

Neznámý vítězem

U DLOUHÉHO STOLU ZVÍTĚZIL HIBERNAL, MÁLO ZNÁMÁ ODRŮDA RÉVY VINNÉ

Zatím poslední sezení Dlouhého stolu přátel vína v pražském hotelu Hoffmeister, kde milovníci vína hodnotí pro IN magazín nově nalahvované vzorky z domácí produkce, určilo jako nejlepší víno z Čech. Nejvíce zaujal loňský Hibernál z Mělnického vinařství Kraus.



FOTO: ARCHIV

Jméno Kraus je mezi vinařskými odborníky pojmem. Profesor Vilém Kraus učil v Lednici celé generace vinařů, stejně jako jeho syn Vilém v pražském Suchdole. Ten založil s odbornou podporou otce v Mělníku vinařství, žel jeho snahu přerušila zákeřná choroba.

Vinařství převzal jeho syn, opět Vilém, toho jména třetí. V krátké době dokázal z rodinných vinic produkovat velice zajímavá a dobře pitelná vína. Jedním z nich je dnes prezentovaný vzorek.

Hibernál je nově vyšlechtěná odrůda bílé révy vinné, původem

z Německa, odkud sazenice do České republiky přivezli právě Krausové. Vyšlechtit ji profesor Helmut Becker v německém Geisenheimu křížením odrůd Seibel a Ryzlink rýnský. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2004.

Vítězný vzorek je označen jako české zemské víno. Co se tímto termínem rozumí? Podle vinařského zákona jde o vína vyrobená z tuzemských hroznů na vinici určené pro jakostní víno v dané oblasti. Cukernatost musí být minimálně 14° NM. Na rozdíl od stolního vína může být ozna-

čeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou. Nebo jde o vína vyrobená z odrůd dosud nezapsaných do Státní odrůdové knihy.

K vínu si dejte candáta

Minulého vítěze, kterým bylo Chardonnay ze sklepů Miloše Michlovského, zastupoval obchodní ředitel Vinselektu Michlovský Miroslav Majer. Zaujal ho – stejně jako hodnotitele – vítěz degustace, Hibernál 2007 ze zmínovaného Krausova vinařství (viz Ochutnávka).

„Je to svěží, expresivní a pikantní víno s projevem citrusových plodů ve vůni, jemnou kořenitostí a zralým angreštem v chuti. Jeho středová plnost a perzistence, které po chvíli začínají dominovat nad zvolna ustupujícím primárním aromatem, svědčí o dobré vyzrálosti hroznů, minimálně na horní hranici pozdního sběru. Víno bych doporučil k těžším úpravám sladkovodních ryb, jako jsou smetanovými omáčkami.“ ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Hibernál 2007

české zemské víno

Vinařská obec: Mělník

Trať: Na bílých břehách

Charakteristika: Víno zářící zelenavě zlatavé barvy, ve vůni intenzivní s výrazným aroma květu černého bezu, s kořenitými podtóny. V chuti je víno plné, tělnaté, s pěkným ovocným nástupem, ve kterém rozeznáme tóny černého bezu a rybízu. Chuť přechází do dlouhého dobehu s jemnou příchutí nektarinek a broskví.

Výrobce: Mělnické vinařství Kraus



Rulandské šedé 2007

pozdní sběr

Vinařská obec: Velké Bílovice

Trať: Zadní hora

Charakteristika: Už čistá zlatavě žlutá barva a příjemná, harmonická a jemně kořenitá vůně slibují pěkný zážitek. Vůně je podtržena v chuti tělnatou kořenitostí s dlouhou svěží dochutí.

Výrobce: Vinařství Mádl, Velké Bílovice



Sauvignon 2007

výběr z hroznů

Vinařská obec: Sedlec u Mikulova

Trať: Kotel

Charakteristika: Citronově žlutá barva, výrazná ovocná vůně zralých bezinek, broskví a liči. V chuti je víno středně plné, svěží, ovocné s tóny zralých broskví, výraznou svěží kyselinkou a ovocným dozríváním.

Výrobce: ZD Sedlec u Mikulova



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-000809