

Vítěz je z pěti odrůd

U DLOUHÉHO STOLU SE OPĚT HODNOTILA NOVĚ NALAHVOVANÁ VÍNA

Společnost milců vína a zapálených oenologů zvaná Dlouhý stůl přátel vína hodnotila ve vinném sklepě pražského hotelu Hoffmeister vzorky loňských vín, která právě opouštějí vinné sklepy a vydávají se za spotřebiteli. Jako nejlepší bylo možná trochu překvapivě vyhodnoceno cuvée, a ne víno odrůdové.

U českých a moravských milovníků vína ještě stále přetrvává nedůvěra k vinným směskám, odborně zvaným cuvée. Tedy k vínům většinou připraveným z více odrůd, vinic či ročníků. Přitom třeba ve Francii tvoří taková vína drtivou většinu na trhu.

Domácí nedůvěra má kořeny v minulosti. Za komunismu byly na trhu k dostání všelijaké Pražské výběry, Ostravské kahany a Venušina čara, což byla většinou dost mizerná vína. Ve vinařských podnicích, které neměly ani ar vinic, se míchaly tisíce hektolitrů takovýchto patoků, doplněných řepným cukrem, aby pod zdánlivě atraktivními názvy zaplnily v litrových lahvích regály socialistických samoobsluh.

Opravdové cuvée nemá ovšem zastírat nedostatky jednotlivých komponentů, ale naopak vytvořit z kvalitních složek ještě kvalitnější víno. Renomovaní výrobci tak navíc dokážou vhodnou kombinací vín z různých odrůd a každoroční změnou jejich poměru dodávat svým zákazníkům vína stejné kvality.

Přitom i v zemích, kde je klima pro pěstování révy vinné vhodnější než v našich končinách, mají různě úspěšné ročníky. Po-



FOTO: ARCHIV

tom právě sklepemistři mistrně namíchají vína tak, aby měl zákazník pocit, že pije stále stejně kvalitní víno. Ostatně i většina šampaňských vín či sektů jsou cuvée. Pouze máte-li na lahvi šampaňského napsáno například Blanc de Blanc, jde o stoprocentní Chardonnay.

Ladičské umění

Sestavit vynikající směsku čili cuvée vína vyžaduje cit i představitelství, co víno udělá po zrání v lahvi. Jednotlivé odrůdy totiž zrají v sudech či tancích odděleně a mísí se teprve před lahvováním. To se skutečně podařilo Zdeňku Peřinovi u dnes představovaného vítězného vzorku. Základ jeho Cuvée Cream tvoří vína z odrůd

Chardonnay, Kerner a Sauvignon. „Přidal jsem k nim ještě trochu Rulandského šedého a Muškátu žlutého,“ prozrazuje vinař Peřina.

V předchozím kole bylo nejlepe hodnoceno bílé víno z nové odrůdy Hibernál z Mělnického vinařství Kraus. Proto – jak se už stalo zvykem – dostal po vyhodnocení nové kolekce slovo majitel uvedeného vinařství Vilém Kraus, aby řekl svůj názor na aktuálního vítěze.

„Vítězné víno působí při prvním přivonění jako lehčí, jednoduché víno. V prvním úderu vůně zazní zprvu lehké citrusovo-banánové tóny podpořené muškátovým závěrem. Celkově je to víno se středním až středně mohutnýmnosem. Ovšem v chuti se objeví středně mohutný projev ovocitosti, který je podpořen kořenitostí v dochuti, spojený s příjemnou kulatou hořčinkou po Kerneru. Na to, že jde o cuvée složené z celé řady odrůd, je to víno výborně harmonické a dobře zvládnuté ve sklepe. Zajímalo by mě, jestli je to opravdu chtěné cuvée, nebo se jim náhodně podařilo dát dohromady všechno, co měli. Každopádně je to víno svědčící o opravdu výborné práci ve sklepe.“ ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Cuvée Cream 2007

Vinařská obec: Klentnice

Trať: Nad svatým Leonardem

Výrobce: Vinařství Peřina

Charakteristika: víno slámově žluté barvy se zelenavou jiskrou. Ve vůni jemné banánově-křemové aroma, v plné a mohutné chuti se prolínají ovocné banánové a citrusové tóny podtržené příjemnou kořenitostí. V dlouhé dochuti zazníávají pomerančové tóny.



Sauvignon 2007

Vinařská obec: Dambořice

Trať: Lepiny

Výrobce: Neoklas Šardice

Charakteristika: zlatavě slámová barva, výrazná ovocná vůně s tóny černého bezu a rybízu. V chuti plné víno, dominují broskvové tóny, angrešt a černý bez, pikantní kyselinky mu dotvářejí ovocnou svěžest.



Müller-Thurgau 2007

Vinařská obec: Hovorany

Trať: Díly za vinohrady

Výrobce: Vinselekt Michlovský

Charakteristika: svěží a čisté víno ve vůni i v chuti, ovocné po citrusech a broskvích a hlavně po dobře vy zralých hroznech. Po polknutí skvělá dochť vybízí k dalšímu doušku.



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-000821