

## VAŘTE S NÁMI

## Novello 2004

Marche, Indicazione Geografica Tipica

**Výrobce:** Moltelvin, Via Cal Trevigiana 51, Venegazzu del Montelo, VeneAzienda MV Volpago, Itálie

**Odrůdy:** Sangiovese a Montepulciano

**Charakteristika:**

Jiskřivé rudé víno z tradičních italských odrůd z kterých známe například Chianti. Přes své mládí vyvážené a harmonické v chuti i ve vůni.



## Vino Novello Rosso 2004

Sicilia Indicazione Geografica Tipica

**Výrobce:** Casa Vinicola Romolo Buccellato, Via Veneto 19, Vittoria, Sicílie, Itálie

**Odrůda:**

Nero d'Avola

**Charakteristika:**

Víno temně rudé barvy s příjemnou nevtrávnou vůní tropického ovoce a kandovaně citrusové kůry. V chuti přes své mládí elegantní, čisté, svěží, sametově hebké s výrazným ovocným podtextem zralých hroznů.



## První desítka odrůd použitých pro Novello

(podle počtu výrobců)

1. Merlot 103
2. Sangiovese 71
3. Cabernet 70
4. Barbera 27
- Montepulciano 27
5. Corvina 17
6. Rondinella 16
7. Dolcetto 12
8. Marzemino 11
- Molinara 11
- Teroldego 11
9. Nero d'Avola 10
10. Refosco dal Penduncolo Rosso 9

## Viva Vino Novello



FOTO: ARCHIV

**D**íky své geografické podobě mají Italové náskok před ostatní Evropou při sklizni hroznů a tím pochopitelně i při přípravě vína. Zatímco u nás a v ostatních zemích bývalé rakousko-uherské monarchie se mladé víno ochutnává oficiálně poprvé na svatého Martina, což je 11. listopadu, Italové se z nového vína radují už 5. listopadu. Francouzi se svým novým Beaujolais jdou na trh až třetí čtvrtek v listopadu.

Ovšem datum není až tak důležité. To, co všechny milce vína zajímá především, je kvalita nového ročníku vína, které nevinař může poprvé pořádně „okošťovat“. Je každý rok trochu jiná a tak je radost v něm hledat přísliby pro budoucnost a radovat se z těch povedených.

Na kongresu nového vína v italské Vicenze jsem ochutnal přes stovku vzorků z celé země. Pocházely z vinic vzdálených od sebe od severu k jihu přes tisíce kilometrů. Až na jeden byly všechny červené a bez výjimky velice dobře pitelné.

Tradice nového vína není v Itálii tak zakořeněná jako ve

francouzském Beaujolais. I když mi ve velkém vinařství Zonin ukazovali císařský dekret z roku 1865, který povoloval pít nové víno v provincii Udine už v říjnu (pochází z doby, kdy se o novém Beaujolais ještě zdaleka ani nemluvílo), o dlouholetých tradicích se v Itálii hovořit nedá. Po skutečně zevrubném testu si však dovoluji tvrdit, že to co nám každoročně velkolepě představují Francouzi, je proti většině italských mladých vín „koží pití.“

## Pestrá paleta

Na 17. národní salon Del Vino Novello se přišlo pochutnat se svým mladým vínem 133 producentů z celé země. Přivezli vína z vinic vysázených v alpských údolích na severu nad Trentinem, z veleslavného Toskánska i z horkem a suchem sužované Sicílie. Pestrost zdejších nových vín není dána jen jejich geografickým původem. Zatímco francouzské Beaujolais je z jedné oblasti a jedné odrůdy (Gamay) má Vino Novello hned 60 rodičů – pochází totiž z neuvěřitelných šedesáti odrůd révy vinné. Z nich je jenom

sedm mezinárodních a zbytek ryze italských, jako je například Sangiovese, Barbera, Corvina, Montepulciano, Rondinella, Nero d'Avola (viz ochutnávka) nebo Primitivo. Jde o vína odrůdová i zajímavé kombinace vín z několika odrůd.

Italové celou letošní slávu okolo nového vína pojali po svém. První láhev měla být slavnostně otevřena před televizními kamerami přesně o půlnoci ze 4. na 5. listopadu. To, že se nakonec otevření posunulo, nikomu příliš nevadilo.

Podle pořadatelů bylo letos v Itálii připraveno 17 823 317 lahví nového vína. Letos má nové víno při nákupu u výrobců hodnotu 83 137 376 eura. Průměrná cena je 4,61 eur. Ceny u výrobců se pohybují od 6 eur v Campanii po 3,49 v Molise. Nenechme se však zmást milióny lahví. Představují pouhých 0,27 procenta z gigantické produkce, která v Itálii dosahuje neuvěřitelných 50 miliónů hektolitřů a řadí tak tuto zemi na první místo na světě. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz