávce).
Současně s vínem byl v Paříži
představen i projekt nadace
Partnerství – Moravské vinař-
ské stezky. ●

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz