

Malí a střední vinaři XV.



FOTO: ARCHIV

Udlouhého stolu ve sklepení pražského hotelu Hoffmeister se opět sešla společnost vinomilců zvaná Dlouhý stůl přátel vína, aby pro magazín IN vybrala z produkce dalšího domácího vinaře nejlepší víno. Tentokrát byla na pořadu vína z malého mikulovského vinařství Kosek. Vzorky, které z jeho produkce nejvíce oslovily přítomné, představuje v dnešní ochutnávce.

Nejlepší polohy

Podle nového vinařského zákona už není Mikulovsko samostatnou vinařskou oblastí, ale „jenom“ jednou ze čtyř moravských podoblastí. Žádné naše zákonné normy zatím ale nic neříkají o tom, kde jsou nejlepší polohy pro pěstování určitých odrůd révy vinné, které na nich přinášejí nejlepší hrozny. A z nich potom zkušený vinař dokáže připravit výjimečná vína.

Oblast Pálavských vrchů nad Mikulovem je jednou z těch u nás skutečně jedi-

nečných. Vápencové podloží a slunci vystavené svahy a na nich rostoucí vinohrady révě skutečně svědčí. Při dobré péči se zde rodí vysoce kvalitní hrozny s vysokým obsahem cukru, ale i s potřebnými kyselinkami a bohatým obsahem minerálů. A právě zde hospodaří rodina Kosků.

Rodinné vinařství

Mikulovské Vinařství Kosek, což je ryze rodinná firma, bylo založeno v roce 1992. Má vinice ve vynikajících polohách na jižních svazích Pálavy v okolí Mikulova. Koskové obdělávají sedm hektarů vinic, které mají ještě budoucnost před sebou, protože jsou to převážně mladé výsadby.

Ve vinohradech mají vysazené možná až příliš široké spektrum odrůd, ale všechny tady dosahují velmi slušných výsledků. Z bílých to jsou Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Muškát moravský, Chardonnay, Sauvig-

non, Rulandské šedé a Tramín. Modré jsou zastoupeny Svato-vavříneckým, Zweigeltrebe, Frankovkou, Cabernetem Moravia a Rulandským modrým. Koskovi redukují množství hroznů a docílují tak jejich větší kvalitu. Ročně naplní na 40 tisíc lahví a snaží se aby to byla vína jakostní a přívlastková, s vůní a chutí typickou pro tuto oblast. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

OCHUTNÁVKA

Sauvignon 2004 pozdní sběr

Výrobce: Vinařství Kosek, Mikulov

Charakteristika:

Víno má jiskrnou zelenkavě zlatavou barvu a výraznou ovocnou vůni dokazující, že hrozny byly dostatečně vyzrálé. Ve výrazné, svěží, příjemné chuti objevíme tóny zralého angreštu a černého rybízu, která v dlouhé dochuti přechází až do citrusových plodů.

Cena: 130 Kč



Frankovka 2004

Výrobce:

Vinařství Kosek, Mikulov

Charakteristika:

Víno má temně rudou granátovou barvu s fialovými odlesky. Ve svěží ovocné kořenité vůni najdeme tóny zralých švestek, které se objevují i v chuti. Víno je plné a harmonické i v příjemné dochuti.

Cena: 90 Kč



INZERCE



Dodavatel nejlepších moravských vín do gastronomie a privátních vinoték

Nabízená vína jsou za stejné ceny a v kompletním sortimentu jako přímo od výrobce. K vinům dodáváme archivační katalog s podrobnou charakteristikou objednaných vín.

Vinum Bonum s.r.o., Štípa 333, 763 14 Zlín 12, tel.: 577 019 296, 777 747 885

e-mail: vinum-bonum@vinum-bonum.cz