

OCHUTNÁVKA



**Alsace Grand Cru
Zinnkoepfle
Gewurztraminer 1996**

Vinařský kraj: Alsasko,
Francie

Vinařská obec: Pfaffen-
heim

Vínice: Zinnkoepfle

Charakteristika: Milovníci Tramínu upadají do vytržení, když ochutnají kořenitý alsaský. Patří také k nejvyhledávanějším ze zdejších vín, která v mládí mívají až banánové aroma, které se, jako je tomu u tohoto vzorku, léty zráním mění a převažuje chuť a vůně medu, citrusových plodů a exotických koření. V chuti převažují tropické plody s nasládlou hebkostí vyzrálého fíku a v konci při dlouhém doznívání rozeznáme tóny čerstvě umletého pepře.

Dovozce: GALLIA Zlín,
769 01 Holešov
Tel.: 573 394 607
www.terra-vina.cz

Doporučená cena: 1025 Kč

Grand Cru Searing Riesling 1996

Vinařský kraj: Alsasko,
Francie

Vinařská obec: Guebwiller

Viniční trať: Grand Cru Se-
aring

Charakteristika: Velmi kvalitní ukázka charakteristického alsaského Ryzlinku s typickým petrolejovým buketem. Je dán neuvěřitelnou mineralitou příjemného suchého vína s bohatou květnatou vůní. V těle je plné, harmonické s velmi dlouhým příjemným dozníváním (persistencí), kde mohou zaznít až lékořicové tóny. Dobře uložené může ještě pět i více let vyzrát. Hodí se k výraznějším úpravám ryb a drůbežního masa.

Výrobce: Domaines
Schlumberger

Dovozce: Belvedere
ČR, V Sadech 4a,
Praha 6
Tel.: 224 312 259
www.vinsdefrance.
cz

Doporučená cena:
573 Kč



Alsasko je třeba ochutnat



FOTO: ARCHIV

Když zavítáte do Štrasburku, o kterém píšeme na jiném místě, určitě si nechte časovou rezervu na návštěvu některého z alsaských vinařských městeček. V každém vinařském domě tam mají místnost pro hosty, kde dají ochutnat vína ze své produkce a pokud vás osloví, hned si je můžete koupit. Určitě neprohloupíte, protože zdejší bílá vína patří k nejlepším na světě. Jejich kvalita je pochopitelně dána především lokalitou, kde čerpají keře révy vinné vše potřebné pro tvorbu kvalitních hroznů. Svě jistě dokáže i příznivé podnebí. Nezanedbatelným faktorem jsou však zdejší vinaři.

Po staletí se přes ně přeháněly válečné vřavy, jednou patřili k Francii, jindy k Německu, proto se tady domluvíte jazyky obou zemí. Znalci tvrdí, že v Alsasku se dělá německé víno po francouzském způsobu. Vinařské rody vytrvaly po staletí navzdory válkám a nepřízní osudu a věnovaly se s péčí svým vino-

hradům. Jsou zde desítky, možná stovky rodinných podniků, kterým stačí k obživě do deseti hektarů vinic. Není nic neobvyklého, když muž pracuje ve vinici a jeho žena se stará o sklep ní hospodářství či naopak. A potomci zcela samozřejmě odcházejí do vinařských škol, aby pokračovali v díle otců a dědů. Nikde se vám po ochutnávce nestane, když řeknete, že jdete ještě k tomu a tomu, aby vám vinař řekl: Tam nechodte, ten dělá špatné víno. Naopak řekne: ochutnejte a sami si udělejte názor. Což je bohužel zatím u našich vinařů věc takřka nepředstavitelná. I takový detail však svědčí o velikosti Alsasanů.

Vinohrady Alsaska se táhnou v úzkém pruhu mezi Rýnem a pohořím Vogézy mezi městy Štrasburk a Mülhúzami s centrem v Colmaru. Všude jsou dobře značené vinařské stezky, vedoucí od jednoho krásného městečka k ještě hezčímu. Zatímco všude jinde ve Francii vína míchají z jednotlivých odrůd, tady dělají čistá odrůdová.

Alsaský Gewurztraminer znalci považují za jedno z nejskvělejších vín světa. Vynikající je i Rulandské šedé (Pinot Gris), které ještě někde najdete pod označením Tokay d'Alsace, což se právem nelíbí Maďarům. V rovinatých částech u Rýna se pěstuje výborný Sylvaner (Sylvánské), kdysi velmi populární i u nás. Většina Alsasanů si však nejvíce cení svých ryzlinků, které považují za skutečné „grand vin“. Je pro něj typický, avšak ne nepříjemný petrolejový nádech. Opravdovými chuťovými bombami jsou vína označená jako Vendange Tardive (něco jako náš pozdní sběr) a Selection des Grains Nobles (bobulový výběr). Víno z místní odrůdy Auxerrois, někdy značené také jako Klevner nebo Clevner tvoří základ šumivých vín Crémant d'Alsace, která dělají takřka v každém vinařském domě klasickou metodou kvašením v lahvích. Rozhodně i to stojí za ochutnání.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz