

in.ihned.cz/napoje



FOTO: ARCHIV

Co keř, to láhev

Objevovat něco nového v činnosti tak starobylé, jako je příprava vína, není snadné. Přesto se vinařský svět neustále vyvíjí a i o tom se na těchto stránkách snažíme informovat. V dynamicky se rozvíjejících vinařstvih zemí takzvaného nového světa, kam patří Austrálie, Nový Zéland, Jižní Amerika i Jižní Afrika, se do vedení vinařských firem dostávají mladí vzdělání a zcestovalí odborníci, kteří dovedou připravovat svěží, dobře pitelná vína, která se stále lépe prodávají. K takovému lze nyní přiřadit i Marka Špalka a enologa Lubomíra Skřivála z nového moravského vinařství, které patří domácí zemědělské společnosti Agro Měřín.

Nový přístup

Navzdory tradici, která v našich krajích velí ochutnávat první mladé víno na svátek svatého Martina (11. listopadu), představili své vůbec první víno už 31. října. Nové vinařství, jak se podnik jmenuje, je skutečně zbrusu nový. Hospodaří na 102 hektarech vinic ve

vinicích tratích Slunečný vrch a Lange warte v okolí Mikulova, které daly letos první – panenskou – úrodu. U vybraných odrůd sbírali v předstihu nejvzrálější hrozny, aby po pětatřiceti dnech po sklizni mohli představit své víno s originální ambalází.

Novinkou ve světě již běžnou je i uzávěr vína. Jsou to vysoké šroubové uzávěry, které se běžně používají třeba na Novém Zélandu nebo i v Rakousku. Zaručují nejenom větší těsnost než korková zátka, ale také u nich nehrozí negativní ovlivnění chutě, vůně a barvy vína. Navíc lze láhev jednoduše otevřít i dobře zavřít.

Bílé z modrých

Redukovaná sklizeň, kdy by měla být z hroznů sklizených z jednoho keře maximálně jedna láhev vína, je prvním předpokladem vysoké kvality. Těmi dalšími je dokonalá technologie šetrného zpracování. Hrozny se sklízí ručně podle zralosti do malých přepravek, třeba třikrát z jednoho keře. Potom už putují i v podobě moštu jenom samospádem, bez ruši-

vého přečerpávání. Cílem je připravit dobře pitelná, svěží, harmonická vína.

Nové vinařství připravuje pro trh 10 vín různých cenových kategorií. Převážně to jsou směsky z několika osvědčených odrůd, tak jako je tomu zvykem ve vyspělých vinařských zemích. Umožňuje to zachovat v různých ročních obdobích podobnou kvalitu bez velkých výkyvů. Největším novátorstvím je, že Nové vinařství nehodlá dělat červená vína. I z červených a modrých odrůd, které mají vysazené ve vinicích, dělají bez nakvácení bílá vína, podobně jako v Champagni (blanc de noir). Maximálně lehounce zabarvený claret.

I když to v naší zemi nemají průkopníci nových trendů jednoduché, nastoupená cesta odpovídá světovým trendům a nejde jenom o přístup mladých. Už nestor našeho vinařství profesor Kraus vždy tvrdil, proč dělat v našich podmínkách těžká, alkoholizovaná vína, když sem příslušejí víc vína lehká, čistě svěží. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



OCHUTNÁVKA

Slunečný vrch

Charakteristika: Jakostní víno ze směsi odrůd Ryzlinku vlašského a veltlínského zeleného.

Přes své mládí s dobře vyváženým poměrem zbytkového cukru a kyseliny, harmonické, příjemně pitelné. Ve vůni květnaté, v chuti jemně kořenité.

Cena: 150 Kč

Larus

Charakteristika: Larus je latinsky racek

a i víno je příjemné jako kroužení racka nad krajinou. Je to vyvážená směs tří bílých odrůd – Tramínu červeného, Chardonnay a Sauvignonu. Mladé má lehce zelenkavou barvu se žlutými záblesky, květnatou vůni kosatců a šeriků a v chuti náznaky citrusových plodů. Při poměru 11 g zbytkového cukru a 7,1 kyseliny má příjemně sladké tóny.

Cena: 160 Kč

Výrobce obou vín:

Nové vinařství,
Zarybník 516, Měřín,
tel.: 566 501 231,
www.novevinarstvi.cz

KNIŽNÍ TIP

André Domine a kolektiv: Víno

Publikace velkého formátu podrobně mapuje vinařský svět. Autor si přizval řadu předních vinařských odborníků a společně sestavili dílo, které představuje jednotlivé vinařské země a oblasti.



Je to podrobný atlas vína s informacemi i radami potřebnými k nákupu vína. Knihu doplňují fotografie, mapy a etikety nejzajímavějších vín a adresy výrobců. Cena je 999 Kč. Vydalo nakladatelství Slovart, Oderská 333, Praha 9, www.slovart.cz