

Malí a střední vinaři XIX.

Zajímavá bílá vína ze Sedlece u Mikulova se dostala do širšího povědomí vinomilné veřejnosti i díky královně Alžbětě.

Když na Pražském hradě sestavovali slavnostní menu na počest britské panovnice královny Alžběty II., podílel se spolek Dlouhý stůl přátel vína scházející se v hotelu Hoffmeister a testující vína pro seriál IN magazínu Malí a střední vinaři, na výběru vín. Doporučil příjemné, svěží Veltlínské zelené ročník 1995 s krásnou vůní jdoucí do malin z tehdy takřka širší veřejnosti neznámého zemědělského družstva Sedlec. Mělo úspěch a královna, v rozporu se zvyklostmi, si ho dokonce nechala dolít a podávané červené už ani neochutnala.

Rukopis sklepmistra Králíka

Se sklepmistrem Ctíradem Králíkem, který připravil víno pro královnu a je duší zajímavých vín ze Sedlece dodnes, se pochopitelně při ochutnávce jejich



Vinařství ZD Sedlec se soustředilo na přípravu přívlastkových vín včetně vína slámového.

nové kolekce na stejném místě po desítky let i vzpomínalo. Jeho rukopis je na sedleckých vínech zcela čitelný a nezaměnitelný. Vřel jim také věnuje veškerý čas a mimořádnou péči.

Víno propadlo natolik, že o něm dokonce skládá básně,

kteří se recitují při významných ochutnávkách. Při tvorbě odrůdových a dnes už vesměs hlavně přívlastkových vín vychází z kvalitní suroviny, vyzrálých hroznů pocházejících z vinohradů ležících na mírných svazích pod Pálavou mezi Mikulovem a Lednicí. Vinice se zrcadlí na hladině rybníku Nesyt, který je jedním z největších na Moravě.

Odrůdová čistota

Sklepmistr Králík si potrpí a zakládá na odrůdové čistotě svých vín, která už získala nejenom řadu prestižních ocenění na nejrůznějších přehlídkách, ale mají i řadu věrných ctitelů. Jako jeden z prvních u nás také pochopil, že nemá cenu se v podobných polohách a na podloží, v jakých má ZD Sedlec své vinohrady, pouštět do přípravy vín červených. Drží se odrůd zde osvědčených a časem pro-
věřených.

Z předložených vzorků, vesměs ročníku 2005, tedy právě o deset let starších než v době královské ochutnávky, účastníci Dlouhého stolu přátel vína vybrali pro magazín IN Tramín červený, Sauvignon a Ryzlink rýnský, které představujeme v dnešní ochutnávce. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Pokud počasí přeje a je dostatečný mráz, sklízeli v Sedleci zmražené hrozny pro přípravu ceněné a vyhledávané speciality – ledového vína.

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

IN-000013

Ochutnávka

Sauvignon 2005
výběr z hroznů
trať Kotel

Charakteristika: Zlatavě jantarová barva dává najevo, že víno pochází z vyzrálých hroznů, což se projevuje v chuti i vůni. Je příjemně kořenitě s tóny tro-pického ovoce a dlouhou, čistou perzistencí.

Cena: 196 Kč

Tramín červený 2005
výběr z bobulí

vinařská podoblast mikulovská
Vinařská obec Sedlec u Mikulova
trať Nad Nesytem

Charakteristika: Jásavě zlatavá barva, čistá, plná vůně připomínající sušené meruňky s nádechem růží. V chuti plné, s harmonickým vyvážením vyššího zbytkového cukru svěží kyselinkou. Víno má nádherně dlouhé dozívání.

Cena: 225 Kč

Ryzlink rýnský 2005
výběr z bobulí
trať Kotel

Charakteristika: Zlatavě růžová barva a medově kořenitá vůně zralých meruňek a broskví. V chuti plné, výrazně kořenitě, se sladkým podtextem, ale svěží. V dlouhé dochuti dominují broskvové tóny. Tohle víno snese srovnání s těmi nejlepšími „rýňáky“ od Rýna a Mosely.

Cena: 225 Kč

