

Zvítězilo Veltlínské zelené

CO NOVÉHO Z MORAVSKÝCH A ČESKÝCH SKLEPŮ SE OBJEVILO NA TRHU

Vinaři obvykle vyčkávají s lahvováním do doby, až získá jejich víno optimální kondici a může být bez obav uvedeno na trh. Pokud nemá spotřebitel přímé kontakty na vinaře nebo na dobrou vinotéku, většinou se o novinkách pocházejících od domácích malých a středních vinařů nedozví.



FOTO: ARCHIV

V uplynulých letech jsme v IN magazínu v seriálu Malí a střední vinaři představovali jednotlivá vinařství z Moravy i Čech. Od tohoto čísla se budeme snažit jednou měsíčně představit vína, která se urodila na domácích vinicích a právě přicházejí na trh. Vína totiž opouštějí sklepy vinařů a vydávají se za svými milovníky po

celý rok. Nejde tedy jenom o jednorázové akce typu Svatomartinské víno nebo nové Beaujolais, která se prezentují v určitém, předem daném termínu.

Dlouhý stůl doporučuje

Těch, kdo rádi doporučují vína, je už poměrně dost, ale vždy jde o hodnocení ryze subjektivní. V rámci objektivnosti jsme proto

do výběru vín opět zapojili společnost zapálených amatérských znalců, která se již dvanáct let pravidelně jednou měsíčně schází u dlouhého stolu ve sklepě pražského hotelu Hoffmeister.

Dlouhý stůl přátel vína, jak se spolek jmenuje, tvoří opravdoví milci vína, kteří se tomuto nápoji věnují z jediného důvodu – protože jim chutná. Nemají na jednotlivých značkách žádné komerční zájmy, a doporučují tedy pouze to, co je opravdu oslovilo. Na rozdíl od jiných hodnocení, kdy se znalci i „znalci“ spíše vyžívají v hledání chyb a nedostatků, u Dlouhého stolu se hledají pozitivita.

V dnešní, první prezentaci představujeme v ochutnávkě tři vína, která při první anonymní ochutnávkě pro IN magazín získala nejvíce bodů. Hodnotila se tentokrát moravská bílá a růžová vína ročníku 2006. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Ochutnávka

Veltlínské zelené 2006
pozdní sběr, 12,7 % alkoholu

Charakteristika: ve vůni s mandlovým nádechem a stopami citrusových plodů. Ty se objevují i ve svěží chuti, která je kořenitá, mandlová s chlebovými tóny, typickými pro tuto odrůdu.

Výrobce: Mikrovín Mikulov

Doporučení: otevřít 30 minut před podáváním při teplotě 10 – 12 °C.

Cena: 180 Kč



Veltlínské zelené 2006
pozdní sběr, 13,6 % alkoholu

Výrobce: Moravino Valtice, Mikulovská podoblast, trať Soneberg

Charakteristika: vyzrálé, kulaté víno školené v novém sudu. V chuti je plné, elegantní, což svědčí o dokonale vyzrálých hroznech. Pikantní kyselinka mu dodává potřebnou svěžest. V dlouhé dochuti se prosazuje oříškovitostový tón, který dlouze doznívá na patře.

Doporučení: otevřít půl hodiny před konzumací a podávat při teplotě 10 – 12 °C.

Cena: 159 Kč



Sauvignon 2006
pozdní sběr, 13,8 % alkoholu

Výrobce: Vinařství Mádl, Velké Bílovice, Velkopavlovická podoblast, trať Přední hora

Charakteristika: citronově žlutá barva se zelenkavými odlesky, mohutné ve vůni se širokou škálou ovocných tónů a pikantní kořenitostí. V chuti plné, s mohutným kořenitým a minerálním základem s měřítkovými a broskvovými tóny s nádechem tropického ovoce.

Doporučení: otevřít hodinu před konzumací a podávat při teplotě 10 – 12 °C.

Cena: 146 Kč



INZERCE



**Dodavatel nejlepších moravských vín
do gastronomie a privátním klientům**

Nabízíme vína za stejné ceny a v kompletním sortimentu jako přímo od výrobce.

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-0004602