

## OCHUTNÁVKA

**Modránské bílé 2003**

Jakostní známkové víno suché, plněno výrobcem ing. Hrdličkou

Vinařská obec Praha-Modřany

**Viniční trať:** Arcibiskupská

**Charakteristika:** S citem připravená směska z hroznů Veltlínské červené rané, Siegel a Müller Thurgau. Svěží, dobře pitelné, jemně kořenité víno s příjemnou dochutí.

Ochutnal jsem ve viniči i modránský „rýňák“, Muškát moravský, Müller Thurgau, Kerner, Modrý Portugal, Zweigeltrebe a Svatovavřínecké, všechno vyrobeno v množství menším než malé, ale výborné kvality.



## KNIŽNÍ TIP

**Setkání s vínem**

Vilém Kraus,

Jiří Kopeček

(2. přepracované vydání)

Oproti prvnímu vydání je nově zpracováno rozdělení vín podle kvality, a to v souladu se zákonem platným od května 2004, který mj. zavádí některé nové kategorie,

jako např. zemské víno, výběr z cibéb a víno originální certifikace (VOC) a zpřesňuje požadavky na zařizování vín.

Kniha přiblíží víno začínajícím milovníkům a uspokojí i ty zkušenější se solidní znalostí. Zájemce se může rozhodnout mezi brožovaným vydáním a vydáním vázaným, které je doplněno filmem na CD-ROM.

Kniha vázaná + CD stojí 349 Kč, brožovaná 199 Kč. Lze je objednat na adrese ECONOMIA a. s., VTÚ, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, e-mail: zdenka.mejzlikova@economia.cz, nebo na webu: http: knihy.ihned.cz, kde zařídí zaslání na dobírku z nakladatelství RADIX. Informace na tel.: 267 092 256. Členové HN klubu, kteří uvedou na objednávce pořadové čtyřmístné číslo své členské karty, obdrží 20 % slevu.

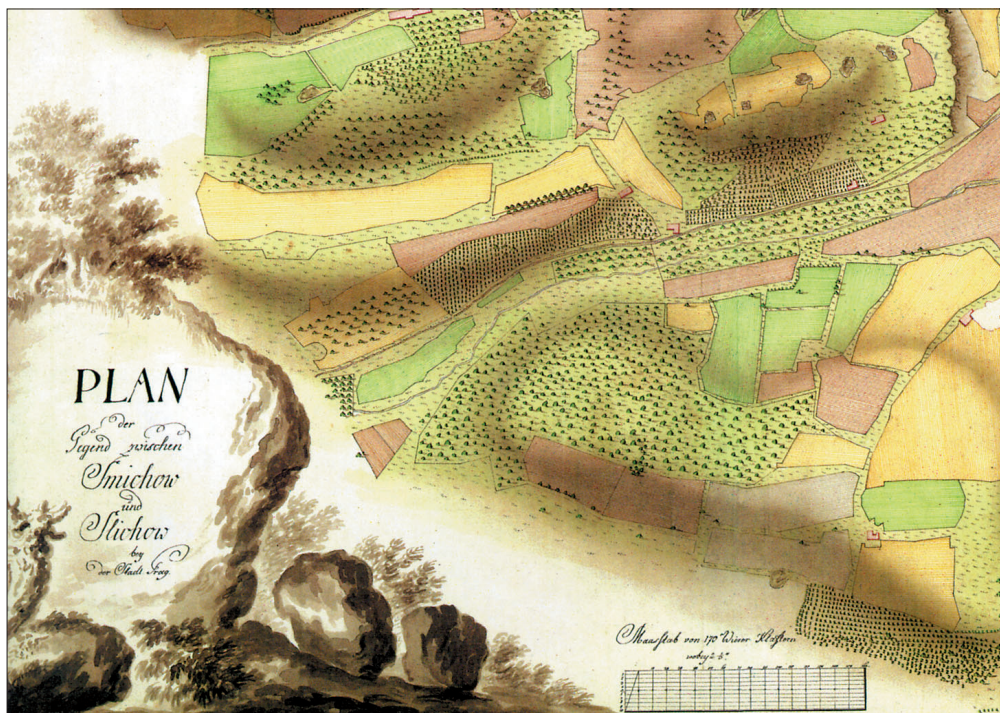
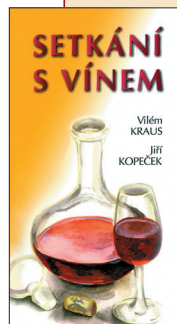


FOTO: ARCHIV

## Pražské vinice stále žijí

**P**rvní písemné zmínky o pěstování révy vinné v pražské kotlině pocházejí z dvanáctého století. Například v listině Soběslava II. z roku 1178 je zmíněna vinice v Modřanech. Díky novému vinařskému zákonu z dubna letošního roku sice už neexistuje pražská vinařská oblast, ale vinice na území hlavního města žijí, rostou a plodí. Při troše štěstí se opravdový zájemce může propracovat i k ochutnání opravdu originálního vína pocházejícího skutečně z hroznů zrozených přímo v Praze. Dlužno předeslat, že nemá nic společného s nepřilíhově zapsaným Pražským výběrem a s podobnými směskami.

Největší rozvoj pražského vinohradnictví nastal v době Karla IV., který vydal 12. 5. 1358 nařízení: „Zakládati vinice na všech horách ležících v okruhu tří mil okolo Prahy obrácených k poledni.“ Rozvoj hlavního města většinu vinic pohltit a zůstaly po nich jenom místopisné názvy: Vinohrady, Vinohradská třída, Vinařská ulice v Holešovicích,

Na Staré vinici v Krči, Pod vinicí v Modřanech, Na vysočanských vinicích, Na viničkách v Radotíně, Na vinobraní v Záběhlicích, Podvinný mlýn v Praze 9 atd. Nepřízeň historického vývoje přesto několik pražských vinic přežilo do dnešních dnů.

Snad nejznámější je Svatá Klára v Troji, kterou nemůže přehlédnout žádný návštěvník zoo. Má tři hektary plodných vinic a od roku 1995 ji obhospodařuje Pražská botanická zahrada. Díky péči jejích pracovníků je dnes v dobrém stavu a byl zde obnoven i viniční dům ze 17. století. Opočal je vinice Salabka, obnovená v padesátých letech minulého století. Je v majetku společnosti Zlatá Praha. Má rozlohu 4,5 hektaru, osázeny jsou zatím pouze tři z nich. Nejnověji obnovenou pražskou vinicí je Máchalka ležící ve svahu pod Prosekem. Má 1,8 hektaru a patří nadšencům z Vinařské-



ho družstva svatého Václava. K tradičním vinicím patří i Grébavka (1,7 ha) na území Vinohrad a je zapsána na seznamu kulturních památek.

Od roku 1993 se o ni starají manželé Turečkovi. Ucelenější vinice mají být obnoveny i v zahradách Pražského hradu.

Nedávno jsem měl možnost ochutnat vína drobných pěstitelů z Arcibiskupské vinice v Modřanech. Keři révy vinné je zde osázena stráž o rozloze 1,1 hektaru. Staletá historie vinice byla přerušena v roce 1929, kdy ji zničily mrazy. Patří tamní městské části a obdělávají ji zahrádkáři, kteří ji v roce 1987 obnovili. Zatímco hrozny z ostatních pražských vinic zpracovávají mimo hlavní město, v Modřanech si k radosti své a svých přátel dělají v malém sami velmi pěkná, odrůdově čistá bílá a červená vína. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz