

Ochutnávka

Moravino nouveau
Muskát moravský 2002
Odrůdové víno jakostní
bílé suché.

První letošní víno.
Znojemská oblast
Výrobce: Znovín
Znojmo a. s.
se sídlem v Šatově
Charakteristika:
Svěží, lehké víno
s velmi příjemnou,
avšak neagresivní
vůní. Dobře techno-
logicky zvládnuté.
Čisté, jiskrné, vybí-
zející k dalšímu na-
pítí.

Cena u výrobce:
60 Kč



Moravino nouveau
Müller Thurgau
Odrůdové víno jakostní
bílé suché.
První letošní víno.
Mikulovská oblast

Výrobce:

Vino Mikulov a.s.

Charakteristika:

Na mladé víno připra-
vené z této nepříliš
výrazné odrůdy až
neuvěřitelně bohaté
tóny ve vůni i chuti.
Je důkazem, že při
dobře zvládnuté tech-
nologii jde i mladé
víno připravit tak, aby
jeho pití bylo opra-
vdovým zážitkem.

Cena u výrobce:
50 Kč



Moravské mladé
růžové víno
Martinské rosé

Výrobce: PPS Agro a. s.
Charakteristika: Příjemná
květinová vůně, v chuti
svěží, harmonické
s ovocnou dochutí
a svěží kyselinkou.
Vzniklo z hroznů odrůdy
Svatovavinecké, které
byly jen nepatrně
„zmáčkuty“ a vět-
šina šťávy vytekla
samotokem. Oproti
mladým červeným
vinům, které potře-
bují přece jenom
delší dobu ke zrání
a jsou dost „di-
voká“, je Martinské
rosé příjemné k pití
a ochutnávání no-
vého ročníku.

Cena u výrobce:
90 Kč



Mladá vína z Moravy



Snímky: Ivo Goldbach

hodnutí je vedl také úspěch, který i u nás zaznamenává prezentace francouzského nového Beaujolais (viz str. 23). Dokonce se dokázali do-
mluvit na společné prezen-
taci mladých vín pod ná-
zvem Moravino nouveau.

Dnes už tedy můžeme ve
vybraných prodejnách a vi-
notékách najít nejenom vsu-
dypřítomné Beaujolais Nou-
veau, ale i jeho moravské
konkurenty. Všechna jsou
určena k rychlé konzumaci,
rozhodně nemá cenu je
skladovat a čekat, že vyzrají
a vylepší se. Jsou připravo-
vána k okamžitému vpití.
Jen tak s přáteli pro radost
z objevování tajů nového
ročníku nebo jako nápoj
k jídlu. Třeba s už zmíněnou
husou nebo zabijačkou.

Mladá vína se samozřejmě
dělají i v jiných zemích. I ve
Francii na ně nemají mono-
pol jenom v kraji Beaujolais,
můžete ochutnat mladá vína
i z jiných francouzských regi-
onů, ale žádná nezískala ta-
kovou slávu, jako právě nové
Beaujolais. Dělají je napří-
klad i v Itálii, kde mu říkají
Novello. Poprvé se může
podle tamního vinařského
zákona prodávat 6. listo-
padu. Italští vinaři ho srov-
návají s panenskou dívkou
a zasněvují ho Panně Marii. ●

Libor Ševčík

Libor.sevcik@economia.cz

Na odpověď na tradiční
otázku, jaké že je to
letošní, jsme si mu-
seli oficiálně počkat na
11. listopadu. To je svátek
svatého Martina a na Mo-
ravě se odedávna právě
v tento den slavnostně
ochutnává nové, letošní
víno. Od sklizně ranějších
odrůd a od jejich vylišování
už uběhl čas dostatečný
k tomu, aby se hroznový
mošt kvašením proměnil ve
víno, a to se stačilo vyčistit.

Proč vinaři zvolili zrovna
svatého Martina? V tento
den končil zemědělský rok
i smlouvy s nájemnými si-
lami v hospodářství, na po-
lích a ve vinicích. Hospodáři
nechali upéct svatomartin-
skou husu a buď uzavírali
s pomocníky smlouvy nové,
nebo se s nimi u sklenky

mladého vína rozloučili. Pro-
tože minulý režim takovým
tradicím nepřál, oficiálně
žádné slavnosti mladého
vína u nás nebyly. Dokonce
se mladé víno dle tehdy
platných předpisů ani ne-
smělo dávat do prodeje, pro-
tože pojem mladé víno
v nich vůbec nebyl. Teprve
počátkem devadesátých let
pár nadšenců začalo tradice
obnovovat.

Na Hradišti u Znojma, ve
Valticích a v Mikulově se do-
konce vrátili ke slavnostem,
kdy je mladé víno pože-
hnáno před vpitím v kos-
tele a začali pořádat slavn-
nosti spojené s ochutnáv-
kou. Po určitém váhání se
připojili i větší výrobci
a uvedli na trh pro potěšení
svých zákazníků a přátel
mladá vína. K tomuto roz-

*Obecně lze říci, že nová vína le-
tošního ročníku jsou velmi při-
jemná s vyváženými cukry i ky-
selinami. Oproti ročníku 2000,
který byl díky teplému létu
a podzimu bohatý na cukry, ale
hrozny měly málo kyselin, i loň-
skému roku, kdy většinou hrozny
nedozrály do ideální zralosti
a poměr kyseliny/cukry byl
opačný. U všech uvedených
vzorků, které lze zakoupit u vý-
robce i ve vybraných vinotékách,
je třeba ocenit čistotu provedení.
Rozhodně stojí za ochutnání.*