

# Překvapivým vítězem Merlot

## ZAJÍMAVÁ ČERVENÁ VÍNA Z MORAVSKÝCH A ČESKÝCH SKLEPŮ

Tři nejlepší tuzemská červená vína ročníku 2006 vyhodnotil spolek Dlouhý stůl přátel vína. Anonymní posuzování přisoudilo prvenství odrůdě, jejíž zastoupení je v České republice spíše symbolické.



FOTO: ARCHIV

**N**a sezení Dlouhého stolu přátel vína věnovaném posouzení domácích vín pro IN magazín se tentokrát hodnotila vína červená, která jsou právě uváděna na trh. První hodnocení vyšlo v letošním čtyřicátém čísle

a představovalo tuzemská bílá a růžová vína ročníku 2006.

I nyní se hodnotilo anonymně. Milovníci vína, kteří se u dlouhého stolu ve vinotéce pražského hotelu Hoffmeister pravidelně scházejí už přes deset let, znali je-

nom čísla vzorků a těm po důkladném přechutnávání dávali body. Poté sestavili pořadí prvních pěti a sečtením umístění všech nominovaných vzniklo konečné pořadí prvních tří vín. Vítězná červená vína představujeme v dnešní ochutnávce.

### Odrůda z Francie

Překvapením bylo po odtajnění vzorků vítězství mladého Merlotu z Neoklasu Šardice. Pochází totiž z odrůdy, která je doma ve Francii a v našich, severněji položených vinohradech je zastoupena pouze symbolicky. Do státní odrůdové knihy byla tato odrůda zapsána až v roce 2001. Teprve od toho roku může být v České republice oficiálně pěstována a vinaři z ní mohou dělat víno určené k prodeji.

Oproti tomu druhý Modrý Portugal (z Patrie Kobylí) a třetí Rulandské modré (Rodinné vinařství Jedlička a Horák) patří k tradičním modrým odrůdám révy vinné, které se na českých a moravských vinicích pěstují po staletí.

### Názor profesionála

Setkání se zúčastnil, ochutnával, ale nehodnotil (neb je výrobcem) i producent vítězného vína z minulého sezení Patrik Staško z Mikrosvínu Mikulov. Tehdy nejvíce bodů získalo tamní Veltlínské zelené 2006. Jak okomentoval vítěznou červenou trojici?

„Merlot má intenzivní ovocnou vůni s nádechem černého bezu.

### Ochutnávka

#### Merlot 2006

výběr z hroznů

**Charakteristika:** rubínově červená barva, jemné, elegantní ve vůni, kde převládají tóny lesního ovoce. V chuti plné, s živou ovocností a dlouhou dochutí.

**Výrobce:** Neoklas Šardice

**Cena:** 214 Kč



#### Modrý Portugal 2006

pozdní sběr

**Charakteristika:** třešňově karmínová barva, s elegantní jemnou vůní. V chuti jsou cítit pecky a jemné ovocné tóny zralých malin.

**Výrobce:** Patrie Kobylí

**Cena:** 119 Kč



#### Rulandské modré 2005

školen v použitych sudech barrique

**Charakteristika:** temně cihlová barva, ve vůni se harmonicky mísí živočišné tóny s vyzrálou ovocností sušeného ovoce. V chuti je plné s hořko-čokoládovými tóny získanými ze sudu.

**Výrobce:** Rodinné vinařství Jedlička a Horák

**Cena:** 202 Kč

[www.vinum-bonum.cz](http://www.vinum-bonum.cz)



Má silnou, intenzivní chuť s příjemnou dřevnatou tříslovinou a působí vyváženým dojmem mezi taniny a kyselinou. Je harmonický v chuti i ve vůni. Osobně jsem ho dával až na čtvrté místo, ale je lehce zapamatovatelné.

Ohodnocený Modrý Portugal byl pro mne příjemným překvapením. Je typickým představitelem této odrůdy i moravského červeného vína. V chuti jsou peckovité tóny z drobného ovoce, výrazná tříslovina, je to lehké, pěkné ovocné víno z Moravy.

Rulandské modré má pěknou ovocnou vůni, je trošku na sudu, v chuti lehké, příjemné s hladkou dochutí. Je to dobrá práce.“

**LIBOR ŠEVČÍK**

[libor.sevcik@economia.cz](mailto:libor.sevcik@economia.cz)

INZERCE

### 16. ročník Národní rozhlasové soutěže mladých souborů a orchestrů

Koncert vítězů

sobota 17. listopadu 2007

Velký sál Paláce Žofín, 19.00 h

[www.rozhlas.cz/concerto](http://www.rozhlas.cz/concerto)

IN-000616