

Vína ze salónu

OCHUTNÁVKA

Z 99 vzorků, které jsou v letošním třetím salónu jsme vybrali dva typické představitele kvalitní moravské produkce:

Veltlínské zelené 2000

**Pozdní sběr
Vinařská oblast
Velkopavlovická
Obec Velké Bílovice
Vinařská trať
Zadní hora**

Charakteristika: Krásně plné, hutné, tělnaté víno s příjemnou lipovinou vůní, s hedvábně mandlovou harmonickou chutí. Je z ročníku bohatého na cukr a ten mu dává výjimečný charakter vybočující z řady běžných jednodušších „veltílnů“. Potěší sám o sobě i jako doplněk k sýrům s bílou plísní.

Výrobce: Révo-
vín Velké Bílo-
vice

**Doporučená
cena:** 155 Kč



Modrý Portugal 2000

**Sommelier club
Vinařská oblast
Velkopavlovická**

Charakteristika: Příjemně pitelné víno s pro „portugal“ až nezvykle sytou granátovou barvou danou zřejmě dobře vyzrálými hrozny. Ty se projeví i v příjemné hroznové ovocné chuti. Dobrý doplněk ke kachně, huse, ale i tučným sýrům a těstovinám.

Výrobce: Váno
Mikulov

**Doporučená
cena:** 145 Kč



Není jednoduché odpovídat na otázku, které víno je nejlepší. Nejjednodušší odpověď pochopitelně je, že to, které vám chutná. Každý má totiž jinou chuť a preferuje jiné odrůdy, značky či regiony, a ty považuje za nejlepší. Známe vinaře, kteří by se do krve hádali, že jejich víno nemá konkurenci a jsou o tom bytostně přesvědčeni, protože žádné jiné jim nechutná. Mají smůlu, pokud toto přesvědčení sdílejí sami.

Už básník Goethe varoval před pitím jedné značky. Můžete se do ní vpít totiž natolik, že vám potom už opravdu jiné víno nemusí chutnat. Svět vín je natolik rozmanitý a pestrý, že by bylo opravdu škoda pít jenom jeden druh a jednu barvu. Víno je nápoj společenský. A proto intimní chvílky asi nebudete zapíjet ostravským ka-

hanem. Důležité je ochutnávat různá vína. Nabídka je dnes i u nás už velmi dobrá, a je tedy z čeho vybírat. Nejlepší je ochutnávat s přáteli, konzultovat své poznatky a podělit se o radosti.

Jedním z orientačních bodů na složité cestě k dobrým vínům jsou i vinařské výstavy, kde komise odborníků vše pře-

chutnají za vás, a vy potom můžete podle počtu přidělených bodů srovnávat své chutě s jejich. Hodnotit víno je totiž záležitost velmi individuální a jak praví klasik: je rozdíl, zda jdete ochutnávat za slunného rána od milenky nebo v dešti od našťavané manželky.

Místem, kde cíleně soustřeďují to nejlepší z našich vino-



FOTO: ARCHIV NÁRODNÍ SALÓN VIN