

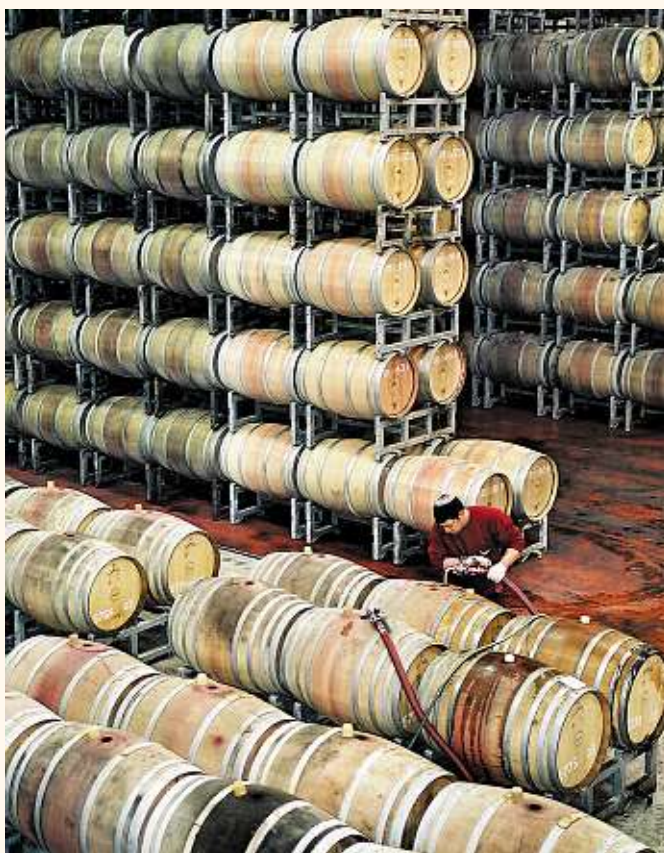
Po boji zvítězilo Chardonnay

BARIKOVANÉ VÍNO PORAZILO FRANKOVKU I VLAŠSKÝ RYZLINK

U dlouhého stolu se opět pro magazín IN ochutnávala domácí vína. Jejich tradiční hodnocení ve vinotéce pražského hotelu Hoffmeister mělo tentokrát velmi vyrovnaný průběh.

Určit z předložených vzorků tři nejlepší vína, která představíme v naší ochutnávce, nebylo snadné, protože chutě přizvaných zapálených milců vína se značně rozcházely.

Tentokrát budu výjimečně osobní. Navzdory obecnému vkusu a diktátu trhu, který pořád ještě preferuje bílá vína školená v nových dubových sudech o obsahu 225 litrů zvaných barrique, rozhodně nejsem jejich milovníkem a ctitelem. Tím rozhodně nechci tvrdit, že oceněné Chardonnay je víno špatné. Většinou však jde o vína, která zráním v sudu ztratí svou odrůdovou identitu. Pokud jsou udělaná z dobré výchozí suroviny, jsou si velice podobná a lehce zaměnitelná výraznými tóny vanilky, která vesměs přebíjí vše ostatní. Vyznamenávají se tím především Chardonnay z Kalifornie, která jsou však na trhu velice úspěšná, a proto je napodobují i jinde ve světě. V České republice umí se sudu dobře pracovat známý a zkušený vinař Miloš Michlovský, což předvedl i s touto „šardonkou“, můj vkus to však není. Z dnes uvedené trojice bych dal přednost jak oceněnému „vlašáku“, tak i velice příjemnému „růžáku“.



ILUSTRACI FOT: BLOOMBERG

Slovo předchozího vítěze

Jak už se při této ochutnávce stalo tradicí, zúčastní se jí jako host

vítěz předchozího hodnocení. Tentokrát to byl František Mádl, který naposled zvítězil se svou

Frankovkou ročník 2006. Po vyhodnocení předložených vzorků jsem ho požádal o komentář k vítězům, které najdete v dnešní ochutnávce. „Vítězné Chardonnay je pěkně udělané komplexní víno s typickým odrůdovým charakterem, vynikající do gastronomie. U mne zvítězil celkově druhý „vlašák“ s krásnými minerálními tóny a dlouhou dochutí. To je víno připravené ze skutečně kvalitních a dobře vy zralých hroznů. Růžová Frankovka je příjemná, čistě udělaná a jistě si najde zákazníky, pro mne je tam však dost zbytkového cukru.“ ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Chardonnay 2006

pozdní sběr, barrique

Vinařská obec: Nový Přerov

Trať: Na štrekách

Výrobce: Vinselekt Michlovský, Rakvice

Charakteristika: už zlatavá barva naznačuje zrání v sudech barrique. V košaté ovocné vůni najdeme zralé citrusy, které jsou doplňovány typickou vanilkou z nových dubových sudů. V chuti výrazné tóny zralých hroznů a tropické ovoce

Cena: 177 Kč



Ryzlink vlašský 2007

pozdní sběr

Vinařská obec: Pouzdřany

Trať: Kolby

Charakteristika: zelenkavě žlutá barva, výrazná kořenitá vůně, v chuti svěží s rychlým nástupem citrusových plodů a pikantní kořenitostí

Cena: 160 Kč



Frankovka rose 2006

výběr z hroznů

Vinařská obec: Valtice

Trať: Pod Slunečnou horou

Výrobce: Moravino Valtice

Charakteristika: víno světlounce růžové barvy s vůní malin a černého rybízu. V chuti plné, ovocné s jemnou kořenitostí, která dlouho a příjemně dozrívá na patře

Cena: 165 Kč



Všechna tři vína pocházejí z vinic ležících v mikulovské podoblasti.

INZERCE



**Dodává nejlepší moravská vína
do gastronomie a privátním klientům**

Vína jsou za stejné ceny a v kompletním sortimentu jako přímo od výrobců.

Vinum Bonum s.r.o., Štípa 333, 763 14 Zlín 12,

tel.: 577 019 296-7, 777 747 885-9

e-mail: vinum-bonum@vinum-bonum.cz

www.vinum-bonum.cz

IN-000781