

Malí a střední vinaři XXII

Jako malé mezi malými se dá označit moravské Vinařství Peřina.
Je u nás nejen jedno z nejmenších, ale také nejnovějších.

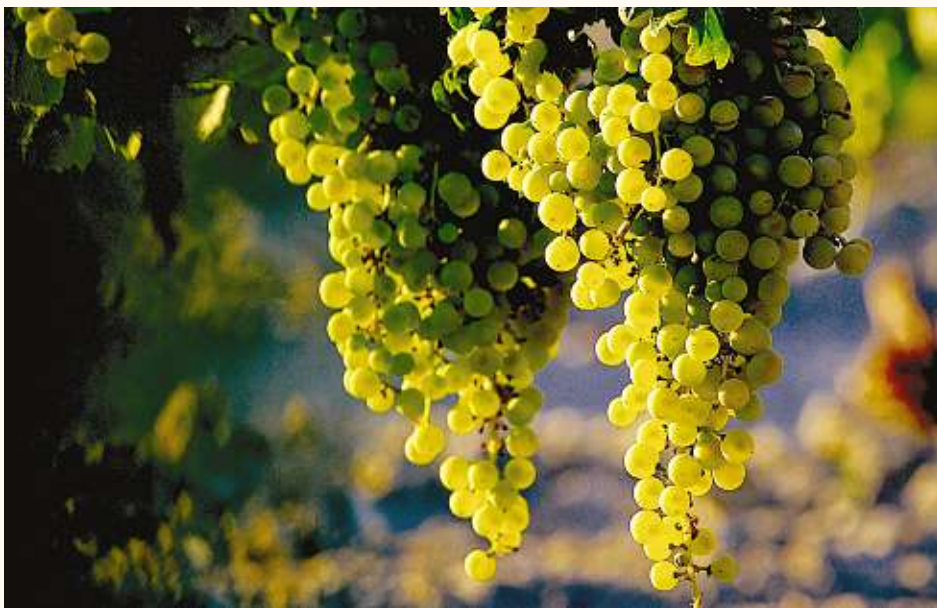


FOTO: ARCHIV

Pan Zdeněk Peřina sice není ve vinohradnictví a vinařství žádným nováčkem. Přesto začal samostatně v oboru, který vystudoval, podnikat až v loňském roce. Dnes hospodář na necelých pěti hektarech vinic ve špičkových polohách na Mikulovsku pod bělostnými skálami Pálavských vrchů.

Rodinná tradice

Milovníkům vína rozhodně není příjmení Peřina neznámé. Otec Zdeňka stál za úspěchy mikulovského Mikrosvínu a on sám tam po jeho odchodu do penze pra-

coval. Ostatně při představování produkce Mikrosvínu v našem seriálu to byl právě on, kdo jeho vína prezentoval (IN č. 1/2005). Ovšem jeho cesty s vlastníky se rozešly, a Zdeněk Peřina začal hospodařit samostatně. Další ročníky vín naznačí, kdo vydělal a kdo prodělal.

Dál ctí zásady svého otce, který dobře věděl, že špičkové víno se rodí ve vinici. Ze špatných hroznů totiž nikdo skvělé víno neudělá. Vinařství Peřina připravuje malé partie predikátových bílých vín pouze z hroznů vlastní produkce. Protože by to

zatím k obživě asi nestačilo, dělá zároveň i šéfa dalšímu novému moravskému vinařství.

Méně chemie i násilných zásahů

Než převzal místo svého otce, sbíral Peřina zkušenosti v zahradnictví. Mimo jiné osm let pracoval u rakouských vinařů, kteří v té době byli především v technologii zpracování hroznů a přípravy vína před našimi. Reduktivní řez, omezení výnosů ve jménu vyšší kvality hroznů a jejich co nejšetrnější zpracování, to už byla vinařská filozofie Zdeňka Peřiny. Když s tím začal ještě v předlistopadové éře, ostatní se mu smáli. Tehdy byly hlavní výnosy, o kvalitě se moc nemluvilo. Vývoj dal Peřinům zapravdu. I v tom, že nemá cenu mít celý sortiment povolených odrůd, ale je třeba se soustředit na ty, které dávají v dané oblasti nejkvalitnější hrozny. Tradice rodu pokračuje. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Vína z deseti vzorků do dnešní ochutnávky z produkce Vinařství Peřina vybrali v pražském hotelu Hoffmeister účastníci Dlouhého stolu přátel vína.

Ochutnávka

Ryzlink rýnský 2005 výběr z bobulí

Charakteristika: Sytější zlatavá barva, plná komplexní čistá ovocná vůně zralých meruněk, mandarinek s příjemnými minerálními tóny. V harmonické a bohaté chuti vyzrálých citrusových plodů se objeví pikantní kyselinky, které skvěle vyvažují zbytkový cukr.

Cena: 393 Kč



Rulandské bílé 2005 výběr z hroznů

Charakteristika: Víno jiskrně zlatavé jantarové barvy s medovou vůní jdoucí do pomerančové mandarinkových podtónů. V chuti příjemně kořenitě a nasládlé (56,3 g zbytkového cukru) s dlouhou svěží dochutí.

Cena: 208 Kč



Kerner 2004 výběr z hroznů

Charakteristika: V odrůdě původem z Německa zaznívají v ovocném charakteru vůně malinové tóny. V chuti svěží, plné s kořenitým nádechem a zajímavou minerálností, která prodlužuje dlouhé dozrívání.

Cena: 369 Kč



Všechna vína pocházejí z viniční trati Zimní vrch patřící do katastru vinařské obce Dolní Dunajovice v mikulovské vinařské podoblasti.

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

IN-000013