

Malí a střední vinaři XII

OCHUTNÁVKA

Chardonnay 2004 pozdní sběr

Vinařská obec: Horní Věstonice

Trat': Pod Děvínem

Charakteristika: Jiskrné, zlatistvé víno s plnou květnatou a ovocnou vůní. V chuti harmonické s vůní s minerálním podtónem, v dochuti typická chlebovinka.

Cena: 136,90 Kč

Frankovka 2004 kabinet rosé

Vinařská obec: Horní Věstonice

Trat': Pod Martinkou

Charakteristika: Víno má pěknou jiskřivou lososově růžovou barvu. Ve výrazné vůni najdeme stopy po dozrávajících malinách s jemnou kořenitou stopou po mandlích. V chuti středně plné, svěže ovocné s jemnými minerálními tóny v dlouhé dochuti najdeme stopy chlebové kůrky.

Cena: 119 Kč

Sauvignon 2004 pozdní sběr

Vinařská obec: Horní Věstonice

Trat': U Venuše

Charakteristika: Jiskrná, zlatavě jantarová barva naznačuje, že víno bylo připraveno z vyzrálých hroznů. Tomu odpovídá i plná chuť a výrazná svěží vůně odkvétajícího černého bezu.

Cena: 130,90 Kč



FOTO: ARCHIV

Již po dvanácté se v pražském hotelu Hoffmeister sešli u dlouhého stolu milci vína, aby pro magazín IN opět vybrali nejlepší vína z nabídky moravského vinaře. Tentokrát byly na programu čerstvě nalahvované vzorky z ročníku 2004 připravené ve skutečně malém rodinném Vinařství pod Martinkou z Horních Věstonic.

Sklepní hospodářství vede Tomáš Huserek, který vína nejenom připravil, ale sám také v Praze představil. „Patříme ke

skutečně malým producentům, ročně připravíme kolem 50 tisíc lahví. Hrozny máme z vlastních vinic a také je nakupujeme ze smluvně zajištěných vinohradů ve stejné oblasti. Snažíme se dělat vína skutečně kvalitní, odpovídající jedinečné poloze viničních tratí na úpatí Pálavy,“ říká Tomáš Huserek.

Víno od Venuše

Vinařství pod Martinkou vzniklo v roce 1998, což byl také první ročník, kdy lahvovali pod vlastní firmou svoje víno. Je pojmenováno po jedné z rodinných viničních tratí ležících pod Pálavou. V místech, kde se proháněli už lovci mamutů a kde byla nalezena slavná Věstonická venuše, jsou jedny z nejzajímavějších vinic naší republiky. Na vápencovém podloží se daří především bílým odrudám révy vinné, které z půdy dokáží do hroznů přenést typickou mineralitu, jakou známe třeba ze slavných francouzských oblastí Chablis a Champagne.

Hrozny díky podloží obsahují také více kyselin, což bylo hlavně u teplotně extrémního ročníku 2003 velice důležité. Řada vinařů s ním měla problémy, protože hrozny měly sice u nás nezvykle velkou cukernatost, ale bohužel nedostatek kyselin z nich při chybné technologii dělal vína celkem fádni, nudná, s nízkou životností.

Růžové je vynikající

I když je Pálava přímo předurčena pro výrobu kvalitních bílých vín, růžová ukázka v podobě Frankovky z Vinařství pod Martinkou ukazuje, jak vhodně lze zhodnotit i víno z modrých odrud, které se zde ještě najdou ve starší výsadbě. Všechno je také proto vybráno do dnešní ochutnávky. Červené víno by z této Frankovky bylo s velkou pravděpodobností jenom průměrné, možná dokonce i podprůměrné, růžové je ale vynikající. ●

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