

in.ihned.cz/napoj

Čistá odrůda, nebo směska?

FOTO: ARCHIV

Největší světová vína, za která jsou pořád ještě považována ta nejlepší francouzská, jsou směsí několika odrůd. U nás, ale i v zemích takzvaného Nového světa, který se stále razantněji hlásí o pozornost (Chile, Nový Zéland, Kalifornie, Austrálie a Jihoafrická republika), se preferují hlavně vína odrůdová. Pravda, vinařské zákony v těchto zemích (pokud je mají), včetně našeho, umožňují přidávat do odrůdových vín vesměs do patnácti procent vína z jiné odrůdy.

Kupáž čili cuvée

Výhodou vín francouzského typu je, že scelováním (kupáží, cuvée) dokáží docílit jeho tvůrci v různých ročních poměrně vyrovnanou chuť, typickou pro ten který dům (chateau). Pochopitelně i ve Francii mají ročníky vynikající, dobré i podprůměrné. Někteří ani neuvádějí poměr jednotlivých odrůd, z kterých své cuvée připravují. Rok od roku je totiž poměr jiný, aby výsledná směs získala pokud možno ještě větší kvali-

ty, než mohou dosáhnout jednotlivé použité odrůdy.

Sclují se buď už hotová odrůdová vína, která vykvasila odděleně. U těch mistr míchá dokáže po důkladném ochutnávání přesně určit správný poměr nejenom, co se týče okamžité kvality, ale především s mnohaletou perspektivou zrání v lahvích. Nebo se míchají rovnou hrozny různých odrůd v předem určeném poměru. Scelováním se připravuje také většina vín určená k výrobě sektů i pravého šampaňského. To pořád hovoříme o vínech skutečně špičkové kvality.

Česká nedůvěra

U nás dosud panuje ke scelovaným vínům dost oprávněná nedůvěra. Převahu měly totiž směsky podřadné kvality, kdy se smícháním špatných vín ve vinařských podnicích snažili zastřít jejich nedostatky a učinit je jakžtakž pitelnými. Pamětníci si jistě vzpomenou na Ostravský kahan, který byl přímo hrůzným reprezentativním vzorkem tohoto počínání. Do vín nepitelných po-

jejich kyselost se přidávaly (a leckde ještě přidávají) stejně nepitelné sladkosti, čaruje se s barvou, vůní i chutí. Je asi chybou našeho zákona, že nerozlišuje jak skutečně zajímavé počiny, jakým je dnešní domácí část Ochutnávky, od podřadných směsek. Což je i většina vín krabicových. Všechna scelovaná vína jsou totiž dle zákona vedena jako vína známková a tak musí být i označována na etiketě.

Správná odpověď na otázku v titulku je tedy snadná a složitá zároveň. Můžete si totiž koupit zaručeně ryze odrůdové víno, které se nedá použít ani na vaření, stejně tak jako vynikající směsku, či chcete-li cuvée, na kterém si pochutnáte. A naopak. Nezbyvá tedy než s přáteli ochutnávat a porovnávat. ●

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

OCHUTNÁVKA

Cuvée exkluziv

Chytil Miroslav

Oblast: Mutěnická

Vinařská obec: Mutěnice

Výrobce: LIVI Dubňany

Charakteristika: Zakladatel vinařské firmy LIVI Miroslav Chytil si věří. Neváhal totiž prestižní víno rodinné firmy na etiketě zpečetit svým ve zlatu vyvedeným podpisem. Postupuje tak po vzoru úspěšných zahraničních firem, které svá vína nejvyšší kvality nazývají po členech rodiny, či je označují jako rodinnou rezervu. Prezentovaný vzorek, označený v souladu s vinařským zákonem jako známkové jakostní víno bílé suché, má ještě červenou sestru. Bílé cuvée je složeno z odrůd Neuburské, Ryzlink rýnský a Sauvignon. Ve sklepích firmy LIVI se podařilo dosáhnout u tohoto vína pěkné harmoničnosti, kde se jednotlivé odrůdy „neperou“ o pozornost, ale vzájemně podporují jak v chuti, tak ve vůni.

Cena: 128,70 Kč

Folonari 2001

Classico superiore Ripasso

Vinařská oblast:

Valpolicella DOC, Itálie

Výrobce:

Folonari, Calmasino

Charakteristika:

Cuvée z ryze italských odrůd Rondinella, Corvina a Molinara. Za povšimnutí na etiketě stojí slovíčko Ripasso. Jde o starou metodu, kdy se v březnu do mladého vína přidávají zhruba na týden slupky použité na výrobu vína Amarone, které ho obohatí o další barevné tóny, vůně a chuť. Teprve potom víno zraje více než rok v dubových sudech. Jde o víno temně rubínové s komplexním buketem a elegantním, příjemným, lehce pepřovitým dlouhým dozváním.

Dovozce: RACKE-GIV, Zlatnická 6, Praha 1

Cena: 237 Kč