

Nejlepší vína a pivnice

114

GRAND RESTAURANT 2007

Sommeliér Ivo Dvořák pro ročenku Grand Restaurant 2007 vybral a popsal deset domácích vín, která jsou v tuto chvíli podle jeho názoru nejlepší. Dvořák, jedenáctinásobný vítěz sommeliérských soutěží, reprezentant ČR na mistrovství světa a Evropy a šampión světa Habanasommeliér 2004 pro IN magazín napsal k vybraným vínům navíc i jejich stručnou charakteristiku.

Starší obchodní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka ví, kde se u nás točí nejlepší „plzeň“. Vybral dvacet restaurací z celé země. Jeho podpis najdete na každé lahvi Gambrinusu.



FOTO: ARCHIV

20 restaurací, kde čepují nejlepší Pilsner Urquell

Praha

Bredovský dvůr, Politických vězňů 14, **Kolkovna**, V Kolkovně 8, **U Anděla**, Nádražní 114, **U Pinkasů**, Jungmannovo náměstí 15, **U Rudolfina**, Křižovnická 10, **U Zeleného stromu**, Betlémské náměstí 6, **U Zlatého tygra**, Husova 17, **Café restaurant sv. Václava**, Václavské náměstí 39, **Olympia**, Zborovská 49, **Antal**, Antala Staška 2027

Brno

U Bláhovky, Gorkého 54

Plzeň

U Mansfelda, Dřevěná 9, **Na Spilce**, U Prazdroje 7, **The Pub – Pilsner Unique Bar**, Prešovská 16

Ostrava

Moravská chalupa, Musorgského 9

Frydek-Místek

Restaurant Jiný Svět, T. G. Masaryka 463

Olomouc

Restaurace Drápal, Havlíčkova 11

Písek

U Rainerů, Heydukova 98

Český Krumlov

The Old Inn, Náměstí Svornosti 12

České Budějovice

U Tří sedláků, Hroznova ulice 488

Pivnice doporučuje

Ing. Václav Berka,
starší obchodní sládek Plzeňského Prazdroje

Deset nejlepších domácích vín

Aurelius 2005, výběr z hroznů

Vinařství Galant, Mikulov

Charakteristika: Velmi příjemná vůně zeleného pepře, zralých jablek a lučního medu. V chuti je víno pevné s ovocně sladkými tóny exotického ovoce, připomínající plody opuncí. Dlouhý, lahodný konec dává vínu perspektivu pro další vyžívání.

Sauvignon 2005, pozdní sběr

Vinařství Tanzberg, Mikulov

Charakteristika: Typické aroma angreštu a čerstvě posekané trávy v dokonalé harmonii a souladu. Mohutný chuťový vjem s tóny kiwi a sladkých zelených jablek se vzájemně snoubí a doplňuje se zbytkovým cukrem, a tak působí velmi kompaktně.

Frankovka 2005, výběr z hroznů

Réva Rakvice, Rakvice

Charakteristika: Buket přezrálého peckovitého ovoce – třešní, višní a švestek je doplněn podtóny květu pivoňky. Chuť je delikátně jemná, ale přesto bohatá. Náznaky višňové zavařeniny a sultánek jsou společně s kořenitým podtónem červené papriky podpořené hřejivou složkou alkoholu, což svědčí o zralosti hroznů a propracovanosti vína.

Pálava 2003, slámové víno

Vinařství Pavlov, Pavlov

Charakteristika: Sladké tóny sušeného ovoce, medu, jasmínu a karamelu se nesou v čisté tónině, bez rušivých chemických vlivů. Sladký, aromatický chuťový vjem s příchutí sušených broskví, meruněk a lískových ořechů, zůstává dlouho na patře, ale díky vyrovnanému poměru kyselin je harmonický.

Ryzlink rýnský 2005, výběr z hroznů, Exclusive

Vinařství Zaječí, Zaječí

Charakteristika: Intenzivní buket banánu, zkaramelizovaného medu a kvetoucí révy. Chuť připomíná jablečný sirup a třtinový cukr s limetkovou šťávou. Decentní kořenitá koncovka, podpořená příjemně hřejivým tónem alkoholu, dotváří komplexní dojem s tohoto opulentního, ale svěžího vína.

Ardea Sauvignon blanc 2005

Nové vinařství, Měřín

Charakteristika: Jemná vůně zralých meruněk a akátového květu s podtóny zralých aromatických hroznů. Tóny kompotu z liči a šťávy z meruněk s příjemně zakomponovanou ovocnou kyselinou doplňuje dochut zelených jablek Granny Smith. Svěží, šťavnaté, mladistvé víno.

Rulandské modré 2003, výběr z hroznů, barrique

Valvin Club Collection

Vinné sklepy Valtice

Charakteristika: Typická granátová barva s cihlovými okraji. Ušlechtilé aroma zralých třešní a černého rybízu s delikátní kouřovinkou s podtóny ka-



FOTO: JAN ŠILPOCH – HN

ramelových keksů a kakaa svědčí nejen o velmi kvalitním víně, ale i o vhodně zvoleném dubovém sudu typu barrique. Chuť plně koresponduje s vůní. Je rozložitá, obsažná a dlouhá s příjemným kouřovým koncem.

Ryzlink rýnský 2005, pozdní sběr

Vinařství Reisten, Valtice

Charakteristika: Buket sadového ovoce s příjemnými tóny hrušek a mirabelek. Chuť je ovocná s nádechem rebarborového koláče s decentním minerálním podkresem. Víno příjemně osvěží a zanechá dlouhý chuťový vjem s kořenitou kyselinkou.

Sauvignon 2004, pozdní sběr

Vinařství Kovács, Novosedly

Charakteristika: Aroma zralého ananasu, angreštu a hroznového moštu. Sladěná harmonická chuť představuje kompozici ovocných tónů, citrónové trávy a zralých červených grepů. Příjemný pocit zůstává ještě dlouho po polknutí vína a nutí nás napít se znova a znova.

Neronet 2005, slámové víno

Vinařství Biza, Čejkovice

Charakteristika: Unikátní záležitost. Hluboká inkoustová barva s tmavými odlesky. Intenzivní vůně perníkového těsta s tóny rozinek, ovocného džemu, kakaa a citrónové kůry. Chuť je mimořádně bohatá a dlouhá. Přestože dominují sladké tóny kandovaného ovoce, povidel a rozinek, zachovává si typické vlastnosti červeného vína v podobě lahodné kyseliny a sladěných tříslovin. Celkový chuťový vjem je opravdu mimořádný. ■

Téma připravil **LIBOR ŠEVČÍK**
libor.sevcik@economia.cz