

# Malí a střední vinaři IV.

## OCHUTNÁVKA

Z pestré nabídky rodiny Špalkovy Dlouhý stůl vybral:

### Veltlínské zelené 2002

Odrůdové víno jakostní

**Vinařská oblast:** Znojemska

**Vinařská obec:** Konice  
**Charakteristika:** typické jiskrné Veltlínské zelené ze Znojemske oblasti, která této odrůdě skutečně svědčí. Zelenkavo zlatavé v barvě s výraznou kořenitou vůní. V chuti svěží, kořenitě, s typickým veltlínským madlovým nádechem v závěru. Po polknutí víno příjemně doznívá minerálními, chlebovitě kořenitými tóny.

**Cena:** 86 Kč



### Svatovavřínecké 2003

Odrůdové víno jakostní

**Vinařská oblast:**

Znojemska

**Vinařská obec:**

Oblekovice

**Trať:** Načeračický kopec

**Charakteristika:** v barvě překvapivě tmavě rudé až neprůhledné, ve vůni jemné, avšak zemitě výrazné. V chuti harmonické s příjemným ovocným nádechem. Středně plná chuť tohoto vína dělá vynikající nápoj i k tučnějším masům.

**Cena:** 97 Kč



**M**ěsíc se sešel s měsícem a v pražském hotelu Hoffmeister se opět sešla společnost zvaná Dlouhý stůl přátel vína. Tentokrát se na opravdovém dlouhém stole v hotelovém vinném archivu objevila vína z produkce rodiny Špalkovy z Nového Šaldorfu u Znojma. Jde o vinařství, jaká známe zatím spíše ze zahraničí, kde se předává štafeta z generace na generaci. Vinařský rod založil po druhé světové válce člověk, kterého jsem poznal až v době, kdy mu nikdo neřekl jinak než děda Špalek. Byl to samouk a samorost, který se jako dosídlenec do pohraničí musel naučit vše od základu. Mistr ve výrobě vína pro Pražáky, člověk bez jakéhokoliv respektu před autoritami.

Jeho syn už v oboru dosáhl opravdové profesionality v dobách, kdy se mu o samostatném podnikání mohlo jenom zdát. Pracoval dříve jako sklep-mistr. Řízení rodinného podniku s oficiálním názvem Vinné sklepy rodiny Špalkovy, který se svým otcem vybudovali, předal další generaci. To už jsou opravdoví profesionálové s patřičným vysokoškolským vzděláním i zahraničními zkušenostmi. Sklepní hospodářství tak dnes vede inženýr Petr Ilgner.

Špalkovi vlastní čtyři hektary vinic rozložených na vyni-



FOTO: PETR VOKUREK

kajících polohách Znojemske oblasti. Protože jim vlastní produkce nestačí, nakupují vybrané hrozny od spřátelených vinohradníků. V jejich sklepi-

najdeme jak vína připravená tradičními metodami postupného prokvašení ve starých dubových sudech, tak i moderní technologie zavedené vnučky. Řízené kvašení v nerez, originální sudy barrique, které začali používat jako první u nás, i experimenty s novými značkami vín. Oblíbeným se například stalo jejich originální víno portského typu jménem Šaler, připravili zajímavou kupáž z vybraných vín tří odrůd (Ryzlink rýnský, Chardonnay a Sauvignon, kterou nazvali Gryllus) a nebojí se experimentovat. Dobře ví, že díky otevření trhu s vínem po našem vstupu do EU mohou uspět jenom se špičkovou kvalitou svých vín. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

