

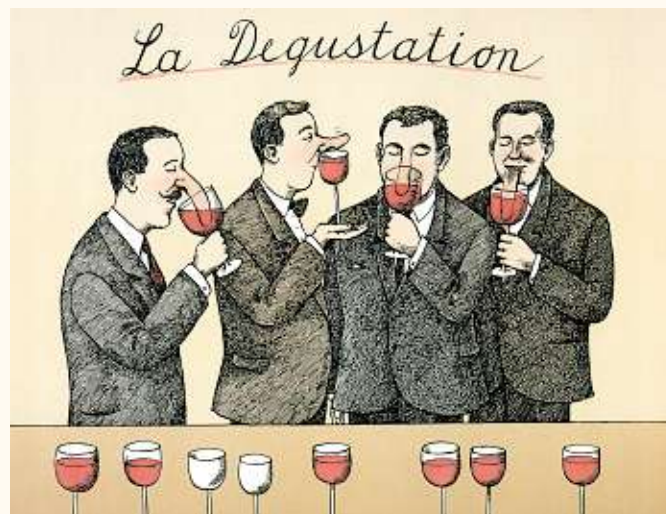
Nářky na nepravém hrobě

Naříkat nad konkurencí, špatnou úrodou, nevďěčností zákazníků a diktátem supermarketů už patří k folklóru některých našich vinařů.

Otevřením trhu se dostali domácí vinaři do přímé konfrontace s vinařským světem jak v ceně, tak i kvalitě. Zatím neměli příliš problémů, protože stačili stejně připravit necelou polovinu vína, které se u nás vypije. Jenže vrtkaví konzumenti začali objevovat cenově dostupný vinný svět a někteří vinaři a vinohradníci začínají mít problémy jak s odbytem hroznů, tak i s prodejem vína. Což není problém jenom domácí. Letos navíc začnou naplno plodit tisícovky hektarů vinohradů vysazených v hodině dvánácté před vstupem do EU.

Kvantita versus kvalita

V médiích se objevily nářky, jaký že byl loňský rok pro vinaře špatný. Úroda byla podprůměrná, sklídilo se mnohem méně hroznů než v letech předchozích. Je to pravda. Ovšem druhá část mince je o tom, že díky nízké sklizni a dobré zralosti hroznů budou vína z roční-



REPRO: IN VINO: JIŘÍ SLIVA

ku 2005, pokud byla pečlivě připravená, mimořádně kvalitní.

Kvantita, která nutně musí jít na úkor kvality, to byl hlavní cíl produkce za minulé éry. Dnes si může spotřebitel skutečně vybírat. Pochopitelně i dál budou lidé, pro které je důležitý obsah alkoholu, a nalijí si proto do hlavy klidně něco z krabice nebo pet lahve, jen když to přinese kýžený účinek. Ti, kdo jenom ne-nařikají, dobře vědí, že jediná cesta, jak obstát v konkurenci, je kvalita a spolehlivost značky. Dnes už jsou většinou vybaveni potřebnými moderními technologiemi, které u nás zcela chyběly. Teď jde o to, udržet krok s vyspělým světem i v kvalitě a zajímavosti nabídky.

Tři tipy k přežití

Na dvou posledních velkých vinných výstavách ve Valticích a v Praze sice zvítězila červená vína z dovozu, ale na obou se našla velice pěkná domácí vína. Především bílá. V Praze křtili Bzeneckou Lipku, lépe řečeno její zmrtnýchvstání. To byla totiž jedna z mále značek, které se daly za minulého režimu pít. Proto je dnes v ochutnávce. Není to nějaká „superšpica“, ale jde o poctivě připravené víno. A o taková, s typickou ověřenou značkou a zaručenou kvalitou, je a bude zájem. Veltlín od Kovács, který sice byl ve své kategorii druhý za archívním vínem, zase představuje v rodinném vinařství pěkně udělanou domácí odrůdu, kterou nikdo z Chile či Austrálie nedoveze. Věnovat se odrůdám, které jsou u nás doma, to je další cesta, jak zaujmout spotřebitele. A třetí vzorek je ukázka skutečné špičky z produkce vinařství Pavlov. To jsou typy vín, které ve svých kategoriích uspějí i v mezinárodní konkurenci. Spoléhat na nějaké vlastenectví, díky kterému budeme pít vína i nevalné úrovně, jenom proto, že jsou domácí, je u Čechů hloupost. A u mladé generace to platí dvojnásobně. ■

LIBOR ŠEVČÍK



Knižní tip

Jiří Slíva: In vino

Jiří Slíva příští rok oslaví šedesátiny a dárek a potěšení svým přátelům milujícím víno připravil už letos. Vydal knihu svých karikatur a grafických listů věnovaných vínu. Dvě z nich přetiskujeme.

Vydal Slovart, doporučená cena: 299 Kč



Ochutnávka



Bzenecká Lipka 2004

Vinařská oblast: Morava

Charakteristika: Typická směs moravských Rýnských ryzlinků, která je charakteristická vůní lipového květu – odtud název

Výrobce:

Chateau Bzenec

Cena: 90 Kč

Veltlínské zelené 2005

Pozdní sběr

Podoblast Mikulovská

Obec: Dobré Pole

Viniční trať: Daniel

Charakteristika: Jiskrná zelenkavá barva, plné, harmonické, extraktivní víno s vůní a chutí čerstvého sena, v konci cítíme zelený pepř a pomerančové tóny svědčící o dobře vyzrálých hroznech

Výrobce: Vinařství Kovács

Cena: 149 Kč



Rulandské šedé 2005

Výběr z hroznů

Vinařská podoblast:

Velkopavlovická

Obec: Velké Němčičky

Trať: Růžová Hora

Charakteristika:

Plné, tělnaté, avšak dobře pitelné polosladké víno cítící odrůdu. Ve vůni i chuti exotické ovoce a nádherné tóny lučního medu

Výrobce:

Vinařství Pavlov

Cena: 190 Kč

